volksschule
kriens

# Hygiene- und Selbstkontrollkonzept der Schulergänzenden Tagestrukturen Kriens

Kriens, 21.08.2023

PH LUZERN
PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE
Praxisschule
Offizieller Partner

## 1. Einleitung

Das vorliegende Hygiene- und Selbstkontrollkonzept stellt die Einhaltung und Umsetzung der Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung sicher. Als Grundlage dient das Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände und deren Verordnungen vom 20. Juni 2014 (LMG).
Die schulergänzenden Tagestrukturen der Volksschule Kriens (VSK) sind gemäss der Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe» der GastroSuisse, hotelleriesuisse, Cafetier Suisse und Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (2019) den Kategorien D (sehr klein) und C (klein) zuzuordnen (S. 43). Daraus ergeben sich folgende Anforderungen:

Kategorie C
«Die Selbstkontrolle wird grösstenteils von der verantwortlichen Person umgesetzt, in einzelnen Fällen delegiert. Die wichtigsten Prozesse und Tätigkeiten sind schriftlich festgelegt» (ebd.)

Kategorie D
«Die Selbstkontrolle wird von der verantwortlichen Person wahrgenommen. Die schriftliche Dokumentation von Prozessen und Tätigkeiten beschränkt sich auf ein Minimum» (ebd.)
Die Mitarbeitenden der schulergänzenden Tagesstrukturen der VSK sind der Einhaltung und Umsetzung des vorliegenden Hygiene- und Selbstkontrollkonzepts verpflichtet.

## 2. Personalhygiene

Die Mitarbeitenden der schulergänzenden Tagesstrukturen Kriens werden im Verlauf der Einführung in das Hygiene- und Selbstkontrollkonzept eingeführt und bezüglich dessen Umsetzung instruiert (siehe Anhang 11, Personalschulung).
Die Mitarbeitenden der schulergänzenden Tagesstrukturen der VSK pflegen eine saubere und korrekte persönliche Hygiene. Die Hände werden nach folgenden Tätigkeiten gründlich mit Seife gewaschen und mit einem Papierhandtuch abgetrocknet:

- vor Arbeitsbeginn
- nach Toilettenbesuch/ Kontakt mit körperlichem Risikobereich (Intimbereich)
- nach Pausen (Rauchen, Essen usw.)
- nach Kontakt mit rohen Lebensmitteln (insbesondere Fisch, Fleisch, Geflügel, Ei und rohen pflanzlichen Lebensmitteln)
- nach Kontakt mit ungereinigten Lebensmitteln
- nach Reinigungsarbeiten
- nach Entsorgung des Abfalls
- nach dem Schnäuzen, Niesen oder Husten/ Kontakt mit körperlichem Risikobereich (ganzer Kopf)
- vor und nach dem Herausnehmen oder Einsetzen von Kontaktlinsen
- nach Kontakt mit kranken Personen oder deren Gegenständen, sowie Material von Kranken
- nach Bastelsituationen und Spielen im Freien

Den Mitarbeitenden stehen einwandfreie Toiletten mit Handwaschbecken, Seifenspender und Einweghandtücher zur Verfügung. Die Toiletten werden regelmässig auf Sauberkeit kontrolliert und gereinigt. Während Arbeiten in der Küche tragen die Mitarbeitenden keinen Schmuck an den Händen und Handgelenken. Fingernägel sind kurz, sauber und frei von Nagellack und/oder künstlichen Nägeln zu tragen. Lange Haare müssen zusammengebunden oder abgedeckt werden. Wunden an den Händen und Armen müssen so abdeckt sein, dass diese die Hygiene nicht gefährden. Mitarbeitende, welche an Durchfall oder Erbrechen erkrankt sind und/oder an ansteckenden Krankheiten leiden, dürfen nicht in der Küche arbeiten und müssen sich bei der Leitung der schulergänzenden Tagesstruktur melden. Für unterschiedliche Tätigkeiten im Ess- und Kochbereich werden separate Reinigungstücher benutzt. Diese sind farblich den einzelnen Bereichen zugeordnet. Tiere haben keinen Zutritt zur Küche und den Lagerräumen.

