



Tagesstrukturen Böztal

Hygienekonzept

Einleitung

Das vorliegende Hygienekonzept dient im Wesentlichen dem Wohlbefinden und der Gesundheit der Schülerinnen und Schüler (nachfolgend SuS genannt) und des Personals. Die regelmässige geplante und durchgeführte Reinigung ist die Grundlage für eine optimale Betreuungsarbeit und Pflege der Räumlichkeiten. Sie unterstützt zudem die Werterhaltung der Einrichtungsgegenstände.

Das Hygienekonzept dient der Selbstkontrolle. Die Angestellten der Tagesstrukturen Böztal sind verpflichtet sich an das Konzept zu halten und es umzusetzen.

Ziele

- Sicherstellung des Wohlbefindens und der Gesundheit der SuS und Angestellten
- Werterhaltung der Einrichtung und des Inventars
- Sicherstellung der Reinigungsqualität in Bezug auf Sauberkeit und Hygiene
- Möglichst geringe Umweltbelastung durch Organisation der Reinigungsarbeiten
- Gewährleistung der Wirtschaftlichkeit der Reinigung

Einsatzpläne

Die Reinigungsarbeiten werden in einem Einsatzplan festgehalten und den jeweiligen Angestellten zugeordnet. Die Einsatzpläne unterstehen der Aufbewahrungspflicht. Grundsätzlich gilt, dass genügend Personal für die Aufsicht der SuS verbleibt.

Reinigung der Räumlichkeiten - Gruppenräume

- Wenn nötig tägliche Grundreinigung
- Böden und Teppichinseln bei Bedarf Staubsaugen
- Spielmaterial nach Bedarf jedoch einmal im Monat waschen / desinfizieren

Reinigung der Räumlichkeiten – Sanitäre Anlagen

- Wöchentliche Reinigung durch den Hausdienst, bei steigendem Bedarf wird nach Absprache auf zweimal wöchentlich aufgestockt
- Bei Bedarf werden die Räumlichkeiten zusätzlich durch die Mitarbeitenden gereinigt
- Abfalleimer werden regelmässig geleert und wenn nötig gereinigt

Reinigung der Räumlichkeiten – Küchen

- Die Küche wird gemäss den kantonalen Richtlinien auf ihre Sauberkeit geprüft und sauber gehalten
- Nach jeder Mahlzeit wird die Küche aufgeräumt und die gesamte Ablagefläche, Kochstation, Ausguss etc. gründlich gereinigt. Der Boden wird nach jeder Mahlzeit gesaugt und nass gereinigt
- Einmal monatlich werden sämtliche Küchenschränke geprüft und bei Bedarf gereinigt
- Kühl- und Gefrierschrank wird wöchentlich gereinigt
- Die gesamte Küchenwäsche wird täglich in die Wäsche gegeben
- Sämtliche Kompost- und Abfalleimer in der Küche werden täglich geleert und gereinigt

Angebot und Verarbeitung der Lebensmittel

Ein Wochenmenüplan gibt den Eltern /Erziehungsberechtigten Auskunft über das Angebot. Unser Angebot umfasst die handelsüblichen Nahrungsmittel und richten sich nach den Jahreszeiten. Das Bestellen und Zubereiten der Mahlzeiten liegt in der Verantwortung der Tagesstrukturleitung. Für alle Angestellten gelten bei Anwesenheit in der Küche und bei der Zubereitung von Lebensmitteln die Hygienerichtlinien.

Grundsätzlich gilt:

- Gründliches Händewaschen und Desinfizieren vor jedem Arbeitsbeginn in der Küche
- Saubere Kleidung tragen und Haare zusammenbinden
- Lebensmittel fachgerecht verarbeiten
- Vor- und Nachverarbeitung von Fleisch und Fisch, Hände erneut besonders gründliche waschen

Lagerung der Lebensmittel

Die Lagerung der Lebensmittel erfolgt nach den kantonalen Richtlinien. Eine Lebensmittelliste mit den Lagerungsvorschriften befindet sich in der Küche. Diese Liste gilt als Weisung im Umgang mit der Lagerung von allen Lebensmitteln in den Tagesstrukturen Böztal.

- Rohe und gekochte Lebensmittel im Kühlschrank getrennt aufbewahren
- Reste im Kühlschrank in sauberen, verschliessbaren Behältern oder mit Klarsichtfolie abgedeckt und datiert aufbewahren
- Die Wiederverarbeitung von Resten muss möglichst rasch erfolgen
- Von uns verarbeitete und eingefrorene Lebensmittel beschriften und datieren
- Haltbarkeitsdaten bei allen Lebensmitteln beachten und regelmässig kontrollieren
- Angebrochene Packungen gut verschlossen aufbewahren
- Lebensmitteln nicht offen herumstehen lassen
- Früchte und Gemüse immer gekühlt lagern

Kühlschränke / Gefrierschränke

Alle Kühlgeräte werden täglich auf ihre Temperatur kontrolliert und in der entsprechenden Liste eingetragen. Bei Abweichungen der Temperatur muss unverzüglich Meldung gemacht und falls nötig die Lebensmittel sofort entsorgt werden.

Alle im Kühlschrank / Gefrierschrank gelagerten Lebensmittel sind beschriftet und datiert. Die Lebensmittel werden täglich kontrolliert und abgelaufene Ware wird fachgerecht entsorgt.

