

# Hygienekonzept Jugendzentrum Laufen

## Inhalt

1.	Einleitung .....	2
2.	Ziele .....	2
3.	Reinigung des Jugendzentrums.....	2
3.1	Gruppenräume & Lagerraum .....	2
3.2	Sanitäre Anlagen WC und Waschbereich.....	2
3.3	Küche .....	2
4.	Farbkonzept Putzlappen und Tücher .....	3
5.	Kontrollliste Reinigung und Trockenlagerung.....	3
6.	Lebensmittel.....	3
6.1	Angebot von Lebensmitteln .....	4
6.2	Verarbeitung der Lebensmittel.....	4
6.3	Verkauf von Lebensmitteln .....	4
6.3.1	Getränke .....	4
6.3.2	Süssigkeiten und Esswaren .....	4
6.4	Lagerung der Lebensmittel .....	4
6.4.1	Kühlschränke / Gefrierschränke .....	5
6.4.2	Trockenlagerung .....	5
6.4.3	Einkauf der Lebensmittel.....	5
7.	Allergene .....	5
8.	Persönliche Hygiene .....	5
9.	Notfallset .....	6
A	Reinigungsplan Jugendzentrum Laufen .....	7
B	Kontrollliste Inventar Trockenlagerung .....	8
C	Kontrollliste Kühlschrank und Gefrierschrank.....	9
D	Einkaufsliste .....	10

## 1. Einleitung

Das vorliegende Hygienekonzept dient im Wesentlichen dem Wohlbefinden und der Gesundheit der Teilnehmenden der Offenen Jugendarbeit Region Laufen (OJARL), des Jugendzentrums und des Personals. Die regelmässig 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 Arbeiten sind auf einer Checkliste aufgeführt und werden vom Team regelmässig durchgeführt. Die Angestellten sind verpflichtet sich an das Konzept zu halten und es umzusetzen.

## 2. Ziele

- Sicherstellung des Wohlbefindens und der Gesundheit der Teilnehmenden 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

## 3. Reinigung des Jugendzentrums

### 3.1 Gruppenräume & Lagerraum

Die Gebäudereinigung liegt in der Verantwortung des Mieters.

- 1x die Woche Grundreinigung (extern AIP), zuständig ist Thomas Landolt. Die gemeinsam mit AIP erarbeitete Checkliste befindet sich im Anhang A.

### 3.2 Sanitäre Anlagen WC und Waschbereich

- Das WC und die Waschanlage werden 1x wöchentlich extern durch das AIP gereinigt.
- Die Handtücher werden vor jeder Öffnungszeit ausgetauscht und in die Wäsche gegeben. 2x monatlich wird die Wäsche vom AIP bei mind. 60° gewaschen.
- Die Abfalleimer werden von den MA der OJARL geleert und gereinigt.

### 3.3 Küche

Die Küche wird gemäss den kantonalen Richtlinien auf ihre Sauberkeit geprüft und sauber gehalten. Nach jeder Öffnungszeit wird die Küche aufgeräumt und die gesamte Ablagefläche, Kochstation etc. gründlich gereinigt. Die gesamte Küchenwäsche wird jeweils vor jeder Öffnungszeit ausgewechselt und 2x monatlich vom AIP bei mind. 60° gewaschen.

Die Küchenabfälle werden von MA der OJARL entleert und gereinigt.

PET, Dosen, Papier, Karton und Glas werden zu öffentlichen Abfallabfuhrzeiten entsorgt oder für das AIP bereitgestellt und entsorgt.

Alle acht Wochen werden sämtliche Küchenschränke durch eine/n Mitarbeitende/n ausgeräumt und gereinigt.

Die Checkliste befindet sich im Anhang B.

#### 4. Farbkonzept Putzlappen und Tücher

##### Putzlappen

Putzlappen Farbe	Anwendungsbereich	Austausch
rot/orange/schwarz	Grundreinigung von WC und Fliesen im umgebenden Bereich.	nach jedem Gebrauch austauschen
gelb	Sanitärbereich wie Waschbecken, Fliesen, Ablagen, Armaturen	vor jedem Einsatz austauschen oder nach Verschmutzungsgrad
blau	Bereiche wie z.B. Küche, Verglasungen und allgemeine Reinigungsarbeiten	vor jedem Einsatz austauschen

##### Tücher

Tücher Farbe	Anwendungsbereich	Austausch
weiss	Geschirr	vor jedem Einsatz austauschen
farbig	Hände	vor jedem Einsatz austauschen

#### 5. Kontrollliste Reinigung und Trockenlagerung

Eine Kontrollliste für Reinigungen und Trockenlagerungskontrolle ist im Anhang B des Dokuments zu finden.

