

# Hygiene – Leitfaden Tagesstruktur

Erstellt im Mai 2020 durch die Tagesstrukturen

## Inhaltsverzeichnis

1.	Zweck.....	3
2.	Pflichten der Betriebe.....	3
2.1.	Festlegen der verantwortlichen Person .....	3
2.2.	Pflicht zur Selbstkontrolle.....	3
3.	Personenhygiene – Verhaltensregeln .....	3
3.1.	Merkblatt - persönliche Hygiene.....	3
3.1.1.	Im Kontakt mit Lebensmittel gilt zusätzlich.....	3
4.	Küche.....	4
4.1.	Merkblatt – Lebensmittel Umgang.....	4
4.1.1.	Schöpfstation Regeln .....	4
4.1.2.	Transport Catering .....	4
4.1.3.	Abwasch: Geschirr/ Besteck .....	4
4.1.4.	Catering – Retouren .....	5
4.1.5.	Aufbewahrung LM .....	5
5.	Lagerung von Lebensmitteln.....	5
5.1.	Temperatur.....	5
5.2.	Datierung/Haltbarkeit/Qualität .....	5
5.3.	Schutz.....	5
5.4.	Deklaration.....	6
5.5.	Umgang mit Lebensmitteln/vorproduzierten Speisen.....	6
5.5.1.	Immer zu beachten .....	6
5.5.2.	Kalt servierte Speisen/Dessert .....	6
5.5.3.	Vorproduzierte Speisen.....	6

## **1. Zweck**

Der Hygieneleitfaden dient der betrieblichen Qualitätssicherung.

Es regelt die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen und hygienischen Vorschriften und deren Umsetzverantwortlichen und gibt Aufschluss über Vorkehrungen, Weisungen, Massnahmen und Informationen zu den gesetzlichen Bestimmungen im Umgang mit Lebensmitteln und Hygiene in der Tagesstruktur Kilchberg.

## **2. Pflichten der Betriebe**

### **2.1. Festlegen der verantwortlichen Person**

Für jeden Betrieb ist eine Person zu bezeichnen, welche neben der Unternehmensleitung die oberste Verantwortung für die Produktesicherheit im Betrieb trägt (verantwortliche Person/SL). (Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV – Art. 3)

Sicherstellung des hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

### **2.2. Pflicht zur Selbstkontrolle**

Selbstkontrollen ist einer der wichtigsten Grundsätze des schweizerischen Lebensmittelgesetzes (Artikel 23).

Formulare zur Selbstkontrolle: Die Formulare werden mindestens 12 Monate aufbewahrt.

## **3. Personenhygiene – Verhaltensregeln**

### **3.1. Merkblatt - persönliche Hygiene**

- Saubere, leicht waschbare Kleider, Schuhe nur für den Office Bereich
- Lange Haare werden zusammengebunden
- Hände mit Flüssigseife/ (Desinfektion, nach Bedarf) waschen, mit Einweg-Papiertücher trocknen (keine Handtücher/Übertragung von Mikroorganismen) nach jedem Arbeitsunterbruch

#### **3.1.1. Im Kontakt mit Lebensmittel gilt zusätzlich**

- Keinen Schmuck (ausser Ehering), keine Armbanduhr tragen Schmutzrückstände
- Wenn Nagellack müssen Einweghandschuhe getragen werden
- Niemals auf LM niesen, husten, nicht in der Nase bohren oder sich kratzen, Hände nicht an der Arbeitskleidung abwischen
- LM nur wenn unbedingt nötig mit den Händen berühren
- Gesamte Küchenwäsche werden täglich ausgewechselt
- Saubere Wäsche in einem geschlossenen Schrank bis zum Gebrauch lagern (Schutz vor Staub/Mikroorganismen)
- Schmutzige Wäsche jeden Tag(nach Arbeitsende) aus der Küche entfernen
- Putzschwämme und Bürsten täglich im Geschirrspüler waschen
- Schneidebretter farblich (Gemüse, Früchte, Brot) unterscheiden, stellen beim trocknen
- Besteck zum degustieren nur einmal verwenden

## **4. Küche**

### **4.1. Merkblatt – Lebensmittel Umgang**

- Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln
- Korrekte Information / Auskunftspflicht (SL)
- Arbeitsanweisung (SL)
- Selbstkontrolle Formular (Datum, Kürzel) (SL - Kontrolle)

#### **4.1.1. Schöpfstation Regeln**

- Schöpfstation/Bainmarie: Temperatureinstellung Nummer 3, bis zum Abräumen der Station, nichts mit den Händen berühren nur mit dem Vorlegebesteck arbeiten, die Person/Kind die Schöpfstation bedient, absolut saubere Hände (unmittelbar vor dem schöpfen Hände waschen)
- Essensresten von den Tellern in einen Eimer (Deckel) zum zurück schicken Catering/Küche
- Besteck in ein Becken mit Wasser/wenig Seife zur Vorreinigung

