

Hygiene- und Lebensmittelsicherheitskonzept der Tagesschule Belp

Tagesschule Dorf
Dorfstrasse 15
3123 Belp

Tagesschule Neumatt
Neumattstrasse 33
3123 Belp

Februar 2021

Inhaltsverzeichnis

1. Betriebsbeschreibung	2
2. Regelung der Verantwortung	2
3. Einkauf, Produktion, Lieferung, Essensverteilung	3
3.1. Mittagsverpflegung	3
3.2. Warenkontrolle	3
3.3. Zvieri	3
3.4. Warenbeschaffung	3
3.5. Lagerung	4
4. Zubereitung: Hygienemassnahmen für Betreuungspersonen und helfende Kinder	4
5. Reinigung	4
5.1. Standort Dorfschulhaus und Standort Neumattschulhaus	4
5.1.1. Innenräume	4
5.1.2. Aussenräume	6
6. Wundversorgung	6
7. Selbstkontrolle Tagesschule Belp	8

1. Betriebsbeschreibung

Die Tagesschule Belp ist ein freiwilliges schulergänzendes Angebot für schulpflichtige Kinder der Gemeinde Belp. Nebst dem Standort im Dorfschulhaus, hat die Gemeinde Belp im Schuljahr 17/18 im Schulhaus Neumatt einen zweiten Standort eröffnet. Im Betriebskonzept der Tagesschule Belp, 1.9., ist die Verpflegung wie folgt geregelt:

- a. Die Mittagsmahlzeit (Catering Restaurant Kreuz) besteht aus einem nach anerkannten Ernährungsgrundsätzen ausgewogenen, den Bedürfnissen von Heranwachsenden entsprechenden Menu.
- c. Am Nachmittag bietet die Tagesschule den Kindern eine kleine Zwischenverpflegung an.
- d. Getränke stehen den Schülerinnen und Schülern jederzeit kostenlos zur Verfügung.

Ansprechperson für den Lebensmittelinspektor oder die Lebensmittelinspektorin ist die Tagesschulleitung.

Das Betreuungsangebot umfasst von Montag bis Freitag je folgende fünf Module:

Modul 1	07.15-08.15 Uhr (ab SJ 21/22 06.45 Uhr – 08.15 Uhr)	Freizeitbetreuung (Durchführung nur bei genügend Anmeldungen)
Modul 2	12.00-13.30 Uhr	Mittagessen, Freizeitbetreuung
Modul 3	13.30-15.00 Uhr	Hausaufgaben- und Freizeitbetreuung
Modul 4	15.00-16.30 Uhr	Zvieri, Hausaufgaben- und Freizeitbetreuung
Modul 5	16.30-18.00 Uhr	Hausaufgaben- und Freizeitbetreuung

2. Regelung der Verantwortung

Einkauf, Produktion, Lieferung	Restaurant Kreuz, Belp
Essensverteilung	Betreuungsteam
Reinigung	Reinigungs- und Betreuungsteam
Entsorgung	Betreuungsteam
Personalschulung	Tagesschulleitung (in Zusammenarbeit mit den Tagesverantwortlichen)

3. Einkauf, Produktion, Lieferung, Essensverteilung

3.1. Mittagsverpflegung

Uhrzeit: ca. 12.15 Uhr

Anzahl Menus Total: 30 – 110 Menus (Stand Februar 2021)

Das Mittagessen wird täglich um ca. 11.45 Uhr vom Catering in Wärmebehältern geliefert. Die Resten und das schmutzige Geschirr werden nach dem Mittagessen um ca. 13.00 Uhr von Mitarbeitenden des Restaurants Kreuz abgeholt.

Das Essen wird nach erfolgter Lieferung direkt von den Betreuungspersonen der Tagesschule auf den erhaltenen Wärmeplatten warm gehalten. Zwischen 12.20 und 12.50 Uhr wird das Mittagessen von den Betreuungspersonen auf die Teller der Kinder geschöpft.

