



Hygienekonzept für Betriebe mit Eigenproduktion

Verein TaBa

www.ta-ba.ch

Gültig per 30. Mai 2017

(vom März 2013)

Inhaltsverzeichnis

Der Betrieb.....	3
Allgemeine Grundregeln.....	3
1 Wareneingang.....	3
2 Lagerung.....	4
3 Produktion.....	4
4 Reinigung.....	5
5 Mitarbeiter/innen.....	6
6 Diverses.....	6
7 Kontrolle.....	6
8 Dokumentmanager	7

Der Betrieb

Der Verein TaBa verfügt über 460 Plätze. Das Herstellen und die Abgabe von Lebensmitteln unterstehen der eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung. Eine dokumentierte Selbstkontrolle ist vorzunehmen.

Der Verein TaBa ist beim Departement Gesundheit und Soziales gemeldet

Frühstück:	maximal	30 Mahlzeiten / Tag (Kinder und Erwachsene)
Mittagessen:	maximal	300 Mahlzeiten / Tag (Kinder und Erwachsene)
Zvieri:	maximal	190 Mahlzeiten / Tag (Kinder und Erwachsene)

Die meisten Speisen werden am gleichen Tag zubereitet und gegessen. Als Basis werden nur einwandfreie Produkte von ausgewählten Lieferanten verwendet.

Allgemeine Grundregeln

Die Grundregeln der Küchen- und Lebensmittelhygiene helfen, Gefahrenherde zu lokalisieren. Sie müssen allen Lehr- und Betreuungspersonen sowie dem Küchenpersonal bekannt sein und eingehalten werden. Verantwortlich für die regelmässige Weiterbildung der Mitarbeitenden ist die verantwortliche Person des Betreuungsbetriebs.

Das vorliegende Konzept ist in sieben Bereiche aufgeteilt und fasst die wesentlichen Merkmale zum Verhalten im Umgang mit Lebensmittel zusammen:

1. Wareneingang
2. Lagerung
3. Produktion
4. Reinigung
5. Mitarbeiter/innen
6. Diverses
7. Kontrolle

1 Wareneingang

Bei der Warenlieferung sind folgende Punkte zu beachten:

- Hygienestatus der Ware und die Unversehrtheit der Verpackung
- Datierung (abgelaufene Waren sind zurückzuweisen)
- Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden
- Nach Anlieferung sind die Waren mit Kühl- oder Tiefkühlvorschrift unverzüglich in die jeweiligen Lagerräumlichkeiten (Kühlschrank, Tiefkühler) zu versorgen
- Sämtliches Leergut ist aus der Küche zu entfernen

2 Lagerung

Bei der Lagerung sind folgende Massnahmen zu beachten:

- Alle Lebensmittel werden in saubere Behälter und zugedeckt oder in der Original Verpackung gelagert. Alle Waren, die tiefgekühlt sind, müssen mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen sein.
- Vorproduzierte Lebensmittel sind, mit dem Herstellungsdatum beschriftet, in den entsprechenden Kühl-/Tiefkühleinrichtung zu lagern.
- Beim Lagern sind die Waren vor gegenseitiger Kontamination zu schützen. Das heisst, es ist bei der Lagerung auf die räumliche Trennung zwischen reinen und unreinen Lebensmitteln zu achten. Unreine Lebensmittel sind naturbelassene Rohprodukte wie ungewaschenes Gemüse, Obst, Salate, sowie rohes Fleisch, roher Fisch, rohes Geflügel und rohe Eier. Reine Lebensmittel sind genussfertige Salate und Gemüse, genussfertige Kaltspeisen, vorgekochte Speisen, Kuchen, Desserts, Torten, Backwaren und Milchprodukte. Ist dies aufgrund der Betriebsgrösse oder baulichen Gegebenheiten nicht möglich, sind bei der Lagerung Zonen so festzulegen, dass eine gegenseitige Beeinflussung minimiert wird (z.B. Gemüse im unteren Bereich, Fleisch- und Fertiggerichte ordnungsgemäss verpackt im oberen Bereich).
- Beim Einräumen in die jeweiligen Lagerräume ist nach dem Prinzip „first-in/first-out“ vorzugehen.
- Sämtliche Lebensmittel sind in regelmässigen Abständen auf ihren Zustand zu überprüfen (Ablaufdatum, Verderb, etc.).
- Verdorbene bzw. abgelaufene Lebensmittel sind sofort zu entsorgen.
- Sämtliche Kühlgeräte (Kühlschränke und Tiefkühler) sind mit einem Thermometer ausgestattet. Zweimal wöchentlich müssen die Messungen dokumentiert werden. Die einzuhaltenden Temperaturen sind 0 – 5°C für Kühlschränke, - 18°C oder kälter für Tiefkühler. Bei Abweichungen ist die verantwortliche Person des Betreuungsbetriebs zu informieren. Gegebenenfalls ist über die Verwertung der gelagerten Ware zu entscheiden. Danach müssen die Temperaturen vorübergehend täglich schriftlich vermerkt werden.

3 Produktion

Eine hygienische Verarbeitung der Lebensmittel senkt das Gefahrenrisiko und verlängert zum Teil die Haltbarkeit. Es dürfen nur einwandfreie Lebensmittel verarbeitet werden. Voraussetzung für eine Verarbeitung von Lebensmitteln sind korrekt gereinigte Arbeitsplätze und Geräte.

