

## Hygienekonzept der Schul- und Hortküche Primarschule Wettswil

Dieses Pflichtenheft "Gastronomie und Hortküche" ist Teil des Gesamthygiene-konzepts der Primarschule Wettswil.

### Grundlagen

Basis für dieses Pflichtenheft sind die gesetzlichen Grundlage Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-Verordnung (LGV) sowie die Vorgaben aus dem Hygienekonzept der Primarschule Wettswil.

### Grundsätze

- Das Lebensmittelgesetz basiert auf der Selbstkontrolle.
- Die Lebensmittelgesetzgebung verpflichtet uns, eine Selbstkontrolle zu führen.

Diese lässt sich nur mit der Hilfe aller Mitarbeitenden umsetzen. Die Abläufe sind im folgenden Pflichtenheft beschrieben. Die Dokumente werden regelmässig überprüft und angepasst. Verantwortlich für die Aktualität des Konzepts ist die Bereichsleitung Gastroküche in enger Zusammenarbeit der Hort- und Mittagstischleitung.

Ziel ist ein alltagsfähiges Selbstkontrollinstrument, welches einerseits den Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung entspricht und andererseits als Einzeldokument in der Personalschulung eingesetzt werden kann.

### Inhaltsverzeichnis der Hygieneschwachstellen /HCCPs (Hazard Critical Control Points)

1. Wareneingang/Warenannahme
2. Lebensmittellagerung
3. Produktion und Fertigung von Gerichten
4. Vorgaben Speiseresten
5. Abfall und Entsorgung
6. Reinigung
7. Persönliche Hygiene
8. Verantwortung

#### 1. Wareneingang/ Warenannahme

Produkt	Was	Lagertemperatur
Gemüse und Früchte, Milchprodukte	Qualitätskontrolle bei Annahme	5°C
Fleisch und Fleischerzeugnisse	Qualitätskontrolle bei Annahme (Temperaturmessung)	3°C
Fisch	Qualitätskontrolle bei Annahme (Geruchs-, Textur-, und Sichtprüfung und Temperaturmessung)	2°C

Entspricht die Ware nicht dem vorgegebenen Qualitätsstandards wird die Ware zurückgeschickt.

Lieferscheine müssen mit dem Wareneingangskontrollstempel visiert werden.

## 2. Lebensmittellagerung

### Grundsätzlich gilt:

- ✓ First in Frist out
- ✓ Lebensmitteln nicht offen herumstehen lassen, Kühlkette einhalten
- ✓ Haltbarkeitsdaten regelmässig kontrollieren
- ✓ Von der Gastküche gelieferte Milchprodukte sowie Speisen, die diese enthalten sofort kühl stellen und kühl lagern.
- ✓ Rohe und gekochte Lebensmittel getrennt lagern.

Produkt	Lagertemperatur	Wie
Gemüse und Früchte	5°C bis 6°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf dem Gemüsegitter</li> <li>• Im vorgesehenen Kühlschrank</li> </ul>
Fleisch und Fleischerzeugnisse	3°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vakuumiert</li> <li>• Datiert</li> <li>• Vor Ablaufdatum verwenden</li> </ul>
Fisch	2°C (auf Eis)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In gut schliessenden Behältern</li> <li>• Schnell verarbeiten</li> </ul>
Milch und Molkereiprodukte	5°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vakuumiert oder gut verschlossen</li> <li>• Datiert</li> <li>• Vor Ablaufdatum verwenden</li> </ul>
Angebrochenen Packungen		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gut verschlossen lagern</li> <li>• Mit Öffnungsdatum beschriften</li> </ul>
Speisereste	max. 5°C oder – 18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In gut schliessenden Behältern verpacken oder vakuumieren</li> <li>• Mit Öffnungsdatum beschriften</li> <li>• Möglichst rasch wiederverarbeiten</li> </ul>
Tiefkühlprodukte	mind. – 18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vakuumiert oder gut verschlossen</li> <li>• Datiert</li> </ul>
Aufgetaute Lebensmittel		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auftaudatum erfassen</li> <li>• Innerhalb von 36 Stunden verbrauchen</li> </ul>

### 3. Produktion und Fertigung von Gerichten

Die Zubereitung von Lebensmittel beinhaltet eine Vielzahl von Verarbeitungsschritten, wie rüsten, zerkleinern, schneiden, hacken, mischen, schlagen und portionieren usw.

Bei der Zubereitung der Produkte kommen diese mit Oberflächen von Kochutensilien, Geschirr, Maschinen und auch mit den Händen der Mitarbeitenden in Kontakt.