## 3. Reinigungstücher und Farbcode

Reinigungstücher werden nach folgendem Farbsystem eingesetzt:
Blau = Haushalt
Rot = WC-Reinigung
Grün = Küche

## 4. Deklaration Menüplan

Gemäss der Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe» müssen folgende Angaben schriftlich auf dem Menüplan festgehalten werden:

- Angabe zur Tierart
- Herkunftsland von Fleisch und Fisch
- Je nach Herkunftsland der Hinweis «Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein» und /oder «Kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein»
- Angaben über Zutaten, welche Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
- Angabe zur tierischen Herkunft bei Milch (ausgenommen Kuhmilch)
- Angaben zur tierischen Herkunft bei Eiern (ausgenommen Hühnerei)

Um die Überprüfbarkeit zu gewährleisten, muss der Menüplan ein Jahr oder bis zur nächsten amtlichen Kontrolle aufbewahrt werden (GastroSuisse et al., 2019, S. 30-32).

## 5. Wareneingangskontrolle

Die eingekauften oder angelieferten Lebensmittel müssen auf dem Wareneingangskontrollblatt (Anhang 1, Wareneingangskontrollblatt) erfasst werden. Diese sind ein Jahr oder bis zur nächsten amtlichen Kontrolle aufzubewahren. Folgende Kriterien sind zu dokumentieren:

- saubere, intakte Verpackung
- Geruch, Geschmack und Aussehen der Lebensmittel
- Datierung (die Produkte sind noch in der Verbrauchsfrist)
- das Produktionsland für Fleisch und Fleischerzeugnisse ist klar angegeben
- die Zusammensetzung der offen angelieferten Lebensmittel ist bekannt
- die Temperatur gekühlter Lebensmittel beträgt maximal 5°C (Fisch und Hackfleisch - max. 2°C).
- Tiefkühlprodukte müssen mindestens -18°C max. – 15°C aufweisen

Die Warenkontrolle findet stichprobenartig und wöchentlich statt. Unterbrechungen in der Kühlkette sind im ganzen Prozess zu verhindern oder möglichst kurz zu halten.

## 6. Temperaturkontrolle für Kühlschrank und Tiefkühler

Die Betriebstemperaturen der Tiefkühler und der Kühlschränke werden einmal täglich kontrolliert und einmal wöchentlich in das entsprechende Kontrollblatt eingetragen (Anhang 2, Temperatur- und Lagerkontrollblatt für Kühl- und Tiefkühlware). Ist keine Temperaturanzeige eingebaut, kann ein geeignetes Thermometer in das entsprechende Gerät gelegt werden.

## 7. Risikoprodukte/ Verbrauchsfristen

Beim Verarbeiten von Risikoprodukten wie Eier und Geflügel müssen entsprechende Vorsichtsmassnahmen getroffen werden. Merkblätter dazu sind im Anhang 3, Merkblätter zu Risikoprodukten zu finden.
Die Verbrauchsfristen müssen auf den Lebensmitteln deklariert sein. Unterschieden wird zwischen dem Mindesthaltbarkeitsdatum und dem Verbrauchsdatum. «Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält.

Der Verzehr eines Lebensmittels ist auch einige Zeit nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums nach wie vor risikolos, sofern das Produkt geruchlich, visuell und geschmacklich in Ordnung scheint» (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen). «Beim Verbrauchsdatum gibt der Hersteller die Garantie, dass das Produkt bei Einhaltung der Kühlkette bis zu diesem Datum risikolos konsumiert werden kann» (ebd.). Bei Produkten ohne Datum gelten folgende Fristen für das Lagern im Kühlschrank:

- Rohes Gemüse und Obst (max. 10 Tage)
- Gekochtes Gemüse sowie vorgegarte Produkte wie Reis und Teigwaren (Produktionstag + 2 Tage)
- Gekochte Fleischgerichte (Produktionstag + 2 Tage)
- Rohe Gemüsesalate, Gemüsesalate an Sauce, Fruchtsalat (Produktionstag + 2 Tage)
- Dessert und leicht verderbliche Süssspeisen (Produktionstag + 1 Tage)
- Salatsaucen (Produktionstag + 6 Tage)

Eingefrorene Lebensmittel sind mit „E“ + Einfrierdatum und aufgetaute Lebensmittel mit „A“ + Auftaudatum zu beschriften.

