

Hygienekonzept Tagesstrukturen Zofingen



Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	3
2	Ziel	3
3	Personalhygiene, Gesundheit.....	3
3.1	Handhygiene	3
3.2	Hygiene Schülerinnen und Schüler	4
3.3	Erkrankte Mitarbeitende, Kinder und Jugendliche	4
4	Hygienischer Umgang mit Lebensmittel	4
4.1	Angeliefertes Mittagessen	4
4.2	Selbstgekaufte und angelieferte Lebensmittel.....	5
4.2.1	Aufbewahrung / Lagerung	5
4.2.2	Kühlschrank	5
4.2.3	Gefrierschrank	5
4.3	Betriebliche Hygiene und Massnahmen zur Prävention von Krankheiten	6
5	Raumhygiene	6
5.1	Reinigung	6
5.1.1	Kühlschrank	6
5.1.2	Waschraum und Toiletten	7
5.1.3	Wäsche.....	7
6	Qualitätssicherung	7
7	Inkraftsetzung.....	7

1 Einleitung

Die Schulen Zofingen bieten den Schülerinnen und Schüler vom Kindergarten bis zur Primarstufe an zwei Standorten, in der Nähe der Schulhäuser, eine Tagesstruktur mit Mittagstisch an. Das Angebot Mittagstisch kann von den Schülerinnen und Schüler der Oberstufe ebenfalls besucht werden.

Um die Hygiene rund um dieses Angebot korrekt und professionell zu gewährleisten, zeigt das Hygienekonzept die Hygieneregeln für Mitarbeitende, Schülerinnen und Schüler auf und Massnahmen im Umgang mit angelieferten Lebensmitteln, Reinigung der Küche und Räumlichkeiten.

2 Ziel

Die Gesundheit der Mitarbeitende und der Schülerinnen und Schüler sind zu schützen. Der hygienische Umgang mit Lebensmittel und Gebrauchsgegenständen ist sichergestellt.

3 Personalhygiene, Gesundheit

Wir achten auf die Gesundheit der Mitarbeiter. Haben Mitarbeitende Krankheitssymptome, Ausschläge oder Wunden, ist die Leitung der Tagesstruktur zu informieren. Sie entscheidet über das weitere Vorgehen.

Die persönliche Hygiene von Mitarbeitenden, die Lebensmittel verarbeiten oder bereitstellen ist für das Einhalten von hygienisch einwandfreien Betriebsabläufen entscheidend. Folgende Massnahmen sind einzuhalten:

3.1 Handhygiene

In jedem Fall müssen die Hände nach folgenden Tätigkeiten gründlich mit Seife gewaschen und mit einem Papierhandtuch getrocknet werden:

- vor Arbeitsbeginn
- vor dem Schöpfen der Mahlzeiten
- nach dem Toilettenbesuch
- nach Pausen
- nach Kontakt mit rohen Lebensmitteln
- nach Reinigungsarbeiten
- nach dem Nase putzen
- Niesen und Husten in Ellenbeuge
- nach dem Ausziehen einer Gesichtsmaske
- nach der Entsorgung des Abfalls
- nach dem Rauchen im Freien

Folgende ergänzende Massnahmen zur persönlichen Hygiene von Mitarbeitenden während der Arbeit in der Küche sind zu berücksichtigen:

- Lange Haare zusammenbinden oder abdecken.
- Tragen von Arbeitshandschuhen
- Die Mitarbeitende benutzen für die unterschiedlichen Tätigkeiten im Ess- und Kochbereich separate Reinigungstücher.
- Den Mitarbeitenden stehen Handwaschbecken, Flüssigseifenspender und Papierhandtuchspender zur Verfügung.
- Die Toiletten werden regelmässig kontrolliert und gereinigt.
- Wunden an den Händen und Armen sind abgedeckt und gefährden die Hygiene nicht.