3.2. Warenkontrolle

Die Betreuungspersonen der Tagesschule kontrollieren täglich die Qualität der Lieferung und halten diese im dafür vorgesehenen Kontrollblatt fest:

- Sauberkeit des Geschirrs
- Temperatur der Lieferung (65°C), 1x wöchentliche Kontrolle
- Übereinstimmung der Lieferung mit dem Menuplan
- Mengenermittlung

Die Tagesschulleitung teilt dem Catering regelmässig ihre Erkenntnisse (Kontrollblatt) mit und beanstandet allfällige Unstimmigkeiten (insbesondere im Bereich der Hygiene und der Temperatur) innerhalb eines Arbeitstages.

Die Tagesschulleitung teilt dem Catering zu Beginn des Schuljahres und per 2. Semester die aktuellen, täglichen Menüzahlen mit.

Die Tagesverantwortlichen informieren das Catering bis 09.15 Uhr über allfällige Änderungen der täglichen Menüzahlen.

3.3. Zvieri

Uhrzeit: ca. 15.30-16.00 Uhr

Anzahl Kinder: Total 30-70 Kinder (Stand Februar 2021)

Das Zvieri wird von den Betreuungspersonen der Tagesschule mit zwei bis drei Kindern (vgl. pädagogischer Teil im Betriebskonzept) zubereitet

3.4. Warenbeschaffung

Beim Einkauf wird das Haltbarkeitsdatum sämtlicher Lebensmittel überprüft.

Die Einkäufe für das Zvieri finden 1x wöchentlich für beide Standorte im Detailhandel in Belp statt. Brot wird täglich in Belper Bäckereien eingekauft.

3.5. Lagerung

Die Kühlschranks- und Gefrierfachtemperatur wird täglich überprüft und auf einem Kontrollblatt festgehalten.

4. Zubereitung: Hygienemassnahmen für Betreuungspersonen und helfende Kinder

- Bei der Arbeit mit Lebensmitteln trägt die Betreuungsperson eine Kochschürze.
- Ringe und anderer Handschmuck vor der Zubereitung weglegen und lange Haare zusammenbinden
- Vor der Zubereitung Hände gründlich (im NM im Lavabo, nicht im Spültrog) mit Seife waschen und gut trocknen (Händedesinfektionsgel vorhanden)
- Wunden verbinden und allenfalls Einweghandschuhe tragen
- Arbeitsplatz vor der Benutzung reinigen und während der Zubereitung sauber halten
- Nur saubere, einwandfreie Geräte verwenden
- Bei der Zubereitung wird das Haltbarkeitsdatum sämtlicher Lebensmittel überprüft
- Beim Niessen und Husten den Arm vor den Mund nehmen und anschliessend die Hände waschen

5. Reinigung

5.1. Standort Dorfschulhaus und Standort Neumattschulhaus

5.1.1. Innenräume

5.1.1.1. *Unterhaltsreinigung*

Jeweils Dienstag- und Freitagabend werden die Räume dito Schulräume vom selben Reinigungspersonal gereinigt.

a) Essraum, Büro, Spielzimmer, Bastelzimmer: Reinigung der Böden, Lavabos, Leeren des Abfalleimers, Handpapier und Seife auffüllen

b) Garderobenbereich: Reinigung Boden

c) Nasszellen; WC: Reinigung Toiletten, Lavabo, Leeren des Abfalleimers, Auffüllen von WC-Rollen und Handtuchspender täglich

Zusätzlich werden zur Unterhaltsreinigung im Turnus folgende Arbeiten verrichtet:

- Fensterreinigung in den Sommerferien (Reinigungspersonal)

- Grundreinigung in den Sommerferien: Wasserhähne entkalken, Bodenreinigung maschinell, abstauben Wände, Lampen, Reinigung Öfen, Fleckenentfernung, Reinigung der Schränke (Aussenflächen und freie Ablageflächen)
- Eingangstüre Tagesschule, Fensterreinigung, Schränke (Hausaufgaben- und Bastelmaterial, u.ä.), bei Bedarf durch das Betreuungspersonal

5.1.1.2. **Reinigung Essbereich**

Der Essbereich (Anrichte, Esstische, Boden) wird nach jeder Mahlzeit gemeinsam mit den Kindern (vgl. pädagogischer Teil im Betriebskonzept) gereinigt. Die zuständigen Betreuungspersonen kontrollieren die Sauberkeit. Bei Bedarf wird der Boden im Essbereich täglich nass aufgenommen.

