

11 | Präventionsmassnahmen im Hygienekonzept

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

| | | |
|----|--|-------------------------------------|
| | | <input checked="" type="checkbox"/> |
| a) | allgemeine Schutz- und Präventionsmassnahmen für alle Mitarbeitenden | |
| b) | Händehygiene, Händewaschen, Händedesinfektion und Hautpflege | |
| c) | nachweisliche Durchführung von Selbstkontrollen (mindestens einmal pro Jahr) | |
| d) | Reinigung des Gebäudes | |
| e) | Reinigung und Desinfektion von Materialien und Instrumenten | |
| f) | Beheben von allenfalls festgestellten Mängeln der letzten Lebensmittelkontrolle (Kontrolle des Lebensmittelinspektorats) | |