



Gemeinde Auw



Tagesstrukturen

Schule Auw

# Hygienekonzept

Stand 27.04.2017

Dieses Konzept definiert die Grundlagen im Bereich Hygiene der Modularen Tagesstrukturen der Gemeinde Auw. Es ist integrierender Bestandteil des Betriebsreglements und für alle Beteiligten verbindlich.

Mit diesem Hygienekonzept wird die Verbreitung von Krankheiten gemindert und die Gesundheit aller Beteiligten gefördert. Hygiene beginnt mit Sauberkeit an der eigenen Person, der Sauberkeit in allen Räumlichkeiten und beim Umgang mit Lebensmitteln.

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>1. Persönliche Hygiene aller Beteiligten</b>	<b>3</b>
1.1 <i>Persönliche Hygiene der Mitarbeiter</i>	3
1.2 <i>Persönliche Hygiene der Schüler</i>	3
<b>2. Raumhygiene</b>	<b>3</b>
2.1 <i>Allgemeine Hygiene</i>	3
2.2 <i>Hygiene in der Küche</i>	4
2.3 <i>Hygiene in den Aufenthaltsräumen</i>	4

# 1. PERSÖNLICHE HYGIENE ALLER BETEILIGTEN

## 1.1 PERSÖNLICHE HYGIENE DER MITARBEITER

Es ist wichtig, die Hände regelmässig zu waschen. Dies geschieht:

- vor der Zubereitung und Bereitstellung der Mahlzeiten
- vor dem Essen
- nach dem Essen
- nach Toilettenbenutzung und Zähneputzen
- nach dem Abwasch und Putzen

Leidet eine Mitarbeiterin an Hautausschlägen oder besitzt offene Wunden an den Händen, ist sie verpflichtet diese korrekt abzudecken und nicht mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, ansonsten müssen Plastikhandschuhe getragen werden.

## 1.2 PERSÖNLICHE HYGIENE DER SCHÜLER

Es ist wichtig, die Hände regelmässig zu waschen. Dies geschieht:

- vor dem Essen
- nach dem Essen
- nach Toilettenbenutzung und Zähneputzen
- nach dem Abwasch und Putzen
- nach dem Malen oder Draussen spielen

# 2. RAUMHYGIENE

## 2.1 ALLGEMEINE HYGIENE

Für die allgemeine Sauberkeit und Hygiene in den Räumen ist der Hauswart zuständig. Folgende Arbeiten werden durch den Hauswart ausgeführt:

- Die Toiletten werden täglich morgens gereinigt. Nach dem Mittagessen wird ein Kontrollgang durchgeführt und bei Bedarf nachgereinigt.
- Der Abfall wird täglich entsorgt.
- Die Böden werden nach Bedarf, mindestens aber 2 Mal wöchentlich feucht aufgewischt.
- Einmal wöchentlich werden die Böden maschinell gereinigt.
- Der Geschirrspüler wird gemäss Herstellerangaben regelmässig gereinigt und gewartet.
- Einmalhandtücher, Putzlappen und alle übrigen Reinigungsmittel werden in ausreichender Menge bereitgestellt.
- Jährliche Grundreinigung aller Räume.

## 2.2 HYGIENE IN DER KÜCHE

Das Essen wird fertig zubereitet angeliefert. Dennoch sind grundlegende Massnahmen notwendig um für ausreichende Sauberkeit und Hygiene zu sorgen:

- Die Arbeitsfläche in der Küche wird täglich gründlich gereinigt.
- Küchentücher und Lappen werden hygienegerecht mehrmals wöchentlich ausgewechselt.
- Abwaschschwämme- und bürsten werden regelmässig ausgetauscht.
- Der Boden im Saal und der Küche wird täglich gekehrt.
- Die Tische werden nach dem Essen feucht gewischt.
- Die Räume werden nach dem Essen gelüftet (Stosslüften im Winter → Energie sparen!)
- Die Zahnbecher werden vor jeden Ferien im Geschirrspüler gereinigt.
- Zahnbrüsten werden regelmässig kontrolliert und spätestens nach 1 Jahr ausgetauscht.
- ACHTUNG: Putzmittel sind ausser Reichweite der Schüler aufzubewahren.

## 2.3 HYGIENE IN DEN AUFENTHALTSRÄUMEN

- Messer und Schneidebretter für die Zubereitung der Zwischenmahlzeit werden nach jedem Gebrauch gereinigt.
- Tische werden bei allfälliger Verschmutzung gereinigt.
- Spielsachen werden regelmässig kontrolliert und wenn nötig gereinigt.