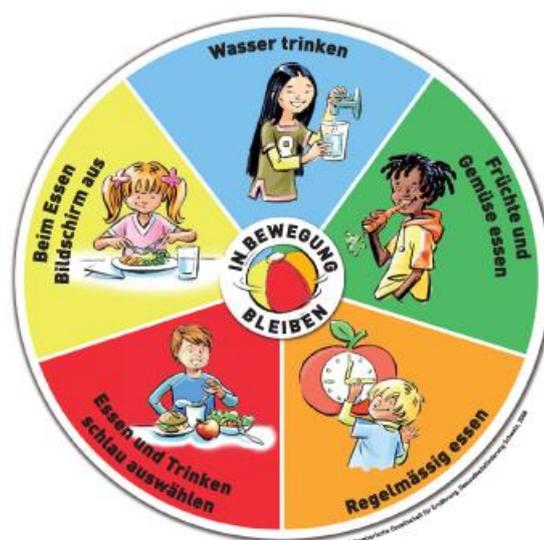




Verpflegungs- und Hygienekonzept

vom 8. November 2011
Änderung vom 1.8.19



Inhaltsverzeichnis

1	Kurzbeschreibung des Betriebs	3
2	Regelung der Verantwortung.....	4
3	Leitsätze Verpflegung	4
3.1	Atmosphäre und Esskultur - pädagogische Aspekte	4
3.2	Angebot	6
3.3	Zubereitungsart der Lebensmittel	6
3.4	Ökologische Aspekte.....	6
4	Leitsätze Hygiene	7
4.1	Allgemeine körperliche Hygiene.....	7
4.2	Lebensmittelhygiene	7
4.3	Hygiene in der Hauswirtschaft.....	7
5	Umsetzung	8
5.1	Gefahrenanalyse	8
5.2	Arbeitsanweisungen.....	9
5.3	Reinigungspläne.....	11
5.4	Lagerbewirtschaftung und Temperaturkontrollen	14
5.5	Personalschulung	15
Anhang	16
I	Unsere Lieferanten	16
II	Merkblatt Hygienemassnahmen für Küchenpersonal.....	17
III	Merkblatt Hygienemassnahmen für Betreuungspersonen u. helfende Kinder.....	18
IV	Merkblatt richtiges Händewaschen.....	19
V	Lager- und Temperaturkontrollen	20
VI	Merkblatt Haltbarkeit von Tiefgefrorenem.....	21
VII	Merkblatt Schneidebretter und Farbe der Lappen.....	22
VIII	WC-Kontrollen	23
IX	Merkblatt und Kontrollliste Schlusskontrolle abends	24
X	Kontrolllisten Reinigungsplan Küche.....	25
XI	Kontrolllisten Reinigungsplan Tagesschule	26
XII	Kontrollliste Personalschulung	27
XIII	Pflichtenheft Hauswartsteam betreffend Tagesschule	28

Verpflegungs- und Hygienekonzept der Tagesschule Ins

Die Verpflegung in der Tagesschule leistet einen aktiven Beitrag zur Ernährungs-erziehung der Kinder und Jugendlichen und langfristig zur Gesundheitsvorsorge. Eine optimale Ernährung fördert die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit.

1 Kurzbeschreibung des Betriebs

Die Tagesschule Ins ist ein freiwilliges schul- und familienergänzendes Angebot für schulpflichtige Kinder und Jugendliche, welche die Schulen von Ins besuchen. Das Betreuungsangebot umfasst von Montag bis Freitag je die folgenden sechs Module:

Frühmodul	07.00 - 08.15 Uhr	Frühstück und Betreuung
Mittagsmodul	11.45 - 13.30 Uhr	Mittagessen und Betreuung
Nachmittagsmodul I	13.30 - 15.00 Uhr	Betreuung
Nachmittagsmodul II	15.00 - 16.00 Uhr	Zvieri, Hausaufgaben, Betreuung
Nachmittagsmodul III	16.00 - 17.15 Uhr	Zvieri, Hausaufgaben, Betreuung
Abendmodul	17.15 - 17.45 Uhr	Betreuung

In der Tagesschule werden alle Mahlzeiten selber zubereitet.

Die Bestellungen und den Haupteinkauf erledigt die Köchin / der Koch, welche/r auch die Verantwortung für die Küche innehat.

Das Holen des Brotes am Morgen und die Zubereitung des Frühstücks sowie das Abwaschen und die Küchenreinigung morgens übernimmt das Betreuungspersonal des Frühmoduls.

Das Mittagessen wird von der Köchin / dem Koch nach ernährungswissenschaftlichen Grundsätzen zubereitet und anschliessend auf der Wärmeplatte zum Schöpfen angerichtet. Die tagesverantwortliche Betreuungsperson hilft beim Schöpfen mit.

Zum Zvieri bietet die Tagesschule den Kindern eine einfache und gesunde Zwischenverpflegung an, welche vom Betreuungsteam, z.T. unter Mithilfe der Kinder, zubereitet wird. Das Team ist auch verantwortlich für das anschliessende Wegräumen, Abwaschen und Reinigen der Küche.

Den Schülerinnen und Schülern steht jederzeit Wasser oder ungesüsster Tee zur Verfügung.

2 Regelung der Verantwortung

Ansprechperson für den Lebensmittelinspektor oder die Lebensmittelinspektorin ist die Tagesschulleitung. Diese ist ebenfalls verantwortlich für die Personalschulung und die Führung der Köchin / des Kochs.

Für die Bestellungen, den Einkauf und die Zubereitung des Mittagessens hat die Köchin oder der Koch die Verantwortung. Ebenfalls trägt er oder sie die Verantwortung für die Einhaltung der Hygienevorschriften in der Küche und im Economat und für die Temperaturkontrollen.

Das Betreuungsteam ist verantwortlich für die Vor- und Nachbereitung des Frühstücks und des Zvieris sowie für die ihm übertragenen Reinigungsarbeiten in der Tagesschule gemäss Reinigungsplan. Auch die tägliche Entsorgung des Abfalls und der Grünabfälle fällt in den Verantwortungsbereich des Betreuungsteams. Die Kontrolle über die Durchführung der Aufgaben des Betreuungsteams liegt bei der Tagesschulleitung.

Das Hauswartsteam übernimmt die Reinigungsarbeiten gemäss Pflichtenheft und Reinigungsplan.

