**Kontakt Leitung Labore; Hygienebeauftragte:** Dr. Cornelia Klug; E-Mail: Cornelia.Klug@heilbronn.dhbw.de; Raum: B0.08; Tel 07131 1237-275 08

**Kontakt Assistenz Labore**: Heiderose Rausch; Heiderose.Rausch@heilbronn.dhbw.de; Raum B0.08; 07131-1237-275 03

**Kontakt Management Labore:** Eva Zimmermann; E-Mail:Eva.Zimmermann@heilbronn.dhbw.de; Raum: B 0.08; Tel 07131 1237-275 05

**Kontakt Eye-Tracking** **Verantwortlicher:** Jürgen Bluhm; Jürgen.Bluhm@heilbronn.dhbw.de; Raum B 0.03; Tel 07131-1237-275 10

**Kontakt Sensorik Assistenz:** Monika Wilke; Monika.Wilke@heibronn.dhbw.de; Raum B0.08; Tel 07131–1237-275 02

1. **Zweck**

Diese Hygieneordnung enthält Ver- und Gebote für das richtige Verhalten im Sensoricum, um sich und andere vor Gesundheitsgefährdung jeglicher Art zu schützen.

1. **Geltungsbereich**

Kleines Service Lab (Raum F 0.08), Großes Service Lab (Raum F 0.09), Kulinarik Labor (Raum F 0.10), Sensorik Labor (Raum F 0.11), Garderobe und Vorraum (Raum F 0.12), Consumer Labor (Raum F 0.13) und Hygienelabor (Raum F 0.29).

**Zur Nutzung des Sensoricums erhalten Sie eine Zugangskarte. Diese können Sie im Raum B0.08 ausleihen (Team Labore).**

1. **Rechtliche Grundlagen**
* Codex Alimentarius
* BRC-Standard (HACPBCR) British Retail Consortium
* VO (EU) 852/2004
* Infektionsschutzgesetz
* Verbraucherinformationsgesetz
1. **Hygienemaßnahmen**

Bitte informieren Sie sich über die geltenden Zutrittsregeln zu den Laboren und beachten Sie die entsprechenden Aushänge an den Zugangstüren

* Bei akuten Krankheitssymptome wie Erkältungszeichen, Fieber, und Husten sollten Sie die Labore nicht betreten. (Tätigkeitsverbote nach §42 Infektionsschutzgesetz)
* Grundsätzliche Empfehlung vor und nach dem Betreten der Labore die Hände zu reinigen und/oder zu desinfizieren.
* Während der Arbeit sollten die Fenster geschlossen sein. Zwischen den Arbeitseinheiten ist das Lüften zu empfehlen.
* Arbeitsbereiche sind aufgeräumt und sauber zu halten. Auf den Arbeitszeilen sind die tatsächlich benötigten Geräte und Materialien abzustellen (z.B. Anleitungen, Protokollhefte und Schreibmaterial).
* Bei Verlassen der Laborräume sind Beleuchtung, sowie alle verwendeten Geräte auszuschalten und alle Fenster wieder zu schließen. Der Raum muss abgeschlossen und die Schlüssel-Karte zurückgegeben werden.
* Hygienekleidung (weißer Arbeitskittel) steht den Nutzer\*innen des Sensoricums in der Garderobe

(Raum F 0.12) zur Verfügung.

* Geeignete Schuhe, welche einen sicheren Halt geben, eine rutschfeste Sohle haben und vorne geschlossen sind, sind von den Nutzer\*innen eigenständig mitzubringen.
* Eventuell vorhandene Wunden sind sorgfältig mit einem Pflaster abzudecken. Befinden sich Wunden an den Händen, sind zusätzlich Einmalhandschuhe zu tragen.
* Vor dem Betreten der Toilettenräume und der Aufenthaltsräume muss die Hygienekleidung in der Garderobe abgelegt werden.
* Die benutzte Arbeitskleidung (weiße Kittel und rote Schürzen) wird nach Beendigung des Labortages in die roten Spinde bei der Gardeobe F 0.12 geworfen. Feuchte Geschirrtücher und Kittel zum Trocknen auf den Ständer hängen – Schimmelgefahr!