Während der Zubereitung sind die Lebensmittel der Umgebungstemperatur (Zimmertemperatur) ausgesetzt.

Die CCP «Zubereitung von Lebensmittel» ist eine umfassende Angelegenheit und muss mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit überwacht werden.

Es wird eine Kerntemperatur Kontrolle durchgeführt und dokumentiert. Diese erfolgt bei kritischen Lebensmitteln wie Fleisch-/ Fisch und Geflügel sowie Eierspeisen.

#### Trennung von rohen und verzehrfertigen Speisen bei der Zubereitung!

Sollzustand	Massnahmen / Hilfsmittel
Waschen von rohem Gemüse	Jedes Gemüse muss vor der Verwendung gründlich unter fließendem, kaltem Wasser gewaschen werden.
Kontakt zwischen rohen und verzehrfertigen Lebensmitteln vermeiden	Arbeitsabläufe und Arbeitsschritte überwachen.
Verwenden von verschiedenfarbigen Schneidebrettern.	Weiss: Früchte, Brot, Patisserie, Süßspeisen <b>Rot:</b> Fleisch <b>Gelb:</b> Geflügel <b>Blau:</b> Fisch <b>Grün:</b> Gemüse
Reinigung und Desinfektion	Die Arbeitsflächen und Schneidebretter müssen nach jedem Arbeitsgang gründlich gereinigt und allenfalls desinfiziert werden.
Händekontakt mit Lebensmitteln ist möglichst zu vermeiden.	Saubere Hände und Werkzeuge verwenden. Nach der Verarbeitung kritischer Produkte (z.B. Geflügel, Rohwürste, Fisch) immer Hände waschen und desinfizieren. Oder Einweghandschuhe tragen.

### 4. Vorgaben Speisereste

Grundsätzlich gilt; es werden nur die benötigten Lebensmittel erhitzt und möglichst schnell verzehrt. Alte und neue Lebensmittel nie miteinander mischen

#### Speisereste Mittagstisch/Zvieri

Reste von den Tischen oder von ungekühlten Dessertwagen dürfen nicht weiterverwendet werden und müssen entsorgt werden.

#### Speiseresten der Fertigung / Mise-en-place in der Küche

Nicht verwendete auf Mise-en-place produzierte Produkte müssen über +65°C während dem Service gelagert werden (maximal 3 Stunden).

Bei Nichtgebrauch sofort auf unter +5°C kühlen (und/oder bei -18°C einfrieren). Diese Produkte können innert 36 Stunden weiterverwendet werden.

Saucen sind bei einer Wiederverwendung aufzukochen und sofort zu verwenden.

## **5. Abfall / Entsorgung**

Es ist eine zügige und geordnete Abfallentsorgung zu gewährleisten. Dabei ist ein möglichst umfangreiches Recycling umzusetzen. Speiseresten müssen von den übrigen Abfällen getrennt, zugedeckt aufbewahrt werden.

### **Speisereste**

Die gekennzeichneten Kunststoffeimer mit Speiseresten (aus Küche, MZS, Hort) werden jeweils nach dem Mittag in den Container für Speiseabfälle entsorgt. Die geleerten Eimer werden gründlich gewaschen. Es werden nur saubere Eimer in die Küche zurückgestellt.

### **Speisealfettstoffe**

Verbrauchtes Frittieröl, überschüssiges Bratfett wird abgefüllt in dem dafür bereitgestellten Kessel mit Deckel und separat in einer entsprechenden Entsorgungsstelle fachgerecht entsorgt.

### **Einwegglas / Dosen / Alu**

Wird getrennt gesammelt und in den dafür bestimmten Containern entsorgt.

### **Karton und Papier**

Karton und Papier wird getrennt gesammelt und in den dafür bestimmten Containern entsorgt.

### **Plastik / PET**

Sind in die ausschließlich dafür bestimmten Säcke zu entsorgen.

Alle getrennt gesammelten Abfälle sind in regelmäßigem Turnus durch das Tagesstrukturen Personal zu entsorgen.

Zuständigkeit: > siehe **8. Verantwortung**

Entsorgung hausintern durch Küchen-, Hort-, Mittagstischmitarbeiter und Hausdienst.

## **6. Reinigung**

Die Reinigung der Küche erfolgt gemäß den gültigen Reinigungsplänen, welche gut sichtbar in der Küche ausgehängt sind. Alle Mitarbeitenden sind verpflichtet, die darin festgelegten Reinigungsarbeiten durchzuführen.

Tägliche Reinigungsarbeiten sind wie vorgegeben auszuführen. Eine Visierung durch die ausführende Person ist hierbei nicht erforderlich.

