

Raumordnung für den Bereich Praxis Hauswirtschaft am Standort Glückstädter Straße 17

Anhang der Schulordnung

Beschluss am 22.04.2024

Allgemeines
<ul style="list-style-type: none">• Den Weisungen der Lehr- und Aufsichtspersonen ist uneingeschränkt Folge zu leisten.• Bei Nichteinhalten der Regeln durch Schüler:innen ist es den Lehr- und Aufsichtspersonen vorbehalten, Schüler:innen anderweitige Tätigkeiten zuzuweisen oder den Schüler:innen in einer anderen Lerngruppe beschulen zu lassen oder vom Fachpraxis Unterricht auszuschließen.• Vorrangig tragen Raumverantwortliche Sorge, dass Gefährdungen umgehend behoben werden.• Jede Lehr- und Aufsichtsperson ist aufgefordert, defekte Geräte oder Bruch dem Raumverantwortlichen zu melden.• Lagerräume müssen stets geschlossen gehalten werden.• Schüler:innen-Transponder können ausgegeben werden (Küchenbüro).• Die Praxisräume sind nach jeder Unterrichtseinheit sauber und geordnet zu hinterlassen. Das schließt die Ordnung in den Küchenzeilen mit ein.• Die HACCP-Dokumentation ist durchzuführen.
Aufsicht
<ul style="list-style-type: none">• Die Aufsicht erfolgt kontinuierlich, präventiv, aktiv.• Schüler:innen dürfen sich in hauswirtschaftlichen Fachräumen grundsätzlich nur in Aufsicht einer Lehr- oder Aufsichtsperson aufhalten.• Die Lehr- oder Aufsichtsperson ist dabei zu einer dem Alter und der Reife der Schüler:innen entsprechenden Aufsicht verpflichtet.• Eine Alleinarbeit von Schüler:innen ist nicht erlaubt.• Außerhalb der Unterrichtszeiten ist der Aufenthalt im Bereich Fachpraxis Hauswirtschaft einschließlich der WCs nicht gestattet (siehe Lageplan).
Umkleidekabinen
<ul style="list-style-type: none">• Werden genutzt von:<ul style="list-style-type: none">- Schüler:innen, die in der KOST-BAR tätig sind- Schüler:innen, die im Projekt ABS-BBS beschult werden- Nach Bedarf von weiteren Lerngruppen.
Essen und Trinken
<ul style="list-style-type: none">• Das Essen und Trinken ist in den Fachräumen ausschließlich nach Erlaubnis der Lehr- oder Aufsichtsperson gestattet.• Der Verzehr von Speisen und Getränken im Verkaufs- und Produktionsbereich der KOST-BAR ist nicht erlaubt.• Das „Naschen“ von Lebensmitteln bei der Produktion von Speisen ist zu unterlassen.• Das Kauen von Kaugummi ist in den Fachräumen nicht gestattet.

