



*Mittagstisch Dittingen*

# Hygienekonzept

## 1. Einleitung

Das vorliegende Hygienekonzept dient im Wesentlichen dem Wohlbefinden und der Gesundheit der Kinder und des Betreuungspersonals des Mittagstisch Dittingen. Genauso dient es auch dem Wohlbefinden und der Gesundheit der übrigen BenutzerInnen.

Die regelmässig geplante und durchgeführte Reinigung ist die Grundlage für eine optimale Betreuungsarbeit und Pflege der Räumlichkeiten. Sie unterstützt zudem die Werterhaltung der Einrichtungsgegenstände.

Das Hygienekonzept dient der Selbstkontrolle. Die Angestellten des Mittagstisch Dittingen, sowie die Personen, welche diese Räumlichkeiten nutzen, sind verpflichtet sich an das Konzept zu halten und es umzusetzen.

## 2. Ziele

- Sicherstellung des Wohlbefindens und der Gesundheit der Kinder und Angestellten
- Werterhaltung der Einrichtung und des Inventars
- Sicherstellung der Reinigungsqualität in Bezug auf Sauberkeit und Hygiene
- Möglichst geringe Umweltbelastung durch Organisation der Reinigungsarbeiten
- Gewährleistung der Wirtschaftlichkeit der Reinigung

## 3. Einsatzpläne

### 3.1. Betreuung

Grundsätzlich gilt, dass genügend Betreuungspersonal anwesend ist.

### 3.2. Reinigung

Die Reinigungsarbeiten werden in einem Benutzungsplan festgehalten und den Benutzern zugeordnet.



*Mittagstisch Dittingen*

## 4. Reinigung der Räumlichkeiten

### 4.1 Räume

- Grundreinigung
- Essbereich nach jeder Mahlzeit
- Böden täglich wischen
- Spielmaterial nach Bedarf, jedoch mind. monatlich waschen /desinfizieren

### 4.2 Sanitäre Anlagen

- 1x wöchentlich wird der ganze Raum gründlich gereinigt (Wände, Ablagen etc.).
- Abfalleimer werden täglich geleert und gereinigt
- Abfalleimer werden von der Abendreinigungsschicht geleert und gereinigt.

### 4.3 Garderobe/Eingang, Saal und Korridor

Die Garderobe wird täglich geordnet und gründlich gereinigt.

Böden werden täglich trocken gereinigt und nass gereinigt.

### 4.4 Küche

Die Küche wird gemäss den kantonalen Richtlinien auf ihre Sauberkeit geprüft und sauber gehalten.

Nach jeder Mahlzeit wird die Küche aufgeräumt und die gesamten Ablageflächen, Koch- und Grillstation, Fritteuse, Kaffeemaschine, Ausguss, etc. gründlich gereinigt. Der Boden wird nach jeder Mahlzeit gewischt und Flecken gereinigt. Das Reinigungspersonal der Gemeinde/Schule übernimmt das feucht aufnehmen.

1x pro Monat werden sämtliche Küchenschränke und Kühl.- / Gefrierschränke ausgeräumt und gereinigt.

Die gesamte Küchenwäsche wird täglich in die Wäsche gegeben.

Sämtliche Kompost- und Abfalleimer in der Küche werden täglich geleert und gereinigt.



*Mittagstisch Dittingen*

## 5. Angebot, Verarbeitung und Lagerung der Lebensmittel

Ein Wochenmenüplan gibt den Eltern Auskunft über das Angebot.

### 5.1 Angebot und Verarbeitung von Lebensmittel

Unser Angebot umfasst die handelsüblichen Nahrungsmittel. Die Angebote richten sich nach den Jahreszeiten und werden womöglich berücksichtigt.

### 5.2 Verarbeitung der Lebensmittel

Das Bestellen und Zubereiten der Mahlzeiten liegt in der Verantwortung der Mittagstischleitung. Für alle BetreuerInnen gelten bei Anwesenheit in der Küche und bei der Zubereitung von Lebensmitteln die Hygienerichtlinien einzuhalten.

#### **Grundsätzlich gilt**

- Gründliches Händewaschen und Desinfektion vor jedem Arbeitsbeginn in der Küche
- Saubere Kleider tragen und Haare zusammenbinden
- Lebensmittel fachgerecht verarbeiten
- Vor und nach Verarbeitung von Fleisch und Fisch, Hände nochmals besonders gründlich waschen

Besonders zu beachten ist die Schneideunterlage aus Titan. Die Unterlage ist nach jedem Einsatz zu reinigen.

### 5.3 Lagerung der Lebensmittel

Die Lagerung der Lebensmittel erfolgt nach den kantonalen Richtlinien. Eine Lebensmittelliste mit den Lagerungsvorschriften befindet sich in der Küche.

