TGBBZ 2

Technisch-gewerbliches Berufsbildungszentrum 2 Saarbrücken
Am Mügelsberg 1
66111 Saarbrücken
Telefon (0681) 93 34-200
Telefax (0681) 93 34-203

Außenstelle Malstatt
Paul-Schmook-Str. 68
66115 Saarbrücken
Telefon (0681) 94 75 57-11

Email: info@tgbbz2.de
Internet: www.tgbbz2.de

Hygiene und Unfallverhütung und Müllentsorgung

in den Werkstätten der Abteilungen 3 (HGG) und 4 (Nahrung)

I. Merkblatt Hygiene

Ziel aller Hygienemaßnahmen ist die Erzeugung einwandfreier, gesundheitlich unbedenklicher Speisen. Die Hygiene dient dem Schutz des Verbrauchers (Gastes) vor Gesundheitsschäden. Hygienemaßnahmen verlangsamen den Lebensmittelverderb. Um diese Ziele zu erreichen, müssen die Hygieneregeln eingehalten werden.

Persönliche Hygiene

- Hierzu zählen die persönliche Sauberkeit. Die Fingernägel sollen kurz sein. Es sollen in den Werkstätten kein Schmuck und keine Uhren getragen werden.
- Beim Auftreten von Krankheiten, die ein Arbeiten in den Funktionsräumen verbieten, ist sofort eine entsprechende Mitteilung zu machen. Man darf erst wieder in den Werkstätten arbeiten, wenn die Krankheit ausgeheilt ist. Gegebenenfalls ist hierzu eine ärztliche Bescheinigung erforderlich.

Kleiderhygiene

- Die Arbeitskleidung muss immer sauber und gebügelt sein. Sie wird erst vor dem Betreten der Funktionsräume angezogen. Sie wird nicht schon auf dem Weg zur Schule zu tragen. Die Arbeitsschuhe sollen ebenfalls sauber sein.

Handhygiene

- Vor Beginn der Arbeit werden die Hände gründlich gereinigt und desinfiziert. Nach dem Besuch der Toilette oder nach Pausen werden die Hände erneut vor Beginn der Arbeit gründlich gewaschen und desinfiziert.
- Beim Anrichten der fertig zubereiteten Speisen sollen (ungepuderte) Latexhandschuhe getragen werden.
- Wunden an den Händen werden verbunden, zur Weiterarbeit werden (ungepuderte) Latexhandschuhe oder Nitrilhandschuhe angezogen.

Hygiene am Arbeitsplatz, Betriebs- und Arbeitsmittelhygiene

- Alle Gegenstände (z. B. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Arbeitsbretter) werden vor der Verwendung auf Sauberkeit überprüft. Schmutzige Gegenstände werden gereinigt.
- Abfälle im Bereich des Arbeitsplatzes immer in eine dafür bereitstehende Schüssel geben und diese regelmäßig ausleeren. Die großen Abfallbehälter spätestens am Ende der Arbeit in die dafür vorgesehenen Tonnen entleeren. Entleerte Abfallbehälter gründlich reinigen und desinfizieren.

- Den Arbeitsbereich immer aufgeräumt und sauber halten. Wenn nötig, zwischen den Arbeitsschriften reinigen und desinfizieren. Die Arbeitsmittel (z. B. Schneidebretter, Messer) zwischendurch immer wieder reinigen.
- Bei Unterrichtsende alle Arbeitsflächen reinigen und desinfizieren.

Hygiene der Zutaten und Speisen (Lebensmittelverunreinigung, Lebensmittelverderb)

- Unsauberkeit beim Transport und beim Lagern von Lebensmitteln vermeiden.
- Darauf achten, dass es nicht zu Schädlingsbefall (z. B. Mehlmotte, Insekten) und/oder zu Verunreinigungen durch Tiere (z. B. Mäusekot) kommt.
- Bei den Lebensmitteln auf den eventuellen Befall von Parasiten (z. B. Spulwürmer, Trichinen, Finnen) achten.
- Mikrobiologische Belastungen von Lebensmitteln durch Unsauberkeit und/oder technologische Fehler vermeiden (z. B. Schimmelbildung, Gären von Flüssigkeiten).

