

Küchenkonzept - Küchenhygiene

Organisation und Verantwortlichkeiten

- Die Pädagogische Leitung ist verantwortlich für die gesamte Einrichtung
- Für die Sauberkeit und die Einhaltung der Hygienevorgaben sind die Köchinnen verantwortlich. Sie richten sich nach den entsprechenden Vorschriften.
- Die Verantwortlichen kontrollieren die Einhaltung der Vorschriften regelmässig und setzen sie durch.
- Betriebsumfang Küche: 1 Küche mit Essraum
- Anzahl Mitarbeitende: 2, beide Teilzeit: Agata Ineichen und Regina Heinis
- Angebot: Mittagessen frisch gekocht für maximal 24 Kinder und 5 bis 7 Betreuer
- Angebot: Vegetarische Küche in Bio-Qualität
- Der Wochen-Speiseplan wird auf einer Tafel beim Eingang (innen) publiziert und täglich ergänzt
- Die Küche ist beim Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Liestal, angemeldet

Verantwortliche Person für die Küche: Frau Agata Ineichen, ausgebildete Köchin, und Frau Regina Heinis, Ernährungsberaterin. Beide arbeiten seit Januar bzw. Februar 2018 im Chinderhuus zum Dischtelfink

Beide Köchinnen arbeiten jeweils allein, Frau Ineichen am Dienstag, Mittwoch und Donnerstag und Frau Heinis am Montag und Freitag. Organisatorisches wird telefonisch besprochen oder im Infoheftli „Küche“ notiert.

Aufgaben der Küchenverantwortlichen:

- Umsetzung der in den Leitlinien festgelegten Vorgaben in der Küchenbetriebsführung
- Selbstkontrolle durchführen und dokumentieren
- Einhaltung der Hygienevorgaben und Sorgfaltspflicht beim Kochen nach den Grundsätzen des HACCP-Konzepts¹
- Sicherstellung der Personenhygiene der Mitarbeitenden
- Reinigung der Küche nach Reinigungsplan mit dokumentierter Selbstkontrolle.
- Zusammenarbeit mit der Lebensmittel-Inspektion
- Einhaltung der Meldepflicht an die Behörden im Verdachtsfall einer Lebensmittelvergiftung.
- Instruktionen zur Meldepflicht (Personen, die an Brech- oder Durchfall- oder anderen Erkrankungen leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden können, ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Lebensmittelbereich generell verboten. Betroffene haben darüber zu informieren. Bei gehäuften Fällen ist dies der Kontrollbehörde zu melden)
- Bereitstellung von Einweg-Papiertüchern, Handseifen-Spender und Hand-Desinfektionsmittel in den und in der Küche sowie Einweghandschuhe für das Verarbeiten von Rohwaren .
- Die KöchInnen kennen die Hauptpunkte der Lebensmittelhygiene, die Personenhygiene und die Meldepflicht bei Krankheiten. Die verschiedenen Dokumente wurden überreicht.

¹ HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Points

Zutrittsregelung

Die Küche ist zugleich der Raum für die Einnahme der verschiedenen Mahlzeiten. Zeitweise sind Betreuer zusammen mit Kindern zum Zubereiten des Z'nünis anwesend. Das zum pädagogischen Konzept gehörende Brotbacken erfolgt zweimal wöchentlich.

Beim Rüsten und Zubereiten der Lebensmittel wird immer darauf geachtet, dass genügend Distanz zu den anderen gewahrt wird.

Infrastruktur

Bauliche Anforderungen: Der Betrieb verfügt über keine geeigneten Lagerräume, sodass wir täglich Lebensmittel einkaufen. Es werden fast alle Lebensmittel in der Küche versorgt, falls sie nicht gleich verarbeitet werden.

Der Schutz vor Schädlingen an den Fenstern wird als unnötig erachtet wird.

Nötige Unterhaltsarbeiten: Schäden und gewünschte Erneuerungen werden an die pädagogische oder an die betriebliche Leitung weitergeleitet.

Wasserversorgung: Das Haus ist an das öffentliche Netz angeschlossen. Publikation Inspektionsbericht des Wasserwerks

Bedarfsgegenstände, Einrichtungen und Geräte: Die regelmässige visuelle Kontrolle des Geschirrs, der Gläser usw. und die Aussortierung/Entsorgung von schadhaftem Material ist gewährleistet. Das Abwaschen erfolgt in der Regel durch die KöchInnen und die PraktikantInnen, das Essensschöpfen durch die GruppenleiterInnen.

Messgeräte und Prüfmittel: Die Thermometer in Kühlschrank und Tiefkühlfach werden vierteljährlich auf ihre Genauigkeit geprüft. Sie werden mit digitalen und quecksilberbetriebenen Thermometern verglichen und wenn nötig ersetzt. Dieser Vorgang wird dokumentiert.

Reinigung, Desinfektion: Ein Reinigungsplan für die Küche mit Zeitangaben ist aufgehängt. Derselbe Plan dient zur Selbstkontrolle für alles, was nicht zur täglichen Routine gehört. Die gründlichere Reinigung des Bodens (2x pro Woche) und des Mobiliars werden von einer Reinigungskraft durchgeführt.

