

Kinderzentrum
Bonstetten
Schachenstrasse 76
8906 Bonstetten

Tel 044 700 10 02



Kinderzentrum Wetzwil
Stationstrasse 54
8907 Wetzwil

Tel 044 700 00 02

Kinderzentrum Wetzwil
Lenggenweg 7
8907 Wetzwil

Tel 044 700 01 20

Hygienekonzept Kinderzentrum Bonstetten/Wetzwil

Das vorliegende Hygienekonzept dient zur Selbstkontrolle und soll zum Wohlbefinden und zur Gesundheit der Kinder und des Personals beitragen. Die Angestellten des Kinderzentrums sind verpflichtet sich man das Hygienekonzept zu halten, es umzusetzen und zu kontrollieren.

Küche und Lebensmittel

Personal:

- Vor jedem Arbeitsbeginn, nach jeder Pause, nach jedem Toilettenbesuch und nach berühren von rohem oder ungereinigten Lebensmitteln werden die Hände mit Seife gründlich gewaschen. Dafür stehen Seifenspender und Einweghandtücher zur Verfügung.
- Es wird ein gepflegtes Erscheinungsbild erwartet. Persönliche Hygiene und saubere Kleidung gehört dazu.
- Krankheiten und Erkältung müssen der Kita-Leitung oder der Gruppen-Leitung gemeldet werden. Personen welche an ansteckenden Krankheiten, Hautausschlägen (Ekzeme) oder offene Wunden leiden, dürfen nicht zur Verarbeitung von Lebensmitteln eingesetzt werden.
- Zum Probieren von Lebensmitteln muss immer ein neues Besteck verwendet werden.

Einkauf von Lebensmitteln:

- Unsere Lebensmittel werden hauptsächlich einmal wöchentlich geliefert.
Gemüse, Früchte und Milchprodukte von Gemüse Ernst Welti AG
Fleisch und Fisch von Merat
Trockenware von Saviva Integrale
- Die gelieferten Lebensmittel werden fachgerecht in die jeweiligen Lagerorte eingeräumt.
- Bei den Einkäufen wird auf frische und saisonale Lebensmittel geachtet.

Produktion/ Zubereitung von Lebensmitteln:

- Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln wird darauf geachtet die einwandfreie Sauberkeit und Hygiene einzuhalten.
- Schneidebretter sind nach Farbe/Anwendung deklariert und nach Gebrauch werden sie in der Spülmaschine gereinigt.
- Es werden keine rohen Eierspeisen, Rohmilch oder rohes Fleisch abgegeben.
- Lebensmittel für späteren Gebrauch werden vorgekocht und anschliessend im Schock Froster heruntergekühlt.
- Schweinefleisch und Geflügelfleisch wird immer durchgebraten oder durchgekocht (nicht mehr rot im Bereich der Knochen).

- Bereits gekochte unverzerrte Lebensmittel werden in verschlossenen Aufbewahrungsboxen entsprechend datiert und angeschrieben aufbewahrt. Diese werden innerhalb der nächsten 48h verzehrt und ansonsten entsorgt.
- Tiefgekühlte Lebensmittel werden im Kühlschrank, bei maximal 5 Grad, aufgetaut.
- Das Herkunftsland des Fleisches und Fischerzeugnisse werden auf dem Menüplan deklariert.

Aufbewahrung/Lagerung und Entsorgung der Lebensmittel:

- Alle Lebensmittel werden gemäss den Empfehlungen auf den Verpackungen bzw. den kantonalen Richtlinien entsprechend aufbewahrt.
- Lebensmittel, welche im Kühlschrank gekühlt werden, müssen bei maximal 5 Grad auf den dafür vorgesehenen Ablageflächen im Kühlschrank gelagert werden. Temperaturkontrolle wird einmal wöchentlich auf der Kontrollliste eingetragen.
- Lebensmittel, welche im Tiefkühlschrank gekühlt werden, müssen bei maximal -18 gelagert werden. Temperaturkontrolle wird einmal wöchentlich auf der Kontrollliste eingetragen.
- Lebensmittel, welche wir selbst produzieren und anschliessend einfrieren werden mit Herstellungsdatum und Einfrierdatum beschriftet.
- Alle offenen Lebensmittelpackungen werden mit dem Öffnungsdatum versehen und mit Klickverschlüssen verschlossen.
- Wöchentliche Ablaufdatumkontrolle
- Rüstabfälle werden in den Kompost entsorgt
- Alle anderen Abfälle werden täglich sachgerecht entsorgt.

Transport der Lebensmittel in die einzelnen Standorte:

- Die Lebensmittel werden nach dem Kochen in GN-Geschirr abgefüllt und in Transportboxen in die jeweiligen Standorte gefahren.
- Die Temperatur der angelieferten Speisen muss mindestens 65 Grad betragen.
- Die Temperatur im Lebensmittel beträgt dabei mehr als 75°C.
- Die Gelieferten Speisen werden täglich stichprobenartig gemessen und in die Kontrollliste eingeschrieben
- Damit die Speisen warm bleiben, werden die GN-Geschirre in ein Vorgewärmtes Bain-Marie gestellt.

Reinigung

Küche:

- In der Küche werden ausschliesslich blaue Microfasertücher verwendet diese werden täglich bei 60 Grad in der Waschmaschine gewaschen.
- Der Boden wird täglich gesaugt und feucht aufgenommen.
- Die Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte in der Küche werden jederzeit sauber gehalten.
- Die Reinigungsarbeiten werden auf einem separaten Putzplan aufgelistet und visiert.

Essbereich und andere Räume:

- Essbereich und andere Räume werden mit dem Gelben Putzlappen gereinigt.
- Der Wc – Bereich wird mit rot/rosa Putzlappen gereinigt.
- Die Bastelecke wird mit Violetten/Grünen/Orangen Putzlappen gereinigt.