



Hygiene Konzept Kinderzentrum

Gefahrenanalyse

Auflistung der möglichen Gefahrenherde im Betrieb:

- Die Gefahren können verschiedener Art sein (z.B. Hygiene Qualität der Rohwaren, Herstellungsverfahren, Lagerungsart).
- Wareneingang (Temperatur, Qualität, Datierung, Thermometer bei der heikelste stellen)
- Verarbeitung (Auftauen, Verarbeitung, einhalten der Rezeptur)
- Aufbewahrung von Halb- und Fertigfabrikaten (Art, Temperatur)
- Warenausgabe (Überwachung der Qualität, Temperatur, Daten)
- Resteverwertung (wird am gleichen Tag konsumiert)

Toiletten:

Die Toiletten müssen täglich gereinigt werden und es gibt die Möglichkeit auszuwählen zwischen Papier Handtücher und Frottiertücher.

Der Wickeltisch muss immer sauber sein. Die Kinder liegen nicht direkt auf dem Wickeltisch. Jedes Kind hat ein privates „Nuschi“; die „Nuschis“ werden wöchentlich gewaschen und bei Darmgrippe immer wenn es nötig ist.

Jedes Stockwerk hat ein Desinfizierungsspender.

Weisungen

Weisungen umschreiben die Art und Häufigkeit von Massnahmen, die zur Vermeidung oder Verminderung der erkannten Gefahren notwendig sind

- Personal (Verhaltensregeln für Arbeit, Hygiene, Krankheit)
- Eingangskontrolle (Menge, Temperatur, Zustand)
- Lagerbedingungen (Datierung, Warenfluss)
- Forderungen an Lieferanten
- Herstellungsverfahren (Rezepturen, Temperatur Behandlung, Aufbewahrung)
- Reinigungsplan (Aufgabenzuteilung, Gegenstände Reinigungsgeräte, Lagerung der Reinigungsmittel)
- Schulung (eigene Weiterbildung, Personalschulung)

Kontrollblätter

Kontrollblätter dienen zum Beweis (Rückverfolgbarkeit) der Durchführung von Weisungen Sie sind bei Reklamationen nützlich und bei Inspektionen nötig und verschaffen dem Personal Übersicht.

- Wareneingang (Datum, Temperatur, Visum)
- Kühlgeräte (Bezeichnung, Datum, Temperatur, Visum)

- Lager (Datum, evtl. Massnahmen Visum)
- Reinigung (Objekte, Gegenstände, Datum, Visum)

Lebensmittel Herkunft:

Wir beziehen die Lebensmittel von den Firmen Scana <http://www.scana.ch/de/Home.18.html> und Merat <http://de.merat.ch/>
Die Allergien und Essenswünsche werden von uns beim Eintrittsgespräch erfasst und im Alltag umgesetzt.

Auflistung im Detail:

- Poulet „stroganoff“ aus Thailand
- Poulet Brust aus Brasilien
- Nüdeli „bolognese“ (Hackfleisch aus der Schweiz oder Oesterreich)
- Fleischeintopf (Rindfleisch aus der Schweiz)
- Ravioli (Füllung Rindfleisch aus Italien)