Mobile Endgeräte
<ul style="list-style-type: none"> • Mobile Endgeräte (Handys) und bei Bedarf Wertgegenstände werden während des Unterrichts in den dafür vorgesehen „Handy-Schränken“ verwahrt. • Das Aufladen von mobilen Endgeräten ist nicht gestattet.
Arbeitskleidung im Fachpraktischen Unterricht
<ul style="list-style-type: none"> • Grundsätzlich: Die Arbeitskleidung wird dem Unterrichtsanlass entsprechend von der Lehr- oder Aufsichtsperson vorgegeben. • Eine von der Lehr- oder Aufsichtsperson vorgegebene Kopfbedeckung muss während der Produktion von Speisen getragen werden. • Festes Schuhwerk muss getragen werden. • Waden- bis knöchellanges, enganliegendes Beinkleid muss getragen werden. • Kleidung mit langen Armen wird bei Bedarf von der Lehr- oder Aufsichtsperson ausgegeben. • Das Tragen eigener Kleidung mit langen Armen ist nicht gestattet. • Arbeitskleidung im Unterricht der „KOST-BAR“ ist ein weißes BBS III-Polo-Shirt, KOST-BAR-Schürze. • Arbeitskleidung im Unterricht der Fachpraxis Hauswirtschaft Lebensmittelverarbeitung: Schüler:innen bringen ein eigenes, hellfarbenedes Kurzarm-T-Shirt mit, eine Latzschürze wird in der Schule gestellt. • Arbeitskleidung im Unterricht in der Wäschepflege: Blaues T-Shirt, grüner Vorbinder. • Arbeitskleidung ABS-BBS: Vorgabe der Lehrperson. • Pflegepraktischer Unterricht: Vorgabe der Lehrperson.
Personalhygiene
<ul style="list-style-type: none"> • Handschmuck und Armbanduhren abnehmen. • Hände und Fingernägel mit Bürste und Seife zu Beginn der Küchenarbeit gründlich reinigen. • Seifenspender und Einmalhandtücher benutzen. • Eine Händedesinfektion ist bei Bedarf vorzunehmen. • Handverletzungen, auch kleinere, mit geeignetem Material abdecken (Heftpflaster, Fingerling), dann Einweg-Handschuhe tragen. • Während des Unterrichts auftretende Verletzungen müssen grundsätzlich im Verbandbuch des jeweiligen Praxisraums dokumentiert werden. • Fingernägel sind kurz, sauber und frei von Nagellack oder künstlichen Nägeln. • Händewaschen zwischen den Arbeitsgängen, vor und nach den Pausen und Toilettengängen, nach Aufräumarbeiten. • Körperpflegemaßnahmen werden nicht in den Fachräumen durchgeführt. • In den Pausen und zum Aufsuchen des WCs ist die Arbeitskleidung (Schürze) im Unterrichtsraum zu belassen.
Lebensmittelhygiene
<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsgänge nacheinander erledigen, zwischen den Arbeitsgängen Arbeitsplatz mit geeigneten Reinigungs- und ggfs. mit Desinfektionsmittel (Tische mit Flächendesinfektion) reinigen. • Nicht auf Lebensmittel und Arbeitsplätze husten und niesen. • Saubere Probierröhrchen bzw. Probierteller benutzen. • Beim Transport von Speisen müssen diese abgedeckt werden.

Unfallverhütungsvorschriften

- Anweisungen der Lehr- und Aufsichtspersonen sind zu befolgen.
- Mäntel, Jacken und Schultaschen während der Unterrichtszeit in den dafür vorgesehenen Garderoben ablegen.
- Lange Ketten und Schals ablegen.
- Langsam gehen.
- Mit scharfen Gegenständen mit großer Vorsicht umgehen.
- Die Schüler:innen sind vor Nutzung von Arbeitsmitteln und Gerätschaften zu unterweisen.
- Lange Haare werden mit einem Zopfband oder Haarklammern gehalten.
- Die Schüler:innen sind zu Beginn des Schuljahres zu informieren über
 - Lage und Bedienung der elektrischen Not-Aus-Schalter
 - vorhandene Löscheinrichtungen (Feuerlöscher, Löschdecke)
 - Lage und Bedienung der Augennotduschen,
 - Fluchtwege bzw. einen bestehenden Rettungsplan.

KOST-BAR

- In der KOST-BAR tätige Personen sind gem. §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und nach der Lebensmittel-Hygiene- Verordnung zu schulen.
- Die ausgegebenen Speisen müssen von hygienisch einwandfreier Qualität sein.

Reinigungs- und Desinfektionsarbeit mit Gesundheitsschutz

Ziel

Durch regelmäßige Reinigung und Desinfektion wird verhindert, dass die Lebensmittel beim Kontakt mit Arbeitsflächen, Arbeitsgeräten oder Behälter mit Krankheitserregern infiziert werden.

