

## 1 Zweck

Diese Laborordnung enthält Ver- und Gebote für das richtige Verhalten im Sensorik-Labor.

Der Zutritt zu dem Sensorik-Labor hat über die Schleuse, durch den Umkleideraum, zu erfolgen.

## 2 Geltungsbereich

- Sensorik-Labor (Raum F0.10)
- Umkleideraum/Schleuse (Raum F0.11)

## 3 Verhaltensregeln

- Taschen sind im Umkleidebereich abzustellen
- Essen und Trinken ist nur im Rahmen der sensorischen Prüfungen innerhalb der Kabinen gestattet
- Rauchen ist verboten.
- Lärm- und Geruchsbelästigungen während der sensorischen Prüfungen sind auszuschalten.
- Während der sensorischen Prüfung sind Gespräche zwischen den Prüflingen in den Kabinen zu vermeiden.
- Fenster und Türen sind im Prüfungszeitraum geschlossen zu halten. Eine Lüftung darf nur erfolgen, wenn nicht gleichzeitig gearbeitet wird (Pausen).
- Arbeitsbereiche sind aufgeräumt und sauber zu halten. In den Kabinen sind nur die tatsächlich benötigten Geräte und Materialien abzustellen. Die Grundausstattung jeder Kabine mit Geschirr, Serviette, Besteck, Fragebogen, Schreibzeug und Neutralisationsmittel (stilles Wasser, Weißbrot, Mascarpone) erfolgt durch den Versuchsleiter.
- Die Vorbereitungen für die sensorischen Prüfungen durch den Versuchsleiter sind im Kulinariklabor durchzuführen. Hierbei ist die Laborordnung Kulinariklabor zu beachten.
- Die Probanden dürfen den Vorbereitungsraum (Kulinarik-Labor) nicht betreten.
- Das Anreichen der Proben hat über die Durchreiche der Kabinen zu erfolgen.
- Die Durchreichen der Kabinen sind für den Zeitraum der sensorischen Prüfung zu verschließen.

## 4 Abfall-Entsorgung

Anfallender Abfall bzw. nicht verschlucktes Verkostungsmaterial ist in die in den Kabinen bereit gestellten Tretabfalleimer zu entsorgen.

## 5 Gerätebenutzung

Der Leiter der sensorischen Prüfung hat sich hinsichtlich des Zugangs zu den bereit gestellten Tablets an den Betreuer des Labors zu wenden. Von diesem erhält er diesbezüglich auch eine Unterweisung.

Hinsichtlich der Nutzung der bereit gestellten Tablets haben die Probanden die Einweisungen des Versuchsleiters zu befolgen.

Nach Abschluss der Prüfung ist das Tablet vom Probanden mit den in den Kabinen bereit gestellten Desinfektionsmitteltüchern zu reinigen.

Vor dem Verlassen des Sensoriklabors sind die Beleuchtung des Durchgangs sowie die Kabinenbeleuchtung auszuschalten.

## 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 im Kulinarik-Labor rechts neben der Tür zum Sensorik-Labor angebracht.

Ein Verbandkasten hängt im Kulinarik-Labor an der Fensterseite nahe dem Spülbereich. Alle Verletzungen sind in das Verbandsbuch im Verbandkasten einzutragen.

## 7 Mitgeltende Dokumente

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