

# Hygienevertrag



zwischen \_\_\_\_\_ und der 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/-raum.\*
- ist das Mitnehmen digitaler Endgeräte in die Küchen ist untersagt.
- sind Armbanduhren, Armbänder, Ringe sowie lange Ketten vor Arbeitsbeginn abzulegen.\*
- werden lange Haare zusammengebunden und eine Kopfbedeckung haarumfassend getragen.
- müssen offene Wunden sachgemäß verbunden sein (sind die Hände betroffen, so müssen Einweghandschuhe getragen werden).
- müssen Fingernägel sauber, kurz und unlackiert sein – Gelnägel sind nicht zulässig.
- wird jede Magen-, Darm- oder Hauterkrankung der Lehrkraft mitgeteilt – ggfs. kann ein Beschäftigungsverbot ausgesprochen oder Alternativtätigkeiten zugewiesen werden.
- wird im Unterricht, (selbst für Tätigkeiten im geringen Umfang) saubere Arbeitskleidung (bei 60 Grad Celsius waschbare Schürze oder Kittel) getragen.
- müssen die Hände vor Arbeitsbeginn und nach den Pausen gründlich mit Seife gewaschen werden. Nach dem Toilettengang, nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie z.B. mit Rohei, nach Gebrauch eines Taschentuches, nach dem Versorgen von Wunden sowie nach Schmutzarbeiten werden die Hände gewaschen und zusätzlich desinfiziert.
- 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 Arbeitsgeräte, Geschirr und Arbeitsflächen nach Gebrauch gründlich gereinigt werden. Beim Verarbeiten hygienisch kritischer Lebensmittel (z.B. Rohei oder erdbehaftete Lebensmittel), muss zusätzlich eine Desinfektion erfolgen.
- ist der Verzehr von nicht durchgegartem Speisen mit Roheiateil verboten.
- müssen nach der Zubereitung von Speisen für den klassenübergreifenden Verzehr (Verkaufsaktionen u.ä.) Rückstellproben genommen werden und in beschrifteten Behältnissen mind. 7 Tage in Gefriereinrichtungen aufbewahrt werden. Roheihaltige Speisen (z.B. Waffeln, Crepes, Tiramisu) sind für Verkaufsaktionen nicht zulässig - hier müssen eifreie Rezepte zum Einsatz kommen, oder alternativ pasteurisierte Eiprodukte eingesetzt werden.
- wird auf die richtige Lagertemperatur für Lebensmittel geachtet (z.B. Milchprodukte – Kühlschrank).
- wird der Probierlöffel richtig eingesetzt.
- wird der Müll getrennt gesammelt und am Unterrichtsende in entsprechenden Containern entsorgt.
- sind die Küchen sowie die Lagerräume 2x 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. Für die entsprechende Unterrichtseinheit kann die Note ungenügend (6) erteilt werden.**

Bad Nauheim, \_\_\_\_\_

Datum

Schülerin/Schüler ggfs. Erziehungsberechtigte/Erziehungsberechtigter