Saarbrücken, 10. Juli 2023
Die Schulleitung

II. Merkblatt Unfallverhütung

Allgemeine Unfallverhütung

Arbeitskleidung

- Sie soll nicht zu groß (Gefahr, dass man z. B. mit den Jackenärmeln hängen bleibt und Gegenstände herunterreißt) und nicht zu klein (eingeschränkte Bewegungsfreiheit) sein.
- Sie sollte nicht aus einem Material sein, das bei Hitze schmilzt und in die Haut einbrennt.
- Die Arbeitsschuhe sollen fest und geschlossen sein. Auch vorne geschlossene und hinten offene Arbeitsschuhe sind möglich. Man sollte hier jedoch darauf achten, dass der Schuh genügend Halt bietet. Die Arbeitsschuhe sollen eine gute Qualität haben und ein gutes Fußbett haben.

- **Tische und Böden**
- Tische und Böden müssen immer sauber sein, um sicher arbeiten zu können.
- Flüssigkeiten – besonders auch Fett – auf dem Boden erhöhen die Rutsch- und Sturzgefahr. Deshalb müssen verschüttete Flüssigkeiten sofort aufgewischt werden.
- Heruntergefallene Dinge müssen aufgehoben werden.

Maschinen und Geräte

- Maschinen und Geräte dürfen nur nach vorheriger Einweisung verwendet werden. Die Geräte dürfen nicht umgebaut werden. Die Überbrückung von Schutzschaltern und der Abbau von Schutzvorrichtungen sind verboten.
- Nach der Benutzung der Maschinen und Geräte sind diese sofort gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Wenn die Maschinen/Geräte dazu auseinander gebaut werden, müssen sie nach der Reinigung auch wieder richtig zusammengebaut werden.
- Werden Beschädigungen / Defekte festgestellt, so sind diese sofort zu melden. Die Maschine/das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden.

Unfallverhütung beim Arbeiten mit Messern

- Nie mit Messern spielen.
- Für jede Arbeit das richtige Messer verwenden.
- Messer nie in Abfälle oder geschnittene Erzeugnisse legen. Messer müssen auf der Arbeitsplatte immer sichtbar sein. Der Messergriff darf nicht über den Tischrand hinausragen.
- Messer immer auf die flache Seite legen, die Messerschneide darf nie nach oben zeigen.
- Niemals versuchen ein fallendes Messer aufzufangen!!! Bei fallenden Messern gilt: "Hände und Füße weg".
- Messer nie in Spülwasser legen. Messer müssen einzeln in das Spülwasser gehalten und gesäubert werden, danach werden sie sofort sichtbar auf das Ablaufblech der Spüle gelegt.
- beim Reinigen und Abwischen/Abtrocknen werden Messer immer vom Messerrücken her gesäubert, wobei der Lappen/das Tuch zur Messerspitze hin geführt wird (d. h. Messer werden nie von der Messerschneide aus abgewischt).
- Messergriff und Hände sollten beim Arbeiten mit Messern möglichst trocken und fettfrei sein.
- beim Arbeiten mit Messern nie auf den Körper zuschneiden, sondern seitlich am Körper vorbei- bzw. vom Körper weg schneiden, Ausnahme ist das Ausbeinen von Fleisch, hier ist entsprechende Schutzkleidung zu tragen.

- beim Schneiden mit Messern nie auf die Finger der Hand, die das Schneidegut hält, zuschneiden, sondern die Messerschneide leicht von den Fingern weg halten, aber der Messerrücken muss Kontakt zu dem Führungsfinger (Mittel- oder Zeigefinger der Haltehand) haben.

Unfallverhütung beim Arbeiten mit der Fritteuse

- Da beim Frittieren immer mit großen heißen Fettmengen gearbeitet wird, muss die Konzentration voll bei der Arbeit sein, es darf kein Unsinn gemacht werden.
- Unbedingt darauf achten, dass keine wässrige Flüssigkeit in die heiße Fritteuse kommt.
- Beim Einsetzen des gefüllten Fritteusenkorbes in das tiefe Fettbad darauf achten, dass das Fett nicht überschäumt.
- Kein Frittiergut in das tiefe Fettbad werfen, sondern immer so eingeben, dass es nicht zum Spritzen des Fettes kommt.

Unfallverhütung beim Arbeiten am Herd

Beim Zubereiten von Speisen am Herd sind folgende Grundregeln zur Unfallverhütung zu beachten:

- Am Herd keinen Unsinn machen:
- Es besteht Verbrennungsgefahr durch mögliches Herunterreißen von Töpfen oder Pfannen.
- Es besteht die Gefahr, dass man ungewollt auf eine heiße Herdplatte/einen heißen Brenner greift.
- Töpfe und Pfannen – hier vor allem die Stiele – sollen nicht in den Bewegungsraum vor dem Herd ragen. Solche Gegenstände können unbeabsichtigt heruntergerissen werden.
- Fallen Töpfe oder Pfannen mit heißem Inhalt vom Herd, hat die eigene Gesundheit Vorrang. Lieber zur Seite springen und einen Topf zu Boden fallen lassen, als zu versuchen, einen fallenden Topf zu fangen und dabei schwere Verbrennungen zu erleiden.
- Beim Arbeiten an Gasherden darauf achten, dass die Arbeitskleidung sich nicht entzündet. Dies kann durch zu dichtes Stehen am Herd geschehen, aber auch durch abstehende Schürzenbänder.
-