3 Leitsätze Verpflegung

Im Mittelpunkt steht die Absicht, eine ausgewogene, abwechslungsreiche und gesunde Ernährung für Schülerinnen und Schüler, Betreuungspersonen und Gäste anzubieten. Hohe Qualität und ein vielfältiges Angebot nach ernährungswissenschaftlichen Grundsätzen sind anzustreben.

Gemeinsames Essen ist ein integratives, vielschichtiges Erlebnis, welches soziale, sensorische, kulturelle und pädagogische Ansätze vereint.

Bei der Menüplanung werden die Jahreszeiten, die Ernährungsgrundsätze und auch die Wünsche der Kinder berücksichtigt.

3.1 Atmosphäre und Esskultur - pädagogische Aspekte

Ess- und Trinkkultur wird als Bestandteil der pädagogischen Begleitung der Kinder erachtet. Kinder und Mitarbeitende werden für die Grundsätze der gesunden Ernährung sensibilisiert.

Wir bemühen uns, einen entspannten Rahmen zu bieten, damit jede Mahlzeit für die Kinder und Jugendlichen ein Genuss sein kann. Wir pflegen eine bewusste Esskultur, die begleitet ist von Ritualen und Regeln. Ein achtsames, respektvolles Miteinander ist Grundstein der Gemeinschaft. Den Kindern und Jugendlichen wird durch das Ausüben von Ämtlis Verantwortung übertragen.

Am Tisch soll eine ruhige und entspannte Atmosphäre herrschen. Wir achten Lebensmittel und die Arbeit, die hinter der Zubereitung des Essens steht und gehen nicht verschwenderisch oder abwertend damit um.

Was heisst das für die Mitarbeitenden:

- Wir achten bereits beim Warten vor dem Essen wie auch beim an die Tische gehen, dass sich die Kinder ruhig verhalten.
- Wir setzen uns zentral an die Tische, wenn möglich vor oder mit den Kindern und nicht erst nachher.

- Wir sorgen für eine angenehme Lautstärke und das Einhalten der Regeln am Tisch.
- Wir sprechen mit den Kindern und Jugendlichen über das Essverhalten, die Schöpffmenge sowie ihre Vorlieben und ermuntern sie dazu etwas Gesundes zu essen und Neues zu probieren.

Was heisst das für die Schülerinnen und Schüler:

Beim Mittagessen:

- Vor dem Essen waschen wir die Hände.
- Wenn die Glocke erklingt begeben wir uns ruhig an die Tische.
- Wenn wir von der tagesverantwortlichen Betreuungsperson aufgefordert werden, gehen wir ohne zu rennen zum Buffet und lassen uns das Essen schöpfen.
- Wir schöpfen so viel, wie wir essen mögen. Wir können jederzeit Nachschlag holen.
- Die Stühle schieben wir an den Tisch.
- Wir essen wenn möglich den Teller leer.
- Wir stehen während dem Essen nicht unnötig auf und es geht falls nötig immer höchstens ein Kind nach dem anderen aufs WC, nicht zwei oder mehrere gleichzeitig.
- Wenn die tagesverantwortliche Betreuungsperson die Hand hochhält, werden wir still und hören zu.
- Wir warten mit Abräumen, bis alle am Tisch fertig sind und es die tagesverantwortliche Betreuungsperson erlaubt.
- Alle räumen ihre Teller, Gläser, Servietten und das Besteck ab, Resten entsorgen wir in das Gefäss auf dem Servierwagen.
- Wir schieben beim Verlassen des Tisches den Stuhl an den Tisch.
- Nach dem Mittagessen waschen wir die Hände und putzen die Zähne.

Beim Zvieri:

- Wir bedienen uns ruhig am Buffet.
- Wir nehmen uns nur so viel, damit es für alle reicht.
- Wir essen auf, was wir uns genommen haben.
- Zvieri gibt es nur bis 15.30 resp. 16.30 Uhr.
- Wir räumen unser Geschirr selbst ab und putzen den Tisch, wenn wir diesen stark verschmutzen.
- Wir schieben beim Verlassen des Tisches den Stuhl an den Tisch.

3.2 Angebot

Ein Wochenmenüplan wird ausgehängt. Das Menu des Tages ist gut sichtbar auf der Tafel notiert. Jede Mahlzeit wird gemeinsam am Tisch eingenommen, es sei denn das Essen ist draussen geplant. Essen ist keine Nebenbeschäftigung. Miteinander essen ohne Stress fördert die Gemeinsamkeit und die Gesundheit. Zu jeder Mahlzeit stehen Wasser und ungesüsster Tee zur Verfügung.

Das Ausschöpfen der (für alle gleichen) Mahlzeit ist eine wichtige soziale und pädagogische Komponente und Teil der Idee einer Tagesschule. Aus diesem Grund ist es nicht erlaubt, in der Tagesschule ein selbst mitgebrachtes Picknick zu essen. Selbstverständlich nehmen wir Rücksicht auf Allergien oder Intoleranzen sowie religiös bedingte Essgewohnheiten, welche uns von den Eltern gemeldet werden.

3.3 Zubereitungsart der Lebensmittel

Das Frisch- und Mischkostsystem ist für eine gesunde Ernährung in der Schulverpflegung geeignet. Wenn immer möglich sind frische Nahrungsmittel zu verwenden und auf eine schonende Art zu verarbeiten. Es ist wichtig Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente in den Produkten zu erhalten.

3.4 Ökologische Aspekte

Wir bevorzugen saisonale und regionale Produkte aus artgerechter Haltung und aus fairem Handel.

Die Tagesschule orientiert sich an ökologischen Grundwerten und ist bestrebt, diese für und mit den Kindern umzusetzen. Sie verpflichtet sich zu einem kostenbewussten Umgang mit den vorhandenen finanziellen Mitteln.

Wir achten auf kurze Transportwege beim Einkauf. Das heisst, wir berücksichtigen wenn immer möglich den Inse Detailhandel (vgl. „Unsere Lieferanten“, Anhang I). Ebenfalls achten wir darauf, wenig Abfall zu erzeugen. Das heisst, dass wir offene Frischware bevorzugen und so wenig Convenience Food als möglich einkaufen und auf Mehrweggebinde setzen. Biologisch erzeugtem Obst und Gemüse geben wir den Vorrang. Mit einer guten Einkaufsplanung und Restenverwertung bemühen wir uns darum, Foodwaste zu vermeiden. Nicht mehr für die Tagesschule verwertbare Resten werden unter dem Personal verteilt.

