

1 Zweck

Diese Hygieneordnung enthält Ver- und Gebote für das richtige Verhalten im Kulinariklabor, um sich und andere vor Gesundheitsgefährdung jeglicher Art zu schützen.

Der Zutritt zu dem Kulinariklabor hat über die Schleuse, durch den Umkleideraum, zu erfolgen.

2 Geltungsbereich

- Kulinariklabor (Raum F0.09)
- Umkleideraum (Raum F0.11)

3 Regeln für hygienisches und sicheres Arbeiten

3.1 Allgemeine Vorschriften

- Taschen sind im Umkleidebereich abzustellen
- Essen ist nur zum Probieren erlaubt und Trinken nur an den vorgegebenen Stellen.
- Zum Verkosten geben Sie mit einem Löffel etwas Probe kontaktfrei auf Ihren persönlichen Löffel
- Rauchen ist verboten.
- Die Lagerung von Lebensmitteln im Küchenbereich ist untersagt. Dies ist nur im Vorraum an den vorgesehenen Lagerplätzen zulässig (grundsätzlich keine Bodenlagerung).
- Schmuck ist vollständig abzulegen. Längere Haare müssen beim Arbeiten zusammen gebunden werden.
- Die Türen zum Kulinariklabor und innerhalb der Küche sind stets geschlossen zu halten.
- Im Küchenbereich sind während der Arbeit Fenster und Türen geschlossen zu halten. Eine Lüftung darf nur erfolgen, wenn nicht gleichzeitig gearbeitet wird (Pausen).
- Arbeitsbereiche sind aufgeräumt und sauber zu halten. Auf den Arbeitstischen sind nur die tatsächlich benötigten Geräte und Materialien abzustellen. Das schließt Anleitungen, Protokollhefte und Schreibzeug ein.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht zusammen mit Lebensmitteln gelagert werden.
- Heiße Gefäße dürfen nicht unbeaufsichtigt stehen gelassen werden.
- Küchenherde sind grundsätzlich nicht zur Ablage zu benutzen.
- Messer sind niemals mit der Klinge nach oben zu lagern.

3.2 Hygienekleidung

- Das Arbeiten und der Aufenthalt im Küchenbereich ist nur mit sauberer, geschlossener Hygienekleidung (weißer Arbeitsmantel) erlaubt. Die Schuhe haben sicheren Halt zu bieten, eine rutschfeste Sohle zu haben und vorne geschlossen zu sein.
- Eventuell vorhandene Wunden sind sorgfältig mit einem Pflaster abzudecken. Befinden sich Wunden an den Händen, sind zusätzlich Einmalhandschuhe zu tragen.
- Vor dem Betreten der Toilettenräume und der Aufenthaltsräume muss die Hygienekleidung im Umkleideraum abgelegt werden.
- Die benutzte Arbeitskleidung wird in den bereitgestellten mit Säcken ausgekleideten Tonnen gesammelt und bis zur Abholung gelagert.
- Personen, die sich, z.B. für Reparaturarbeiten, während der Labor-Arbeitszeit in den Laborräumlichkeiten aufhalten, müssen Hygienekleidung tragen. Auch Besucher, die länger verweilen sind angehalten, Hygienekleidung zu tragen.

3.3 Händehygiene

Vor dem Betreten des Küchenbereichs sind die Hände zu waschen und zu desinfizieren. Die Hände sind mit einer flüssigen Waschlotion zu waschen. Die Waschlotion ist mit dem Ellenbogen oder dem Handgelenk aus einem Wandellenbogenspender zu entnehmen. Im Anschluss sind die Hände mit Papierhandtüchern zu trocken. Die Papierhandtücher sind nach der einmaligen Benutzung zu entsorgen. Im Anschluss sind die trocknen Hände zu desinfizieren. Hierzu ist ausreichend Händedesinfektionsmittel (ca. 3 mL) aus einem Wandellenbogenspender mit dem Ellenbogen oder dem Handgelenk zu entnehmen und 30 Sekunden bis zur vollständigen Trocknung in die Hände einzureiben.