- Reinigung Kaffeemaschine erfolgt wöchentlich während den Schulwochen
- Die Reinigung der Küchenschränke-Aussenflächen erfolgt wöchentlich
- Die Reinigung der Mikrowelle, Backofen, Wasserkocher erfolgt wöchentlich
- Die Reinigung des Kühlschranks erfolgt wöchentlich
- Die Reinigung der Küchenschränke-Innenflächen erfolgt 2x jährlich.
- Die Reinigung des Gefrierfaches erfolgt 2x jährlich

5.1.1.3. **Reinigung Spielzimmer**

- Die Reinigung der Schränke und Ablageflächen erfolgt 4x jährlich oder bei Bedarf
- Das Waschen der Kissen- und Sofabezüge, Ersatzkleider erfolgt quartalsweise oder bei Bedarf
- Das Waschen der Legos und Spielsachen erfolgt 2x jährlich oder bei Bedarf
- Reinigung Teppiche erfolgt bei Bedarf.

5.1.1.4. **Reinigung Nasszellen, WC-Bereich**

Die Sauberkeit der Nasszellen (insbesondere Toilettenanlagen) wird in Absprache mit dem Hauswart während den Betreuungszeiten regelmässig kontrolliert. Sofern nötig findet eine Zwischenreinigung statt.

Die Reinigung der Lavabos in allen Räumen erfolgt 2x wöchentlich oder bei Bedarf täglich

Die Reinigung der Zahnköcher erfolgt 4x jährlich oder bei Bedarf.

5.1.1.5. **Farbkonzept für Lappen und Tücher**

Blau	Küche, Geschirr	täglich abends auswechseln
Rot und Orange	Nasszellen, Oberflächen, Spielgeräte, Möbel	täglich abends auswechseln

Grün	Körperpflege	nach jedem Gebrauch auswechseln
Weiss/Grau	Boden	nach jedem Gebrauch auswechseln

5.1.2. Aussenräume

Die Reinigung und Pflege liegt im Aufgabenbereich des Hauswartteam des jeweiligen Schulhauses. Die Tagesschule hilft unterstützend nach Benützung der Aussenanlage in Sachen Ordnung (Versorgen aller Spielsachen, Definieren eines Parkplatzes für Spielgeräte, u.ä.) und Sauberkeit mit.

6. Wundversorgung

Bei der Wundversorgung werden zum Schutz der Kinder und der Betreuungspersonen folgende Punkte eingehalten:

Die Wundversorgung findet immer im Büro oder Ruheraum mit Sanitätsbett statt. Andere Kinder haben während dieser Zeit keinen Zutritt.

Was gehört in eine Apotheke

Kühlbeutel	zur sofortigen Schmerzlinderung bei geschlossenen Sportverletzungen
Merfen	zur Desinfektion von Wunden (nach dem Auswaschen)
Handschuhe	bei jedem Umgang mit blutigen Verletzungen
Verbandsmaterial:	
Elastische Binden	Deckverband, Fixation, Stützverband, Kompression b. Verstauchungen
Gazebinde (nicht elastisch)	bei allen Wunden, Druckverbänden
Heftpflaster	Fixieren von Binden
Schnellverband, Pflästerli	bei kleinen Verletzungen
Steri-Strip	zum Kleben der Wundränder
Dreiecktuch	allg. Verband, Druckverband

Tupfer	zum Abtupfen bei der Desinfektion
Nicht klebende Kompressen zum Abdecken der Wunde	
Wundheilsalbe	zur Wundbehandlung (Bepanthen, Vita Merfen, Calendula Salbe, Flamazine)
Insektentift oder Gel	
Schere	
Sicherheitsnadeln	
Beatmungsmaske	BLS-Beatmung (Eigenschutz)

Notfallkonzept

- Schritt 1 Überblick verschaffen
(Was ist passiert? Welche Gefahr besteht? Wer wird zuerst alarmiert?)
- Schritt 2 Erste Hilfe leisten (kühlen, salben, ruhigstellen, etc.)
- Schritt 3 Info Eltern abends oder akut je nach Schweregrad. Je nach Schweregrad informieren die Rettungssanitäter die Eltern.
(Was ist passiert? Verletzung? Vergiftung? Krankheit?)
- Schritt 4 Ambulanz wenn nötig.