#### 6. Lebensmittel

Unser Konzept beinhaltet vor allem die Zubereitung von Fertigprodukten.

Die Ablaufdaten von konservierten Lebensmitteln werden einmal monatlich von MA der OJARL überprüft.

## 6.1 Angebot von Lebensmitteln

Unser Angebot umfasst die handelsüblichen Nahrungsmittel. Das Angebot richtet sich vor allem nach den Bedürfnissen der Teilnehmenden und kann am Kiosk gekauft werden.

Das Nahrungsmittelangebot sieht wie folgt aus:

- Diverse Produkte: Saucen, Ketchup, Öle, Essig, Gewürze etc.
- Flüssignahrung wie Wasser, Tee, Sirup, Kaffee (Angestellte), Süssgetränke
- Süssigkeiten wie Gummischlangen, Schokoladenriegel etc.

## 6.2 Verarbeitung der Lebensmittel

Für alle Mitarbeitenden des Jugendzentrums gelten bei Anwesenheit in der Küche und bei der Zubereitung von Lebensmitteln die folgenden Hygienerichtlinien:

Grundsätzlich gilt:

- Gründliches Händewaschen vor jedem Arbeitsbeginn in der Küche
- Saubere Arbeitskleidung tragen und Haare nach Möglichkeit zusammenbinden
- Nach Verarbeitung von Fleisch, Hände gründlich waschen

## 6.3 Verkauf von Lebensmitteln

### 6.3.1 Getränke

Getränke werden regelmässig aufgefüllt und das Verfallsdatum kontrolliert.

Abgelaufene Getränke werden entsorgt und dürfen nicht verkauft werden.

Die Besuchenden werden auf die Abfalltrennung und die dafür vorgesehenen PET-Behälter aufmerksam gemacht.

### 6.3.2 Süssigkeiten und Esswaren

Süssigkeiten werden in Säckchen mit der dazugehörenden Zange abgefüllt.

Die Behälter der Süsswaren werden im Lagerraum gelagert, um die Verfallsdaten kontrollieren zu können.

## 6.4 Lagerung der Lebensmittel

Die Lagerung der Lebensmittel erfolgt nach den kantonalen Richtlinien. Eine Lebensmittelliste mit den Lagerungsvorschriften befindet sich in der Küche.

- Reste im Kühlschrank in sauberen, verschliessbaren Behältern oder mit Klarsichtfolie zugedeckt und datiert aufbewahren
- Die Wiederverarbeitung von Resten muss möglichst rasch erfolgen.
- Von uns verarbeitete und eingefrorene Lebensmittel werden beschriftet und datiert.
- Haltbarkeitsdaten bei allen Lebensmitteln beachten und regelmässig kontrollieren.
- Angebrochene Packungen gut verschlossen aufbewahren.

- Lebensmittel nicht offen herumstehen lassen.
- Früchte und Gemüse immer gekühlt lagern.

#### 6.4.1 Kühlschränke / Gefrierschränke

- Alle im Kühlschrank / Gefrierschrank gelagerten Lebensmittel sind beschriftet und datiert.
- Fleisch und leicht verderbliche Lebensmittel werden im Kühlschrank bei maximal 5°C aufbewahrt.
- Tiefkühlkost wird im Gefrierschrank oder in der Tiefkühltruhe bei mindestens -18°C gelagert.
- Die Temperatur der Kühlgeräte wird wöchentlich mit einem Thermometer kontrolliert.
- Die Lebensmittel werden wöchentlich kontrolliert und abgelaufene Ware wird fachgerecht entsorgt.
- Die Kontrollliste für die Temperatur ist im Anhang C als Kontrollliste Kühlschrank und Gefrierschrank zu finden. Die Kontrollliste wird ausgefüllt und mindestens ein Jahr archiviert.

#### 6.4.2 Trockenlagerung

- Sämtliche Lebensmittel werden in den dafür vorgesehenen Schränken aufbewahrt.
- Bei der achtwöchigen Grundreinigung durch MA der OJARL der Schränke sind die Lebensmittel auf ihr Ablaufdatum zu kontrollieren und gegebenenfalls zu entsorgen.
- Angebrochene Packungen gut verschlossen aufbewahren und möglichst schnell aufbrauchen.
- Alle Lebensmittel sind rasch aufzubrauchen und zu ersetzen.