4 Leitsätze Hygiene

Um eine optimale Sicherheit bei der Ernährung und die Hygiene in den Tagesschulräumen zu garantieren, muss dem Einkauf und der Zubereitung der Lebensmittel, der persönlichen Hygiene und der Reinigung der Räumlichkeiten eine grosse Beachtung geschenkt werden.

4.1 Allgemeine körperliche Hygiene

Die körperlichen Hygienemassnahmen sind in einem „Merkblatt Hygienemassnahmen für das Küchenpersonal“ (vgl. Anhang II) sowie in einem „Merkblatt Hygienemassnahmen für Betreuungspersonen und helfende Kinder“ (vgl. Anhang III) geregelt.

Die Kinder und Jugendlichen waschen vor und nach dem Essen ihre Hände (vgl. „Merkblatt richtiges Händewaschen“, Anhang IV). Ebenfalls muss das Zähneputzen möglich sein. Grundlegend ist das Verpflegungspersonal verpflichtet, sich an die Lebensmittel-, Betriebs- und Personalhygienevorschriften zu halten.

Die Mitarbeitenden sind angehalten, Kleider in gut waschbarer Qualität zu tragen und auf deren Sauberkeit zu achten.

Beim Auftreten von rasch um sich greifenden ansteckenden Krankheiten sind die Mitarbeitenden verpflichtet, sich an die entsprechenden Vorschriften zu halten. In den Nassbereichen werden für das Waschen und Trocknen der Hände Seifen- und Papierspender eingerichtet.

4.2 Lebensmittelhygiene

Die Lebensmittel müssen sachgerecht verarbeitet, verpackt und gelagert werden. Die Kühlkette muss eingehalten werden. Die Kühltemperaturen werden täglich kontrolliert und wöchentlich dokumentiert. Ebenfalls wird eine wöchentliche Kontrolle der Kühlschränke und -truhen sowie eine halbjährliche Lagerkontrolle in Vorratsschränken und im Economat vorgenommen (vgl. „Merkblatt Haltbarkeit von Tiefgefrorenem“, Anhang VI und „Lagerbewirtschaftung und Temperaturkontrollen“, Anhang V).

4.3 Hygiene in der Hauswirtschaft

Die Tagesschulküche steht nachmittags für Betreuungsaktivitäten zur Verfügung wie z.B. Backen mit den Kindern,... und kann auch vermietet werden. Dabei gelten die gleichen Regeln wie für den Tagesschulbetrieb.

Nach jedem Essen wird das Geschirr gewaschen und die Küche wieder in Ordnung gebracht. Täglich werden frei zugängliche Oberflächen mit Wasser und Seife gereinigt (vgl. „Merkblatt Schneidebretter und Farbe der Lappen“, Anhang VII).

Die Toilette der Tagesschule wird mehrmals täglich kontrolliert und nach Betriebsschluss gereinigt (vgl. „WC-Kontrollen“, Anhang VIII).

Die Tagesschulmitarbeitenden machen nach Betriebsschluss einen Kontrollgang und eine Sichtreinigung (vgl. „Merkblatt und Kontrollliste Schlusskontrolle abends“, Anhang IX).

Die Küchen- und Badezimmerwäsche wird in der schuleigenen Waschmaschine einmal wöchentlich gewaschen und zum Trocknen aufgehängt.

Für den Küchenbereich sowie die Tagesschule werden Reinigungspläne (vgl. Kap. 5.3) und entsprechende Selbstkontrolllisten (vgl. „Kontrolllisten Reinigungsplan Küche“, Anhang X und „Kontrolllisten Reinigungsplan Tagesschule“, Anhang XI) erstellt.

Das Hauswartsteam der Schulanlagen führt täglich eine Unterhaltsreinigung sowie eine wöchentliche Zwischenreinigung aus. Jährlich wird ebenfalls eine Grundreinigung aller Tagesschulräumlichkeiten vorgenommen (vgl. „Pflichtenheft Hauswartsteam betreffend Tagesschule“, Anhang XIII).

5 Umsetzung

Vorgängig muss eine Gefahrenanalyse erstellt werden. Arbeitsanweisungen werden erarbeitet, Reinigungspläne erstellt und Selbstkontrollen durchgeführt. Die Verantwortlichkeiten müssen geklärt sein und es benötigt eine regelmässige Schulung des Teams. Im Folgenden wird dies detailliert geregelt.

5.1 Gefahrenanalyse

Mögliche Gefahren lauern in den Bereichen Wareneingang, Lagerung, Produktion/Zubereitung, Reinigung/Wartung, Abfälle, Personal, Deklaration/Abgabe, Transport und Trinkwasser.

Folgende Zusammenstellung stellt das kantonale Lebensmittelinspektorat zur Verfügung (www.gef.be.ch, Zugriff: 17.3.19):

Bereich	Mögliche Gefahr	Beispiele
Wareneingang	Verunreinigung offener oder verpackter Lebensmittel Verderb durch zu hohe Temperaturen Verderb oder mangelhafte Qualität durch Überlagerung Herkunft (Rückverfolgbarkeit), Zusammensetzung unbekannt	Verpackungen beschädigt, Geruchliche Verunreinigungen, Nässe, Gebinde unsauber, Tiere/Ungeziefer usw. Kühlkette unterbrochen, Lebensmittel angetaut Annahme Lebensmittel mit überschrittener Haltbarkeit Angaben fehlend/falsch (z.B. Herkunft, Zusammensetzung Backwaren)
Lagerung	Verderb wegen zu hohen Lagertemperaturen oder Überlagerung Verunreinigung offener Lebensmittel	Kühlung/Tiefkühlung unzureichend Haltbarkeitsdaten überschritten Lagerung ungeschützt, Abdeckung/Verpackung fehlend
Produktion/ Zubereitung	Offene Lebensmittel verunreinigt (Übertragung von Mikroorganismen) Keimvermehrung in Lebensmitteln Umgang mit rohem Geflügel Lebensmittelvergiftungen durch rohe Lebensmittel tierischer Herkunft Frittieröl	Verunreinigungen durch Geruch, Nässe, Rohprodukte, Reinigungsmittel, Abfälle, Tiere, Ungeziefer usw. Kein rasches Abkühlen der Lebensmittel, verderbliche Lebensmittel sind zu lange ungekühlt Gar-Temperatur/Dauer falsch. Küchenhygiene falsch (Einsatz der Schneidebretter) Abgabe von Roheierspeisen, Rohmilch, rohem Fleisch Frittieröl verdorben (zu lange verwendet, zu hoch erhitzt)