## 8. Auftauen/Durcherhitzen

Tiefgekühlte Lebensmittel werden im Kühlschrank aufgetaut und entsprechend datiert. Bei vakuumierten Produkten kann der Auftauprozess auch in kaltem Wasser stattfinden. Brot kann an der Luft aufgetaut werden.
Risikoprodukte wie Geflügel- und Schweinefleisch müssen beim Garen eine Temperatur von mehr als 75°C erreichen.
Die vom Caterer gelieferten Lebensmittel werden gemäss den Angaben auf den entsprechenden Lebensmittelverpackungen erhitzt. Die Kontrolle erfolgt einmal monatlich und wird schriftlich dokumentiert (siehe Anhang 10, Durcherhitzen).

## 9. Abkühlprozess/Lagerung

Für den Verzehr zubereitete Lebensmittel wie bspw. Reis müssen in einem Zeitraum von maximal 1.5 Stunden aktiv auf unter 5°C gekühlt werden. Danach gehören sie fachgerecht verschlossen und entsprechend datiert in den Kühlschrank. Diese Lebensmittel müssen bei der Zubereitung auf min.72˚C erhitzt werden.

## 10. Reinigung/ Reinigungsplan

Die Reinigung nachfolgender Geräte und Flächen ist im Reinigungsplan festgehalten. Die Kontrolle erfolgt durch schriftliche Dokumentation.

### 10.1 Reinigungskontrolle Geschirrwaschmaschine

Die Abwaschmaschine wird täglich und nach den Richtlinien des Herstellers gereinigt.
Die Reinigung wird in das entsprechende Kontrollblatt eingetragen (Anhang 4, Reinigung Geschirrwaschmaschine).

### 10.2 Reinigungskontrolle Küchenschränke

Das Innere der Küchenschränke wird in einem Turnus von 3 Monaten gereinigt. Die Reinigung wird in das entsprechende Kontrollblatt eingetragen (Anhang 5, Reinigung Küchenschränke). Die Aussenfläche der Küchenschränke erfolgt nach Bedarf jedoch mindestens im gleichen dreimonatigen Turnus.

### 10.3 Reinigungskontrolle Tiefkühlschränke

Das Innere der Tiefkühlschränke wird in einem Turnus von 3 Monaten gereinigt. Die Reinigung wird in das entsprechende Kontrollblatt eingetragen (Anhang 6, Reinigung Tiefkühlschränke). Die Aussenfläche der Küchenschränke erfolgt nach Bedarf jedoch mindestens im gleichen dreimonatigen Turnus.
.

### 10.4 Reinigungskontrolle Kühlschrank
Die Kühlschränke werden wöchentlich innen und aussen gereinigt. Die Reinigung wird in das entsprechende Kontrollblatt eingetragen (Anhang 7, Reinigung Kühlschränke).

### 10.5 Reinigungskontrolle Dampfabzug
Der Dampfabzug wird wöchentlich gereinigt. Die Reinigung wird in das entsprechende Kontrollblatt eingetragen (Anhang 8, Reinigung Dampfabzug).

### 10.6 Reinigung Backofen/Steamer
Der Backofen sowie der Steamer werden wöchentlich gereinigt. Das Entkalken des Steamers ist nach den Herstellerangaben vorzunehmen. Die Reinigungen werden in das entsprechende Kontrollblatt eingetragen (Anhang 9, Reinigung Backofen/Steamer).

### 10.7 Reinigung Arbeitsfläche
Die Arbeitsflächen werden täglich mit heissem Wasser und Allzweckreiniger gereinigt.
Jeden Tag werden die Arbeitsflächen mit min. 68% Ethanol desinfiziert.

## 11. Vorgehen bei Abgabe gesundheitsgefährdenden Lebensmittel
Wenn nach der Verpflegung in einer der schulergänzenden Tagesstrukturen der VSK bei mehreren Personen gleichzeitig gesundheitliche Beschwerden wie Übelkeit, Erbrechen und/oder Durchfall auftreten, muss dies dokumentiert und gemeldet werden (Anhang 12, Fragebogen bei Verdacht auf eine Schädigung durch Lebensmittel). Der ausgefüllte Fragebogen bleibt in der betroffenen schulergänzenden Tagesstruktur. Die VSK fordert die Fragebogen bei Bedarf (Abklärungen Dienststelle Lebensmittelkontrolle, Kantonsarzt usw.) ein. Das weitere Vorgehen wie die Anpassung des Arbeitsplans, mögliche Meldung an die Dienststelle der Lebensmittelkontrolle, Laboruntersuchungen, Informationen nach aussen, die Organisation der Verpflegung, die Schliessung des Betriebs usw. wird durch die VSK koordiniert.

