



Hygienereglement Tagesschule

Das vorliegende Hygienereglement dient der Selbstkontrolle und basiert auf der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vom 23. November 2005 und der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005. Die Mitarbeiter/innen erhalten beim Stellenantritt ein Exemplar dieses Reglements und sind verpflichtet, sich daran zu halten.

Die Arbeiten werden gemäss beiliegendem Arbeitsplan und dem Blatt Temperaturkontrolle erledigt.

Betriebsbeschreibung

Name und Adresse	Tagesschule Dättlikon Schulstrasse 3 8421 Dättlikon Tel. 052 315 10 49
Verantwortliche Personen	Tagesschulleiter/in Betreuer/innen Praktikant/in
Mahlzeiten	Frühstück Mittagessen von Extern Zvieri

Die wichtigsten Hygieneregeln

- Die Hände werden vor jedem Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettengang und nach dem Kontakt mit unsauberen Gegenständen gewaschen. Zum Waschen der Hände wird Seife aus dem Seifenspender benützt. Zum Trocknen sind im WC Papierwegwerfhandtücher zu verwenden. Gemeinschaftshandtücher sollen aufgrund des Übertragungsrisikos von Krankheitserregern nicht benützt werden. Bei erhöhter Ansteckungsgefahr steht ein Desinfektionsmittel zur Verfügung.
- Kleidungsstücke wie Mäntel, Jacken etc. dürfen nicht im Küchenbereich aufgehängt werden.
- Personen mit ansteckenden Krankheiten, Hautauschlägen (Ekzemen), offenen und eitrigen Wunden dürfen zur Verarbeitung von Lebensmittel nicht eingesetzt werden. Verletzungen sind dicht zu verbinden.
- Textile Geschirrtücher und gebrauchte Lappen werden täglich durch saubere ersetzt. Schwämme werden wöchentlich ausgewechselt und die Abwaschbürsten werden regelmässig im Geschirrspüler gereinigt. Arbeitsflächen, Spültrog, Kochfeld sowie Kunststoff-Rüstbrettchen werden nach jeder Benutzung möglichst heiss und mit einem Reinigungsmittel gereinigt. Kompost- und Abfalleimer werden regelmässig geleert und gereinigt. Mit diesen Massnahmen wird die Vermehrung schädlicher Mikroorganismen, die zu Erkrankungen führen können, verhindert bzw. auf ein Mindestmass reduziert.
- Genussfertige Lebensmittel sollen möglichst nicht mehr berührt werden.
- Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln oder beim Schöpfen werden Schürzen getragen.

Lebensmitteleinkauf

Die Mitarbeiter/innen kaufen wöchentlich die nötigen Lebensmittel im Coop ein. Beim Kauf wird der Frischezustand der Lebensmittel überprüft und auf das Verfalldatum geachtet. Die eingekauften Lebensmittel werden sachgerecht transportiert.

Lebensmittelzubereitung

Die Mittagsmahlzeiten werden in Wärmebehältern abgeholt und bis zum Verzehr - spätestens nach 2 Stunden - bei mind. 65°C für warme Mahlzeiten und max. 8°C für kalte Mahlzeiten warm oder kühl gehalten. Der Zvieri wird vom Personal der Tagesschule täglich frisch selber zubereitet.

Lebensmittellagerung

Lebensmittel werden in der Küche aufbewahrt und zwar getrennt von nahrungsmittelfremden Gegenständen und Putzmitteln. Gemüse wird in der Gemüseschublade des Kühlschranks gelagert und leicht Verderbliches unten, wo es am kältesten ist. Früchte können auch bei Zimmertemperatur in der Küche aufbewahrt werden, damit sie zum Verzehr nicht zu kalt sind. Angebrochene Packungen werden gut verschlossen oder der Inhalt wird in Vorratsbehälter umgefüllt. Lebensmittelvorräte werden regelmässig überprüft. Produkte, deren Haltbarkeitsdatum überschritten ist, werden entsorgt. Reste werden im Kühlschrank in verschliessbaren Behältern oder mit Klarsichtfolie zugeeckt einen Tag aufbewahrt.

Geräte, Maschinen und Räumlichkeiten

Die Kühlschranktemperatur beträgt max. + 5°C. Der Tiefkühlschrank soll eine Temperatur von mindestens -18° C aufweisen. Zur Temperaturkontrolle im Kühl- und im Tiefkühlschrank wird ein Thermometer angebracht. Die Temperatur wird regelmässig gemessen und im Protokoll erfasst. Der Kühlschrank wird einmal wöchentlich gereinigt und zweimal jährlich abgetaut. Reinigung und Abtauvorgang werden protokolliert.

Arbeitsflächen, Spültrog und Kochfeld werden täglich gründlich gereinigt.

Geschirrspüler und Backofen werden gemäss Gebrauchsanweisung des Herstellers gereinigt und gewartet.

Die Wärmebehälter und die Speiseplatten werden täglich vom Esslieferanten gereinigt. Die Bain-Marie wird täglich gereinigt.

Maschinen wie Kaffeemaschine, Wasserkocher, etc. werden einmal monatlich gründlich gereinigt und bei Bedarf entkalkt. Täglich wird der Wasserbehälter ausgespült.

Die Böden werden zweimal wöchentlich durch das Reinigungspersonal gründlich gereinigt. Das Betreuungspersonal ist für die punktuelle Reinigung der Böden zuständig.

Abfälle

Rüst- und organische Abfälle werden auf dem Kompost oder – falls gekocht – im Kehricht entsorgt. Abfallbehälter werden regelmässig geleert und gereinigt. Die Abfallsäcke werden jeden Abend im Container deponiert.

Wäsche

Schmutzige Textilien werden täglich im Keller aufgehängt. Der Hauswart erledigt die Wäsche.

Reinigung

Die Reinigungsmittel werden so aufbewahrt, dass Kinder keinen Zugriff haben oder beim Verwenden unter ständiger Aufsicht sind. Die Toiletten werden von Erwachsenen gereinigt.

Schlusskontrolle am Abend

Die Tagesschule wird am Abend immer in sauberem Zustand verlassen.

Dieses Reglement wurde von der Schulpflege an ihrer Sitzung vom 3. Dezember 2013 genehmigt und tritt per 1. Januar 2014 in Kraft.

Schulpflege Dättlikon

Thomas Freiermuth
Präsident

Christiane Hirzel
Leiterin Schulverwaltung