Diese Liste gilt als Weisung im Umgang mit der Lagerung von allen Lebensmitteln im Mittagstisch Dittingen.



## Mittagstisch Dittingen

- Rohe und gekochte Lebensmittel im Kühlschrank getrennt aufbewahren
- Resten im Kühlschrank in sauberen, verschliessbaren
- Behältern oder mit Klarsichtfolie zugedeckt und datiert aufbewahren
- Die Wiederverarbeitung von Resten muss möglichst rasch erfolgen
- Von uns verarbeitete und eingefrorene Lebensmittel, beschriften und datieren
- Haltbarkeitsdaten bei allen Lebensmitteln beachten und regelmässig kontrollieren
- Angebrochene Packungen gut verschlossen aufbewahren
- Lebensmittel nicht offen herumstehen lassen
- Früchte und Gemüse immer gekühlt lagern

### 5.4 Kühlschränke / Gefrierschränke

Alle Kühlgeräte werden täglich auf ihre Temperatur kontrolliert und in der entsprechenden Liste eingetragen. Bei Abweichungen der Temperatur muss unverzüglich Meldung gemacht und falls nötig die Lebensmittel sofort entsorgt werden.

Alle im Kühlschrank/Gefrierschrank gelagerten Lebensmittel sind beschriftet und datiert. Die Lebensmittel werden täglich kontrolliert und abgelaufene Ware wird fachgerecht entsorgt.

Die Kontrollpersonen sind berechtigt die Ware zu entsorgen und haftet nicht für die entsorgte Ware.

### 5.5 Trockenlagerung

Sämtliche Lebensmittel werden in den dafür vorgesehenen Schränken aufbewahrt. Bei der monatlichen Grossreinigung der Schränke sind die Lebensmittel auf ihr Ablaufdatum zu kontrollieren und gegebenenfalls zu entsorgen.

Angebrochene Packungen gut verschlossen aufbewahren und möglichst schnell aufbrauchen.

Alle Lebensmittel sind rasch aufzubrauchen und zu ersetzen. Es wird eine Einkaufsliste geführt. Jede Woche wird das Lager kontrolliert und fehlende Artikel auf der Liste eingetragen.



## Mittagstisch Dittingen

### 5.6 Einkauf der Lebensmittel

Der Grosseinkauf erfolgt wöchentlich gemäss Einkaufsliste. Frischware wird nach Bedarf eingekauft. Die Mittagstischleitung ist für den Einkauf verantwortlich.

### 6. Wäsche

Die täglich anfallende Wäsche, wie die der Küche, Sanitären Anlagen usw. werden täglich gewaschen.

Alle Wäsche wird mit mindestens 60° gewaschen.

Der Mittagstisch Dittingen achtet beim Einkauf der Wäsche darauf, dass das Material heiss gewaschen werden kann.

### 7. Gebäude- und Fensterreinigung

Die Gebäudereinigung liegt in der Verantwortung der Gemeinde Dittingen.

Die Fensterreinigung wird sporadisch jedoch vierteljährlich gründlich durchgeführt.

### 8. Persönliche Hygiene

Die persönliche Hygiene umfasst die Sauberkeit am Körper und saubere Kleidung.

Es wird ein gepflegtes Erscheinungsbild erwartet. Die Kleidung ist intakt, sauber und den Gegebenheiten angepasst.

Die Haare sind sauber. Lange Haare sind während der Arbeit zusammengebunden.

Im Innern tragen alle saubere Schuhe.

#### ***Die Hände immer waschen und desinfizieren***

- Generell vor Arbeitsbeginn
- Vor Arbeitsbeginn in der Küche
- Nach Aufsuchen der Toilette



## *Mittagstisch Dittingen*

- Nach verrichten von Reinigungsarbeiten
- Vor und nach dem Zubereiten von rohen Lebensmitteln
- Vor und nach dem Essen

Zum Waschen der Hände wird Seife aus dem Seifenspender benutzt, die Hände werden auch desinfiziert. Zum Trocknen sind Papierwegwerfhandtücher zu verwenden.

Personen mit ansteckenden Krankheiten betreten den Mittagstisch Dittingen nicht.

Bei Durchfall und Erbrechen müssen alle verschmutzten Gegenstände und Flächen sofort gereinigt und desinfiziert werden. Die Hände sind danach intensiv zu waschen und zu desinfizieren.

Bei hochansteckenden Krankheiten, die ein Risiko darstellen für die Kinder und das Personal, werden die Hygienebestimmungen verschärft.

*Dieses Hygienekonzept ist gültig ab **01. März 2025***