## 12. Betriebliche Hygiene und Massnahmen zur Prävention von Krankheiten
Im betrieblichen Alltag sind basierend auf dem Wissen von Übertragungswegen Massnahmen und Präventionen bezüglich Krankheiten zu treffen. Bei Kontaktübertragung von Mensch zu Mensch bspw. beim Händeschütteln gelten gründliches Händewaschen desinfizieren als hygienische Massnahmen. Oberflächen wie bspw. Spielmaterial können einen Übertragungsweg in Form von indirektem Kontakt darstellen und müssen daher gereinigt und desinfiziert werden. Bei Tröpfcheninfektion gilt grundsätzlich Händewaschen, Niesen in Ellenbeuge, Reinigung und Desinfektion von Oberflächen als hygienische Massnahme. Bei Reinigung- und Desinfektionsmassnahmen in akuten Phasen gilt es einen Turnus nach jedem Gebrauch bspw. von Gegenständen einzuhalten. Sind Materialien sichtbar verunreinigt (Erbrochenes, Sekret usw.) müssen diese umgehend gereinigt sowie desinfiziert werden und das Reinigungsmaterial separat, verschlossen entsorgt oder gewaschen werden.

### 12.1 Legionellen
«Legionellen sind Umweltbakterien, die weitverbreitet vorkommen. (….) Sie kommen in geringer Zahl im Grundwasser vor und gelangen so ins Trinkwasser. (….) Will man die Vermehrung der Legionellen im Warmwassernetz vermeiden, sollte die Wassertemperatur beim Boileraustritt dauerhaft mindestens 60 °C und im Leitungssystem dauerhaft mindestens 55 °C betragen» (Labor Veritas, 2018, S.1). Gelangen Legionelle über Wassertröpfchen in die Atemwege, können sie eine grippeähnliche Erkrankung mit hohem Fieber oder eine Lungenentzündung auslösen (ebd.). «Mit Legionellen belastetes Trinkwasser kann dagegen ohne grosse Gefahr getrunken werden. Eine Infektion durch das Eindringen von mit Legionellen infiziertem Wasser über offene Wunden ist äusserst selten (ebd.)».

## Anhang

Anhang 1: Wareneinganskontrollblatt
Anhang 2: Temperatur- und Lagerkontrollblatt für Kühl- und Tiefkühlware
Anhang 3: Merkblätter zu Risikoprodukten
Anhang 4: Reinigung Geschirrwaschmaschine
Anhang 5: Reinigung Küchenschränke
Anhang 6: Reinigung Tiefkühlschränke
Anhang 7: Reinigung Kühlschränke
Anhang 8: Reinigung Dampfabzug
Anhang 9: Reinigung Backofen/Steamer
Anhang 10: Kontrolle Durcherhitzen
Anhang 11: Kontrolle Personalschulung
Anhang 12: Fragebogen bei Verdacht auf eine Schädigung durch Lebensmittel

## 13. Literaturverzeichnis

Bundesamt für Gesundheit. Infektionskrankheiten: Ausbrüche, Epidemien, Pandemien. Gefunden unter https://www.bag.admin.ch/bag/de/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien.html
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen. Informationen auf der Lebensmitteletikette. Gefunden unter https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/naehrwertinformationen-und-kennzeichnung/lebensmitteletikette.html
Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 20. Juni 2014 (817.0).
GastroSuisse, hotelleriesuisse, Cafetier Suisse & Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie [SVG] (Hrsg.). (2019). Leitlinie. Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (2. Aufl.).
Labor Veritas. Legionellen. Unerbetene Gäste im hauseigenen Wassernetz. Gefunden unter https://laborveritas.ch/wp-content/uploads/LV_Spotlight_2018_Nr.7.pdf