Reinigung/ Wartung	Mangelhafte Reinigung/Dosierung Schlechte Wartung	Verunreinigung der Lebensmittel durch unsaubere Gerätschaften und Apparate mittels Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen Vorzeitige Alterung und Abnutzung der Gerätschaften können die Produktionsprozesse beeinträchtigen
Abfälle	Kontamination der Lebensmittel durch Abfälle	Abfallstandort falsch, nicht sachgemässe Entsorgung von Resten und Abfällen
Personal	Fehlerhaftes Verhalten am Arbeitsplatz, mangelhafte Ausbildung Krankheiten, Verletzungen Mangelnde persönliche Hygiene	Übertragung von Schmutz, Mikroorganismen auf Lebensmittel Infektionserreger werden auf Lebensmittel übertragen Übertragung von Schmutz, Mikroorganismen auf Lebensmittel
Deklaration/ Abgabe	Verunreinigung bei Selbstbedienung Täuschung durch fehlende oder falsche Angaben Abgabe Alkohol an Jugendliche	fehlende Bedienungswerkzeuge, Auslage ungeschützt (kein Spuckschutz) Herkunftsland Fleisch/Fisch falsch, Mehrfachnennungen, mündliche Auskunftspflicht (z.B. Allergene) nicht möglich Personal nicht geschult, Hinweisschild fehlt
Transport	Verderb durch zu hohe Temperaturen Verunreinigung offener Lebensmittel	Kühlkette unterbrochen, Lebensmittel angetaut Transportfahrzeug Gebinde nicht sauber
Trinkwasser	Mangelhafte Trinkwasserqualität	Falsche oder unsaubere Leitungen, schmutzige Quellen

5.2 Arbeitsanweisungen

Daraus ergeben sich folgende Arbeitsanweisungen an das Personal (www.gef.be.ch, Zugriff 17.3.19):

Wareneingang

- Es gelangen nur **kontrollierte** Produkte in den Lager- und Produktionsbereich
- **Folgende Punkte werden bei der Annahme von Lebensmittel kontrolliert:**
 - Zustand der Lebensmittel, Verpackung in Ordnung
 - Wareneinkauf bzw. Anlieferungen prüfen (z.B. Temperatur in gekühlten Lebensmitteln maximal 5 °C (Fisch max. 2 °C), Tiefkühlprodukte mindestens -18 °C) und auf Lieferschein, Quittung oder Liste dokumentieren
 - Datierung (die Produkte sind noch in der Verbrauchsfrist)
 - Das Herkunftsland für Fleisch und Fisch ist klar angegeben
 - Zusammensetzung und Informationen (inkl. Allergene) der offen angelieferten Lebensmittel sind bekannt (mündliche Auskunftspflicht)

Lagerung

- Sämtliche Lebensmittel, die einer **Kühlhaltevorschrift** unterliegen, bei max. 5 °C aufbewahren oder nach Vorgabe des Lieferanten

- **Fisch** bei max. 2 °C aufbewahren
- **Tiefkühlprodukte** bei mindestens -18 °C aufbewahren
- Sämtliche Lebensmittel werden **verpackt** in Folie oder Behältern mit Deckel aufbewahrt
- Rohe nicht genussfertige Lebensmittel sind von genussfertigen Lebensmitteln **getrennt aufzubewahren**

Produktion/Zubereitung

- **Sämtliche Arbeitsflächen**, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden, sind hart, glatt und leicht zu reinigen
- Die Arbeitsflächen werden vor und nach jedem Gebrauch **gereinigt und wenn nötig desinfiziert**
- **Trennung** der Arbeitsbereiche „sauber“ und „schmutzig“ um Kontaminationen zu vermeiden
- Für die **Reinigung von Geschirr** ist eine entsprechende Einrichtung (Doppelspültrog oder Spültrog in Kombination mit einer Abwaschmaschine) vorhanden
- **Handwaschbecken** mit Seifenspender und Einweghandtüchern sind in allen Bereichen, wo mit offenen Lebensmitteln gearbeitet wird, vorhanden
- Die **Handwaschbecken** sind jederzeit zugänglich und mit Seifenspender und Einweghandtüchern bestückt
- **Gartemperaturen einhalten** und ein rasches Abkühlen von vorgekochten Lebensmitteln garantieren
- Speisen werden **ausschliesslich am Produktionstag** abgegeben. Resten werden entsorgt
- **Keine rohen Eierspeisen, keine Rohmilch, kein rohes Fleisch** abgeben
- Das Frittieröl nach jeder Verwendung **kontrollieren**, wenn nötig ersetzen

Reinigung, Wartung

- Reinigungs- und Wartungsarbeiten gemäss Guter Hygienepraxis sicherstellen

Abfälle

- Küchenabfälle, Speisereste und andere **Abfälle werden laufend und sachgerecht entsorgt**, oder kühl und verschlossen zwischengelagert
- Frittieröle werden **sachgerecht** entsorgt

Personal

- Das Personal wird durch die verantwortliche Person über die persönliche Hygiene, die Selbstkontroll-Dokumentation und den korrekten Umgang mit Lebensmitteln instruiert
- **Hände werden regelmässig und gründlich gewaschen**. In jedem Fall vor Arbeitsbeginn, nach Toilettenbesuch, nach Pausen (Rauchen, Essen, usw.), nach Berühren von rohen oder ungereinigten Lebensmitteln, usw.
- Dem Personal stehen **einwandfreie Toiletten** mit Handwaschbecken, Seifenspender und Einweghandtücher zur Verfügung
- Die Toiletten werden während dem Anlass **regelmässig** auf Sauberkeit **kontrolliert**
- **Meldepflicht** bei Krankheiten

Abgabe/Deklaration

- Offen angebotene Lebensmittel lagern hinter **Spuckschutz**, Bedienungswerkzeuge sind vorhanden, Selbstbedienung wird regelmässig kontrolliert
- **Leicht verderbliche Lebensmittel** (z.B. Schinkensandwichs, Torten) werden nur während einer festgelegten Zeit ungekühlt angeboten. Vorrat wird gekühlt gelagert (max. 5 °C)
- Auf der Speisekarte (Menukarte, Tafel) ist das **Herkunftsland** für Fleisch und Fisch schriftlich zu deklarieren
- Auf Anfrage kann über die **Zusammensetzung** (auch allergene Zutaten) von Lebensmitteln Auskunft gegeben werden (z.B. Kuchen, Würste, etc.)

