

## Hygiene- und Selbstkontrollkonzept

für die Küchen im Hort- und Lunchclub der Schule Oberengstringen



### KONTAKTE

LEITUNG KÜCHE  
DEBORA COLUCCI  
ZÜRCHERSTR. 111  
8102 OBERENGSTRINGEN  
TEL.: 079 801 91 79

LEITUNG HORTE  
NADIA BUTTINO  
SANDRA PLUKAVEC  
TEL.: 079 214 04 71

LEITUNG BILDUNG  
IRIS ERDÖS  
ZÜRCHERSTR. 125  
8102 OBERENGSTRINGEN  
TEL.: 043 455 17 94

## **1. Gesetzliche Grundlage vom VSA für Tagesstrukturen und Kibesuisse**

Die Gemeinden im Kanton Zürich sind gesetzlich verpflichtet von Montag bis Freitag zwischen 7.30 Uhr und 18 Uhr als Ergänzung zum Schulunterricht Angebote für die Betreuung von Kindergartenkindern, Primar- und Sekundarschüler/innen und -schülern bereitzustellen. Dazu gehört auch eine kindsgerechte/ausgewogene Ernährung für den Mittagstisch und die dazu gehörenden Hygiene Massnahmen. Dadurch wird das Wohlbefinden und die Gesundheit der Kinder und ebenfalls des Personals sicherstellt. Mit diesem Konzept wird die Sicherstellung der Reinigungsqualität in Bezug auf Sauberkeit und Hygiene gewährleistet, ebenso die Sicherstellung der Qualität, Verarbeitung und Haltbarkeit von jeglichen Lebensmitteln.

## **2. Reinigung der Horträumlichkeiten**

### **2.1. Reinigung der Horträumlichkeiten**

Die Reinigung der Horträumlichkeiten vom Hort Pavillon und Lanzrain obliegt der Verantwortung der zuständigen Hauswarte der Schule Oberengstringen. Die effiziente und ordentliche Reinigung der Räumlichkeiten, wurde durch die Tool Suisse erarbeitet. Die Reinigung vom Hort Zentrum obliegt der externen Firma Sibir AG Oberengstringen.

### **2.2. Reinigung der Hortküche**

- Die Küchen werden gemäss den kantonalen Richtlinien auf ihre Sauberkeit geprüft und sauber gehalten. Die Putzmittel für die Küchen werden vom Kochpersonal bestellt oder eingekauft und wird ebenfalls für die Mitarbeitenden zur Mitnutzung zur Verfügung gestellt.
- Der Reinigungsrythmus soll in Form eines Reinigungsplanes festgelegt werden (tägliche, wöchentliche, monatliche Reinigung) und wird schriftlich dokumentiert.
- Eine Desinfektion der Küchenarbeitsflächen ist nur bei einem Pandemiefall nötig.

### **2.3. Wäsche**

Die täglich anfallende Wäsche wird durch den zuständigen Hauswart oder durch interne Absprachen durch eine verantwortliche Hortmitarbeiterin erledigt.

## **3. Lagerung der Lebensmittel**

Die Lagerung der Lebensmittel erfolgt nach kantonalen Richtlinien.

### **3.1. Pflicht der Wareneingangskontrolle und Lagerung**

- Keine oder möglichst kurze Unterbrechungen in der Kühlkette
- Temperatur gekühlter Lebensmittel maximal +5 °C (Fisch max. +2 °C)
- Tiefkühlprodukte mindestens -18 °C

### **3.2. Temperaturkontrolle für Kühlschrank und Tiefkühler**

- Die Temperatur der Tiefkühler und der Kühlschränke wird täglich kontrolliert und in das entsprechende Wochen-Kontrollblatt eingetragen und visiert.
- Ist keine Temperaturanzeige im Gerät eingebaut, ist es notwendig, ein Thermometer in jedes Kühlgerät hineinzulegen.