7. Selbstkontrolle Tagesschule Belp

Mit einer angepassten und zweckmässigen Selbstkontrolle werden die folgenden vier **Grundsätze** nach Artikel 1 des Lebensmittelgesetzes berücksichtigt:

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

Die Dokumentation der Selbstkontrolle beinhaltet folgende Bereiche:

- A. Gefahrenanalyse erstellen
- B. Arbeitsanweisungen erarbeiten und umsetzen
- C. Eigene Kontrollen dokumentieren (Kontrolllisten)

A GEFAHRENANALYSE (einen grossen Teil vom Kantonalen Laboratorium Bern übernommen)

Bereich	Mögliche Gefahr	Beispiele
Personal	Mangelhaftes Hygieneverständnis Übertragung von Mikroorganismen	Schmutzige Hände, Wunden oder Schmuck an den Händen, Husten oder Niesen über Lebensmittel, schmutzige Kleider, Rauchen und Essen am Arbeitsplatz
	Übertragung von Krankheiten	Kranke Personen in der Produktion
Wareneingang	Verunreinigung offener oder verpackter Lebensmittel	Beschädigung der Verpackungen, Verunreinigung durch Geruch, Nässe, unsaubere Gebinde, Tiere, Ungeziefer
	Verderb durch Temperaturüberschreitung	Unterbrochene Kühlkette, angetaute Lebensmittel
	Verderb oder mangelhafte Qualität durch Überlagerung	Annahme von Produkten mit Ablaufdatum
	Herkunft und Zusammensetzung unbekannt, keine Rückverfolgbarkeit	Fehlende, falsche Angaben (Herkunft, Zusammensetzung, etc.)
Produktion/ Zubereitung	Verunreinigung offener Lebensmittel und Übertragung von Mikroorganismen	Verunreinigungen durch Geruch, Nässe, Rohprodukte, Reinigungsmittel, Abfälle, unbefugte Personen, Tiere, Ungeziefer Schmutzige Schneidebretter Schlechte Trennung zwischen rohen und genussfertigen Lebensmitteln
	Keimvermehrung bei ungekühlten Lebensmitteln oder falsch aufgetauten Produkten	Kein rasches Abkühlen von vorbereiteten Produkten. Verderbliche Lebensmittel liegen zu lange und ungekühlt herum. Lebensmittel werden über Nacht bei Raumtemperatur aufgetaut.
	Vergiftung der Konsumenten durch rohe Lebensmittel tierischer Herkunft	Abgabe von Roheierspeisen, Rohmilch, rohem Fleisch
Lagerung	Verderb durch Temperaturüberschreitung	Ungekühlte oder unzureichend gekühlte Lagerung von leichtverderblichen oder tiefgekühlten Lebensmitteln
	Verderb durch Überschreitung der Lagerungszeit Lebensmittel überlagern im Tiefkühler	Mindesthaltbarkeit oder Verbrauchsdatum nicht eingehalten Beim Einfrieren werden keine Datierungen angebracht
	Verunreinigung offener Lebensmittel	Ungeschützte Lagerung, fehlende Abdeckung oder Verpackung
	Verfaulte Früchte, nicht mehr geniessbare Lebensmittel	Nicht deklariert, seit wann eine Lebensmittelpackung geöffnet ist.

		Die Früchte werden nicht einzeln ausgepackt.
Abgabe/ Deklaration	Täuschung durch fehlende oder falsche Angaben Allergene in Lebensmittel	Fehlende oder falsche Angaben, Rückverfolgbarkeit unmöglich Personal kann nicht über mögliche allergene Stoffe in Lebensmitteln Auskunft geben
Abfälle	Kontamination von Lebensmitteln durch Abfälle	Nicht sachgemässe Entsorgung von Resten und Abfällen Abfallstandorte ungeeignet
Reinigung / Wartung	Mangelhafte Reinigung/ Dosierung Wegen unsachgemässer Reinigung können Mikroorganismen übertragen werden.	Verunreinigung der Lebensmittel durch unsaubere Gerätschaften. Mangelhafte Reinigung von Lappen/ Tüchern
Transport	Verunreinigung offener Lebensmittel/ Geschirr	Transportfahrzeug Gebinde nicht sauber; Geschirr nicht sachgemäss in einer Box eingepackt.