3.2 Hygiene Schülerinnen und Schüler

Ist ein Kind krank, so werden die Eltern kontaktiert, um es abzuholen. Zudem ist es wichtig immer die Hände regelmässig mit Seife zu waschen und mit einem Papierhandtuch abzutrocknen:

- immer vor dem Essen
- nach jedem Toilettenbesuch
- vor der Mithilfe in der Küche

3.3 Erkrankte Mitarbeitende, Kinder und Jugendliche

Erkrankte Mitarbeitende, Kinder und Jugendliche bleiben zu Hause. Die Leitung Tagesstruktur wird über die Erkrankung informiert. Bei Verdacht auf eine Epidemie/Pandemie* oder bestimmte andere übertragbare Krankheiten wird die Leitung der Tagesstruktur umgehend informiert.

Die Leitung der Tagesstruktur nimmt Kontakt zum behandelnden Arzt oder Kantonsarzt auf. Dessen Anweisungen müssen sofort umgesetzt werden (Quarantäne, Isolation, Elterninformation).

Die Leitung der Tagesstruktur behält sich vor, im Falle einer Epidemie, Pandemie oder einer gefährlichen ansteckenden Krankheit die Tagesstrukturen vorübergehend zu schliessen.

*Definition Pandemie/Epidemie

Eine Pandemie ist eine sich über Länder und Kontinente ausbreitende Krankheit, im engeren Sinn eine Infektionskrankheit. Eine Epidemie ist örtlich beschränkt.

4 Hygienischer Umgang mit Lebensmittel

4.1 Angeliefertes Mittagessen

Das Mittagessen wird extern gekocht und heiss in Wärmeboxen angeliefert. Die Boxen mit den gelieferten Lebensmitteln werden kontrolliert. Die Temperatur bei warm angelieferten Speisen muss mind. 65 °C betragen. Die Temperaturkontrolle an der Geräteanzeige wird abgelesen und durch ein unabhängiges Thermometer mit der tatsächlichen Temperatur überprüft. Darüber wird ein Kontrollblatt geführt. Die Wareneingangskontrollblätter sind ein Jahr oder bis zur nächsten amtlichen Kontrolle aufzubewahren.

Rohes Gemüse und Früchte werden durch die Mitarbeitende für das Zvieri vorbereitet. Die Mitarbeitende kontrollieren die gelieferten Lebensmittel auf das Verfalldatum und den Frischestand.

4.2 Selbstgekaufte und angelieferte Lebensmittel

4.2.1 Aufbewahrung / Lagerung

Einmal pro Woche macht die Gruppenleitung einen Grosseinkauf (für Zvieri und Haushalt). Sie achtet dabei auf Herkunft und Qualität.

Die Lebensmittel werden direkt nach dem Einkauf im Kühlschrank versorgt. Auf eine möglichst kurze Unterbrechung in der Kühlkette ist zu achten. Alle selbstgekauften Lebensmittel werden gemäss den Empfehlungen auf den Verpackungen bzw. den kantonalen Richtlinien entsprechend aufbewahrt und kontrolliert, ob alles gut verschlossen ist.

Die Haltbarkeit der Lebensmittel wird einmal im Monat überprüft. Bei dieser Gelegenheit wird der Vorratsschrank geputzt.

- Lebensmittel werden getrennt von nahrungsmittelfremden Gegenständen und Putzmitteln gelagert.
- Rohe Lebensmittel werden getrennt von genussfertigen Lebensmitteln aufbewahrt.
- Rohes Gemüse und Früchte werden zum Mittagessen und Zvieri frisch zubereitet und aufgebraucht.
- Angebrochene Packungen werden so gut wie möglich wiederverschlossen bzw. in Frischhaltefolie / Frischhaltebehältnisse etc. aufbewahrt, mit dem Öffnungsdatum versehen und rasch aufgebraucht.
- Lebensmittel dürfen nicht offen herumstehen. Sie werden immer mit Folie, Haushaltspapier etc. zugedeckt.
- Selbstproduzierte Lebensmittel, die in der Kühlung/Tiefkühlung aufbewahrt werden, sind klar zu kennzeichnen und sollten nicht länger als zwei Tage in der Kühlung gelagert werden.

4.2.2 Kühlschrank

- Geöffnete Packungen wie Milch, Joghurt, Butter etc. müssen mit dem Öffnungsdatum versehen werden.
- Jede Woche wird die Kühlschranktemperatur überprüft, diese muss max. 5 °C betragen. Darüber wird ein Kontrollblatt geführt. Bei dieser Gelegenheit werden auch die Verfallsdaten der Produkte überprüft und der Kühlschrank gereinigt.

