Fachraumordnung / Hygieneplan kleine Mensa, Küche Lehrerzimmer



Zweck

Dieser Hygieneplan dient dazu, gesundheitliche Gefahren beim Umgang mit Lebensmitteln zu vermeiden. Er gilt für alle Lehrkräfte, Beschäftigten, Schülerinnen und Schüler sowie sonstigen Personen, die Lebensmittel vorbereiten, verarbeiten, lagern, ausgeben oder Räume und Geräte reinigen. Die Verantwortung für die konkrete Durchführung liegt bei der jeweils betreuenden Lehrkraft. Schülerinnen und Schüler dürfen nur unter Aufsicht und entsprechend ihrem Alter und ihrer Fähigkeit mitarbeiten.

Persönliche Hygiene

Vor Beginn der Lebensmittelverarbeitung sowie nach Toilettenbesuchen, Husten, Niesen, Naseputzen und dem Umgang mit Abfällen müssen die Hände gründlich mit Flüssigseife gewaschen und mit Einmalhandtüchern getrocknet werden. Besonders wichtig:

- saubere Kleidung oder geeignete Schutzkleidung tragen
- lange Haare zusammenbinden
- Schmuck an Händen und Unterarmen ablegen
- Wunden wasserdicht abdecken
- nicht über Lebensmittel husten oder niesen
- Lebensmittel nicht mit bloßen Händen berühren, wenn dies vermeidbar ist
- während der Lebensmittelverarbeitung nicht essen oder Kaugummi kauen
- Einmalhandschuhe nur bei Bedarf und mit vorheriger Händereinigung verwenden

Personen mit Durchfall, Erbrechen, Fieber, ansteckenden Hauterkrankungen oder infizierten Wunden dürfen keine Lebensmittel zubereiten oder ausgeben. Die Schulleitung ist bei entsprechenden Erkrankungen zu informieren.

Belehrungen

Alle Personen, die regelmäßig mit Lebensmitteln umgehen, müssen vor Beginn ihrer Tätigkeit und anschließend regelmäßig nach den geltenden Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes belehrt werden. Die Belehrungen sind zu dokumentieren. Die Nachweise werden in der Personalakte aufbewahrt. Für Schülerinnen und Schüler erfolgt vor jeder praktischen Einheit eine altersgerechte Unterweisung zu:

- Händewaschen
- sauberem Umgang mit Lebensmitteln
- Verhalten bei Verletzungen
- Umgang mit Hitze, scharfen Gegenständen und elektrischen Geräten
- Meldung von Krankheitssymptomen und Allergien

Wareneingang und Lagerung

Lebensmittel dürfen nur in einwandfreiem Zustand verwendet werden. Bei der Annahme und vor der Verwendung ist zu prüfen:

- Verpackung unbeschädigt
- Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum nicht überschritten
- Kühl- und Tiefkühlware ausreichend kalt
- keine sichtbaren Anzeichen von Verderb
- Allergene und Zutaten sind bekannt

Lebensmittel müssen abgedeckt und so gelagert werden, dass eine Verunreinigung verhindert wird.

- Rohwaren und verzehrfertige Lebensmittel getrennt lagern.
- Kühlpflichtige Lebensmittel unverzüglich kühlen.
- Angebrochene Lebensmittel mit Öffnungsdatum kennzeichnen.
- Lebensmittel nach dem Prinzip „First in – first out“ verwenden.
- Selbst mitgebrachte Lebensmittel nur verwenden, wenn Herkunft, Lagerung und hygienischer Zustand nachvollziehbar sind.
- Lebensmittel mit überschrittenem Verbrauchsdatum nicht verwenden.

Zubereitung und Verarbeitung

Bei der Verarbeitung ist eine Kreuzkontamination zu vermeiden. Dazu gelten insbesondere:

- separate Schneidebretter und Messer für rohe tierische Lebensmittel und verzehrfertige Lebensmittel verwenden
- Arbeitsflächen vor und nach der Nutzung reinigen
- rohe Lebensmittel nicht mit verzehrfertigen Lebensmitteln in Kontakt bringen
- Obst und Gemüse vor der Verarbeitung gründlich waschen
- Speisen ausreichend erhitzen
- zubereitete Speisen möglichst unmittelbar ausgeben oder ausreichend warmhalten
- Reste nicht erneut ausgeben, sofern ihre sichere Lagerung nicht gewährleistet ist
- Kostproben nur mit sauberem Einmalbesteck entnehmen

Bei Backaktionen und ähnlichen Angeboten ist darauf zu achten, dass Teige mit rohen Eiern oder rohem Mehl nicht ungegart verzehrt werden.