Transport

- Sauber verpackt, vor Verunreinigungen geschützt
- Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt
- Transportfahrzeug sauber

Trinkwasser

- Trinkwasser ist aus einer kontrollierten Versorgung mit **einwandfreier Wasserqualität** zu beziehen. Vorratsgefässe und Leitungsmaterialien müssen für Trinkwasser geeignet sein
- Falls eine eigene Trinkwasserversorgung besteht, ist die Wasserqualität mindestens einmal pro Jahr durch **Laboranalysen** zu überprüfen
- Falls **kein einwandfreies Trinkwasser** zur Verfügung steht, sind folgende Massnahmen zu treffen: **keine Produktion** von Eis, Glace, Sirup, etc.; **Reinigung** von Lebensmittelgefässen **mit abgekochtem Wasser**; Verwendung von **Einweggeschirr**

5.3 Reinigungspläne

Um die Durchführung der Arbeitsanweisungen auf die verschiedenen Personen zu verteilen und die Intervalle der Wiederholungen festzulegen, werden in diesem Kapitel Reinigungspläne für die Köchin / den Koch, das Betreuungspersonal sowie das Hauswartsteam erstellt. Daraus ergeben sich Kontrolllisten für die beiden Bereiche der Tagesschule, welche nach erledigter Arbeit mit Datum versehen und unterschrieben werden müssen (vgl. „Kontrollliste Reinigungsplan Küche“, Anhang X und „Kontrollliste Reinigungsplan Tagesschule“, Anhang XI).

Da die WC-Kontrolle und allfällige Reinigung dreimal täglich erfolgen muss, wird dafür eine separate Liste geführt (vgl. „WC-Kontrollen“, Anhang VIII). Ebenfalls führen wir eine Liste für die tägliche Schlusskontrolle (vgl. „Merkblatt und Kontrollliste Schlusskontrolle abends“, Anhang IX).

Mit der Unterschrift wird bestätigt, dass die Arbeiten vorschriftsgemäss durchgeführt worden sind. Die Kontrolle darüber liegt bei der Tagesschulleitung.

Reinigungsplan Küche

verantwortlich: Köchin oder Koch

Was	Wie	nach jedem Gebrauch	täglich	wöchentlich	monatlich	halbjährlich
Abwaschen	Essgeschirr kalt und ohne Geschirrspülmittel vorspülen, in der Abwaschmaschine waschen	X				
Abtrocknen	Ämtli überwachen, Arbeit beenden	X				
Geschirr versorgen	ordnungsgemäss in die Schränke	X				
Resten	entsorgen oder im Kühlschrank verschlossen versorgen oder tiefrieren, anschreiben und mit Datum versehen	X				
Schneidebretter Messer und Küchenwerkzeuge	In Abwaschmaschine waschen, wenn nötig Desinfektion mit 70% Isopropanol	X				
Arbeitsflächen und Abwaschbecken	feuchter Lappen, Allzweckreiniger	X				
Temperaturkontrollen: • 3 Kühlschränke • Gefrierfach im Kühlschrank • Tiefkühler • Economat	täglich kontrollieren wöchentlich in Temperaturliste eintragen		X	X		
Küchenschränke aussen	feuchter Lappen und Allzweckreiniger		X			
Kaffeemaschine	mit feuchtem Lappen, Allzweckreiniger, abnehmbare Teile in den Geschirrspüler		X			
Beide Servierwagen	mit feuchtem Lappen, Allzweckreiniger		X			
Backofen und Steamer	mit feuchtem Lappen, Allzweckreiniger		X			
Abfallschrank, -eimer Küche	leeren und reinigen		X			
Küchenboden	besenrein oder Mopp, heisses Wasser, Allzweckreiniger		X			
Dampfabzug	Fettlöser und Allzweckreiniger			X		
Gewürzbehälter	mit feuchtem Lappen, Allzweckreiniger			X		
Wasserkocher	mit feuchtem Lappen, Allzweckreiniger			X		
Ablaufdatum Lebensmittelvorräte Kühlschrank	kontrollieren			X		
Kühlschränke	mit feuchtem Lappen, Allzweckreiniger			X		
Wasserkocher	entkalken				X	
Kaffeemaschine	entkalken				X	
Besteckbehälter	gründlich reinigen				X	
Glas, PET, Dosen, Karton,...	der entsprechenden Stelle zuordnen				X	
Ablaufdatum Vorräte Gefriertruhe	kontrollieren					X
Gefriertruhe	mit feuchtem Lappen, Allzweckreiniger					X
Ablaufdatum Küchenschränke	kontrollieren					X
Küchenschränke innen inkl. Tablare	feuchter Lappen und Allzweckreiniger					X
Ablaufdatum Vorräte Economat	kontrollieren					X
Economat	mit feuchtem Lappen, Allzweckreiniger					X