Umgang mit Gefahrstoffen

- Beim Umgang mit ätzenden Gefahrstoffen, z.B. Natronlauge oder hochkonzentrierte Reinigungsmittel, sind Handschuhe und Schutzbrille zu tragen.
- Chemikalien und nicht gekennzeichnete Substanzen werden grundsätzlich nicht verkostet.
- Chemikalien und Reinigungsmittel werden in professionellen Behältern (Original-Gebinde oder Schottflaschen mit Schraubverschluss) aufbewahrt. Behälter wie Marmeladengläser sind nicht zulässig, um eine Verwechslung mit Lebensmitteln auszuschließen.
- Behälter mit Chemikalien oder Reinigungsmitteln sind mit der Bezeichnung des Produkts, dem Abfülldatum, dem Namen des/der Abfüllers/in und gegebenenfalls mit Gefahrstoffhinweisen zu kennzeichnen.

Saarbrücken, 10. Juli 2023
Die Schulleitung

III. Merkblatt Müllentsorgung

Grundsätzlich wird im TGBBZ 2 der Müll getrennt. Hierbei ist zu unterscheiden zwischen Glas-, Papier-, organischem, Kunststoff- und Metallmüll. Die Entsorgung des Mülls ist nach folgendem Schema durchzuführen:

Glas-Einwegflaschen

- Diese werden in den Funktionsräumen separat gesammelt und entsorgt (Glascontainer: Lehrerparkplatz Brauerstraße).
- Im EG des Gebäudes III B können Einwegflaschen im Bereich Restaurantoffice/Vorraum vor dem Kühlhaus gesammelt werden.
- Es ist darauf zu achten, dass das Glas regelmäßig zu den Glassammelcontainern im Wirtschaftshof (Parkplatz für Lehrer in der Brauerstraße unterhalb des Gebäudes II B) gebracht wird.

Mehrwegflaschen

- Glas- und Plastikflaschen werden im Flurbereich des Gebäudes III B, EG vor dem Magazin an der Glaswand zum Restaurant/Restaurantoffice gesammelt – soweit vorhanden die Flaschen bitte in die dafür vorgesehenen Flaschenkästen einräumen.

Papiermüll

- Kleine Papiermengen und kleine Papierpackungen werden in die Abfalleimer bei den Handwaschbecken in den Funktionsräumen geworfen.
- Große Kartonagen, Eierpaletten u. ä. werden in den Funktionsräumen gesondert zusammengestellt. Im EG des Gebäudes III B werden Kartonagen im Bereich der Einwegglasflaschen gesammelt.
- Es ist darauf zu achten, dass die Kartonagen hier so abgestellt werden, dass kein Chaos entsteht und ein Arbeiten möglich bleibt.

Organische Abfälle

- Diese werden in den Funktionsräumen in speziell dafür vorgesehenen Behältern gesammelt.
- Nach jeder Unterrichtseinheit sind die Behälter zu leeren. Hierfür stehen in dem Müllkühlraum – Gebäude III B, EG, im Hofraum vor dem Restaurant – große Behälter bereit.
- Beim Einfüllen in die großen Behälter darauf achten, dass zunächst angefangene Behälter gefüllt werden. Erst wenn ein Behälter voll ist, soll ein neuer Behälter angefangen werden.
- Beim Einfüllen darauf achten, dass kein Müll neben den Behälter fällt.
- Es ist sicherzustellen, dass kein Fremdmüll – z. B. Papier, Kork, Plastik o. ä. – in den organischen Müll kommt.

Fette

- Für Fett steht im Hof vor dem Restaurant ein separates Fettsammelfass bereit. Hier darf nur Altfett – keine organischen Abfälle – eingefüllt werden.

Kunststoff- und Metallmüll

- Kunststoffe, Metalle (Dosen) und Verbundfolien (Tetrapack, Milch- und Sahnekartons u. ä.) sind in den dafür aufgestellten gelben Säcken zu sammeln.
- Unbedingt darauf achten, dass die gelben Säcke nicht mit Fremdmüll (z. B. organischen Abfällen, Papier, Glas) befüllt werden.

Saarbrücken, 10. Juli 2023
Die Schulleitung