Allergene und besondere Ernährungsanforderungen

Vor der Verarbeitung müssen die verwendeten Zutaten und möglichen Allergene bekannt sein. Die betreuende Lehrkraft informiert die Schülerinnen und Schüler über relevante Allergene. Besonders zu beachten sind unter anderem:

- glutenhaltiges Getreide
- Eier
- Milch
- Nüsse und Erdnüsse
- Soja
- Fisch
- Sellerie
- Senf

Lebensmittel für Kinder mit Allergien oder Unverträglichkeiten dürfen nur nach eindeutiger Absprache und mit geeigneten, ggf. getrennten Arbeitsmaterialien zubereitet werden. Eine Verwechslung muss ausgeschlossen werden.

Reinigung und Desinfektion

Nach jeder Nutzung werden:

- Arbeitsflächen
- Schneidebretter
- Messer und sonstige Geräte
- Griffe und häufig berührte Flächen
- Spülbecken und Armaturen

gereinigt. Geschirr und Arbeitsgeräte werden möglichst in der Spülmaschine gereinigt oder mit heißem Wasser und Spülmittel gründlich gespült.

Desinfektionsmittel werden nur eingesetzt, wenn dies aufgrund einer besonderen Verunreinigung oder einer behördlichen beziehungsweise fachlichen Vorgabe erforderlich ist. Die Herstellerangaben sind einzuhalten.
Bei Verunreinigungen mit Blut, Erbrochenem oder anderen Körperflüssigkeiten:

- Bereich absperren
- Einmalhandschuhe verwenden
- Verunreinigung mit Einmaltüchern aufnehmen

- geeignete Flächendesinfektion durchführen
- Abfall geschlossen entsorgen
- Hände anschließend gründlich waschen

Reinigungstücher für Küchenbereiche dürfen nicht für Toiletten oder andere Sanitärbereiche verwendet werden.

Abfälle

- Lebensmittelabfälle werden unmittelbar in einem geeigneten, mit Abfallbeutel versehenen und regelmäßig zu leerenden Abfallbehälter entsorgt.
- Abfallbehälter werden nach jeder Unterrichtseinheit geleert, spätestens am Ende des Tages, und bei Verschmutzung gereinigt.
- Die Hände werden nach dem Umgang mit Abfällen gewaschen.
- Abfälle dürfen nicht neben Arbeitsflächen oder offenen Lebensmitteln stehen.

Trinkwasser und Geräte

- Trinkwasser darf nur aus dafür vorgesehenen Entnahmestellen verwendet werden.
- Der Trinkwasserspender wird wöchentlich durch die dafür beauftragte Lehrkraft gereinigt.
- Die Wartung erfolgt regelmäßig durch eine Fachfirma.
- Geräte wie Kühlschrank, Backofen, Geschirrspüler und Mikrowelle werden entsprechend den Herstellerangaben gereinigt und gewartet.
- Elektronische Geräte werden regelmäßig geprüft (Elektroprüfung durch den Schulträger).
- Defekte Geräte dürfen nicht weiter benutzt werden und sind der Schulleitung beziehungsweise dem Hausmeister zu melden.

Dokumentation und Kontrollen

Folgende Nachweise werden geführt:

- Belehrungsnachweise
- Reinigungs- und Kontrollliste (Schulträger bzw. Reinigungspersonal)
- gegebenenfalls Temperaturkontrollen von Kühl- und Warmhaltegeräten
- Meldungen über Mängel und deren Beseitigung
- Nachweise über Wartungen und Reparaturen

Die betreuende Lehrkraft kontrolliert die Küche nach jeder Nutzung und übergibt sie sauber, aufgeräumt und sicher. Die Schulleitung überprüft die Umsetzung mindestens einmal jährlich sowie bei besonderem Anlass.

Zuständigkeiten

Gesamtverantwortung: Schulleitung Kerstin Knössl
Vertretung: Julia Golbig
Verantwortung während einer Unterrichtseinheit: betreuende Lehrkraft
Wöchentliche Reinigung des Trinkwasserspenders: Jasmin Dreiling
Reinigung und Wartung der Räume und Geräte: Hausmeister bzw. Fachfirma (siehe Hygieneplan Punkt 17: Reinigungs- und Hygieneplan)
Mängelmeldungen: an die Schulleitung beziehungsweise den Hausmeister

Diese Fachraumordnung ist jährlich sowie bei Änderungen der Räume, Geräte, Abläufe oder rechtlichen Vorgaben zu überprüfen.