Hygieneregeln für SchmExperten

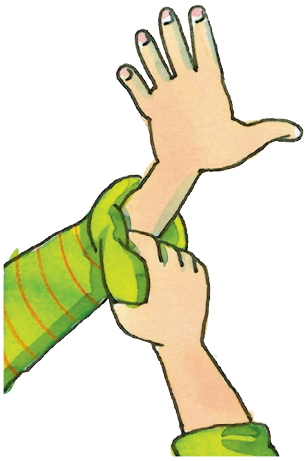
Thema 2: Kopiervorlage | Name: | Datum:

Im Krankheitsfall: Hände weg von Lebensmitteln

Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte und Helferinnen und Helfer, die an ansteckenden Magen-Darm-Erkrankungen leiden oder Anzeichen solcher Krankheiten aufweisen wie Bauchschmerzen und Übelkeit, dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen. Das gilt auch für Personen mit infizierten Wunden oder anderen Hautkrankheiten, wenn die Möglichkeit besteht, dass die Krankheitserreger auf Lebensmittel übergehen.

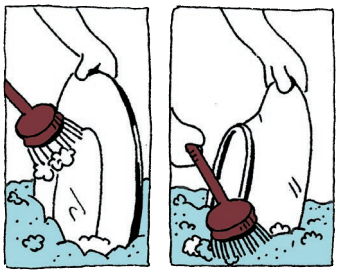
Persönliche Hygiene

- Lange, schmutzige Fingernägel, Nagellack, Ringe und Armbänder sind tabu!
  Denn: Darunter sammeln sich Schmutz und Keime. Nagellack kann abblättern.
- Lange Haare so zusammenbinden, dass sie nicht ins Essen gelangen.
  Wichtig: Erst die Haare hoch, dann Händewaschen.
- Lange Ärmel hochkrempeln, damit sie nicht im Essen hängen. Die Unterarme vor Arbeitsbeginn ebenfalls waschen.
- Hände waschen vor dem Start, nach jedem Toilettenbesuch und nach dem Naseputzen. Dafür nicht das Waschbecken in der Klasse benutzen, in dem auch Lebensmittel gewaschen werden, sondern ein separates Waschbecken, zum Beispiel im Waschraum vor den Toiletten. Dort müssen Seife und Einweghandtücher zur Verfügung stehen.
- Alle tragen eine saubere Schürze. Diese regelmäßig bei 60 °C in der Waschmaschine waschen.
- Wunden wasserdicht abdecken, damit keine Eitererreger ans Essen gelangen.



Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

- Geschirr und Küchengeräte müssen sauber sein.
- Obst und Gemüse vor der Verarbeitung oder dem Verzehr gründlich waschen.
- Rohe und gekochte Lebensmittel immer getrennt voneinander verarbeiten. Das gilt auch für ungewaschene und gewaschene Lebensmittel.
  Also: gekochte Nudeln nicht direkt neben ungewaschenem Gemüse zubereiten.
- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen. Immer vom Lebensmittel abwenden.
  Nach dem Husten in die Hand oder nach dem Naseputzen immer Hände waschen.
- Hygienisch abschmecken. Der Probierlöffel darf nach dem Abschmecken nicht mehr in die Schüssel gelangen.
- Leicht verderbliche Speisen (Salate, Quarkspeisen) rasch verbrauchen. Sie müssen abgedeckt werden und dürfen ungekühlt nicht länger als 30 Minuten bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden.
- Reste im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen.



Küchenhygiene

- Arbeitsflächen vor Arbeitsbeginn und zwischendurch gründlich reinigen.
- Stark zerkratzte Schneideunterlagen gegen neue austauschen. Tiefe Rillen sind Brutstätten für Keime.
- Nach dem Arbeitsende Arbeitsplatz aufräumen und Arbeitsflächen gründlich reinigen.
  Benutzte Arbeitsgeräte und Geschirr spülen oder zum Spülen mit nach Hause nehmen.
- Lappen und Tücher nach Gebrauch zum Trocknen aufhängen.
- In jeder Praxisstunde saubere Lappen und Tücher verwenden.
- Müll täglich entsorgen.

Hiermit erkläre ich, dass ich die oben genannten Hygieneregeln verstanden habe und diese beachten und einhalten werde.

Ort, Datum

Unterschrift

© BLE | SchmExperten | Best.-Nr. 3979/2019