

Hygienevertrag

zwischen _____ und BSG

Die Schülerin / der Schüler verpflichtet sich, folgende Vereinbarungen zu beachten und einzuhalten:

1. Grundsätzlich wird regelmäßige persönliche Hygiene erwartet.

Deshalb...

- gehören Schultaschen, Jacken etc. in den Garderobenschrank.*
- sind Armbanduhren, Armbänder, Ringe vor dem Arbeitsbeginn abzulegen.*
- werden Haare zusammengebunden und eine haarumfassende Kopfbedeckung getragen
- müssen offene Wunden sachgemäß verbunden sein und Einweghandschuhe getragen werden.
- Bei langen oder/und lackierten Fingernägeln sind Einweghandschuhe zu tragen.
- wird jede Magen-, Darm- oder Hauterkrankung der Lehrerin mitgeteilt – ggfs. kann ein Beschäftigungsverbot ausgesprochen oder Alternativtätigkeiten zugewiesen werden.
- ist im Unterricht saubere Arbeitskleidung (helle, bei 60 Grad Celsius waschbare Schürze oder Kittel) unbedingte Notwendigkeit.
- müssen vor jedem Arbeitsbeginn, nach Pausen, nach dem Toilettengang, nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren (Geflügel, Fleisch, Fisch, Ei), nach Gebrauch eines Taschentuches, nach dem Versorgen von Wunden sowie nach Schmutzarbeiten die Hände gründlich mit Seife gereinigt und desinfiziert werden.
- kann gegebenenfalls ein Gesundheitszeugnis angefordert werden.
- wird die Arbeitsschürze vor dem Toilettengang abgelegt.

*) Die Schule / Die Lehrkraft übernimmt keine Haftung für Wertgegenstände.

2. Ordnung, Sauberkeit und Hygiene am Arbeitsplatz sind Grundvoraussetzungen für die praktische Arbeit. Sie dienen der Arbeitssicherheit und dem Schutz vor Infektionen.

Deshalb...

- müssen nach der Zubereitung von Speisen für den klassenübergreifenden Verzehr (Verkauf, Aktionen u.ä.) Rückstellproben genommen werden (mind. 100 g je Komponente) und in beschrifteten Behältnissen mind. 7 Tage in Gefriereinrichtungen aufbewahrt werden.
- ist die gründliche Reinigung und Desinfektion der Arbeitsflächen und –geräte nach dem Kontakt mit Fleisch, Fisch, Geflügel sowie Rohei notwendig.
- Der Verzehr von nicht durchgegartem Speisen mit Rohei- oder Fleischanteil ist verboten
- Wird täglich vor Arbeitsbeginn die Temperatur der Kühl-/Gefriergeräte überprüft und dokumentiert (Listen hängen am Gerät aus). Temperaturabweichungen sind zu melden.
- wird der Probierlöffel richtig eingesetzt
- sind die Küchen sowie die Lagerräume 3x jährlich einer Grundreinigung zu unterziehen, hierbei werden alle Klassen beteiligt (Listen liegen aus)

Bei Nichteinhaltung dieser Regeln ist eine Teilnahme am fachpraktischen Unterricht nicht möglich. Es kann für die entsprechende Unterrichtseinheit nur die Note ungenügend (6) erteilt werden.