4.2.3 Gefrierschrank

- Lebensmittel, welche neu eingefroren werden, sind mit dem Einfrierdatum zu versehen. Wird ein solches Lebensmittel zum Auftauen in den Kühlschrank gestellt, ist die Entnahme aus dem Gefrierfach mit Datum auf der Packung zu vermerken.

4.3 Betriebliche Hygiene und Massnahmen zur Prävention von Krankheiten

Aufgrund der Übertragungswege lassen sich Massnahmen zur Hygiene im Alltag ableiten.

Übertragungsweg	Hygienische Massnahmen
Kontaktübertragung (von Mensch zu Mensch)	Hände waschen, Hände desinfizieren
Indirekte Kontakte	Reinigung und Desinfektion von Arbeits- und Spielflächen sowie Spielmaterialien, Hände waschen
Tröpfchenübertragung	Hände waschen, Niesen und Husten in Ellenbeuge, Gesichtsmasken tragen, Reinigung und Desinfektion von Arbeits- und Spielflächen sowie Spielmaterialien

5 Raumhygiene

5.1 Reinigung

Die Reinigung der Räumlichkeiten wird durch externes fachmännisches Reinigungspersonal durchgeführt. Die Küche der beiden Mittagstischangebote werden nach dem Essen durch Mitarbeitende der Tagesstruktur gereinigt.

Die beiden Tagesstrukturen werden wie folgt gereinigt:

- Die Küche wird täglich gereinigt (Waschbecken, Ablagen und Böden).
- Der Geschirrspüler wird gemäss Herstellerangaben regelmässig gereinigt, entkalkt und gewartet.
- Gebrauchsgegenstände wie z.B. Schneidebretter, Messer und Kochgeschirr müssen rein und stets in gutem Zustand gehalten werden.

- Die Türfallen und Treppengeländer werden 2x pro Woche mit Desinfektionsmittel geputzt.
- Die Böden in der Küche, im Bad und im Essbereich werden täglich feucht aufgewischt.
- Alle anderen Räumlichkeiten werden nach Bedarf, mindestens 2x pro Woche feucht aufgewischt.
- Spielsachen werden regelmässig durch das Personal der Tagesstrukturen kontrolliert und desinfiziert oder gewaschen.

Die Räumlichkeiten der Mittagstische werden nach den Mahlzeiten wie folgt gereinigt:

- Der Küchenbereich wird jederzeit sauber gehalten und nach jeder Mahlzeit werden die Arbeitsgeräte, Arbeitsflächen, Abguss und Kochfeld gereinigt.
- Sämtliche Putzlappen und Tücher werden in ausreichender Menge zur Verfügung gestellt, täglich gewechselt und 1x wöchentlich bei 60° gewaschen.

5.1.1 Kühlschrank

- Der Kühlschrank wird wöchentlich gereinigt.
- Die Kühlschranktemperatur wird bei dieser Gelegenheit kontrolliert und in die entsprechende Liste eingetragen.

5.1.2 Waschraum und Toiletten

- Die Toiletten und Lavabos werden täglich geputzt und desinfiziert.
- Zum Händetrocknen werden Papierhandtücher benützt.
- Die Böden werden nach Bedarf, mindestens aber 2x wöchentlich, feucht aufgenommen.
- Für die Reinigung der Sanitäranlagen werden separate Putzlappen benützt.

5.1.3 Wäsche

- Handtücher und Putzlappen werden täglich ausgewechselt.
- Die anfallende Wäsche wird fachgerecht gewaschen.
- Kissen-, Decken- und Matratzenbezüge werden regelmässig bei mind. 60° gewaschen.

6 Qualitätssicherung

Unsere Mitarbeitende sind mit dem vorliegenden Hygienekonzept vertraut und arbeiten danach. Es ist ein Bestandteil des Pflichtenhefts.

7 Inkraftsetzung

Die Schulpflege hat das Hygienekonzept an seiner Sitzung vom 17. Mai 2021 genehmigt. Es tritt ab 1. Juni 2021 in Kraft.