

INGE KATZ SCHULE	Qualitätshandbuch Hauswirtschaft	Allgemeiner Teil
2 Hygiene		DOKU
2.4 Hygieneanforderungen		

Der Umgang mit Lebensmitteln in den Fachräumen der Inge Katz Schule (Lehrküchen, Großküchen, Cafeteria, Speiseräume) und das Arbeiten in der Wäschewerkstatt erfordern ein hygienisches Verhalten und das Tragen von Berufskleidung. Das Betreten von Räumen, in denen Lebensmittel verarbeitet werden, ist ohne Berufskleidung verboten! (Lebensmittelhygiene- Verordnung)

Zur Berufskleidung gehören:

In den Versorgungsbereichen	In der Cafeteria	In den Lehrküchen
Gestellte Kochkleidung: - Kochhose - Kittel - Vorbinder - Rutschfeste, flache Schuhe - Kopfbedeckung, evtl. Bartschutz Selbst mitgebracht: - T-Shirt	Gestellte Kochkleidung: - Kittel/ Schürze - Vorbinder - Rutschfeste, flache Schuhe - Kopfbedeckung, evtl. Bartschutz Selbst mitgebracht: - T-Shirt - Lange Hose	Gestellte Kochkleidung: - Kittel/ Schürze - Kopfbedeckung, evtl. Bartschutz Selbst mitgebracht: - T-Shirt - Lange Hose - Rutschfeste, flache Schuhe

Welche Berufskleidung im Einzelfall getragen werden muss, entscheidet das für den Fachraum zuständige Lehrpersonal!

Diese Bekleidung darf nur auf dem Gelände getragen werden, keinesfalls beim Verlassen des Schulgeländes (z. B. beim Rauchen).

Wie im Berufsleben muss jede*r SuS auf ein sauberes und hygienisches Erscheinungsbild besonderen Wert legen. Unnatürliche Fingernägel (inkl. Dekoration) und Nagellack sind beim Umgang mit Lebensmittel nicht erlaubt. Ringe, Piercings im Gesicht, künstliche Wimpern, Uhren, Armbänder und jegliche sonstige Art von Schmuck sind vor Beginn des fachpraktischen Unterrichts abzulegen. Digitale Kommunikationsmittel sind im fachpraktischen Unterricht nicht bei sich zu führen. Schüler*innen mit offenen, nicht fachgerecht verbundenen Wunden dürfen in den Fachräumen nicht am Unterricht teilnehmen.

SuS mit ansteckenden und/oder meldepflichtigen Krankheiten oder mit infizierten Wunden dürfen am fachpraktischen Unterricht nicht teilnehmen. Das zuständige Lehrpersonal ist darüber zu informieren (§ 34 Infektionsschutzgesetz). Eine Genesung muss durch eine Unbedenklichkeitsbescheinigung eines Arztes / einer Ärztin bestätigt werden.

Das Waschen und Desinfizieren der Hände ist

- vor Unterrichtsbeginn
- nach Pausen
- nach dem Toilettengang
- nach dem Umgang mit Abfall
- nach Umgang mit sensiblen Lebensmitteln (Ei, Fisch, Fleisch) und
- auf Anweisung des Lehrpersonal zu erledigen.

Wird diesen Regeln nicht Folge geleistet, gilt das Verhalten als Arbeitsverweigerung und wird mit der Note „6“ (ungenügend) bewertet.

gez. J. Mahlmann, Schulleiterin

Name: _____

Von vorstehenden Hygieneanforderungen habe ich Kenntnis genommen.

Unterschrift

Datum

Klasse