

Hygieneordnung für Kurse in Lehrküchen VHS Dresden e. V.

Es gelten für Kurse in den Lehrküchen (Annenstraße 10 sowie Helbigsdorfer Weg 1) folgende Festlegungen:

1. Personen mit Erkrankungen wie
 - akuter infektiöser Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall), ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Campylobacter, Rotaviren, Noroviren oder andere Durchfallerreger)
 - Cholera,
 - Typhus oder Paratyphus,
 - Hepatitis A oder E (Leberentzündung),
 - Infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

dürfen nicht in der Lehrküche tätig sein.

2. Es nehmen max. 8 Teilnehmende am Kochkurs teil. Abweichungen von der maximalen Teilnehmerzahl bedürfen der Absprache mit dem Fachbereich 1.
3. Waschen Sie sich vor Arbeitsbeginn und jedem neuen Arbeitsgang, nach jeder Pause und selbstverständlich nach jedem Toilettengang gründlich (ca. 20-30 Sekunden) die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
4. Legen Sie Ringe, Armbanduhren, Armreifen ab. Achten Sie auf kurze, saubere Fingernägel. Binden Sie lange Haare zusammen.
5. Tragen Sie eine saubere Schürze. Legen Sie diese vor einem Toilettengang ab.
6. Decken Sie kleine Wunden an den Händen/ Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster oder durch das Tragen von Einmalhandschuhen ab.
7. Wenden Sie sich beim Husten oder Niesen ab bzw. niesen/ husten Sie in die Armbeuge.
8. Verwenden Sie saubere Spüllappen und Geschirrtücher.
9. Verwendung von Eiern: Eier dürfen nicht älter als 18 Tage alt sein. Verwenden Sie für Speisen, die rohe Eier enthalten, wie z. B. frische Mayonnaise, nur ganz frische Eier.

10. Waschen Sie die Hände nach Kontakt mit den Eiern. Erhitzen Sie die Rühreier gut durch und braten Sie Spiegeleier von beiden Seiten. Kuchenteige mit rohem Ei nicht kochen.
11. Verwendung von Rohfleisch: Desinfizieren Sie sich die Hände vor und nach dem Umgang mit Rohfleisch. Legen Sie gefrorenes Fleisch, insbesondere Geflügel, zum Auftauen, aus der Verpackung und legen Sie es in eine Schüssel - getrennt von anderen Lebensmitteln. Schütten Sie das Tauwasser in den Ausguss und spülen Sie die Spüle mit heißem Wasser aus. Das Fleisch mit kaltem Wasser abspülen.
12. Fleisch bei einer Kerntemperatur von mindestens 70 bis 80°C gut durchbraten. Hackfleisch am Tag des Einkaufs verarbeiten und gut durchbraten. Reinigen Sie die Arbeitsflächen und -geräte anschließend gründlich mit heißem Wasser.
13. Nehmen Sie Extra-Probierlöffel für jede Kostprobe oder nutzen Sie zwei Löffel, wobei der Probierlöffel nicht mit den Speisen in Kontakt kommen darf.
14. Säubern Sie Lebensmittel - insbesondere Salate - in separaten Schüsseln, nicht im Geschirrwashbecken.
15. Wählen Sie die höchst mögliche Temperatur beim Geschirrspülen.
16. Waschen Sie benutzte Lappen gründlich aus und hängen Sie diese zum Trocknen auf.
17. Geben Sie benutzte Geschirrtücher und Schürzen in den Wäschekorb.