

# MERKBLATT

## ZUR HYGIENE IM BEREICH HGG/NAHRUNG FÜR DEN BEREICH FACHPRAXIS

**Ziel aller Hygienemaßnahmen ist die Erzeugung einwandfreier, gesundheitlich unbedenklicher Speisen. Die Hygienemaßnahmen dienen auch der Verhinderung des vorzeitigen Lebensmittelverderbs. Die Hygiene dient also dem Schutz des Verbrauchers (Gastes) vor Gesundheitsschäden. Um dies zu erreichen, müssen alle Grundsätze der Hygiene eingehalten werden.**

### Persönliche Hygiene

- Hierzu zählt die persönliche Sauberkeit, dass die Fingernägel kurz sind, dass kein Schmuck und keine Armbanduhr in den Funktionsräumen getragen werden
- Beim Auftreten von Krankheiten, die ein Arbeiten in den Funktionsräumen verbieten, ist unverzüglich eine entsprechende Mitteilung zu machen. Die Arbeit in den Funktionsräumen darf dann erst wieder aufgenommen werden, wenn sichergestellt ist, dass die Krankheit ausgeheilt ist. Gegebenenfalls ist hierzu eine ärztliche Bescheinigung erforderlich

### Kleiderhygiene

- Die Arbeitskleidung muss immer sauber und gebügelt sein. Sie ist vor dem Betreten der Funktionsräume anzuziehen, d. h. sie ist nicht bereits auf dem Weg zur Schule zu tragen. Die Arbeitsschuhe sollen ebenfalls sauber sein

### Handhygiene

- Vor der Aufnahme der praktischen Tätigkeit die Hände gründlich desinfizierend reinigen. Nach dem Besuch der Toilette oder nach Pausen vor Wiederaufnahme der praktischen Tätigkeit eine erneute desinfizierende Handreinigung durchführen
- Beim Anrichten der fertig zubereiteten Speisen sollten nicht gepuderte Latexhandschuhe getragen werden.
- Wunden o. ä. an den Händen großzügig abdecken und verbinden. Zur Weiterarbeit gegebenenfalls nicht gepuderte Latexhandschuhe anziehen

### Hygiene am Arbeitsplatz, Betriebs- und Arbeitsmittelhygiene

- Alle Gegenstände (z. B. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Arbeitsbretter) vor der Verwendung auf Sauberkeit überprüfen und ggf. reinigen
- Abfälle im Bereich des Arbeitsplatzes immer in eine dafür bereitstehende Schüssel geben und diese regelmäßig ausleeren. Den großen Abfallbehälter der Funktionsräume spätestens beim Ende der Arbeit in den Funktionsräumen in die dafür vorgesehenen Tonnen entleeren, den entleerten Abfallbehälter gründlich desinfizierend reinigen
- Den Arbeitsbereich immer aufgeräumt und sauber halten, ggf. zwischen den Arbeitsschritten auch desinfizierend reinigen. Die Arbeitsmittel (z. B. Schneidebretter, Messer) zwischendurch immer wieder reinigen
- Bei Unterrichtsende alle Arbeitsflächen desinfizierend reinigen

### 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, Sauerwerden von Flüssigkeiten)

Saarbrücken, im Mai 2015

### Die Schulleitung



# MERKBLATT

## ZUR MÜLLENTSORGUNG IM BEREICH HGG/NAHRUNG

### FÜR DIE FACHPRAXIS

**Grundsätzlich wird im Technisch-gewerblichen Berufsbildungszentrum II 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
- 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, im Mai 2015**

**Die Schulleitung**

# MERKBLATT

## ZUR UNFALLVERHÜTUNG IM BEREICH HGG/NAHRUNG FÜR DIE FACHPRAXIS

### 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 gefertigt 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. Auch sollten die Arbeitsschuhe von guter Qualität sein und ein gutes Fußbett haben (in der Praxis muss man u. U. bis zu 12 Stunden oder länger stehen, hier ist eine Unterstützung des Fußes erforderlich, um Fußschäden vorzubeugen)

#### Tische und Böden

- Tische und Böden sind immer sauber zu halten, um sicher arbeiten zu können
- Sollte etwas verschüttet werden, so ist dies sofort aufzuwischen. Heruntergefallene Dinge sind zu entfernen
- Sind Flüssigkeiten – besonders auch Fett – auf dem Boden, besteht erhöhte Rutsch- und Sturzgefahr

#### Maschinen und Geräte

- Maschinen und Geräte dürfen nur entsprechend ihrer Bestimmung nach vorheriger Einweisung verwendet werden, wobei keine Änderungen (z. B. Überbrückung von Schutzschaltern, Abbau von Schutzvorrichtungen) vorgenommen werden dürfen. Nach der Benutzung der Maschinen und Geräte sind diese sofort gründlich (desinfizierend) zu reinigen. Sollte dabei ein Auseinanderbauen der Maschinen/Geräte erforderlich sein, so sind nach der Reinigung alle Maschinenteile wieder bestimmungsgemäß zusammenzubauen. 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 entsprechende Messer verwenden
- Messer nie in Abfälle oder geschnittene Erzeugnisse legen, sondern immer frei und deutlich sichtbar hinlegen, wobei der Messergriff nicht über den Tischrand hinausragen darf
- Messer immer auf die flache Seite legen, die Messerschneide darf nie nach oben zeigen
- Fallenden Messern **nie!!!** nachgreifen, den Reflex zum Auffangen der Messer aktiv unterdrücken. Es gilt bei fallenden Messern grundsätzlich "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, Verbrennungsgefahr durch mögliches Herunterreißen von Töpfen oder Pfannen, auch 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. Es besteht die große Gefahr, dass man solche Gegenstände unbeabsichtigt im Vorbeigehen herunterreißt
- Fallen Töpfe oder Pfannen mit heißem Inhalt vom Herd, hat die persönliche Unversehrtheit Priorität. Lieber zur Seite springen und einen Topf zu Boden fallen lassen und selbst unversehrt bleiben, 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.

**Saarbrücken, im Mai 2015**

**Die Schulleitung**