

## Regeln Küchenhygiene

Der Vorstand und die Heimleitung haben die Verantwortung, dass in der Küche des Tagesheims St. Leonhard, jederzeit die Sicherstellung der Hygienebelange gewährleistet ist. Es werden jährlich kantonale Hygienekontrollen durch das Hygieneinspektorat durchgeführt. Damit wird ein Hygienemanagement mit Verantwortlichkeiten aufgestellt, zur Qualitätsentwicklung und Qualitätssicherung für das Tagesheim St. Leonhard. Für das Hygiene-management werden eine oder nach Bedarf mehrere verantwortliche Personen bestimmt.

- Ein Mitglied der Tagesheimleitung ist die direkte vorgesetzte Stelle, gemäss Organigramm, des Küchenpersonals und schult / instruiert die verantwortlichen Personen.
- Der Hygieneplan hat gut sichtbar in der Küche zu hängen. Er wird von der Person, welche die Küchenabnahme vollzieht unterschrieben, die Tagesheimleitung kontrolliert dies regelmässig. Hinsichtlich seiner Aktualität wird der Plan überprüft und gegebenenfalls an die aktuellen Situationen angepasst.
- Der Hygieneplan ist wöchentlich im Ordner – Küchenhygiene – abzulegen.

### 1. Basishygiene

Die Räume und die Ausstattung der neuen Küche entsprechen den Gesetzen, Verordnungen und Normen (Einbau einer Industrieküche im 2016 ist erfolgt und in Betrieb). Eine kontinuierliche bauliche Instandhaltung und Renovierung ist die notwendige Voraussetzung für jede effektive Reinigung und Desinfektion.

### 2. Personalhygiene Küche

- Sauberes, ordentliches Erscheinungsbild
- Gepflegter Zustand der Hände
- Kurze und unlackierte Fingernägel, keine künstlichen Fingernägel
- Kein Schmuck und Armbanduhr an Händen und Unterarmen
- Lange Haare sind zusammen zu binden
- Saubere Küchenschuhe mit Gummisohlen (z.B. Crocks)
- Kranke Mitarbeitende haben keinen Zutritt zur Küche
- Die Öffnungs- und Schliesszeiten der Küche sind jederzeit einzuhalten

### 3. Händehygiene

Diese sind nach den Grundsätzen des BAG (Bundesamt für Gesundheit) jederzeit zu erfüllen (siehe auch: Seifenboss, <https://www.coronavirus.bs.ch/Aktuelle-Situation/so-schuetzen-wir-uns/seifenboss.html>). Dazu sind ein Händedesinfektionsmittel-Spender, hautschonende Waschlotion und Einmalhandtücher (Papiertücher-Spender) in der Küche vorhanden. Vor jeder Tätigkeit in der Küche sind die Hände entsprechend zu waschen und zu desinfizieren. Auch dann wieder, wenn die Küche zwischendurch, für kurze Zeit, verlassen wird.

### 4. Küchenhygiene von Montag bis Freitag

#### 4.1 Öffnungs- bzw. Schliesszeiten Küche

Die Küche ist für alle Mitarbeitenden, Kinder und Eltern geschlossen von 09.30 Uhr bis 15.00 Uhr, die Küchen-Türe ist in dieser Zeit geschlossen. Ausserhalb dieser Zeiten werden die Zutritte zur Küche im Folgenden definiert und festgelegt. Die Ausnahme bildet das Essenholen und die Geschirrrückgabe vom Mittagstisch.

Das Kochpersonal ist täglich anwesend von 08.00 Uhr bis 16.30 Uhr. Es ist für die Essenszubereitung und die Einhaltung aller relevanten Hygienevorschriften in der Küche verantwortlich.

#### 4.2 Ablauf Frühdienst / Frühstück 06.30 Uhr bis 08.00 Uhr

- Der/ die jeweilige Zugeteilte/-r ist für die Morgenküche verantwortlich
- Die Geschirrboys werden an einem fixen Ort in den Gruppenräumen stationiert
- Das Frühstücksgeschirr wird darauf deponiert (Gruppen Regenbogen, Sternen und Wolken)
- Ab 08.30 Uhr wird das Geschirr von der zugeteilten Person in die Küche geholt, gewaschen und danach deponiert diese das Geschirr auf den Geschirrboys und schiebt diese in die jeweiligen Gruppenräume
- Die Gruppen versorgen das Geschirr bis spätestens 09.00 Uhr
- Der oder die jeweilige Zugeteilte kontrolliert die GWM (Geschirrwashmaschine nachfüllen und die Einzelteile reinigen – das Kochpersonal instruiert die jeweiligen Mitarbeitenden)
- Boden und Flächen sind zu putzen und sauber dem Kochpersonal zu übergeben

