Gefährdungen und Maßnahmen - Hygiene

Im Bereich Hauswirtschaft bereiten die Schülerinnen und Schüler sowie die Lehrkräfte Speisen für sich oder für bestimmte Gruppen der Schule zu. Der direkte Kontakt mit Nahrungsmitteln ist bei dieser Zubereitung nicht nur zwangsweise erforderlich, sondern er wird aus pädagogischen Gründen sogar erwünscht.

Da die §§ 42 und 43 desInfektionsschutzgesetzes hier **nicht** gelten, ist auf die persönliche Hygiene und die Arbeitsplatzhygiene sowie die Hygiene beim Verarbeiten von Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft besonders zu achten.

© Christoph Grützner

Persönliche Hygiene

Um eine ausreichende persönliche Hygiene sicherzustellen, sollten folgende Maßnahmen ausgeführt werden:

- Die Hände **müssen** vor Arbeitsbeginn, zwischen bestimmten Arbeitsgängen oder z. B. nach Toilettengängen gewaschen werden,
- für diese Reinigung **müssen** Flüssigseife und Einwegpapierhandtücher zur Verfügung stehen,
- diese grundlegenden Reinigungsmaßnahmen **müssen regelmäßig** kontrolliert werden,

(Im Bild eine korrekte Waschstation. Hier mit zus. Desinfektionsmittel für Hände)

- Es sind Kopfbedeckungen und Schürzen oder Kittel zu tragen.
- Handschmuck oder Armbanduhren sind abzulegen.
- Die Bekleidung nie auf den Arbeitsflächen der Küche ablegen.

© Christoph Grützner

- Handverletzungen, auch kleinste Schrammen, müssen mit wasserdichtem Material abgedeckt werden.
- Erkrankte Personen müssen beim Verdacht auf eine Virusinfektion oder einer bakteriellen Infektion von der Mitarbeit ausgeschlossen werden.

© Christoph Grützner

Arbeitzplatzhygiene / Reinigung

In Bezug auf die Arbeitsplatzhygiene sollten folgende Punkte ausgeführt werden:

- Die Arbeitsflächen müssen ständig sauber gehalten werden,
- die Reinigung der Flächen sollte mit warmen Wasser und Spülmittel erfolgen,
- zwischen bestimmten Arbeitsgängen müssen die Flächen gereinigt werden (z. B. nach der Verarbeitung von Hähnchenfleisch),
- alle Flächen sind zu reinigen. Auch die Spülbecken.

© Christoph Grützner

- Zusätzlich zur gründlichen, überwachten Nachreinigung am Ende eines Unterrichts, muss eine professionelle Reinigung durch Schulpersonal oder Reinigungsfirmen stattfinden,
- Arbeitsmittel, wie z. B. Spülbürsten oder auch Spül- und Reinigungslappen nicht regelmäßig gewechselt bzw. gereinigt werden.

© Christoph Grützner

- Daher sollte benutztes Geschirr einschließlich der Arbeitsgeräte (außer Messer) in Geschirrspülautomaten gereinigt werden.
- Wegen der Verletzungsgefahr werden Messer stets sofort unter Wasser gereinigt. Siehe mechanische Gefährdungen

© Christoph Grützner

- Spüllappen, Schürzen und Geschirrhandtücher müssen aus kochfestem Material bestehen und regelmäßig gewaschen werden.

Verarbeiten von Lebensmitteln

Ein weiterer großer Gefahrenbereich entsteht durch die Verarbeitung von verschiedenen Lebensmitteln. Beim Zubereiten von Obst oder Frischgemüse hat die Reinigung der Lebensmittel vor

der Verarbeitung, einen großen Einfluss auf die Qualität der zubereiteten Speisen, wie z. B. Gemüse- oder Obstsalate.

Auch beim Verarbeiten von tierischen Lebensmitteln müssen genaue Arbeitsregeln eingehalten werden. Bei der Verarbeitung von Eiern muss auf die Frische geachtet werden, da sie häufig in ungekochten Speisen verarbeitet werden. Gleiches gilt für die Verarbeitung von rohem Fleisch, zu ungekochten Speisen. Wieder andere Gefährdungen bzw. Hygienevaraussetzungen entstehen bei der Verarbeitung von Hähnchenfleisch.

Beim Umgang mit den zuvor genannten Lebensmitteln ist also nicht nur auf eine optimale Reinigung vor der Verarbeitung zu achten, sondern auch auf eine genaue Einhaltung der Kühlketten und / oder einer kurzfristigen Beschaffung (wie z. B. von Obst und Gemüse).

Artikel-Informationen
27.03.2019

Kurzlink
www.aug-nds.de/?id=654

E-Mail an Redaktion