Nach Abschluss einer Tätigkeit verbunden mit einem Wechsel der Lebensmittelgruppe sind die Hände erneut zu waschen und zu desinfizieren. Das Vorgehen ist wie oben beschrieben vorzunehmen.

Hygienische Händedesinfektion gemäß DIN EN 1500



Schritt 1:
Handfläche auf Handfläche



Schritt 2:
Rechte Handfläche über linkem
Handrücken und linke Handfläche
über rechtem Handrücken



Schritt 3:
Handfläche auf Handfläche
mit verschränkt gespreizten
Fingern



Schritt 4
Außenseite der Finger auf
gegenüberliegende Handflächen
mit verschränkten Fingern



Schritt 5:
Kreisendes Reiben des rechten
Daumens in der geschlossenen
linken Handfläche und umgekehrt



Schritt 6:
Kreisendes reiben hin und her mit ge-
schlossenen Fingerkuppen der rechten
Hand in der linken Handfläche und umge-
kehrt

Die Bewegungen jedes Schrittes sind fünfmal durchzuführen. Nach Beendigung des 6. Schrittes werden die einzelnen Schritte bis zur angegebenen Einreibedauer (30 sec.) wiederholt. Im Bedarfsfall ist erneut Händedesinfektionsmittel zu entnehmen. Es ist darauf zu achten, dass die gesamte Handfläche während der Einwirkzeit benetzt ist.

Als Voraussetzung für die Durchführung einer hygienischen Händedesinfektion ist die strikte Einhaltung des Schmuckverbots an den Händen und Unterarmen (Eheringe dürfen ebenfalls nicht getragen werden). Die Fingernägel müssen sauber und kurzgeschnitten sein.

3.4 Reinigung Arbeitsflächen und Geräte

- Jeder Kurs ist für die Reinigung des benutzten Geschirrs, der Geräte und Arbeitsplätze selbst verantwortlich. Geschirr und Geräte sind wieder auf den vorherigen Platz zu verbringen. Das Equipment ist nur einzuräumen, wenn es sauber und ganz trocken ist.

4 Abfall-Entsorgung

Die Mülltrennung ist zu beachten und entsprechend umzusetzen.

5 Gerätebenutzung

Vor der erstmaligen Bedienung eines Gerätes (d.h. vor dem Einschalten) hat eine Einweisung durch den Geräteverantwortlichen (Laborbetreuer oder Dozent) stattzufinden. Fehlbedienungen führen oft zu beträchtlichen materiellen Schäden, aber auch zu Gefahren für Leib und Leben!

Bei ungewöhnlichen Geräuschen, Gerüchen oder sonstigen Auffälligkeiten ist der Gerätverantwortliche zu informieren. Vor dem Verlassen der Küche sind alle Heizgeräte auszuschalten und alle Kühlgeräte zu kontrollieren (an und geschlossen).

6 Notfälle

Notfallpläne hängen zusammen mit den Fluchtwegplänen an strategisch wichtigen Punkten in den Gängen aus. Im Notfallplan sind alle wichtigen Telefonnummern verzeichnet und die Ersthelfer benannt. Bei Gefahr in Verzuge kümmert sich jeder zuerst um seine eigene Sicherheit und erst dann um die Sicherheit der anderen Kollegen.

Im Brandfalle ist der Feuerlöscher rechts neben der Tür zum Sensorik-Labor angebracht.

Ein Verbandskasten hängt an der Fensterseite nahe dem Spülbereich. Alle Verletzungen sind in das Verbandsbuch im Verbandskasten einzutragen.

7 Mitgeltende Dokumente

Dokumentenart	Dokumentenname	Version	Datum
Hygieneplan	Hygieneplan_Kulinariklabor.doc	1.0	23.09.2015
Reinigungsanweisungen	Reinigungsplan_Kulinariklabor.doc	1.0	23.09.2015