



**PRIMARSCHULE**

Ellikon an der Thur

# Hygienekonzept

## Schulergänzende Tagesstrukturen

vom

März 2023

genehmigt durch  
am

Schulpflege  
März 2023

## Inhalt

1	Allgemeines .....	3
1.1	Grundannahme .....	3
2	Gesetzliche Vorgaben.....	4
2.1	Zielsetzung.....	4
3	Handlungsleitsätze.....	5
4	Überprüfungskriterien .....	5
5	Umgang mit Lebensmitteln .....	6
5.1	Lebensmittelzubereitung .....	6
5.2	Speiseliieferung .....	6
5.3	Lebensmittelvorrat .....	6
5.4	Speisendeklaration .....	6
6	Brandgefahrprävention in der Küche .....	7
7	Protokolle .....	7
8	Inkrafttreten .....	7

## **1 Allgemeines**

### **1.1 Grundannahme**

Unter Hygiene wird ursprünglich die Lehre von der Gesunderhaltung des Menschen und seiner Umwelt verstanden. Als ganzheitlicher Ansatz gehört Hygiene somit auch in den Alltag einer Schule.

In Gemeinschaftseinrichtungen für Kinder, wie beispielsweise Tagesstrukturen, gilt es aufgrund des Zusammenkommens von einer Vielzahl von Kindern und Mitarbeitenden besonders auf die Hygiene zu achten. Gerade Kinder sind häufig von Infektionskrankheiten betroffen und können somit auch Übertragungen auf andere Personen verursachen.

Krankheitserreger finden sich primär auf den Händen und somit beispielsweise auch auf Türklinken, Wasserhähnen, Telefonen und Küchenschwämmen. Längst nicht jedem Kind und auch nicht allen Erwachsenen sind die Regeln der Lebensmittelhygiene bekannt. Kinder können sehr früh lernen, wie sie verantwortungsbewusst mit sich selbst und anderen, in Bezug auf Gesundheit, umgehen können.

## **2 Gesetzliche Vorgaben**

Die schulergänzenden Tagesstrukturen der Schule Ellikon an der Thur sind dem kantonalen Lebensmittelinspektorat unterstellt und sind verpflichtet, die entsprechenden Vorschriften und Auflagen einzuhalten.

Für die Lebensmittelkontrolle ist das Lebensmittelinspektorat des Kantonalen Labors Zürich zuständig (Fehrenstrasse 15, Postfach 1471, 8032 Zürich, Telefon 043 244 71 00)

Die Vorschriften beziehen sich auf den Umgang mit Lebensmitteln, die persönliche Körperhygiene und auf die Sauberhaltung der Räumlichkeiten, der Küchenvorrichtungen und der sanitären Anlagen.

Für die korrekte Umsetzung und Anwendung ist die im Lebensmittelgesetz geforderte Selbstkontrolle von zentraler Bedeutung. In allen Bereichen der Hygiene ist eine geregelte, verantwortungsbewusste und sorgfältige Arbeitsweise gefragt.

Verantwortlich für die Einhaltung der relevanten Vorgaben und Richtlinien ist die Tagesstrukturleitung. Für die Umsetzung sind alle verantwortlichen Personen, welche in den Tagesstrukturen tätig sind, zuständig.

### **2.1 Zielsetzung**

Die Tagesstrukturen stehen in der Verantwortung, auf die Gesunderhaltung und den Schutz vor Infektionskrankheiten von Kindern und Betreuungspersonal zu achten. Das Betreuungsteam und die Kinder kennen die Themenbereiche, welche die Alltagshygiene betreffen: Persönliche Hygiene, Hygiene in der Sauberhaltung der Räumlichkeiten, der Küchengeräte und der sanitären Anlagen und die Lebensmittelhygiene.

Das Betreuungspersonal leitet die Kinder zu hygienebewusstem Verhalten an und lebt dies auch vor.

Alle Personen, welche in den Tagesstrukturen tätig sind, kennen die Vorschriften der Lebensmittelhygiene und setzen diese um.

### **3 Handlungsleitsätze**

Die Leitung Tagesstruktur und das Betreuungspersonal vermittelt den Kindern die Grundsätze der Hygiene und achten auf deren Einhaltung in den Tagesstrukturen. Dies beinhaltet insbesondere das Waschen der Hände vor dem Essen, nach dem Spielen draussen und nach der Toilettenbenutzung.

Die Betreuungspersonen sind Vorbilder und achten bewusst auf die eigene persönliche Hygiene und auf saubere und zweckmässige Kleidung.

Die Räume sind gepflegt, sauber und zweckmässig eingerichtet und tragen zu einer guten Atmosphäre in den Tagesstrukturen bei.

Die sanitären Anlagen sind sauber.