- Um eine Überraschung von Mikroorganismen von unreinen auf reine Lebensmittel zu vermeiden, sind für die jeweiligen Produktionsabläufe unreine und reine Produktionsbereiche einzurichten. Die Bereiche sollten räumlich getrennt oder so weit wie möglich voneinander entfernt sein.
Ansonsten sind die Produktionsabläufe so festzulegen, dass eine zeitliche Trennung bei der Zubereitung von unreinen und reinen Lebensmitteln gewährleistet ist. Zwischen der Verarbeitung der jeweiligen Produktgruppen hat eine gründliche Zwischenreinigung der Arbeitsflächen und Geräten zu erfolgen (Rüsten von Gemüse, Salate › Reinigung, zerkleinern, würzen von rohem Fleisch › Reinigung, Anrichten von Speisen, Salaten).
- Restverwertung: Die Restverwertung ist als mögliches Risiko zu betrachten. Verarbeitete Lebensmittel, die offen auf dem Esstisch gestanden sind, dürfen nicht wiederverwendet werden.

Bei Lebensmitteln, die während dieser Zeit in der Küche, im heißen Ofen oder in der zugedeckten Pfanne bleiben, ist das Risiko wesentlich geringer.

Vorgekochte Speisen und erhitzte Speiseresten welche zur Wiederverwertung gedacht sind, müssen so schnell wie möglich abgekühlt (z.B. im Kaltwasserbad) und gekühlt gelagert werden. Das Abkühlen bei Raumtemperatur ist nicht erlaubt.

- Vorgekochte Lebensmittel und Speisereste werden während max. zwei Tagen aufbewahrt.
- Vorgekochte Lebensmittel und Speisenreste müssen mit dem Herstellungsdatum gekennzeichnet werden.
- Leichtverderbliche Lebensmittel und erhitzte Speisen dürfen maximal während drei Stunden ohne Kühlung ($\leq 5^{\circ}\text{C}$) beziehungsweise ohne Warmhaltung ($\geq 60^{\circ}\text{C}$) zur Abgabe bereitgestellt werden.
- Tiefkühlprodukte, die aufgetaut werden, müssen mit dem Auftaudatum versehen werden, der Auftauprozess hat schonend (langsam im Kühlschrank) zu erfolgen.
- Der Kehrriech ist am Ende eines Arbeitstages aus der Küche zu entfernen.

4 Reinigung

Es wird zwischen der täglichen Reinigung/Reinigung nach Gebrauch und der Grundreinigung unterschieden. Die Grundreinigung wird monatlich oder nach Bedarf durchgeführt und dokumentiert.

Reinigung nach Gebrauch

- Arbeitsfläche/Tisch
- Kaffeemaschine
- Schneidebretter
- Demontierbare Teile von Geräten
- Back- und Kuchenbleche
- Kochgeschirr/Pfannen
- Kochherd
- Abfluss bei Kipper plus Gitter
- Kipper
- Abwaschbecken/Spültröge
- Schrank- und Kühlschranktüren aussen
- Abfalleimer
- Boden
- Geschirrtücher, Lappen usw. sind täglich durch saubere zu ersetzen
- Geschirrspüler (Sieb)

Monatliche Reinigungsarbeiten

- Kühlschränke innen, inkl. Gummidichtungen
- Geschirrwaschmaschine reinigen und entkalken
- Lebensmittelschrank wischen und Regale reinigen
- Backofen
- Abzugshaube inkl. Filter
- Schränke innen
- Regale
- Wände
- Unterbau/Schubladen

Die Räume und Schränke, in welchen Lebensmittel gelagert werden, müssen regelmässig gereinigt und auf Schädlingsbefall kontrolliert werden, um ein Auftreten von Küchenschaben, Ameisen, Ratten und anderen Schädlingen zu verhindern. Im Falle eines Schädlingsbefalls ist unverzüglich die Betriebsleitung zu informieren.

5 Mitarbeiter/innen

- Die Mitarbeitenden achten auf eine gute persönliche Hygiene (Haare, Fingernägel usw.)
- Die Mitarbeitenden in der Küche tragen zweckmässige Kleidung, vorzugsweise aus Baumwolle, damit diese bei 95°C gewaschen werden kann.
- Eine Kontamination von Lebensmittel durch an Husten, Niesen anhauchen usw. ist zu vermeiden.
- Unmittelbar vor Arbeitsbeginn, nach WC-Benutzung sowie nach Schmutzarbeiten (Kehrrichtsack oder Kompost entsorgen, Rüstarbeiten usw.) sind die Hände einschliesslich der Unterarme gründlich mit Flüssigseife zu waschen. Für die Trocknung der Hände dürfen nur Einmalpapierhandtücher verwendet werden.
- Offene Wunden sind durch wasserdichte Verbände vollständig abzudecken.

6 Diverses

- Für die Zubereitung von Lebensmitteln sind Schneidbretter in verschiedenen Farben zu benutzen (z.B. Gemüse grün, Fleisch rot, Milchprodukte weiss).
- Für die Reinigung der verschiedenen Bereiche sind farblich unterschiedliche Reinigungslappen zu verwenden.
- Räume, Einrichtungen und Geräte müssen immer in einem lebensmittelkonformen Zustand sein. Mängel sind der verantwortlichen Person zu melden.
- Sämtliche Dokumente der Selbstkontrolle werden 1 Jahr aufbewahrt.

7 Kontrolle

Die Kontrolle findet durch die Lebensmittelinspektion Departement Gesundheit und Soziales (Amt für Verbraucherschutz Lebensmittelkontrolle) statt.

8 Dokumentmanager

Version	Autor	Datum	Mutation
1	Silvia Fetz	2013	Erstversion
2	Monika Wiggli	30.5.2017	Der Betrieb, Anzahl Mahlzeiten angepasst