



## Sicherheitsbelehrung Hygiene und Sicherheit

Arbeitsschutz  
und  
Unfallverhütung

### Anforderungen an die Schülerinnen und Schüler (persönliche Hygiene)

- Vor Arbeitsbeginn, nach dem Toilettengang und nach jedem Arbeitsgang die Hände unbedingt mit Wasser und Seife reinigen und mit Einmalhandtüchern abtrocknen. Das gilt auch nach dem Naseputzen oder Husten.
- Schmuck ablegen (z.B. Ringe, Armreifen, Ketten, Ohrschmuck).
- Fingernägel kurz und sauber halten (kein Nagellack).
- Lange Haare zusammenbinden (ggf. Kopfbedeckung tragen).
- Bequeme und luftdurchlässige Kleidung tragen (z.B. waschbare Textilien aus Baumwolle).
- Saubere Arbeitskleidung tragen (Schürze, T-Shirt etc. bei Verschmutzung wechseln.)
- Flache Schuhe mit rutschfesten Sohlen tragen.

### Anforderungen an den Umgang mit Arbeitsmitteln/ Behältern

- Verschmutzungen von Arbeitsflächen und Arbeitsgeräten umgehend entfernen.
- Wasser zum Spülen und Reinigen soll heiß sein. Dem Wasser einige Tropfen Spülmittel zusetzen. Gespült wird in zwei Becken.
- Abfallbehälter während der Nahrungszubereitung geschlossen halten, täglich leeren und reinigen.
- Die Abflüsse der Spülbecken müssen regelmäßig gereinigt werden.
- Reinigungsmittel sind getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren.
- Der gesamte Küchen- /bzw. Cafébereich ist in ordentlichem Zustand zu halten, da aufgeräumte Küchen leichter gesäubert werden können und weniger Unfälle passieren können.

## **Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln**

- Lebensmittel und Speisen abgedeckt bzw. verpackt im Kühlschrank oder Kühlraum lagern.
- Den Arbeitsplatz zwischen den einzelnen Arbeitsvorgängen gründlich reinigen.
- Die Zubereitung von Hackfleisch und Geflügel verlangt besondere Sorgfalt - Salmonellengefahr!
- Arbeitsflächen und –geräte besonders nach der Verarbeitung von Hackfleisch oder Geflügel heiß abwaschen.
- Küchentücher, die zum Trocknen von Geflügel benutzt wurden, separat und im Kochwaschprogramm bei 95°C waschen.
- Zum Abschmecken zwei saubere Löffel benutzen. Den Probierlöffel nicht über dem Kochtopf oder der Schüssel zu Mund führen. Man kann zum Abschmecken der Speisen auch eine Untertasse und einen Löffel verwenden.
- Gegarte Speisen dürfen nicht mit bloßer Hand angefasst werden. Denn auch auf einer sauberen Handfläche sind Keime vorhanden, die auf Speisen übertragen werden.
- Obst und Gemüse vor der Verarbeitung waschen.

## **Anforderungen, die dem Schutz vor Verletzungen dienen**

### Umgang mit Messern

- Nur scharfe Messer mit rutschfesten Griffen benutzen.
- Messer nicht mit fettigen oder nassen Fingern benutzen.
- Messer nur auf dem Schneidbrett benutzen und nicht im Schnittgut liegen lassen.

### Schutz vor Verbrühen und Verbrennungen

- Vorsicht beim Öffnen von Topfdeckeln: heißes Kondenswasser kann vom Deckel abtropfen.
- Besonders hohe Gefahr durch Verbrühen besteht durch heißen Wasserdampf aus dem Konvektomaten.
- Beim Umfüllen heiße Flüssigkeiten vom Körper weg gießen.
- Pfannenstiele sollen nicht über den Herdrand ragen.
- Beim Braten Abstand halten als Schutz vor Fettspritzern.
- Kein Wasser in heißes Fett geben. Bratgut auch nicht nass einfüllen.
- Wenn Fett in Brand geraten ist, immer mit einem Deckel die Flamme ersticken.
- Beim Umgang mit Frittiergeräten gelten ganz besondere Vorsichtsmaßnahmen:
  - Geräte während des Betriebes nie unbeaufsichtigt lassen.
  - Aufpassen, dass niemand über das Kabel des Gerätes stolpern kann.
  - Frittiergeräte müssen so aufgestellt werden, dass sie nicht umfallen können. Dabei auf ausreichend Abstand zur nächsten Wasserzapfstelle achten.
  - Das Gerät mit dem heißen Fett nicht transportieren.
  - Als Frittierfett nur wasser- und eiweißfreie Fettarten einsetzen. Das sind zum Beispiel Kokosfett oder Schweineschmalz. Fettarten nicht mischen.
  - Nur gut abgetrocknetes Frittiergut ins Fettbad geben. Dabei immer einen Einsatz oder Schaumlöffel zu Hilfe nehmen.

**Erklärung:**

Ich habe die Regeln für Hygiene und Sicherheit im Praxisunterricht gelesen.

Sie sind im Unterricht besprochen worden und ich habe sie verstanden.

Ich verpflichte mich, diese Regeln immer einzuhalten.

---

Datum

---

Unterschrift