

# Konzept Hygiene und Selbstkontrolle für Office und Schulküchen



## 1. Ziele

- Schutz der Konsumentinnen\* vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, welche die Gesundheit gefährden
- Sicherstellen eines hygienisch einwandfreien Umgangs mit Lebensmitteln
- Einhalten gesetzlicher Bestimmungen und Vorschriften
- Einhalten von Vorgaben der Produkthaftung
- Ständige Überprüfung und Modifizierung von Prozessen und Arbeitsabläufen.

\* für die weibliche gilt immer auch die männliche Form

## 2. Kritische Punkte

### 2.1 Einkauf

- Die Lieferantinnen sind sorgfältig ausgesucht
- Liefervereinbarungen sind, soweit nötig, ausgehandelt.

### 2.2 Anlieferung

- Kühl- und Tiefkühlprodukte werden umgehend in die dafür bestimmten Räume gebracht.
- Alle Lebensmittel müssen datiert und beschriftet sein.
- Alle Lebensmittel sind in sauberen, intakten, lebensmittelechten Verpackungen aufbewahrt.
- Alle Lebensmittel sind deklariert, korrekte Beschriftung ist Pflicht. Insbesondere erwähnt sind:
  - Sachbezeichnung
  - Zutaten
  - Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
  - Spezifische Angaben für Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel sowie für Fisch
  - Herkunft
  - Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum
  - Besondere Anweisungen für das Aufbewahren oder das Verwenden
- Der Transport erfolgt von Unternehmungen, die spezialisiert und autorisiert sind, Lebensmittel zu transportieren.

### 2.3 Lagerung

- Die Kühl- und Gefrierraumtemperatur wird jeden Morgen abgelesen und in einer Liste eingetragen.
- Alle Lebensmittel sind datiert und beschriftet.



## 2.8 Hygiene

- Mitarbeitende, Schülerinnen und Jugendliche mit übertragbaren Krankheiten werden nicht im Office eingesetzt.
- Hände waschen mit Flüssigseife und trocknen mit Einwegtüchern ist Pflicht.
- Mittel zur Desinfektion sind vorhanden.
- Die Kleidung ist sauber.
- Wunden sind sauber verbunden und wasserdicht geschützt.
- Lange Haare sind zusammengebunden zu tragen.
- Bei Arbeiten in den Schulküchen und im Office dürfen keine Fingerringe getragen werden; Ausnahme Eheringe.
- Bei direktem Kontakt mit genussfertigen Speisen werden Einweghandschuhe getragen.
- Die Schülerinnen, welche im Office arbeiten, sind jederzeit begleitet. Die Betreuungspersonen sind verantwortlich für die Einhaltung der Regeln zu Personalhygiene.
- Schülerinnen betreten den Kühlraum nicht oder sind von Mitarbeitenden begleitet.

## 3. Dokumentation

- Es werden Kontroll-Listen für jeden unter Punkt 2.7 genannten Bereich erstellt.
- Die Verantwortlichen für die Kontrollen sind aufgeführt.
- Kontrollformulare sind visiert, werden im Office aufbewahrt und bei Kontrollen auf Verlangen verfügbar.

## 4. Vier-Farben-System



- Rot:** Toiletten, Urinal und Fliesen um Toiletten und Urinal  
**Gelb:** Einrichtungsgegenstände, Sanitärbereich, Regale, Schränke, Stühle, Heizkörper und Türen  
**Blau:** Office (Küche), Schulküchen  
**Grün:** übrige Bereiche, Verglasungen, Bodenbeläge und allgemeine Reinigungsarbeiten

Genehmigt an der ILK vom 18.01.2019