Hygiene

Im Hauswirtschaftsunterricht bereiten die Schülerinnen und Schüler Speisen für sich und andere Personen zu. Da die Schülerinnen und Schüler direkten Kontakt zu den Lebensmitteln haben, ist die persönliche Hygiene sehr wichtig, ebenso wie die absolute Sauberkeit von Arbeitsmitteln und Arbeitsflächen beim Verarbeiten von Lebensmitteln.

Weitere Gefahren ergeben sich aus den Lebensmitteln. So sind z. B. bei der Zubereitung von Speisen mit rohen Eiern und rohem Fleisch besondere Vorgaben zu beachten.

Daraus ergeben sich z. B. folgende Maßnahmen:

© Karl-Heinz Berger

- Die Schülerinnen und Schüler müssen der Lehrkraft melden, wenn sie eventuell ansteckende Krankheiten bzw. dessen Symptome aufweisen. Dieser Verantwortung muss sich jeder Schüler bewusst sein.
- Zusätzlich sind entsprechende Verhaltensmuster beim Niesen oder Husten einzuüben.

© Karl-Heinz Berger

- Auf die Handhygiene achten! Vor der Arbeitsaufnahme sind die Hände zu waschen bzw. zu desinfizieren. Gleiches gilt nach der Bearbeitung von verschiedenen Lebensmitteln, wie z. B.

Geflügel- oder Hackfleisch.
- Eine Unterweisung zum richtigen Händewaschen bzw. Desinfizieren ist zwingend erforderlich.

© Christoph Grützner

- Ein Hautschutz- und Pflegeplan ist zu erstellen.
- Für das Händewaschen sollte möglichst ein separates Handwaschbecken im Raum vorhanden sein. (Handwaschbecken mit Handreinigungsmittel, Papierhandtücher und Desinfektionsmittel)

© Lizensiert für MK

- Die Arbeitskleidung ist entsprechend der auszuführenden Arbeiten auszuwählen und zwingend zu tragen.

© Karl-Heinz Berger

- Lange Haare müssen zurückgebunden werden. Gegebenenfalls sind aus hygienischen Gründen

Mützen oder Hauben erforderlich.
- Desweiteren sind die Vorschriften der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) zu beachten.

© Karl-Heinz Berger

Für die Zubereitung verschiedener Speisen mit Eiern oder rohem Fleisch sind zusätzliche Arbeitsregeln zu beachten:

- Nach der Verarbeitung von Geflügel- oder Hackfleisch müssen Handtücher und Spültücher sofort in die Wäsche gegeben und Messer sowie sonstige Arbeitsmittel gründlich gereinigt werden.
- Hackfleisch muss am Tag des Einkaufs verarbeitet und verzehrt werden.

Wenn Speisen unter Verwendung von rohen Eiern zubereitet werden:

- Vorsicht beim Probieren roher Kuchenteige!
- Spiegeleier möglichst von beiden Seiten braten.
- Besondere Regeln beim Zubereiten von Desserts, wie z. B. Tiramisu oder Kuchenauflagen beachten!

Artikel-Informationen
15.12.2020

Kurzlink
www.aug-nds.de/?id=436

E-Mail an Redaktion