B ARBEITSANWEISUNGEN

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 wenn logistisch möglich im Lavabo und nicht im Spültrog gewaschen. In jedem Fall vor Arbeitsbeginn, nach Toilettenbesuch, nach Pausen (Rauchen, Essen, etc.), nach Berühren von rohen oder verunreinigten Lebensmitteln, usw.

Dem Personal stehen einwandfreie Toiletten mit Handwaschbecken, Seifenspender und Einweghandtücher zur Verfügung.

Die Toiletten werden regelmässig auf Sauberkeit kontrolliert

Kein Schmuck an den Händen (ausser Ehering), keine Wunden an Händen und Armen.

Saubere und zweckmässige Arbeitskleidung, Kochschürze

Kranke Personen melden sich beim Verantwortlichen.

Wareneingang

Es gelangen nur kontrollierte Produkte in den Lager- und Produktionsbereich

Folgende Punkte werden bei der Annahme von Lebensmittel kontrolliert:

- Zustand der Lebensmittel, Verpackung in Ordnung

- Temperatur in gekühlten Lebensmitteln max. 5°C, Fisch max. 2°C, Tiefkühlprodukte mind. -18°C
- Temperaturen in heiss angelieferten Produkten mindestens 65°C
- Datierung (die Produkte sind noch in der Verbrauchsfrist)
- Das Produktionsland für Fleisch und Fleischerzeugnisse ist klar angegeben
- Die Zusammensetzung der offen angelieferten Lebensmittel ist bekannt

Produktion/Zubereitung

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.

Für die Reinigung von Geschirr ist eine entsprechende Einrichtung (Doppelspültrog oder Spültrog in Kombination mit einer Abwaschmaschine) vorhanden.

Handwaschbecken mit Seifenspender und Einweghandtüchern sind in allen Bereichen, wo mit offenen Lebensmitteln gearbeitet wird vorhanden und sind jederzeit zugänglich.

Tiefgefrorene Lebensmittel werden immer im Kühlschrank aufgetaut.

Speisen werden ausschliesslich am Produktionstag abgegeben, Resten werden gemäss spezieller Anweisung verwertet (Bsp. Personal nimmt mit nach Hause).

Keine rohen Eierspeisen, keine Rohmilch, kein rohes Fleisch abgeben.

Reinigung / Wartung

Die Küchenlappen werden täglich ausgewechselt.

Lagerung

Sämtliche Lebensmittel, die einer Kühlhaltevorschrift unterliegen, bei max. 5°C aufbewahren oder nach Vorgabe des Lieferanten (Kontrollliste Temperaturkontrolle). Fisch muss bei max. 2°C aufbewahrt werden.

Tiefkühlprodukte bei mind. -18°C aufbewahren.

Beim Tiefkühlen werden Lebensmittel immer mit dem Einfrierdatum gekennzeichnet.

Sämtliche Lebensmittel werden verpackt in Folie oder Behältern mit Deckel aufbewahrt.

Sämtliche Lebensmittel werden datiert, wann die Verpackung geöffnet wurde. Die Früchte werden nach dem Einkauf einzeln begutachtet und anschliessend in die Fruchteschale gelagert.

Abgabe / Deklaration

Auf dem Menuplan ist das Produktionsland für Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie Fisch schriftlich zu deklarieren. Die Tagesschulleitung kann zur Stichprobe vom Catering einen Lieferschein verlangen. Die Tagesschule Belp bietet (Ausnahme Fisch) ausschliesslich Schweizer Fleisch an.

Auf Anfrage kann über die Zusammensetzung (auch allergene Zutaten) von Lebensmitteln Auskunft gegeben werden (z.b. Kuchen, Würste, etc.).

Das Essen ist durch das Catering beschriftet (ob Vegi; lactosefrei usw.).

Abfälle

Küchenabfälle, Speiseresten und andere Abfälle werden laufend und sachgerecht entsorgt, verschlossen und eventuell gekühlt zwischengelagert. Die Abfallsäcke in der Küche und bei den Lavabos werden täglich geleert.

Transport

Die Einkäufe werden in Tragtaschen und evtl. in Kühltaschen transportiert, um ein Verderben der Lebensmittel zu vermeiden.

C Kontrolllisten

Intern