

qualivista gliedert sich in übergeordnete Anforderungen, Kriterien und weiterführende Vorgaben (Anhänge und Grundlagenpapiere externer Anbieter). Die nachfolgenden Inhalte sind Teil der genehmigten Masterversion von qualivista. Wo nötig, wurden diese auf die Bedürfnisse der betreffenden Kantone angepasst.

		<input checked="" type="checkbox"/>
a)	Allgemeine Schutz- und Präventionsmassnahmen für alle Mitarbeiter/innen	
b)	Händehygiene, Händewaschen, Händedesinfektion und Hautpflege	
c)	Nachweisliche Durchführung von Selbstkontrollen (mindestens einmal pro Jahr)	
d)	Reinigung der Räumlichkeiten (Vgl. 0204A Hauswirtschaftskonzept)	
e)	Reinigung und Desinfektion von Materialien und Instrumenten	
f)	Beheben von allenfalls festgestellten Mängeln der letzten Lebensmittelkontrolle (Kontrolle durch Lebensmittelinspektorat)	