#### 6.4.3 Einkauf der Lebensmittel

Der Einkauf von Lebensmitteln erfolgt wöchentlich oder nach Bedarf gemäss Einkaufsliste (siehe Anhang D). Frischware wird nach Bedarf eingekauft. Die Angebotsleitung ist für den Einkauf verantwortlich.

### 7. Allergene

Die Besuchenden des Jugendzentrums Laufen werden mit dem Aushang an der Infowand darauf hingewiesen, dass die Lebensmittel Allergene enthalten können und sie detaillierte Informationen dazu beim Personal einholen können.

Die Besuchenden sind selbst dafür verantwortlich, diese Möglichkeit wahrzunehmen.

### 8. Persönliche Hygiene

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

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

Die Hände werden immer gewaschen:

- Generell vor Arbeitsbeginn
- Vor Arbeitsbeginn in der Küche
- Nach Aufsuchen der Toilette
- Nach Verrichten von Reinigungsarbeiten
- Nach dem Zubereiten von Lebensmitteln
- Vor dem Essen

Zum Waschen der Hände wird Seife aus dem Seifenspender benutzt. Zum Trocknen sind Handtücher vorhanden.

Voraussetzungen für das Mitarbeiten in der Küche:

- Keine ansteckenden Krankheiten
- Keine offenen Wunden

## **9. Notfallset**

Ein Notfallkoffer für kleinere Verletzungen ist im Jugendzentrum vorhanden und für alle Mitarbeitenden frei zugänglich.

2020 / SAS

## A Reinigungsplan Jugendzentrum Laufen

### KJF Laufen Reinigungsverzeichnis

<b>WC-Anlage, sanitäre Anlagen</b>	Woche	Monat	Jahr	nach Bedarf					
					Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.
Oberflächen (Spülkasten, Fenster) abstauben, WC reinigen	1					x			
Boden staubsaugen (Spinnweben u. Spinnen entf.) und nass aufziehen	1					x			
Lavabo und Spiegel reinigen, Abfall entsorgen	1					x			
<b>Küche (Theke) und Hauptraum mit Esstisch</b>	Woche	Monat	Jahr	nach Bedarf					
					Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.
Alle Oberflächen abstauben, Tische u. Stühle feucht abwischen	1					x			
Böden staubsaugen und nass aufziehen, hinter Sofa saugen	1					x			
Schmutzige Wäsche abholen/ gereinigte Wäsche liefern		2				x			
Abfall mitnehmen: PET, Dosen, Karton, Papier				1		x			
<b>Billardraum/Chillraum</b>	Woche	Monat	Jahr	nach Bedarf					
					Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.
Alle Oberflächen abstauben, Böden staubsaugen und nass aufziehen	1					x			
Abfall entsorgen, PET-Flaschen falls vorhanden entsorgen	1					x			
<b>Haupteingang /Hintereingang</b>	Woche	Monat	Jahr	nach Bedarf					
					Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.
Spinnweben entfernen, Verglasung reinigen	1					x			
Eingang staubsaugen und nass aufziehen, Gitter reinigen	1					x			
Grosse Fensterfront (Strassenseite) innen und aussen reinigen			2			x			





## D Einkaufsliste

### Einkaufsliste Jugendzentrum Laufen

<b>Lebensmittel warme Küche</b>	<b>Lebensmittel Kiosk</b>
-Zwiebeln -Knoblauch -Milch -Eier	-Pringles Chips -saure Zungen -Gummischlangen diverse -Riesenerdbeeren -Erdbeerstangen -Apfelringe -Mentos -Snickers -Twix -M&Ms -Kinder Überraschungsei -Bieberli -Chupachups
<b>Sonstige Lebensmittel</b>	
-Öl -Essig -Salz -Pfeffer -div. Gewürze -Ketchup -Senf -Mayonnaise	
<b>Getränke</b>	<b>Sonstiges</b>
-Coca Cola -Ice Tea -Rivella -Wasser -Capri Sun -Sirup -Kaffee	-Küchenrolle -WC-Papier -Handwaschmittel -Backpapier -Klarsichtfolie -Alufolie -Taschentücher -Servietten -Süßigkeitensäckli