Reinigungsplan Tagesschule

verantwortlich: Tagesschulteam gemäss Plan

Was	Wie	nach jedem Gebrauch	täglich	wöchentlich	monatlich	jährlich
Esstische und Stühle mittags	mit feuchtem Lappen, Allzweckreiniger Ämtli überwachen	X				
Esstische und Stühle nach Zvieri	mit feuchtem Lappen, Allzweckreiniger	X				
Böden TS nach Mittagessen	besenrein	X				
Böden TS bei Bedarf	besenrein	X				
Küche nach Zmorge und Zvieri	aufräumen und reinigen	X				
Spielsachen	nach Gebrauch aufräumen lassen	X				
Sandkasten	kontrollieren, aufräumen (lassen)	X				
Terrasse	kontrollieren, aufräumen (lassen)	X				
Physikraum, Gruppenarbeitsraum	nach Hausaufgabenhilfe kontrollieren und Stühle hochstellen	X				
Werkraum	kontrollieren, aufräumen (lassen)	X				
Grünkesseli	in Grüntonne, Ämtli überwachen, in Geschirrspüler		X			
Spielbereiche mit Kindern	das Aufräumen anleiten, überwachen		X			
Esstische und Stühle abends	Kontrollieren, ev. aufräumen		X			
Teppiche	bei Bedarf abends saugen		X			
Böden TS abends	besenrein		X			
Ruheraum, Vorraum Physik, Garderobe, Treppenhaus, Aula	Kontrollieren, ev. aufräumen		X			
Putzlappen, Abtrocknungstücher	Wäsche in Waschküche					
Geschirrspüler	entleeren, Filter, Gitter, Boden reinigen		X			
Kaffeemaschine	Leeren, abstellen		X			
WC-Kontrolle und Reinigung	3x pro Tag gemäss Plan, visieren		X			
Kehricht TS	in Container entsorgen		X			
Alle Fenster	schliessen					
Storen hochziehen	Terrassenstore abends herunterlassen		X			
Licht löschen	alle Räume kontrollieren		X			
Abschliessen	Alle Türen		X			
Stühle	freitags hochstellen			X		
Tische und Stühle gründlich	Allzweckreiniger, Unterseite, Beine,...				X	
Bezüge Sofas, Kissen, Tücher	waschen				X	
Zahnbecher und -bürstli	im Geschirrspüler waschen				X	
Bäbisachen	mit feuchtem Lappen, ev. waschen				X	
Töggelikasten	mit feuchtem Lappen, Allzweckreiniger					X
Werkraum	aufräumen, Tablare feucht abwischen					X
Aussengeräte	aufräumen, Tablare feucht abwischen					X
Wägelwartung	Ämtli überwachen					X
Kellergestelle	aufräumen, Tablare feucht abwischen					X
Legos und Duplos	in Waschmaschine					X
Fächli SuS	aufräumen, Tablare feucht abwischen					X
Bastelschrank Aula	aufräumen, Tablare feucht abwischen					X
Sideboards Aula	aufräumen, Tablare feucht abwischen					X
Bürogestelle und -schränke	aufräumen, Tablare feucht abwischen					X
Schrank oranges Zimmer	aufräumen, Tablare feucht abwischen					X
Schränke TS	aufräumen, Tablare feucht abwischen					X
Schränke Vorraum Physik	aufräumen, Tablare feucht abwischen					X
Reservekleider	aufräumen, Tablare feucht abwischen					X
Vorhänge	waschen					X
Haushaltsschrank	aufräumen, Tablare feucht abwischen					X
Spiel- und Bastelmaterial, Bilder, Bücher, lose Gegenstände	vor Grundreinigung in Kisten					X

Reinigungsplan Tagesschule

verantwortlich: Hauswartsteam

Was	Wie	täglich	wöchentlich	jährlich
WCs TS unten Knaben u. Mädchen	Boden feucht wischen nach Bedarf trockensaugen nach Bedarf	X		
Abfalleimer in den WCs	Kontrolle, leeren nach Bedarf	X		
WCs Boden	feucht wischen nach Bedarf	X		
Böden Treppenhaus	saugen, feuchtwischen nach Bedarf	X		
Abfalleimer Treppenhaus	Kontrolle, leeren nach Bedarf	X		
Fenster/Türe punktuell, nach Bedarf	wenn zugänglich, frei von Bildern, oder anderen Gegenständen	X		
WC's oben und unten	Reinigung		X	
Böden Aula, TS, Treppenhaus frei von Spielsachen, Stühle gestapelt	trockensaugen / freie Flächen staubbindend wischen nass wischen nach Bedarf		X	
nicht überstellte Flächen	abstauben		X	
Keller aufgeräumt	Boden saugen nach Bedarf		X	
Küchenboden	nass wischen		X	
allg. Mobiliar	reinigen			X
Schrankfronten, leere Regale	reinigen			X
Storen	reinigen nach Bedarf			X
Fenster, Fensterrahmen, Türen, Glasfronten	innen und aussen reinigen			X
Küchenkombination aussen freie Flächen ohne Herd	reinigen			X
Decken und Wände	von Staub und Spinnweben befreien			X
Lüftungsgitter, Heizkörper	reinigen			X
Schmutzschleusen	trockensaugen spülextrahieren nach Bedarf			X
Tische und Stühle	gründlich, Unterseite			X
Böden, wo möglich	mit Maschine reinigen			X
Aussenräume+				

5.4 Lagerbewirtschaftung und Temperaturkontrollen

Die Vorräte in den Kühlschränken und Gefriertruhen werden wöchentlich auf das Ablaufdatum hin kontrolliert. Im Economat und in den Gefriertruhen kontrollieren wir halbjährlich.

Ebenfalls werden die Temperaturen in den Kühlschränken, der Gefriertruhe und im Economat täglich überprüft und wöchentlich dokumentiert (vgl. „Lager- und Temperaturkontrollen“, Anhang VI).

5.5 Personalschulung

Einmal jährlich oder bei Arbeitsantritt wird das Tagesschulteam durch die Köchin oder den Koch über die Inhalte dieses Konzeptes informiert und darin geschult, die entsprechenden Selbstkontrollen durchzuführen. Die Unterzeichnenden bestätigen mit ihrer Unterschrift, dass sie über die Hygieneregeln, Verantwortlichkeiten und die Dokumentation zur Selbstkontrolle instruiert worden sind (vgl. „Kontrollliste Personalschulung“, Anhang XII). Die Tagesschulleitung führt Kontrolle über die Durchführung der Personalschulung.

Das Verpflegungs- und Hygienekonzept der Tagesschule Ins ist ein Arbeitspapier und kann bei Bedarf angepasst und verändert werden.

Beschlossen durch die Primarschul- und Kindergartenkommission am
8. November 2011. Änderung vom 1. August 2019.

Anhang

I Unsere Lieferanten

Laufende Rechnungen TS Ins

- Apotheke Ins
 - Coop
 - Käserei Ins
 - Eisser Papeterie
 - Bäckerei Blank
 - Schürlädeli
 - Occhini
 - Metzgerei Hämmerli
-
- Prodega
 - Landi Seeland (Kd.nr. 10459)
(Ins, Kerzers, Aarberg, Murten)
 - Blumenmarkt Dietrich Gampelen
 - Ikea (Kd.Nr. 1025007.00.4)

II Merkblatt Hygienemassnahmen für Küchenpersonal

Persönliche Hygiene: (der kritische Punkt ist hier der Mensch selbst)

- Tägliches Duschen
- Regelmässige Haarpflege
- Längere Haare zusammenbinden

Händehygiene: (vgl. Merkblatt richtiges Händewaschen)

- Handwäsche vor Arbeitsbeginn in der Küche:
 - Gründliches Händewaschen mit Flüssigseife und Warmwasser
 - Händetrocknen nur mit Einweghandtüchern
 - Vor Beginn von Lebensmittelverarbeitung, nach jedem Arbeitsunterbruch, nach jedem Arbeitswechsel, nach Berührung von schmutzigen Gegenständen, Kehricht, Reinigungsmaterial sowie nach Toilettenbenützung.
 - Bei der Lebensmittelverarbeitung keine Ringe, Uhren/Armbänder tragen, (Eheringe sind erlaubt)

Bekleidung:

- Tragen von Schürze obligatorisch
- Schürzen bei Bedarf wechseln
- Schürzen für Pausen, Mahlzeiten und Toilettenbenützung ausziehen und an sauberen Platz hängen

Essen und Trinken ist am Küchen-Arbeitsplatz nicht gestattet

Rauchen ist auf dem ganzen Schulhausareal nicht gestattet. Somit auch in der Küche nicht.