Die Reinigungsmittel für das Abwaschen, das Putzen, die Reinigung des Bodens und die Hand-Flüssigseife in den Spender sind wenn immer möglich auf ökologischer Basis.

Da nie Fleisch zubereitet wird, beschränken wir uns auf das heisse Abwaschen von Plastik-Schneidebrettern sowie auf das regelmässige Abwaschen in der Geschirrspül-Maschine. Das Waschen des Gemüses geschieht ohne Kontakt mit dem Abwaschbecken in einem Löcherbecken aus Plastik.

Toilette: Die Toiletten mit Belüftung befinden sich auf der gleichen Etage ohne direkten Zugang von der Küche aus.

Handtücher, Flüssigseife und Desinfektionsmittel sind in allen Toiletten vorhanden.

Die tägliche Reinigung des WC erfolgt durch die Betreuer.

Anlieferung / Warenannahme: Es gibt keine Warenanlieferung. Es wird täglich im Detailhandel, z.T. auf dem Markt eingekauft. Das frisch gemahlene Mehl für das selbstgebackene Brot und Frischgemüse werden direkt beim Bauer bezogen.



Lagerräume: Die Nahrungsmittel werden in den Küchenschränken in der Küche, meist nur in kleinen Mengen, sowie in den mit Temperaturmessgeräten ausgestatteten Kühlschränken im 1. und 2. Stock gelagert. (Wöchentliche Dokumentation)

Produktion, Küche

Die Küche verfügt über eine ausreichende Ventilation. Der Filter der Abzugshaube ist gut zugänglich und leicht zu reinigen.

Sauber- und Schmutzzone sind zeitlich und örtlich getrennt. Flüssigseife und Einweg-Handtücher stehen bereit

Für das Abwaschen und das Waschen des Gemüses wird das gleiche Handwaschbecken benutzt. Für das Gemüse werden jedoch Plastik-Löcherbecken verwendet.

Wir tragen Schürzen, aber keine speziellen Küchen-Kleider.

Das Essen wird täglich frisch zubereitet, in den Essräumen im 1. und im 2. Stock auf den Tisch gebracht und von den Betreuern verteilt. Falls ein Kind erst später zum Essen kommen sollte, wird sein Essen wenn nötig nochmals erwärmt oder schon von vornherein separat warmgehalten (Ofen oder auf dem Herd).

Entsorgungsstationen: In Anbetracht der geringen Abfallmenge der Küche gibt es keinen besonderen Raum für die Entsorgung.

- Glas, Papier, Dosen usw. werden im kleinen Putzraum des gleichen Stockwerks gelagert (kein direkter Zugang von der Küche aus)
- Organischer Abfall ist in einem zugedeckten Kübel vor dem Küchenfenster deponiert und wird täglich bei Betriebsschluss im nahen öffentlichen Bioabfall-Container entsorgt. Der Kübel wird täglich gereinigt (beides wird von Praktikanten erledigt).
- Haushalt-Kehricht: Kübel im Schrank unter dem Abwaschbecken. Er wird 1x wöchentlich entsorgt.

Produktionshygiene

Lagerung von Lebensmitteln: Die Ablaufdaten der Lebensmittel werden regelmässig kontrolliert und wenn notwendig werden die Lebensmittel entsorgt.

Die Temperatur in den Kühlschränken und im Tiefkühler werden täglich kontrolliert. Wöchentliche Dokumentation.

Die Lebensmittel bleiben meistens in den Originalverpackungen versorgt.

Angebrauchte Packungen werden gut verschlossen in durchsichtigen Behältern vorsorgt oder zugeklebt. Umgefüllte oder geöffnete Lebensmittel werden beschriftet und datiert (ausser Zucker, Kaffee, Darvida-Dose, da sie täglich gebraucht werden).

Rohe, nicht genussfertige Lebensmittel werden von genussfertigen getrennt aufbewahrt.

Es werden verschiedene Schneidebretter für die jeweiligen Lebensmittelgruppen benutzt.

Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln

- **Temperaturführung:** (Gartemperaturen, Gar- und Abkühlzeiten) ist wie festgelegt einzuhalten.
- **Umgang mit besonderen Lebensmitteln und Risiken:** Da weder Fleisch, Fisch zum Essensangebot gehören, gelten nur Eier, Milch und Rahm als Risiken. Lagerzeiten und Temperaturen werden regelmässig überwacht.



Überproduktion, Resteverwertung, Entsorgung: Resten zur Wiederverwertung werden rasch abgekühlt und in sauberen Behältern versorgt. Die Behälter werden beschriftet, datiert und höchstens 2 Tage lang im Kühlschrank aufbewahrt.

Die übrigen Essensreste kommen in den Kompostkessel (mit Deckel) vor dem Fenster und werden täglich im öffentlichen Bio-Abfallcontainer entsorgt.

Vorgehen nach Feststellung einer Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel:

Bei Verdacht auf lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche im Zusammenhang mit von uns angebotenen Essen wird dafür gesorgt, dass Proben verdächtiger Lebensmittel oder Stämme isolierter Krankheitserreger erhalten bleiben und bei Bedarf den Vollzugsbehörden zugänglich gemacht werden.