Ablaufschema

Verfahrensschritt	Worauf kommt es an
Reinigung	<p>Regelmäßige Entfernung von Schmutz und Produktresten, in denen sich Krankheitserreger und Verderbniserreger aufhalten und vermehren.</p> <p>Viele Arbeitsgeräte und Maschinen müssen vor der Reinigung zerlegt werden, damit Produktreste aus Toträumen entfernt werden können.</p> <p>Ein gutes Reinigungsergebnis erkennt man daran, dass keine sichtbaren Verschmutzungen zurückbleiben. Die Qualität der Reinigung ist daher leicht zu erkennen.</p> <p>Alle Reinigungsarbeiten müssen so ausgeführt werden, dass Lebensmittel nicht verunreinigt werden können (durch Staub, Spritzer von Reinigungsmitteln).</p>
Desinfektion	<p>In der Großküche werden die Arbeitsflächen und Geräte nach einem Arbeitsgang gereinigt und dann mit Micro-Quat desinfiziert. Danach kein Trockenwischen und eine Wartezeit von 30 Minuten einhalten.</p>
Standzeiten nach Reinigung/Desinfektion	<p>Bakterien, Hefe und Schimmelpilze vermehren sich überall dort, wo ausreichend Feuchtigkeit vorhanden ist.</p> <p>Im Anschluss an die Reinigung/ Desinfektion müssen die Geräte und Flächen abtrocknen können, damit bis zur nächsten Benutzung nicht erneut eine Vermehrung der Mikroorganismen eintritt.</p>
Gesundheitsschutz	<p>Flächen und Geräte in der Großküche, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, müssen vor Arbeitsbeginn mit klarem Wasser abgespült werden, damit die Lebensmittel nicht durch Reste von Desinfektionsmittel verunreinigt werden.</p> <p>Beim Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln ist die Schutzkleidung laut Betriebsanweisung zu tragen</p>

Reinigungs- und Desinfektionsplan:

Dokumentation zum Reinigungsplan ist am Unterrichtsende auszufüllen.

Gegenstand	Reinigung/ Desinfektion	Reinigungsmittel/ Desinfektionsmittel	Bemerkung	Verantwortlich
Für Kojen:				
Arbeitsflächen /Fliesenspiegel	täglich	Spülmittellösung	Nach Bedarf auch nach verschiedenen Arbeitsgängen.	Im Unterricht LK.
Fußboden	Wiesenstraße: täglich Glückstädter :bei Bedarf sonst RG Firma	Wiesenstraße: Regain floor	Wiesestraße: mit Regain floor wischen. Glückstädter: bei Bedarf fegen oder wischen	Im Unterricht LK. Glückstädter: Reinigungsfirma
Handwaschbecken	täglich	Spülmittellösung/ weißer Stein trocken nachpolieren		Im Unterricht LK.
Spülbecken	täglich	Spülmittellösung/ weißer Stein trocken nachpolieren		Im Unterricht LK.
Geräte und Maschinen	täglich	Spülmittellösung		Im Unterricht LK.
Spülmaschine Siebe/ Tür und Türöffnung	täglich	Spülmittellösung		Im Unterricht LK.
Geschirrtransport- wagen	täglich	Spülmittellösung/ weißer Stein trocken nachpolieren		Im Unterricht LK.
Abfallbehälter	täglich	Spülmittellösung	Müllbeutel entsorgen. Eimer, Deckel und Wagen reinigen. Neue Beutel einlegen.	Im Unterricht LK.
Kühlschrank	bei Bedarf/wöchentlich	Spülmittellösung		Im Unterricht LK.
Dunstabzugshaube	bei Bedarf ¼ jährlich	Spülmittellösung oder in den Geschirrspüler	Prävention Fettbrand	Im Unterricht LK.
Backofen	bei Bedarf ¼ jährlich	Spülmittellösung		Im Unterricht LK.
Microwelle/Dampfgarer	bei Bedarf ¼ jährlich	Spülmittellösung		Im Unterricht LK.
Schränke, Regale , Spender etc.	bei Bedarf	Spülmittellösung		Im Unterricht LK.

Gegenstand	Reinigung/ Desinfektion	Reinigungsmittel/ Desinfektionsmittel	Bemerkung	Verantwortlich
Zusätzlich für Großküche:				
Combidämpfer	nach Gebrauch/ täglich	Spülmittellösung	Bei Bedarf mit Fettlöser grundreinigen.	Im Unterricht LK.
Rosten vor der Kochzeile	nach Gebrauch/ täglich	Spülmittellösung	Mit dem Hochdruckreiniger.	Im Unterricht LK.
Wände/Fliesen	nach Gebrauch/ täglich	Spülmittellösung		Im Unterricht LK.
Fußboden	nach Gebrauch/ täglich	Glückstädter: Spülmittellösung Wiesenstraße Regain floor	Mit dem Hochdruckreiniger reinigen.	Im Unterricht LK.
Arbeitsfläche	nach Gebrauch/ täglich	1. Spülmittellösung 2. Mikro-Quat Lösung	Nach verschiedenen Arbeitsgängen reinigen und desinfizieren. Nicht trocken wischen, 30 Minuten einwirken lassen. Vor Gebrauch mit klarem Wasser reinigen.	Im Unterricht LK.
Spülen	nach Gebrauch/ täglich	Spülmittellösung/ weißer Stein trocken nachpolieren		Im Unterricht LK.
Geräte und Maschinen	nach Gebrauch/ täglich	Spülmittellösung bei Bedarf Mikro-Quat		Im Unterricht LK.