Das Personal wird gebeten, ihre Lebensmittel zu beschriften und am Abend wieder aus der Kühlanlage zu entfernen. Die Kontrollpersonen sind berechtigt die Ware zu entsorgen und haften nicht für die entsorgte Ware.

Trockenlagerung

Sämtliche Lebensmittel werden in den dafür vorgesehenen Schränken aufbewahrt. Bei der monatlichen Grossreinigung der Schränke sind die Lebensmittel auf ihr Ablaufdaten zu kontrollieren und gegebenenfalls zu entsorgen.

Angebrochene Packungen gut verschlossen aufbewahren und möglichst schnell aufbrauchen.

Alle Lebensmittel sind rasch aufzubrauchen und zu ersetzen. Jede Woche wird das Lager kontrolliert und fehlende Artikel neu organisiert.

Einkauf der Lebensmittel

Der Grosseinkauf für alle Standorte erfolgt wöchentlich. Frischware wird nach Bedarf eingekauft. Die Tagesstrukturen-Leitung ist für den Einkauf verantwortlich.

Wäsche

Die anfallende Wäsche wird durch den Hausdienst eingesammelt und fachgerecht gewaschen.

Alle Wäsche wird mit mindestens 60° gewaschen, ausser den Wolldecken, Spielkissen und anderes synthetisches Material.

Die Tagesstrukturen Böztal achtet beim Einkauf der Wäsche darauf, dass das Material heiss gewaschen werden kann.

Persönliche Hygiene

Die persönliche Hygiene umfasst die Sauberkeit am Körper und saubere Kleidung.

Es wird ein gepflegtes Erscheinungsbild erwartet. Die Kleidung ist intakt, sauber und den Gegebenheiten angepasst.

Die Haare sind gepflegt und je nach Arbeiten, Situationen entsprechend handzuhaben.

- Die Hände immer waschen und desinfiziert:
- Generell vor Arbeitsbeginn
- Vor Arbeitsbeginn in der Küche
- Nach Aufsuchen der Toilette
- Nach verrichten von Reinigungsarbeiten
- Vor und nach dem Zubereiten von rohen Lebensmitteln
- Vor und nach dem Essen

Zum Waschen werden die Hände mit Seife aus dem Seifenspender benutzt, die Hände werden auch desinfiziert. Zum Trocknen sind Papierwegwerfhandtücher zu verwenden.

Personen mit ansteckenden Krankheiten betreten die Räumlichkeiten der Tagesstrukturen Bözatal nicht.

Bei Durchfall und Erbrechen müssen alle verschmutzten Gegenstände und Flächen sofort gereinigt und desinfiziert werden. Die Hände sind danach intensiv zu waschen und desinfizieren.

Bei hochansteckenden Krankheiten, die ein Risiko darstellen für die SuS und das Personal, werden die Hygienebestimmungen verschärft.

Vorgehen bei einer Pandemie und Epidemie

Risikobewertung und Planung

- Regelmässige Risikobewertungen werden durchgeführt, um die aktuelle Situation zu bewerten und entsprechende Massnahmen zu planen

Hygiene- und Reinigungsmassnahmen

- Strenge Hygienemassnahmen müssen implementiert werden, einschliesslich regelmässigem Händewaschen, Desinfektion von Oberflächen sowie regelmässige Reinigung von Räumlichkeiten
- Ausreichend Hygienematerialien wie Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher und Müllbehälter müssen bereitstehen

Abstandsregeln und Gruppengrössen

- Gruppengrössen müssen reduziert werden, um den Mindestabstand zwischen den SuS gewahren zu können
- Räumlichkeiten und Aktivitäten müssen so organisiert werden, dass der Kontakt zwischen den Gruppen minimiert wird

Maskenpflicht und persönliche Schutzausrüstung

- Die Einführung einer Maskenpflicht für Mitarbeiter und SuS muss erwägt werden, insbesondere in Bereichen, in denen der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann
- Es muss sichergestellt werden, dass ausreichend Masken, Handschuhe und andere persönliche Schutzausrüstungen vorhanden sind

Gesundheitsüberwachung

- Regelmässig wird überprüft, dass die Gesundheit der Mitarbeiter und SuS vor Betreten der Einrichtung gegeben ist, es gilt die Aufforderung, zuhause zu bleiben bei Symptomen
- Screening-Massnahmen wie Temperaturmessungen und Gesundheitsfragebögen werden implementiert

Kommunikation und Informationsaustausch

- Mitarbeiter, Eltern / Erziehungsberechtigte und SuS werden regelmässig über die geltenden Richtlinien, Verfahren und Entwicklungen im Zusammenhang mit der Pandemie oder Epidemie informiert
- Klare Kommunikationswege müssen bereitgestellt werden über die Eltern / Erziehungsberechtigten Bedenken äussern und Informationen austauschen können

Flexibilität und Anpassungsfähigkeit

- Das Schutzkonzept kann nach den sich ändernden Bedingungen der Gesundheitsbehörden angepasst werden
- Auf neue Entwicklungen muss schnell reagiert werden und Massnahmen entsprechend angepasst werden

Zusammenarbeit mit lokalen Gesundheitsbehörden

- Es wird eng mit den lokalen Gesundheitsbehörden zusammengearbeitet, um aktuelle Informationen und Anleitungen zu erhalten und die Wirksamkeit Ihrer Schutzmassnahmen zu überprüfen

Genehmigt am 29. Mai 2024