### 3.3. Lagerung der Lebensmittel

- Alle im Kühlschrank/Gefrierschrank gelagerten Lebensmittel sind beschriftet und datiert. Die Lebensmittel werden täglich kontrolliert und abgelaufene Ware wird fachgerecht entsorgt.
- Rohe und gekochte Lebensmittel im Kühlschrank getrennt aufbewahren.
- Lebensmittelreste im Kühlschrank werden in sauberen, verschliessbaren Behältern mit dem Datum versehen aufbewahrt. Die Wiederverarbeitung von Resten muss möglichst rasch erfolgen.
- Das Personal wird gebeten, ihre Lebensmittel zu beschriften und in dem von der Köchin zugewiesenen Abteil im Kühlschrank zu lagern. Am Abend wird wieder alles aus dem Kühlschrank entfernt. Die Kontrollpersonen sind berechtigt die Ware zu entsorgen und haften nicht für die entsorgte Ware.

### 3.4. Trockenlagerung der Lebensmittel

- Sämtliche Lebensmittel werden in den dafür vorgesehenen Schränken aufbewahrt und wöchentlich auf ihr Ablaufdatum kontrolliert. Angebrochene Packungen werden gut verschlossen, datiert und aufbewahrt.

### 3.5. Einfrieren der Lebensmittel

- Die Haltbarkeitsdaten im Gefrierschrank werden der Tabelle, welche jeweils an der Tiefkühlüre hängt, entnommen. Eine regelmässige Kontrolle ist stets gewährleistet.
- Frischfleisch muss einen Tag vor Ablauf, in einem für die Einfrierung geeigneten Behälter/Beutel, mit dem Datum versehen eingefroren werden.
- Fachgerechtes einfrieren der offenen Lebensmittel: man wäscht und putzt die Lebensmittel, lässt sie trocknen bzw. abkühlen (Gemüse blanchiert man vorher). Anschliessend füllt man es in einen
- Gefrierbeutel oder einen anderen geeigneten Behälter. Dieses sollte möglichst luftdicht und nicht zu voll sein.
- Lebensmittelreste sollen in geeigneten Behältern/Beutel mit dem Datum versehen und eingefroren werden. Ausserdem sollte man es schnellstmöglich verarbeiten und konsumieren.

### 3.6. Haltbarkeit selbst eingefrorener Lebensmittel

Lebensmittel	Haltbarkeit
<u>Gemüse</u>	<u>3 - 12 Monate</u>
<u>Kräuter</u>	<u>3 - 4 Monate</u>
<u>Obst</u>	<u>9 - 12 Monate</u>
<u>Fleisch/Fisch</u>	<u>3 - 12 Monate</u>
<u>Wurst</u>	<u>1 - 6 Monate</u>
<u>Backwaren</u>	<u>1 - 3 Monate</u>
<u>Milchprodukte</u>	<u>2 - 6 Monate</u>
<u>Selbstgekochtes</u>	<u>1 - 3 Monate</u>

**3.7. Auftauen**

Tiefgekühlte Lebensmittel werden im Kühlschrank aufgetaut.

**4. Körperhygiene**

**4.1. Wie man die Hände richtig wäscht**

- die Hände unter fließendem Wasser nass machen
- die Hände mit Flüssigseife einseifen
- die Hände reiben, bis es schäumt. Dabei nicht vergessen den Handrücken, zwischen den Fingern, unter den Fingernägeln und die Handgelenke zu reiben
- die Hände unter fließendem Wasser gut abspülen
- die Hände mit einem sauberen Handtuch trocknen, wenn möglich mit einem Wegwerf-Papiertuch oder einer einmal benutzbaren Stoffhandtuchrolle

**4.2. Allgemein**

- jegliche Wunden, die das Lebensmittel verunreinigen könnten, werden unverzüglich mit einem Pflaster oder ähnliches abgedeckt. Über die abgedeckte Wunde ist es notwendig einen Handschuh zu tragen.
- lange Haare werden bei der Zubereitung der Lebensmittel zusammengebunden
- Die Köche sind verpflichtet, fachgerechte Arbeitskleidung zu tragen
- Schneidebretter werden alle sechs Monaten kontrolliert. Bei tiefen Ritzen umgehend ersetzen oder fachgerecht Schleifen lassen.

Für alle Angestellten gelten bei Anwesenheit in der Küche und bei der Zubereitung von Lebensmitteln die Hygienerichtlinien.

**Alle Mitarbeiter sind verpflichtet, sich jederzeit an die oben aufgeführten Hygienevorschriften zu halten.**

Ich habe das Hygienekonzept sorgfältig durchgelesen und werde mich an die Vorschriften halten:  
Das unterzeichnete Konzept wird im Personaldossier abgelegt.

Datum.....

Name und Vorname.....