

**Hygienekonzept**

**zum Mittagstisch der Schule Buchholterberg**

Die Tagesschule der Schule Badhus bietet ihren Schülern und Schülerinnen einen betreuten Mittagstisch. Die Mahlzeiten werden durch das Tertianum Schibistei frisch zubereitet. Die Mahlzeit wird durch die Betreuerin im Tertianum abgeholt.

Damit alle gesetzlichen Bestimmungen zur Hygiene gemäss Artikel 1 des Lebensmittelgesetztes eingehalten werden, wurde ein Hygienekonzept mit einem eigenen Kontrollsystem ausgearbeitet. Mit einer angepassten und zweckmässigen Selbstkontrolle werden die folgenden vier Grundsätze berücksichtigt:

* Sicherstellen, dass alle Lebensmittel, die abgegeben werden, von einwandfreier Qualität sind (Trinkwasser ist auch ein Lebensmittel)
* Das Personal wird im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln instruiert
* Die Konsumenten werden im Zusammenhang mit Lebensmitteln weder über deren Herkunft noch Zusammensetzung getäuscht
* Mit einer Dokumentation zur Selbstkontrolle wird gezeigt, dass die Verantwortung wahrgenommen wird und dazugehörende Aufzeichnungen getätigt werden

Heimenschwand, 05.06.2024

Archiv Nr. 05.0800.

**Hygienekonzept Mittagstisch Schule Buchholterberg Seite 1**

**Beschreibung des Betriebes**

**Betrieb:**

Mittagstisch der Schule Buchholterberg

**Verantwortliche Person für die Lebensmittelsicherheit:**

Name, Vorname

Funktion Leitung Mittagstisch

Adresse

Ort

Telefon

Mobile

E-Mail

**Lebensmittellieferant:**

Betrieb Tertianum Schibistei
Adresse Schibistei 4

Ort 3615 Heimenschwand
Telefon 033 453 80 60

**Angaben zum Speiseangebot**

* Das Tagesmenu wird nach dem Menuplan vom Tertianum Schibistei genussfertig bezogen.
* Die Speiseverteilung erfolgt durch Bedienung.
* Es wird kein Einweggeschirr benützt.
* Das Trinkwasser aus dem Verteilnetz kann per Selbstbedienung bezogen werden. (Die Wasserkontrolle erfolgt über die Gemeinde.)

**Bemerkungen**

Die Mahlzeiten werden im Tertianum Schibistei fertiggekocht bezogen. In der Schulküche werden keine Speisen zubereitet (keine Benützung Kochfeld, Backofen, Dampfabzug Kühschrank).

Im Schuljahr 2024/2025 wird der Mittagstisch 1 x pro Woche, jeweils am Donnerstag durchgeführt.

**Hygienekonzept Mittagstisch der Schule Buchholterberg Seite 2**

**Gefahrenanalyse**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bereich** | **Mögliche Gefahr** | **Beispiele** |
| **Personal** | * Mangelhaftes Hygieneverständnis und Übertragung von Mikroorganismen
* Übertragung von Krankheiten
 | * schmutzige Hände, Wunden oder Schmuck an den Händen, Husten oder Niesen über Lebensmittel, schmutzige Kleider, Rauchen und Essen am Arbeitsplatz
* Kranke Personen in der Essens-Ausgabe
 |
| **Wareneingang** | * Verunreinigung offener oder verpackter Lebensmittel
 | * Beschädigung der Verpackungen, Verunreinigung durch Geruch, Nässe,unsaubere Gebinde, Tiere, Ungeziefer usw.
 |
| * Verderb durchTemperaturunterschreitung
 | * zu tiefe warmhalte Temperatur bei warmen Speisen
 |
| * Herkunft und Zusammensetzung unbekannt, keine Rückverfolgbarkeit
 | * fehlende, falsche Angaben (Herkunft, Zusammensetzung Backwaren, usw.)
 |
| **Abgabe/ Deklaration** | * Verunreinigung bei der Abgabe
 | * fehlende Bedienungswerkzeuge
 |
| * Täuschung durch fehlende oder falsche Angaben
 | * fehlende oder falsche Angaben, Rückverfolgbarkeit unmöglich, keine schriftliche Fleischdeklaration vorhanden
 |
| **Reinigung** | * Geschirr, Gerätschaften, Utensilien, Einrichtungen, etc. sind schmutzig
 | * Die Reinigung und Hygiene wird vernachlässigt.
 |
| **Abfälle** | * Kontamination von Lebensmitteln durch Abfälle
 | * Nicht sachgemässe Entsorgung von Resten und Abfällen. Abfallstandorte ungeeignet.
 |