Verhalten bei Erkältungen:

- Husten und Niesen in die Ellenbeuge, nicht in Richtung der Lebensmittel.
- Schnäuzen in Papiertaschentuch, Taschentuch danach sofort in den Abfall; Hände danach gründlich waschen und desinfizieren!
- Wenn nötig eine Vertretung suchen

Verletzungen und Wunden, Krankheiten:

- Pflicht zur Meldung an Tagesschulleitung!
- Wunden/Ekzeme usw. desinfizieren. Abdecken mit Heftpflaster und Einweghandschuh verwenden!

Darmgrippe, Unwohlsein/Durchfall:

- Pflicht zur Meldung an Standortleitung!
- Vertretung im Betrieb!

Ansteckende Infektionskrankheiten:

- Pflicht zur Meldung an Tagesschulleitung!
- Vertretung im Betrieb!

III Merkblatt Hygienemassnahmen für Betreuungspersonen und helfende Kinder

- Ringe und anderer Handschmuck vor der Zubereitung weglegen und lange Haare zusammenbinden
- Vor Arbeitsbeginn, nach Pausen und nach dem Berühren von rohen oder ungereinigten Lebensmitteln werden die Hände gründlich mit Seife gewaschen und gut getrocknet (Händedesinfektionsgel vorhanden)
- Wunden verbinden und allenfalls Einweghandschuhe tragen
- Arbeitsplatz vor der Benutzung reinigen und während der Zubereitung sauber halten
- Nur saubere, einwandfreie Geräte verwenden
- Bei der Zubereitung wird das Haltbarkeitsdatum sämtlicher Lebensmittel überprüft
- Beim Niessen und Husten den Arm vor den Mund nehmen und anschliessend die Hände waschen

Wasche Deine Hände!



nach der Toilette

vor und nach dem Essen

bevor du in Kontakt mit Lebensmitteln kommst

wenn sie schmutzig sind

V Lager- und Temperaturkontrollen

Lager- und Temperaturkontrollen 2019: verantwortlich: Köchin oder Koch

Tägliche Kontrolle der Temperaturen, Aufzeichnung 1x wöchentlich. Bei Abweichungen muss sofort die Tagesschulleitung informiert werden! Bei deren Abwesenheit direkt den Hauswart informieren. Durch Ankreuzen wird ebenfalls bestätigt, dass die Vorräte auf das Verfalldatum hin geprüft wurden.

Datum:												
	Temperatur:											
Kühlschrank Küche links max. 5°C												
Kühlschrank Küche rechts max. 5°C												
Gefrierfach Küche mind. -18°C												
Kühlschrank Keller max. 5°C												
Tiefkühler Keller mind. -18°C												
Economat 16-22°C												
Lagerkontrolle Kühlschränke wöchentlich												
Lagerkontrolle Economat halbjährlich												
Lagerkontrolle Küchenschränke halbjährlich												
Unterschrift												

Datum:												
	Temperatur:											
Kühlschrank Küche links max. 5°C												
Kühlschrank Küche rechts max. 5°C												
Gefrierfach Küche mind. -18°C												
Kühlschrank Keller max. 5°C												
Tiefkühler Keller mind. -18°C												
Economat 16-22°C												
Lagerkontrolle Kühlschränke wöchentlich												
Lagerkontrolle Economat halbjährlich												
Lagerkontrolle Küchenschränke halbjährlich												
Unterschrift												

VI Merkblatt Haltbarkeit von Tiefgefrorenem

Temperatur bei -18 Grad oder tiefer

- Gefriergut immer mit Inhaltsangaben und Einfrierdatum versehen
- Auf das Mindesthaltbarkeitsdatum achten
- Grundsätzlich gilt: Je fettreicher und/oder trockener ein Produkt, desto eher leidet die Qualität
- Speisereste zuerst auskühlen lassen, gut verpacken und sofort tiefkühlen
- Bei bereits gefrorenen Produkten die Kühlkette möglichst nicht unterbrechen
- Tiefkühlprodukte im Kühlschrank auftauen
- Vorrat von Zeit zu Zeit kontrollieren, wöchentlich Temperatur ablesen und aufschreiben

Lebensmittel	Lagerdauer in Monaten
Fleisch Rind, Kalb, Lamm, Wild Schweinefleisch Hackfleisch Wurstwaren, Speck Geflügel	8 - 10 4 - 6 1 - 3 2 - 4 8 - 10
Fisch, Krusten- und Weichtiere	2 - 3
Käse	6
Milch	2 - 3
Gemüse	6 - 12
Kräuter	8 - 10
Obst	8 - 12
Teige, fetthaltige Backwaren	2 - 4
Brot	4 - 6
Fertige Speisen	2 - 3

Quelle: Migros, <http://www.migros.ch/generation-m/de/essen-und-trinken/lebensmittelinformationen/haltbarkeit-lagerung.html>, 13.8.2018

VII Merkblatt Schneidebretter und Farbe der Lappen

Schneidebretter

weiss:	Fleisch
schwarz:	Gemüse
orange:	Obst
Holz:	Brot

Lappen

Grün:	Nur Küchenbereich
Blau:	Essbereich, Bastelbereich, Möbel
Rosa / Rot:	WC-Bereich
Gelb:	Lavabos
Weiss-gelbe zerschnittene Handtücher:	Trocknen im Ess- u. Küchenbereich
Graue Bodenlappen:	Boden
Mopp:	Boden aufnehmen

VIII WC-Kontrollen

WC-Kontrolle / Reinigung Monat: _____
verantwortlich: TS-Team

Datum	08.15 Uhr	13.30 Uhr	17.45 Uhr
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			
31.			

