

Allgemeines:

Sollten Sie Krankheitssymptome haben (Fieber, Durchfall, ansteckenden Hautausschlag ...) kommen Sie bitte nicht zum Kurs!

Bitte tragen Sie saubere Kleidung (inkl. Schuhe) und beachten die nachfolgenden Hinweise.

Verhalten im Kurs:

Händewaschen ist obligatorisch:

- vor Aufnahme der Tätigkeiten in der Küche
- nach jedem Toilettenbesuch
- nach dem Naseputzen; Niesen; Husten
- nach Kontakt mit Abfällen, dem Boden, Verunreinigungen, Chemikalien/Reinigern etc.

Schmuck möglichst entfernen:

- zur besseren Reinigung und für Ihre eigene Sicherheit (Arbeitsschutz) tragen Sie nach Möglichkeit keine Ringe, Ketten, Armreifen

Haare:

- bitte binden Sie lange Haare zusammen oder tragen eine Kopfbedeckung

Niesen und Husten:

- bitte Niesen und Husten Sie in die Armbeuge und wenden sich vorher von anderen Teilnehmenden und den Lebensmitteln ab

Verletzungen:

- bei ernsthaften Verletzungen, Verbrühungen oder Verbrennungen rufen Sie umgehend den Rettungsdienst!
- sollten Sie sich verletzen, sorgen Sie bitte für eine sachgerechte Versorgung kleinerer Wunden:
 - Wunden abdecken, am besten mit wasserundurchlässigem Material oder bei Wunden an den Händen: Einmalhandschuhe tragen
 - Verbandsmaterial für auftretende Wunden erhalten Sie von der Kursleitung
- bei tiefen oder großen Wunden sollten Sie die Tätigkeiten einstellen – schon allein mit Blick auf Ihre eigene Gesundheit

Lebensmittelhygiene

Besonders empfindliche Lebensmittel nach LMHV
(Lebensmittelhygieneverordnung):

- Fleisch, Geflügelfleisch und deren Erzeugnisse
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und deren Erzeugnisse
- Eiprodukte
- Speiseeis
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und andere emulgierte Soßen

Bei Verarbeitung dieser Lebensmittel ist besondere Sorgfalt geboten!

Bitte achten Sie auch darauf:

- verdorbene Lebensmittel zu entsorgen.
- übriggebliebene Lebensmittel für längere Lagerung abzudecken.
- leichtverderbliche Lebensmittel möglichst lange kühl zu lagern!
- Küchenarbeiten mit leichtverderblichen Lebensmittel zügig durchzuführen
- tiefgefrorene Lebensmittel sachgerecht aufzutauen
- Speisen ausreichend erhitzen (z.B. Geflügel)

Küchenhygiene

- die Arbeitsflächen und andere Oberflächen sind sauber zu halten.
- die Küche ist sauber und besenrein zu verlassen.
- Schneidbretter zwischendurch wechseln oder reinigen, wenn mit anderen Lebensmitteln weitergearbeitet wird (insbesondere nach der Verarbeitung von Fisch, Fleisch, Eiern oder Meeresfrüchten); diese nach Möglichkeit zuletzt bearbeiten
- saubere Geschirrtücher nutzen
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel bitte nur in den dafür vorgesehenen Schränken oder auf den Spülflächen aufbewahren.
- Geschirr und Kochutensilien gründlich spülen und Abtrocknen
- Auffälligkeiten in der Küche (Defekte, Verunreinigungen u. Ä.) bitte bei der Kursleitung oder direkt an die VHS melden
- keinen Müll und keine Essensreste in der Küche hinterlassen