Gegenstand	Reinigung/ Desinfektion	Reinigungsmittel/ Desinfektionsmittel	Bemerkung	Verantwortlich
Zusätzlich für Ausgabe/ KOST-BAR:				
Arbeitsfläche	nach Gebrauch/ täglich	1. Spülmittellösung 2. Mikro-Quat Lösung	Nach verschiedenen Arbeitsgängen reinigen und desinfizieren. Nicht trocken wischen, 30 Minuten einwirken lassen. Vor Gebrauch mit klarem Wasser reinigen.	Im Unterricht LK.
Kaltausgabe	nach Gebrauch/ täglich	1. Spülmittellösung 2. Glasreiniger 3. Mikro-Quat Lösung	Nach dem Verkauf reinigen und desinfizieren. Nicht trocken wischen, 30 Minuten einwirken lassen. Vor Gebrauch mit klarem Wasser reinigen.	Im Unterricht LK.
Warmausgabe	nach Gebrauch/ täglich	1. Spülmittellösung 2. Glasreiniger 3. Micro-Quat Lösung	Nach dem Verkauf reinigen und desinfizieren. Nicht trocken wischen, 30 Minuten einwirken lassen. Vor Gebrauch mit klarem Wasser reinigen.	Im Unterricht LK.
Gewerbespülmaschine	nach Gebrauch/ täglich	Spülmittellösung weißer Stein	Siebe reinigen. Von innen und außen reinigen. Edelstahlflächen und Edelstahlwände reinigen. Trocken wischen.	Im Unterricht LK.
Wände/Fliesen im Spülbereich	nach Gebrauch/ täglich	Spülmittellösung		Im Unterricht LK.
Fußboden im Spülbereich	nach Gebrauch/ täglich	Spülmittellösung	Fußboden scheuern und abziehen.	Im Unterricht LK.
Kaffeemaschine FRANKE	täglich	Reinigungstablette Reinigungsflüssigkeit laut Hersteller	Reinigungsprogramm durchführen laut Angaben im Display der Maschine	Im Unterricht LK

Spülmittellösung: 10ml Spülmittel/10l Wasser

Mikro-Quadt: Dosierung nicht nötig, 1% Lösung kommt fertig aus dem Spender.

Lagerbedingungen für Lebensmittel

Produkt	Temperatur	Lagerdauer	Bemerkung
Rohr Produkte, die unter die Hackfleischverordnung fallen Innereien	>4°C	<20 Std.	Verarbeitung/Erhitzung muss am Tag des Wareneingangs erfolgen
Frischfleisch	<7°C	<24 Std.	Kühlkette einhalten. Zubereitung innerhalb von 24 Stunden nach Anlieferung.
Frischfisch	<4°C	<20 Std.	Lagerung unter Frischeis, Verarbeitung/Erhitzung innerhalb von 20 Stunden.
Dessert zubereitet, gekocht	<7°C	<24 Std.	
Salate	<7°C	<24 Std.	
Aufschnitt im Anbruch	<7°C	<4 Tage	In GN-Box umfüllen.
Gegarte Speisen, gekühlte Lagerung direkt NACH Zubereitung	<7°C	<2 Tage	Nach Produktion gleich kühlen.
Überproduktion von kalten Speisen	<7°C	<2 Tage	Nach Produktion gleich kühlen.

Keine Holzkisten oder Pappkisten in die Kühlschränke stelle. Ware umpacken!

Vorbereitung Tiefkühlprodukte

Ziel

- Trennung der Verarbeitungsvorgänge für verschiedene Produktgruppen, um die Übertragung von Krankheitskeimen auf mikrobiologisch anfälligen Produkte zu vermeiden.
- Auftauen grundsätzlich **unter 10°C**.