### **4 Überprüfungskriterien**

- Die Betreuungspersonen kennen die Hygienerichtlinien, halten sich selbst daran und fordern dies auch von den Kindern ein.
- Hygiene ist ein Thema in den Tagesstrukturen, den Kindern wird deren Wichtigkeit erklärt.
- Das Betreuungspersonal und die Kinder waschen sich vor dem Essen, nach der Toilettenbenutzung, nach dem Spielen draussen und nach der Berührung von schmutzigen Gegenständen die Hände. Für die Händehygiene werden Flüssigseife, Einwegtücher und nach Bedarf Händedesinfektionsmittel verwendet.
- Das Betreuungspersonal desinfiziert vor und nach der Behandlung von Wunden die eigenen Hände und verwendet Latex-Handschuhe im Umgang mit Körperflüssigkeiten wie Blut oder Erbrochenem.
- Das Zähneputzen nach dem Mittagessen ist für die Kinder freiwillig.
- Alle Abfalleimer und Kompost werden täglich geleert.
- Die Küchenwäsche (Geschirr-, Spültücher) wird täglich gewechselt. Kissenbezüge, Kuscheltiere, Tücher etc. werden regelmässig nach Bedarf gewaschen.
- Das Betreuungspersonal sorgt täglich für saubere und aufgeräumte Räume.
- Nach jeder Mahlzeit wird die Küche aufgeräumt und die gesamte Ablagefläche, Kochstation, Ausguss etc. gründlich gereinigt.
- Der Boden wird zwei Mal wöchentlich durch den Hausdienst nass gereinigt.
- Nach jeder Mahlzeit wird die Küche aufgeräumt und die gesamte Ablagefläche, Kochstation, Ausguss etc. gründlich gereinigt.
- Die sanitären Anlagen werden vom Hausdienst täglich gereinigt.

## **5 Umgang mit Lebensmitteln**

### **5.1 Lebensmittelzubereitung**

Im Chinderbürgli wird das Frühstück und der Zvieri täglich frisch zubereitet. Das Mittagessen wird angeliefert. Es wird auf eine ausgewogene Ernährung geachtet. Bei der Zubereitung wird auf eine strikte Trennung zwischen Lebensmitteln und Reinigungsmitteln geachtet.

Nach dem Frühstück, Znüni-, Mittag- und Zvieriessen ist jeweils eine Betreuungsperson für die Reinigung der Arbeitsflächen und Geräte in der Küche, der Esstische und des Geschirrs verantwortlich.

### **5.2 Speiselieferung**

Das Mittagessen wird von einer Cateringfirma geliefert und in der Gastro-küche zubereitet.

Die Anlieferung der Speisen erfolgt in fachgerechten Kühlbehältern. Die zu kühlenden Menükomponenten werden jeweils direkt durch den Chauffeur in die entsprechenden Kühlschränke verräumt.

### **5.3 Lebensmittelvorrat**

Grundsätzlich werden Lebensmittel übersichtlich im Kühlschrank und in Vorratsschränken getrennt von nahrungsmittelfremden Gegenständen und Putzmitteln gelagert.

Einmal wöchentlich (Freitag) werden alle Waren im Kühlschrank auf ihre Haltbarkeit überprüft.

Abgelaufene Produkte werden entsorgt.

Speisereste werden luftdicht verpackt und mit Datum versehen (Haltbar bis...).

Gekocht und gekühlt dürfen sie 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Der Kühlschrank wird wöchentlich gereinigt und täglich auf die geforderte Mindesttemperatur von +5 °C überprüft.

Die Sauberkeit des Tiefkühlschranks und die geforderte Mindesttemperatur von -18°C werden wöchentlich überprüft.

Tiefkühlung tötet die Mikroorganismen nicht. Aufgetaute Produkte werden sofort verwendet und nicht wieder eingefroren.

Lebensmittel, deren Packung geöffnet wurde, werden mit dem Öffnungsdatum versehen und zeitgerecht verwertet. Lebensmittel, welche bei Zimmertemperatur im Vorratsschrank aufbewahrt sind, werden monatlich auf ihre Haltbarkeit überprüft.

Die Eingangskontrolle der Lebensmittel erfolgt direkt beim Einkauf. Beim Einkaufen wird auf das Haltbarkeitsdatum geachtet.

### **5.4 Speisendeclaration**

Auf dem Menuplan wird die Deklaration des Herkunftslandes des verwendeten Fleisches aufgeführt.

## **6 Brandgefahrprävention in der Küche**

Die Küche darf nicht verlassen werden, wenn auf der Herdplatte Fett oder Öl erhitzt wird. Überhitztes Öl kann sich selbst entzünden. In diesem Fall soll der Brand mit einem Deckel oder der Branddecke gelöscht werden. Ein Löschversuch mit Wasser führt zu einer Explosion. Beim Verlassen der Küche wird überprüft, ob die Herdplatten ausgeschaltet sind. Eine Branddecke und ein Feuerlöscher befinden sich im Gang neben der Küche.

## **7 Protokolle**

Folgende Protokolle sind in den Räumlichkeiten der Tagesstrukturen angebracht und werden entsprechend geführt:

- Protokoll für die Temperatur im Kühlschrank und im Tiefkühlschrank
- Putzprotokoll für die Sauberkeit in der Küche der Tagesstrukturen

## **8 Inkrafttreten**

Dieses Konzept tritt nach Abnahme der Schulpflege sofort in Kraft.