**Hygienekonzept Mittagstisch der Schule Buchholterberg Seite 3**

**Arbeitsanweisungen**

1. **Personal**
	* Das Personal wird durch die verantwortliche Person über die persönliche Hygiene, die Selbstkontroll-Dokumentation und den korrekten Umgang mit Lebensmitteln instruiert (Kontrollliste Personalschulung)
	* Hände werden regelmässig und gründlich gewaschen. In jedem Fall vor Arbeitsbeginn, nach Toilettenbesuch, nach Pausen (Rauchen, Essen, usw.), nach Berühren von rohen oder ungereinigten Lebensmitteln, usw.
	* Dem Personal stehen einwandfreie Toiletten mit Handwaschbecken, Seifenspender und Einweghandtücher zur Verfügung
	* Kein Schmuck an den Händen (ausser Ehering), keine Wunden an Händen und Armen
	* Saubere und zweckmässige Arbeitskleidung
	* Am Arbeitsplatz wird nicht geraucht
	* Kranke Personen melden sich beim Verantwortlichen
2. **Wareneingang**
	* Es gelangen nur kontrollierte Produkte in den Mittagstisch
	* Folgende Punkte werden bei der Annahme von Lebensmittel kontrolliert:
* Zustand der Lebensmittel, Verpackung in Ordnung
* Temperatur in heiss angelieferten Produkten mindestens 65 °C
* Datierung (die Produkte sind noch in der Verbrauchsfrist)
* Das Produktionsland für Fleisch und Fleischerzeugnisse ist klar angegeben. Siehe Menuplan Tertianum Schibistei
* Die Zusammensetzung der angelieferten Lebensmittel ist bekannt (Menuplan Tertianum Schibistei)
1. **Essensausgabe**
	* Sämtliche Arbeitsflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden, sind hart, glatt und leicht zu reinigen
	* Die Arbeitsflächen werden vor und nach jedem Gebrauch gereinigt und wenn nötig desinfiziert
	* Trennung der Arbeitsbereiche „sauber“ und „schmutzig“, um Kontaminationen zu vermeiden
	* Küchentücher werden täglich gewechselt
	* Für die Reinigung von Geschirr ist eine entsprechende Einrichtung (Spültrog in Kombination mit einer Abwaschmaschine) vorhanden
	* Handwaschbecken mit Seifenspender, Einweghandtücher und Desinfektionsmittel sind vorhanden
	* Speisen werden ausschliesslich am Produktionstag abgegeben, Reste werden zurück an das Tertianum Schibistei gegeben

**Hygienekonzept Mittagstisch der Schule Buchholterberg Seite 4**

**Arbeitsanweisungen**

1. **Lagerung der gekochten Speisen**
	* Die Mahlzeiten werden auf Wärmeplatten warmgehalten
2. **Abgabe/Deklaration**
	* Auf der Speisekarte (Menukarte, Tafel) ist das **Produktionsland** für Fleisch und Fleischerzeugnisse schriftlich zu deklarieren
	* Bei Fragen oder Allergien direkt Küche des Tertianums Schibistei kontaktieren: 033 453 80 66
3. **Reinigung**
* Das Geschirr wird direkt nach dem Gebrauch abgewaschen. Damit alle Anlagen stets sauber sind, wird die Reinigung von Gerätschaften, Utensilien und Einrichtungen regelmässig durchgeführt
1. **Abfälle**
	* Küchenabfälle, Speisereste und andere **Abfälle werden laufend und sachgerecht entsorgt**.

**Hygienekonzept Mittagstisch der Schule Buchholterberg Seite 5**

**Kontrolllisten**

|  |
| --- |
| **Personalschulung** |
| Vorname / Name | Die Unterzeichnende/n bestätigen mit ihrer Unterschrift, dass Sie über die Hygieneregeln, Verantwortlichkeiten und die Dokumentation zur Selbstkontrolle instruiert worden sind. Mit Datum und Unterschrift bitte. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |
| --- |
|  **Warenannahme**Verantwortliche Person: Mitarbeiter MittagstischQualität der gelieferten Lebensmittel kontrollierenTemperaturkontrolle der gelieferten Produkte (Fleisch, Fisch, Milchprodukte) |
| Lieferant | Produkte | Lieferdatum | Temperatur mind. 65°C | Bemerkung | Visum |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
|  **Reinigungsplan**Verantwortliche Person: Mitarbeiter MittagstischFestlegen, was wann und wie gereinigt wird. |
| Was | Frequenz | Wie | Datum | Visum |
| Messer und Küchenwerkzeuge, Geschirr | Nach jedem Gebrauch | Heisses Wasser und Allzweckreiniger, Abwaschmaschine |  |  |
| Arbeitsfläche | Täglich | Feuchter Lappen und Allzweckreiniger |  |  |
| Küchenboden | Täglich | Trockenwischen,Mopp mit heissem Wasser und Allzweckreiniger |  |  |
| Küchenschränke aussen | Bei Bedarf | Feuchter Lappen und Allzweckreiniger |  |  |
| Küchenschränke innen | Halbjährlich | Feuchter Lappen und Allzweckreiniger |  |  |
| Küchentücher | Täglich | Waschautomat 60°C |  |  |