Ablaufschema

Verfahrensschritt	CCP	Worauf kommt es an
Lagerentnahme Bereitstellung		Vorbereitungsgerechte Entnahme aus dem Tiefkühler
Auftauen/Antauen	4°C	Auftaumethoden, bei denen die Randschichten so stark erwärmt werden, dass Krankheitserreger sich schnell vermehren können, sind nicht zulässig. Auftauen bis zu zwei Tage im Kühlschrank unter 10°C . Verpackung vor dem Auftauen entfernen. Sachgerechten Behälter verwenden und abdecken. Geflügel und Fleisch separat auftauen und das Auftauwasser auffangen.
Wiedereinfrieren	75°C -18°C	Wiedereinfrieren nach dem Auftauen ist zulässig, wenn das Produkt bei 75°C verarbeitet wurde und unmittelbar danach bei unter -18°C eingefroren wird.

Das Auftauen von TK-Produkten im Kühlschrank unter 10°C erfordert keine zusätzliche Temperaturüberwachung. Diese erfolgt bereits im Rahmen der täglichen Überwachung der Lagertemperaturen.

Vorbereitung von Gemüse und Obst

Ziel

- Alle Arbeitsgänge mit erdbehafteten Produkten sind strikt zu trennen von anderen Arbeiten, um die Übertragung von Krankheitserregern auf mikrobiologisch anfällige Produkte zu vermeiden.
- Ideal ist eine räumliche Trennung von anderen Arbeitsgängen.

Ablaufschema

Verfahrensschritt	Worauf kommt es an
Lagerentnahme, Bereitstellung	Verarbeitungsgerechte Entnahme der Ware aus dem Kühlschrank.
Waschen, Putzen	Trennung von reinen und unreinen Arbeitsgängen. Extra Waschbecken in Großküche benutzen (Gemüsebecken neben Kofidämpfer, Abwaschbecken vorne an der Mauer). Danach Arbeitsflächen und Waschbecken reinigen und desinfizieren.
Zerkleinern	Unnötige Standzeiten vermeiden. Danach Arbeitsfläche und Geräte reinigen.
Portionieren	Wenn keine separater Vorbereitungsraum für Obst und Gemüse existiert, müssen im Großküchenbereich die Arbeitsflächen und Geräte nach Abschluss der Arbeiten gereinigt und desinfiziert werden.
Einlagern im Kühlschrank	Sachgerechte Behälter benutzen, abdecken.

Vorbereitung von Fleisch und Fisch

Ziel

- Trennung der Verarbeitungsgänge für verschiedene Produktgruppen, um die Übertragung von Krankheitserregern auf mikrobiologisch anfällige Produkte zu vermeiden.
- Zeiten außerhalb der Kühlung möglichst gering halten.

Ablaufschema

Verfahrensschritt	Worauf kommt es an
Lagerentnahme, Bereitstellung	Verarbeitungsgerechte Entnahme der Ware aus dem Kühlschrank. Ware erst kurz vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.
Waschen, Vorbereiten	Trennung von reinen und unreinen Arbeitsgängen. Danach Arbeitsflächen und Waschbecken reinigen und desinfizieren/Großküche.
Zerkleinern	Zügig arbeiten, uStandzeiten vermeiden. Danach Arbeitsfläche und Geräte reinigen und desinfizieren/Großküche.
Portionieren	Zügig arbeiten.
Einlagern im Kühlschrank	Sachgerechte Behälter benutzen, abdecken.

Keine Eigenherstellung und Lagerung von Produkten, die der Hackfleischverordnung unterliegen.