Die WC-Kontrolle beinhaltet eine Sichtkontrolle der WC-Schüssel, des -
deckels, des Bodens und des Lavabos sowie eine Reinigung der
Wasserhähnen und der Türgriffe. Bei Bedarf und abends werden das Lavabo
und das WC gereinigt. Das Schulhausputzpersonal reinigt WC und Lavabo
einmal wöchentlich gründlich.

IX Merkblatt und Kontrollliste Schlusskontrolle abends

Vor dem Nach-Hause-Gehen nicht vergessen:

- Spielbereiche mit Kindern aufräumen, bei Bedarf nachreinigen
- Esstische und Stühle kontrollieren, freitags Stühle hoch
- Böden besenrein, Teppiche bei Bedarf saugen
- Ruheraum kontrollieren und Sitzsäcke aufschütteln
- Werkraum kontrollieren
- Vorraum Physik kontrollieren
- Garderobe kontrollieren
- Wäsche in Waschküche
- Resten und Früchte in den Kühlschrank stellen
- Geschirrspüler entleeren (drücken bis es blinkt), Filter und Boden putzen
- Kaffeemaschine leeren, abstellen
- WC putzen und Kontrollblatt visieren
- Abfälle in Container
- PC und Drucker abstellen
- Alle Storen hochziehen (Ausnahme: Terrassentüre runter)
- Alle Fenster schliessen inkl. Kippfenster im WC
- Licht löschen
- Werkraum, Kellertüre, Physikraum, Vorraum Physik, Tagesschule, Aula und Eingangstüre abschliessen

Schlusskontrolle abends					Monat: _____				
Datum	Visum	Datum	Visum	Datum	Visum	Datum	Visum	Datum	Visum
1.		7.		13.		19.		25.	
2.		8.		14.		20.		26.	
3.		9.		15.		21.		27.	
4.		10.		16.		22.		28.	
5.		11.		17.		23.		29.	
6.		12.		18.		24.		30.	

X Kontrolllisten Reinigungsplan Küche verantwortlich: Köchin oder Koch

		Datum	Unterschrift								
Dampfabzug reinigen	wöchentlich										
Gewürzbehälter reinigen	wöchentlich										
Wasserkocher reinigen	wöchentlich										
Kaffeemaschine reinigen	wöchentlich										
Kühlschränke reinigen	wöchentlich										
Wasserkocher entkalken	monatlich										
Besteckbehälter reinigen	monatlich										
Glas, PET, Dosen, Karton,...	monatlich										
Kaffeemaschine entkalken	monatlich										
Gefriertruhen reinigen	halbjährlich										
Küchenschränke innen inkl. Tablare	halbjährlich										
Economat reinigen	halbjährlich										

XI Kontrolllisten Reinigungsplan Tagesschule verantwortlich: TS-Team

	monatlich M jährlich J	verantwortlich	Datum	Unterschrift										
Bezüge Sofas, Kissen, Matratzen, Tücher	M													
Zahnbecher und -bürstli	M													
Bäbisachen	M													
Tische und Stühle gründlich	M													
Töggelikasten	J													
Werkraum	J													
Aussengeräte	J													
Wägeliwartung	J													
Kellergestelle	J													
Legos und Duplos	J													
Fächli SuS	J													
Bastelschrank Aula	J													
Sideboards Aula	J													
Bürogestelle und -schränke	J													
Schrank oranges Zimmer	J													
Schränke TS	J													
Schränke Vorraum Physik	J													
Reservekleider	J													
Vorhänge	J													
Haushaltsschrank	J													
Spiel- und Bastelmaterial, Bilder, Bücher, lose Gegenstände in Kisten	J													

XII Kontrollliste Personalschulung

Kontrollliste Personalschulung

verantwortlich: Tagesschulleitung

Personalschulung		
Die Unterzeichnenden bestätigen mit ihrer Unterschrift, dass Sie über die Hygieneregeln, Verantwortlichkeiten und die Dokumentation zur Selbstkontrolle instruiert worden sind.		
Datum:	Vorname /Name:	Unterschrift:

XIII Pflichtenheft Hauswartsteam betreffend Tagesschule

Tagesschule Reinigung

Unterhaltsreinigung/ täglich

- WCs unten Knaben und Mädchen reinigen
Boden feucht wischen nach Bedarf
Kontrolle / Leeren der Abfalleimer in den WCs (nach Bedarf)
trockensaugen je nach Bedarf
- Treppenhaus saugen und feuchtwischen (wenn nötig/ nach Bedarf) Kontrolle/ Leeren
Abfalleimer Treppenhaus (nach Bedarf)
- Fenster / Türen punktuell (wenn zugänglich, frei von Bildern Gemälden oder anderen
Gegenständen)

Zwischenreinigung einmal wöchentlich

- Reinigung der WCs oben und unten
- trockensaugen / staubbindend wischen freie Flächen
(Aula, Tagesschule, Treppenhaus)
(Boden frei von Spielsachen, Stühle gestapelt oder hochgestellt)
- Boden nass wischen nach Bedarf freie Flächen
(Aula, Tagesschule, Treppenhaus)
(Boden frei von Spielsachen, Stühle gestapelt oder hochgestellt)
- abstauben (wenn möglich, keine überstellten Flächen)
- Keller saugen / feucht wischen nach Bedarf (aufgeräumt)
- Küche Boden nass wischen

Grundreinigung einmal jährlich

- Reinigung
allgemeines Mobiliar
Schrankfronten
Regale sofern leer sind
- Türen/Fenster (Glasfronten)
innen und aussen
Fensterrahmen
(Bilder/ Kunstwerke werden von Tagesschule entfernt)
- Reinigung der Storen (nach Bedarf)
- Küchenkombinationen aussen
(freie Flächen ohne Herd/Kühlschrank etc.)
- Decken und Wände
Von Staub und Spinnweben befreien
- Reinigung der Lüftungsgitter/ Heizkörper
(Zugang möglich ist)
- Schmutzschleusen
(trockensaugen; sprühextrahieren nach Bedarf)
- Boden, Reinigung mit Maschinen wo möglich

Die Reinigungsarbeiten können nur durchgeführt werden, wenn die aufgeführten Punkte frei oder leer von Gegenständen sind.

Für die Grundreinigung der Tagesschule muss alles Spielzeug, Male oder Bastelmaterial (Lose Gegenstände) in Kisten oder Schränken verstaut werden.