

Hygienekonzept

März 2020

INHALT

Betriebsbeschrieb	2
CCP-Analyse und Definition	3
Reinigungsorganisation	4
Listen	5

Betriebsbeschreibung

Betrieb

GemeinSaftladen
Spinnereiweg 15
3004 Bern

Inhaber: Verein GemeinSaftladen Felsenau, Spinnereiweg 15, 3004 Bern

Verantwortliche Person:

Selina Waelti
Spinnereiweg 17
3004 Bern
077 448 65 03
selina.waelti@gmx.ch

Mitarbeiter/innen mit Funktionen

Tiziana Colombo, Co-Präsidentin des Vereins
Evelyne Vonwyl, Co-Präsidentin des Vereins
Andreas Koenig, Vorstandsmitglied, Kassierer
Selina Waelti, Mitglied, Verantwortliche Hygienekonzept

Erstellt am 13. März 2020

CCP-Analyse und Definition

Zur Gewährung der Lebensmittelsicherheit werden kritische Kontrollpunkte definiert und deren Prüfung und Einhaltung mittels Formularen sichergestellt.

Für den Handel mit Lebensmittel im GemeinSaftladen werden die folgenden Kontrollpunkte definiert:

- Wareneingangskontrolle
- Temperaturkontrolle
- Feuchtigkeitskontrolle
- Lagerkontrolle
- Reinigungskontrolle

Die Handhabung erfolgt gemäss den nachfolgenden Formularen/Definitionen.

Wareneingangskontrolle

Die Wareneingangskontrolle erfolgt mittels Visum auf den Lieferscheinen.

Bei Lieferung von mangelnder Qualität inkl. Beschädigter Verpackung hat die Retournierung schriftlich dokumentiert zu erfolgen i.d.R. mittels Kopie/Scan des Lieferscheins und entsprechender Kommentierung.

Temperaturkontrolle

Die Kontrolle der Temperaturen im Raum und in den Kühlgeräten erfolgt mindestens einmal wöchentlich und ist auf dem entsprechenden Formular festzuhalten (vgl. weiter unten).

Feuchtigkeitskontrolle

Die Kontrolle der Feuchtigkeit erfolgt mindestens einmal wöchentlich und ist auf dem entsprechenden Formular festzuhalten (vgl. weiter unten).

Lagerkontrolle

Die Lagerkontrolle erfolgt mittels Erfassung des nächsten MHD pro Produktkategorie. Wahrung und Überprüfung des First in first out.

Reinigung und Kontrolle

Die Reinigung und deren Kontrolle erfolgt gemäss Reinigungsplan (vgl. weiter unten).

Reinigungsorganisation

Jedes Vereinsmitglied übernimmt pro Jahr 1-2 Mal einen Putzeinsatz. In der Tabelle «Reinigungsplan: Wer putzt wann?» bitte mögliche Daten in weissem Feld **min. 2 Wochen vorher** einschreiben. Nach Reinigung, Datum und Visum in gelbem Feld einfügen. In die grau hinterlegten Felder wird nichts eingetragen. **Die Grund- und Grossreinigung erfolgt zwischen Freitag Morgen und Sonntag Abend. Die Kühlschrankreinigung erfolgt zwischen Montag und Freitag Mittag** (da am Freitag Nachmittag die Milchprodukte geliefert werden, und der Kühlschrank sehr voll ist).

Grundreinigung (1 Person):

- ◇ Türfallen, Griffe, Lichtschalter und Waage reinigen
- ◇ Alle Schöpfer abwaschen (im Foyer des Spinnrads hat es ein Waschbecken und Seife)
- ◇ Boden wischen (oder staubsaugen) und aufnehmen
- ◇ Temperatur (Laden und Kühlschränke) und Feuchtigkeit kontrollieren & visieren (Siehe Blatt an Tür)
- ◇ Müll leeren (und im eigenen Haushaltsabfall entsorgen); falls nötig, Karton entsorgen
- ◇ Schmutzige Wäsche in Wäschekorb legen

Kühlschränke (1 Person):

- ◇ Ausräumen, Tablare und Seiten reinigen

Grossreinigung (2 Personen):

- ◇ Grundreinigung
- ◇ Regale ausräumen und reinigen
- ◇ Produktebehälter nach Bedarf reinigen

Halbjahresreinigung (3 Personen):

- ◇ entspricht Grossreinigung
- ◇ Regale nach Bedarf ausbauen und reinigen.
- ◇ Fenster putzen

Temperatur- und Feuchtigkeitskontrolle

Erfolgt mind. einmal wöchentlich. Bei Abweichung bitte Bescheid an info@gemeinschaftladen.ch

KW		Kühlschrank 1 (Laden) Soll: <5 Grad	Kühlschrank 2 (Foyer) Soll: <5 Grad	Raum- temperatur Laden in Grad	Feuchtigkeit (Hygrometer) in Prozent
19	Temp./Feuchtig.				
	Datum/Visum				
20	Temp./Feuchtig.				
	Datum/Visum				
21	Temp./Feuchtig.				
	Datum/Visum				
22	Temp./Feuchtig.				
	Datum/Visum				
23	Temp./Feuchtig.				
	Datum/Visum				
24	Temp./Feuchtig.				
	Datum/Visum				
25	Temp./Feuchtig.				
	Datum/Visum				
26	Temp./Feuchtig.				
	Datum/Visum				
27	Temp./Feuchtig.				
	Datum/Visum				
28	Temp./Feuchtig.				
	Datum/Visum				
29	Temp./Feuchtig.				
	Datum/Visum				
30	Temp./Feuchtig.				
	Datum/Visum				

Stand: März 2020

Reinigungsplan: Wer putzt wann?

Bitte **Formular min. 2 Wochen im Vorfeld** ausfüllen (weisses Feld), und nach Reinigung Datum und Visum setzen (**gelbes Feld**), **graue Felder** frei lassen!
Grund- und Grossreinigungen erfolgen in der jeweiligen Kalenderwoche zwischen Freitag Morgen und Sonntag Abend. Kühlschrankreinigung zwischen Montag und Freitag Mittag.

Monat	Kalender- woche	Grundreinigung		Kühlschränke		Grossreinigung		Halbjahresreinigung	
		Name	Datum Visum	Name	Datum Visum	Name	Datum Visum	Name	Datum Visum
Mai	19								
	20								
	21								
	22								
Juni	23								
	24								
	25								
	26								
Juli	27								
	28								
	29								
	30								
August	31								
	32								
	33								
	34								
September	35								
	36								
	37								
	38								
	39								
	40								