Kalte Küche

Ziel

- Einhaltung kurzer Verarbeitungszeiten, **nicht länger als ½ Stunde Kühlware** bei Zimmertemperatur draußen lassen.
- Einhaltung der Kühlkette bei der Zubereitung.
- **Aufbewahrung bis zur Ausgabe unterhalb 7°C.**

Ablaufschema

Verfahrensschritt	Worauf kommt es an
Lagerentnahme	Ware erst kurz vor Bearbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Nur soviel Ware entnehmen, wie innerhalb einer ½ Stunde verarbeitet werden kann und dann wieder kühl stellen.
Salat (Gemüse, Obst)	Lagertemperatur bis zur Ausgabe <7°C . Ausgabe tagfrisch, weniger als 24 Stunden.
Desserts	Lagertemperatur bis zur Ausgabe <7°C . Ausgabe tagfrisch, weniger als 24 Stunden.
Aufschnitt im Anbruch	Lagertemperatur bis zur Ausgabe <7°C . Aufbewahrungsdauer max. 4 Tage. Bei Verarbeitung nur soviel Ware entnehmen, , wie innerhalb einer ½ Stunde verarbeitet werden kann und dann wieder kühl stellen.
Andere Produkte im Anbruch	Lagertemperatur bis zur Ausgabe <7°C . Verbrauch innerhalb zwei Tage.
Eier	Eier im rohem Zustand nicht in der kalten Küche verarbeiten.

Angebrochene Produkte mit Anbruchdatum beschriften!

Warme Küche

Ziel

- Ausreichende Erhitzung: **Kerntemperaturmessung muss bei allen erhitzten Speisen 75°C** betragen, **um 10 min 65°C zu gewährleisten** durchgegarte Speisen sind frei von Krankheitserregern, wenn unverdorbene Rohwaren eingesetzt werden).
- Kurze **Heizhaltezeiten max. 2 Stunden** mit geeigneten Transportgeräten bis zur Ausgabe, um Qualitätsverluste zu vermeiden. **Die Temperatur darf 75°C nicht unterschreiten.**
- Schnelle Abkühlung direkt nach der Zubereitung, wenn die Speisen bis zu einer späteren Ausgabe kühl gelagert werden sollen.

Ablaufschema

Verfahrensschritt	Worauf kommt es an
Lagerentnahme	Verarbeitungsgerechte Entnahme, nicht unnötig herumstehen lassen. Kühlbedürftige Ware erst kurz vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.
Erhitzen/Garen	Durchgaren. Kerntemperatur 75°C , zwei Rückstellproben entnehmen und sofort einfrieren, Dokumentation durchführen.
Aufbewahren bis zur Ausgabe	Aufbewahrungsdauer max. 2 Stunden , die Temperatur darf 75°C nicht unterschreiten.
Kühlung zur längeren Aufbewahrung	Abkühlung in weniger als 10 Std. auf eine Temperatur unter 7°C (flache Schichten, kleine Behälter). Abdecken.
Regenerieren	Schnelle Erhitzung auf eine Kerntemperatur von 75°C

Gegarte Speisen müssen eine Kerntempertur von mind. **75°C** haben, um **10 Minuten 65°C** halten zu können. **Dokumentation wird für Speisen, die in der KOST-BAR verkauft werden, geführt.** Von Speisen mit Ei, Fleisch und Fisch für die KOST-BAR werden zwei Rückstellproben genommen, **beschriftet und sofort eingefroren.**

Speiseausgabe

Ziel

- Temperaturen in der Ausgabe halten
- Kurze Auslagezeiten

Ablaufschema

Verfahrensschritt	CCP	Worauf kommt es an
Warme Speise	75°C	Im Ausgabebüffet, möglichst geschlossene Schiebetüren, Hustenschutz, Ausgabezeit max 2 Stunden.
Kalte Speisen	<10°C	Im Ausgabebüffet, möglichst geschlossene Schiebetüren, Hustenschutz, Ausgabezeit max 2 Stunden

Überproduktion

Ziel

- Aufbewahrung von Speisen, die noch nicht ausgegeben wurden, sachgerecht lagern/verwenden.

Ablaufschema

Verfahrensweise	Worauf kommt es an
Abkühlen	Überproduzierte Speisen sind sofort zu kühlen. Wichtig ist eine schnelle Temperaturabsenkung: Abkühlung in weniger als 10 Stunden auf Temperaturen unter 7°C (flache Schicht, kleiner Behälter). Abdeckung. Lagertemperatur <7°C .
Alternativ zur Kühllagerung	Einfrieren nach der Kühlung, Lagerung bei max. -18°C

Folgende Speisen dürfen nicht wiederverwendet werden, sondern müssen entsorgt werden;

- Speisen bei denen die Ausgabetemperatur unterschritten oder Ausgabezeit überschritten wurde.
- Regenerierte Speise
- Speisen vom kalten Büffet

Speisetransport

Ziel

- Speisen, die transportiert werden, sollen gegen nachteilige Beeinflussung geschützt werden.

