

BBS Kastanienallee Qualitätszirkel Versorgung Kastanienallee 71 38102 Braunschweig	Persönliche Hygiene	04-05-25
	Großküche	

Definition persönliche Hygiene

- beinhaltet **alle Maßnahmen**, welche die **eigene Person** und die **vorgeschriebene Arbeitskleidung** betreffen

Begründung

- Übertragung von Mikroorganismen (MO) durch die Mitarbeiter auf LM muss verhindert werden
- LM-Vergiftungen müssen ausgeschlossen werden
- ekelerregende Beeinflussung der LM/Speisen muss ausgeschlossen werden
- hoher Qualitätsstandard muss sicher gestellt werden

Hygieneregeln	Begründung
Frisch geduscht zum Einsatztag in der Großküche erscheinen.	<ul style="list-style-type: none"> • oberste Hautschicht enthält MO und Schmutz, die nicht in die Küche eingeschleppt werden dürfen
Bei Magen-Darm-Infekten und Infekten der Atemwege muss vor dem Einsatz in der Großküche Rücksprache mit der Lehrkraft erfolgen. Hinweis: Nach Risikoabwägung erfolgt ein anderer Arbeitseinsatz.	<ul style="list-style-type: none"> • um Übertragung von MO auf LM zu vermeiden
Großküche wird nur mit der vorgeschriebenen, täglich frischer, vom Betrieb gestellten Arbeitskleidung betreten (Kochhaube, T-Shirt, Hose, Vorbinder) Hinweis: private Kleidung, bis auf Unterwäsche, wird nicht unter der Arbeitskleidung getragen!!!	<ul style="list-style-type: none"> • durch schmutzige Arbeitskleidung werden MO eingeschleppt • durch private Kleidung werden unkontrolliert MO eingeschleppt
Haare, falls möglich, zusammen binden und mit Kochhaube vollständig bedecken.	<ul style="list-style-type: none"> • selbst frisch gewaschene Haare enthalten MO • Haare im Essen sind ekelerregend • <i>aus Gründen der Arbeitssicherheit müssen Haare zusammen gebunden werden</i>
Großküche wird nur mit sauberem, festem, geschlossenem, rutschfestem, flachem Schuhwerk betreten. Hinweis: aus Kostengründen muss dieses von den Schülern/-innen mitgebracht werden!!!	<ul style="list-style-type: none"> • <i>aus Gründen der Arbeitssicherheit</i>

BBS Kastanienallee Qualitätszirkel Versorgung Kastanienallee 71 38102 Braunschweig	Persönliche Hygiene	04-05-25
	Großküche	

Hygieneregeln	Begründung
<p>Großküche ist nur mit vorschriftsmäßig gereinigten/desinfizierten, schmuck- und uhrfreien und unverletzten Händen zu betreten.</p> <p>Fingernägel müssen kurz, sauber und nagellackfrei sein.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • dadurch werden MO entfernt • Hände können besser gereinigt werden • <i>aus Gründen der Arbeitssicherheit</i> • Vermeidung von Staphylokokkeninfektionen • dadurch können MO besser entfernt werden • Nagellacksplitter im Essen sind ekelregend und gesundheitsschädlich
<p>Die Hände müssen mit dem Kombi-Präparat gewaschen und desinfiziert werden:</p> <p>vor jedem Betreten der Großküche</p> <p>nach jedem Toilettengang</p> <p>bei jedem Tätigkeitswechsel im Arbeitsprozess</p> <p>nach jedem Naseputzen/Niesen und Husten</p> <p>nach Schmutzarbeiten</p> <p>nach jeder Tätigkeit mit Handschuhen</p> <p>Hinweis: Anleitung zum Händewaschen und Hautschutzplan beachten!!!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • oberste Hautschicht enthält MO und Schmutz, die nicht in die Küche eingeschleppt werden dürfen • um Übertragung von MO ... auf LM zu vermeiden • Kolibakterien/ Salmonellen • MO • Staphylokokken • MO • MO
<p>Beim Niesen/Husten sich von den LM/Speisen abwenden und ein Taschentuch vor Mund und Nase halten und dieses nach Gebrauch sofort im Restmüll entsorgen.</p> <p>Hinweis: Hände waschen/desinfizieren nicht vergessen!!!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • es befinden sich auch beim gesunden Menschen lebensmittelvergiftende MO in Nase und Rachen (Staphylokokken) • LM-Vergiftung soll vermieden werden
<p>Verletzungen an unbedeckten Körperteilen sind sachgerecht zu versorgen und mit wasserundurchlässigem Material abzudecken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • die lebensmittelvergiftenden MO (Staphylokokken) der Wunden dürfen nicht auf LM übertragen werden
<p>Das Rauchen ist in der Großküche verboten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zigarettenasche und Kippen in Speisen sind ekelregend
<p>Das Essen in Großküche und den Lagerräumen ist verboten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • es befinden sich auch beim gesunden Menschen lebensmittelvergiftende MO in Mund und Rachen (Staphylokokken) • LM-Vergiftung muss vermieden werden