Wöchentliche sowie periodische Reinigungsarbeiten müssen ebenfalls gemäss Plan durchgeführt und durch die jeweilige Reinigungskraft verbindlich visiert werden.

Die Kontrolle der Reinigungslisten sowie der regelmässige Austausch der Pläne obliegt der Leitung Küche. Diese überprüft die ordnungsgemäße Durchführung und sorgt für die Aktualität der Aushänge.

Die Grundreinigung (extern) erfolgt 2x jährlich.

## **7. Persönliche Hygiene**

Alle Mitarbeitenden sind angehalten, nachfolgende Regeln der persönlichen Hygiene strikt zu beachten:

- Saubere Hände
- Saubere Arbeitskleider
- Langes Haar wird zusammengebunden
- Mitarbeitende in der Küche tragen bei der Arbeit keinen Schmuck (Ehering ausgenommen)

Alle Mitarbeitenden melden sich unverzüglich bei den Vorgesetzten

- Beim Auftreten oder Vorhandensein einer Infektionskrankheit
- Bei Infektion des Mundes und Rachens, der Atemwege
- Bei eiternden Wunden an Händen, Armen und Gesicht
- Bei akut auftretendem und länger andauerndem Erbrechen und/oder Durchfall

Händewaschen ist unbedingt erforderlich und Pflicht und ist nach den gültigen Richtlinien "korrekte Händehygiene" durchzuführen

- Vor Arbeitsbeginn
- Nach jedem Arbeitsunterbruch, auch z.B. nach Rauchpause
- Nach jedem Toilettenbesuch
- Vor und nach dem Bearbeiten von heiklen Produkten wie Fisch, Geflügel, Eiprodukten etc.
- Nach Berührung von unsauberen Gegenständen wie Kehricht, Gebinde, Leergut usw.

Bei jeder Handwaschgelegenheit befindet sich ein Seifendispenser und Einweghandtücher, welche regelmässig kontrolliert und nachgefüllt werden.

## **8. Verantwortung**

Die Hauptverantwortung liegt immer beim Betriebsleitenden gem. Zuständigkeiten:

Leitung Tagesstrukturen

Leitung Küche

Leitung Hort

Leitung Mittagstisch (MiTi)

<b>Bereich</b>	<b>Zuständigkeit</b>
<b>1. Warenannahme</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebinde</li> <li>- Datierung</li> <li>- Frische / Qualität / Zustand</li> <li>- Kühlhaltung</li> </ul>	Leitung Küche
<b>2. Lagerung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperaturen (Kühlräume / Schränke)</li> <li>- Datierung / Beschriftung</li> <li>- Reinigung</li> </ul>	Leitung Küche
<b>3. Produktion</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorgekochte Speisen</li> <li>- Fertigung von Speisen / Rezepte</li> <li>- Tiefkühlen / Auftauen</li> <li>- Rohe nicht erhitzte Produkte</li> <li>- Warmhaltung / Abkühlung / Reste</li> <li>- Reinigung</li> </ul>	Leitung Küche
<b>4. Präsentation, Ausgabe</b> Schöpfen, Verteilen	Leitung MiTi, Hort
<b>5. Speiseresten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Resteverwertung / Abkühlung</li> </ul>	Leitung Küche
<b>6. Abfallentsorgung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fachgerechte Trennung (intern)</li> <li>- Fachgerechte Entsorgung zur Sammelstelle</li> </ul>	Speiseresten, Küchenabfälle, Leergut... Leitung Küche, MA MiTi Altglas, Karton, Papier: MA-Hort/MiTi
<b>7. Reinigung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einhaltung und Kontrolle von Reinigungsplänen / Sicherheitsdatenblätter</li> </ul>	Leitung Küche: Bereich Küche Leitung MiTi: Bereich Speisesaal, Abwasch Leitung Hort: Bereich Speisesaal, Küche
<b>8. Persönliche Hygiene der Mitarbeitenden</b>	Leitung des jeweiligen Fachgebiets
<b>9. Mitarbeiter und – Mitarbeiterinnenschulung</b>	Leitung Tagesstrukturen in Absprache mit den Fachleitungen und Leitung Küche
<b>10. Verfahrens- und Produktionsanweisungen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aktualisierung und Verteilen der Datenblätter</li> </ul>	Leitung Küche

### **Schlussbestimmungen**

Dieses Pflichtenheft ersetzt alle bisherigen Bestimmungen. Es wird von der Leitung Küche periodisch geprüft.

Beschluss PSP 50-02/26 vom 16. März 2026