Ablaufschema

Verfahrensschritt	Worauf kommt es an
Transportbehälter	Unverpackte, fertige Speisen dürfen nur im geschlossenen Behälter transportiert werden. Die für die Aufbewahrung der Speisen vorgesehenen Temperaturgrenzen dürfen beim Transport nicht unterschritten bzw. überschritten werden.
Bestückung	Bestückung erfolgt nur im reinen Bereich und nur auf gereinigte Transportwagen von Geschirr und Speisen.

Personalhygiene

Ziel

- Durch die Maßnahmen der Personalhygiene wird verhindert, dass Krankheitserreger von den Mitarbeitern auf die Lebensmittel übertragen werden.

Ablaufschema

Verfahrensschritt	Worauf kommt es an
Belehrung/ Infektionsschutzgesetz	Personen mit übertragbaren Krankheiten dürfen nicht im Küchenbereich und Ausgabebereich/KOST-BAR arbeiten. Die Erstbelehrung nach dem §43 Abs.1 Nr. Infektionsschutzgesetz ist notwendig. Zudem ist eine jährliche Schulung nach dem Infektionsschutzgesetz §42 und §43 durchzuführen.
Meldung von Erkrankungen	Durchfallerkrankungen werden, Erkrankungen bzw. meldepflichtige Erkrankungen nach §42,43 müsse unbedingt gemeldet werden. Personen mit diesen Erkrankungen oder mit eiternden Wunden dürfen nicht mit unverpackten Lebensmittel umgehen, bzw. die Wunden müssen verbunden und bei Verletzungen an Händen auch mit undurchlässigen Handschuhen geschützt werden. Kleinere Verletzungen während der Arbeitszeit/Unterrichts sind in das Verbandbuch einzutragen.
Körperhygiene	Mitarbeiter müssen nach dem Toilettenbesuch, nach der Pause und zwischen den verschiedenen Arbeitsgänge, vor und nach Kontakt mit Lebensmitteln, nach dem Wechsel von Schutzkleidung die Hände waschen und desinfizieren. Es wird empfohlen, ein Präparat zur Hautpflege und zum Hautschutz einzusetzen (steht in jeder Küche bereit).
Kleidung, Wäsche	Arbeitskleidung täglich oder evtl. auch bei Bedarf öfter wechseln. Kopfbedeckung ist im Küchenbereich bei allen Arbeiten zu tragen. Besucher müssen eine Schutzkleidung tragen.
Essen, Trinken	Essen und Trinken in den Kojen bzw. in der Großküche sind nicht erlaubt. Dies kann im Essraum bzw. im Sitzbereich der Küchen stattfinden.

Liste der Personalhygiene

Allgemein:

- täglich frische Arbeitskleidung tragen, Vorbinder mit T-Shirt, Kasack, Kittel etc.
- immer Kopfbedeckung tragen
- kein Schmuck oder Uhren an Händen und Unterarmen tragen
- Fingernägel kurz und sauber halten, kein Nagellack
- nach dem Toilettenbesuch, Pause, Wechsel von Arbeitsgängen, nach und vor dem Berühren von Lebensmitteln /auch beim Anfassen von Eiern Hände waschen und desinfizieren
- offene Wunden mit wasserdichtem Wundschutz versehen
- nicht auf Lebensmittel husten oder niesen
- Ordnung halten, Abfall sofort und ordnungsgemäß beseitigen
- Essen und Trinken nur in den vorgesehen Bereichen
- Durchfallerkrankungen melden

Händehygiene:

- Hände waschen und Desinfizieren laut Aushang

Vinyl-Handschuhe:

Vinylhandschuhe werden bei folgenden Arbeitsgängen grundsätzlich getragen und sofort nach Beendigung des einzelnen Arbeitsschrittes wegzuwerfen, um Übertragungen an Geräten, Türgriffen oder Lebensmittel zu vermeiden:

- in der Ausgabe KOST-BAR
- Umgang mit Eiern
- Umgang mit Lebensmittel, die nicht mehr erhitzt werden
- bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten
- Verletzungen an den Händen