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 Masterversion von qualivista. Wo nötig, wurden diese auf die Bedürfnisse der betreffenden Kantone angepasst.

		☑
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)	

© 2026 Verein qualivista