**Fazit:** In den Gruppenräumen Sternen und Regenbogen steht je ein Geschirrboy, das schmutzige Geschirr wird darauf deponiert und allfällige Essensreste von den Tellern, werden von den Mitarbeitenden der Gruppe in den Eimer auf dem Geschirrboy entsorgt. Die Ausgabe des Mittagessens ist von **11.45 bis 13.30 Uhr**, die Gruppen holen jeweils das Essen in den dafür vorgesehenen Schüsseln in die Gruppenräume.

#### 4.3 Ablauf Mittagessen

- Das Kochpersonal bzw. Stellvertreter/-in holt das schmutzige Geschirr auf den Geschirrboys in den Gruppen ab
- Die Essensresten werden entsorgt, der Geschirrboy geputzt
- Das Geschirr wird gewaschen und wieder auf den Geschirrboy gestapelt
- Die Geschirrboys werden danach vom Koch in die Gruppenräume geschoben
- Das Geschirr wird von den Gruppen bis spätestens 14.00 Uhr ordentlich versorgt
- Die eigenen Küchenutensilien, Geschirr etc. versorgt der Koch selber in der Küche
- Er putzt anschliessend die Küche (Boden, Flächen und sämtliche Utensilien, wie Pfannen und Backöfen, Gebrauchsgegenstände, etc.)

#### 4.4 Ablauf Mittagstisch

- Der Mittagstisch wird alternierend von allen Mitarbeitenden betrieben (Wochenplan)
- Die Mittagstisch-Verantwortlichen bringen das gebrauchte Geschirr zurück in die Küche
- Das Geschirr wird vom Kochpersonal gespült und in der Küche deponiert
- Die Mittagstisch-Verantwortlichen holen dieses in der Küche ab und versorgen es im Keller ordentlich, bis spätestens 15.00 Uhr

#### 4.5 Ablauf Z'Vieri ab 15.30 Uhr

- Jede Gruppe handelt analog dem Z'Morge / Frühstücks Ablauf
- Das Geschirr ist jeweils auf den Geschirrboy zu deponieren und die verantwortlich Zugeteilten und/oder Mitarbeitenden waschen das Geschirr
- Die Geschirrboys werden in die Gruppen geschoben und die Gruppen versorgen ihr Geschirr am gleichen Tag selber
- Buschifläschchen plus Sauger/Schnuller sind bis 16.00 Uhr in der Küche zum Waschen bereit. Achtung – die Fläschchen müssen horizontal in die GWM eingelegt werden! Die Mitarbeitenden der Gruppe Wolken (Babygruppe) holen ihr Geschirr wieder bis spätestens 18.00 Uhr ab.

- Die Mitarbeitenden, welche das Z'Vieri machen, kontrollieren auch die GWM, füllen nach und reinigen alle Einzelteile
- Der Boden und alle Flächen in der Küche sind zu reinigen
- Der Mist-Müllsack ist jeden Abend in den dafür vorgesehenen Behältnissen im Garten zu deponieren

**Die tägliche Küchenabnahme erfolgt spätestens auf 17.30 Uhr von einer/-m diplomierten Erzieher/-in und/oder Mitarbeiter/-in im Spätdienst**

#### **4.6 Zu tätige Arbeiten bei der Küchenabnahme sind (Plan hängt in der Küche):**

- Der Kühlschrank und die Kühlschranktüren sind zu kontrollieren und wenn nötig nachreinigen und nachtrocknen
- Sämtliche angebrochenen Lebensmittel im Kühlschrank sind mit Datum zu kennzeichnen und in Behältnissen / Tupperware zu versorgen
- Die Flächen und der Boden sind zu kontrollieren, wenn nötig nachreinigen und nachtrocknen
- Die Ausgussbecken sind zu reinigen und nach zu trocknen
- Die Früchteschalen und offenes Gemüse sind zu kontrollieren, faulige Früchte / Gemüse sind zu entsorgen

## **5. Schlusswort**

Die Umsetzung und Erfüllung des Hygienestandards ist ein wichtiges Anliegen des Vorstandes und der Tagesheimleitung. Das unnötige Aufhalten im Hygienebereich „Küche“ ist zu vermeiden.