#### **4.1.2. Transport Catering**

- Vorproduzierte Gerichte, werden aktiv warmgehalten/gekühlt
- und korrekt zwischengelagert
- Gekühlte LM, die Kühlkette nicht unterbrochen werden
- Heiss gelieferte Gerichte dürfen die Minimaltemperatur von 60/65°C nicht unterschreiten (Kontrollblatt), die Heisshaltung von gekochten Gerichten darf die Warmhaltung von drei Stunden nicht überschreiten, tägliche Kontrolle(Fleisch) von der Kerntemperatur
- Gekochte Speisen aus der Schöpfstation dürfen nicht weiterverwendet werden
- Schöpfstationen müssen täglich vollständig gereinigt werden:
- Bainmarie: Wasser ablassen/reinigen: Kontrollblatt
- Servierwagen, wöchentlich gründlich reinigen, tägliche Überprüfung der Sauberkeit, keine Schmutz Rückstände

#### **4.1.3. Abwasch: Geschirr/ Besteck**

- Besteck, in Wasser/Seife Becken, einlegen (Vorreinigung)
- Alles Geschirr vorwaschen (Geschirrspüler Wasser wird mehrmals gebraucht)
- Becher/Besteck, wenn möglich als erstes Waschen, trockenreiben (Gefahr von Mikroorganismen bei Feuchtigkeit und/oder es können sich Gerüche entwickeln)
- Geschirr auf Wassertropfen (bei Bedarf trockenreiben) auf Sauberkeit kontrollieren

Reinigung von Küchenmaschinen: Für jede Küchenmaschine besteht eine Arbeitsanweisung, hygienisch heikle Maschinen brauchen ein entsprechendes Kontrollblatt.

Besteck, Geschirr das für den nächsten Tag bereitgestellt wird, muss vor Staub und Schmutz geschützt sein (sauberen Handtuch oder einer Abdeckung), ansonsten in den Küchenschrank versorgt werden

#### 4.1.4. Catering – Retouren

- Essensresten von den Tellern, in separaten Eimern mit Deckel verschlossen zurück in die Küche/Catering schicken
- Wenn LM aufbewahrt werden: Kühl-, Heiss Lagerung beachten, in einem korrekt angeschriebenen Gefäss für den Kühlschrank/Tiefkühler Abkühlung/Schockkühlung beachten
- (Kritischen Temperaturbereich, 10 – 50 °C fördert Bakterienwachstum)

#### 4.1.5. Aufbewahrung LM

- Abpackdatum, Lebensmittelname, Kürzel der Person die es zur Aufbewahrung wegstellt (nur geeignete Gefässe für TK oder KS benützen)

### 5. Lagerung von Lebensmitteln

#### 5.1. Temperatur

Lagertemperatur regelmässig kontrollieren und auf das Kontrollblatt eintragen

Gemüse	max. + 7 °C
Fleisch	max. -2 /4 ° C
Tiefkühlprodukte	min. -18 ° C
Vorproduzierte Speisen	max. + 5 ° C
Milchprodukte	max. + 5 ° C
Trockenlager	max. + 20 ° C

#### 5.2. Datierung/Haltbarkeit/Qualität

(Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz)

- Verpackte Produkte: Produktions- und Abpackdatum versehen
- Keine Produkte mit abgelaufenem Datum verwenden
- First in / First out - Regel befolgen
- angebrochene Verpackungen: datiert, innert vorgegebener Frist verbrauchen
- vorproduzierte Speisen innert 2-3 Tagen verbrauchen
- nur datierte, kontrollierbare Produkte weiterverwenden
- sämtliche Lebensmittel für die Zwischenlagerung mit dem Produktionsdatum versehen

#### 5.3. Schutz

(Verunreinigungen, Zustand der Verpackung)

- nur für Lebensmittel bestimmte Behälter/Folien verwenden
- Lebensmittel immer zudecken
- Sauberkeit/Ordnung in allen Lager-, Kühlschränken
- Keine Behälter direkt auf den Boden stellen
- Reinigung gemäss Reinigungsplan/Kontrollblatt (SL)
- Schädlingsspuren sofort melden (SL)

#### **5.4. Deklaration**

- Sämtliche Verpackungen mit der Sachbezeichnung/Inhaltsangabe versehen
- Überprüfen der vorgepackten, zugekauften Produkte

#### **5.5. Umgang mit Lebensmitteln/vorproduzierten Speisen**

##### **5.5.1. Immer zu beachten**

- Ware vor Verarbeitung auf einwandfreie Qualität kontrollieren
- Datierung bei jeder Entnahme von Waren im Lager, Kühler, Tiefkühler überprüfen
- Keine abgelaufenen Produkte verwenden
- Selbstabgepackte Produkte korrekt datieren, korrekt beschriften
- Absolute Hände- und Gerätehygiene im Umgang mit kritischen Produkten!

##### **5.5.2. Kalt servierte Speisen/Dessert**

- Gemischtspeisen (z.B. Kartoffelsalat/Süssspeisen) innert zwei Tagen verbrauchen

##### **5.5.3. Vorproduzierte Speisen**

- Im Kühlschrank auf max. 5°C abkühlen
- Sofort nach der Verarbeitung in die Kühl-/Tiefkühlager wegräumen
- Vorgekochte Teigwaren, Reis, Kartoffeln usw. innert 72 Std. verbrauchen
- Auftauen: im Kühlschrank bei max. 5°C oder (im Notfall) unter fließendem Kaltwasser
- Heisshalten: max. 3 Std. bei mindestens 65 °C Kerntemperatur