**Kulinarik Labor (Raum F0.12)**

**Dozenten und Lehrbeauftragte benötigen eine Erst-oder Folgebelehrung, bzw. ein Gesundheitszeugnis nach dem alten Bundesseuchengesetz. Studierende, die ohne Betreuung eines Dozenten im Kulinarik Labor arbeiten, erhalten eine Erstbelehrung vom Team Labore.**

Regeln für hygienisches und sicheres Arbeiten

* Im Metallschrank des Vorraums sind einige Utensilien für den allgemeinen Gebrauch gelagert. Das wären z.B. ein Wasserkocher, Schere, Beschriftungsmaterial, Einwegmaterial, Korkenzieher, Kühlmanschetten, etc.). **Bitte fragen Sie das Labor Team bei Bedarf nach weiteren Utensilien (siehe Kontaktdaten).**
* Taschen, Jacken, Schals und Weiteres sind in der Garderobe (Raum F 0.12) abzulegen.
* Schmuck ist abzulegen.
* Längere Haare müssen beim Arbeiten zusammengebunden werden.
* Die Türen zum Kulinarik Labor und Sensorik Labor sind vornehmlich geschlossen zu halten.
* Im Küchenbereich sollen während der Arbeit die Fenster geschlossen sein. Zwischen den Arbeitseinheiten ist das Lüften zu empfehlen.
* Küchenherde sind nicht zur Ablage zu benutzen.
* Messer sind mit der Klinge nach unten, an den vorgesehenen Magnetstreifen zu hängen. **Scharfe Messer gehören nicht in die Schubladen!**
* Heiße Gefäße dürfen nicht unbeaufsichtigt stehen gelassen werden.
* Arbeitsbereiche sind aufgeräumt und sauber zu halten. Auf den Arbeitszeilen sind die tatsächlich benötigten Geräte und Materialien abzustellen (z.B. Anleitungen, Protokollhefte und Schreibmaterial).
* Zum Verkosten geben Sie mit einem Löffel etwas Probe kontaktfrei auf Ihren persönlichen Löffel.
* Die Gastrospülmaschine ist grundsätzlich auf **Stufe 3 (85°C)** einzustellen, da sonst die hygienische Reinigung des Geschirrs und Bestecks nicht gegeben ist.
* Bei Verlassen der Kulinarik sind Beleuchtung, Dunstabzugshauben sowie alle weiteren verwendeten Geräte auszuschalten und alle Fenster wieder zu schließen. Der Raum muss abgeschlossen und die Schlüssel-Karte zurückgegeben werden.

Vorschriften in Bezug auf Umgang mit Lebensmitteln

**Eine vorherige Organisation und Planung, wie zum Beispiel den Einkauf, die Lagerung/Beschriftung der Lebensmittel, das Spülen und das korrekte Aufräumen der Utensilien (Wer spült? Wer räumt auf?) Die Zeit hierfür muss eingeplant werden und ist Bestandteil des Moduls.**

* Abgrenzung des sauberen und unsauberen Bereichs in der Küche. Im Bereich des Spülbeckens sind Lebensmittel zu waschen (unsauberer Bereich) und im Bereich des Herds/Arbeitsbereich findet die Zubereitung statt (sauberer Bereich).
* Lebensmittel dürfen ausschließlich im Vorraum für eine definierte Zeit gelagert werden. Definiert ist die Zeit mit der Dauer des Moduls, des Kurses oder einer Veranstaltung. Nach Beendigung der entsprechenden Veranstaltung sind alle Lebensmittel (trocken und/oder frisch/ tiefgekühlt) mitzunehmen.
* Bei der Warenannahme wird das Mindesthaltbarkeitsdatum, der Zustand der Ware und Verpackung geprüft. Bei (tief-)gekühlten Lebensmitteln darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden.
* Lebensmittel, die im Kühlschrank gelagert werden, müssen mit Datum und Name des Dozenten/Kurses versehen werden, andernfalls werden diese entsorgt. Nach Beenden des Kurses sind die Lebensmittel mitzunehmen. **Hier müssen die entsprechenden Temperaturen zur Erhaltung der Kühlkette von den Lebensmitteln eingehalten werden.**
* In dem geschlossenen Metallschrank können trockene Lebensmittel für die Dauer des Moduls, des Kurses oder Projektes aufbewahrt werden. Nach Beendigung des Moduls müssen die Lebensmittel mitgenommen werden. Frische Lebensmittel müssen im Vorraum ausgepackt und in Gastronorm (GN)-Behälter umgefüllt werden.
* Beim Entsorgen der Lebensmittel auf die entsprechende Mülltrennung achten.
* Vorgesehene Rezepturen sollten eingehalten werden, um kritische Lebensmittel sicher zuzubereiten.
* Nur einwandfreie Zutaten dürfen verwendet werden, und gekühlte Lebensmittel müssen so schnell wie möglich weiterverarbeitet werden.

**Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Fehlern bei der Verarbeitung von Lebensmitteln**

* Korrekte Einstellung der Kühltemperatur
* Einhaltung der Kühlkette
* Frischekontrolle vor der Verarbeitung
* Ausreichend hohe Gartemperatur
* Ausreichend lange Garzeit
* Ausreichend hohe Warmhaltetemperaturen
* Minimierung von Standzeiten
* Temperaturkontrollen
* Durchführung der Kontrollen durch fachkundiges Personal

**Reinigung der Arbeitsflächen und Geräte**

Jeder Kurs ist für die Reinigung des benutzten Geschirrs, der Geräte und Arbeitsplätze selbst verantwortlich. Geschirr und Geräte werden in die dafür vorgesehenen Schubladen und Schränke geräumt. Das Equipment ist nur einzuräumen, wenn es sauber und vollständig trocken ist.

Die rotweißen Geschirrtücher sind nur für die Trocknung des Geschirrs vorgesehen, nicht für die Hände. Zur Trocknung der Hände verwenden Sie bitte Einmalhandtücher bzw. die vorhandenen blauen Händehandtücher. Die Spültücher und -lappen sind nach jeder Veranstaltung zu entsorgen.

**Abfall-Entsorgung**

Die Abfalltrennung ist zu beachten und umzusetzen. Mülleimer stehen beschriftet an der Fensterseite. Bitte nutzen Sie den vorgesehenen Mülleimer für den Glas Müll.

**BEACHTE: Mehrweg Leergut gehört nicht in die Mülleimer, sondern wird mitgenommen.**

**Beim Verwurf von schnellverderblichen, geruchsintensiven Lebensmittel (Fleisch, Fisch, etc.) ist das Laborteam zu kontaktieren.**

**Gerätebenutzung**

* Die Geräte sind nur nach vorheriger Einweisung zu bedienen.
* Das benutzte Besteck, Kochgeschirr und entsprechende Geräte sind zu säubern und gemäß der Inventarliste wieder einzusortieren.

**Notfälle**

* Notfallpläne hängen zusammen mit den Fluchtwegplänen an strategisch wichtigen Punkten in den Gängen aus. Im Notfallplan sind alle wichtigen Telefonnummern verzeichnet und die Ersthelfer benannt.
* Bei Gefahr in Verzug kümmert sich jeder zuerst um seine eigene Sicherheit und erst dann um die Sicherheit der anderen Kommilitonen.
* Im Brandfalle ist der Feuerlöscher rechts neben der Tür zum Sensorik-Labor angebracht.
* Ein Verbandskasten hängt an der Fensterseite nahe dem Spülbereich. Alle Verletzungen sind in das Meldeblatt aus dem Verbandskasten einzutragen. Das Meldeblatt wird danach an die Zentrale weitergeleitet.

Bitte beachten Sie bei kritischen Lebensmittel (Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Eier, Milchprodukte)

noch folgenden zusätzlichen Prozess:

**Anlieferung von kritischen Lebensmittel**

**(Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Eier, Milchprodukte)**

* Information an Zentrale und Team Labore über Zeitpunkt der Anlieferung kritischer Lebensmittel.
* Wareneingangskontrolle, Verpackung unversehrt und Kühlkette wurde eingehalten. (Protokoll)
* Lagerung der LM in dafür vorgesehene Kühlschränke in verschließbare Kunststoff GN-Behälter

Kühlschrank 1-P12, Tiefkühlprodukte -20°C

Kühlschrank 2-P02, Molkereiprodukte 5 °C

Kühlschrank 3-P01, Standard 2°C

Kühlschrank 4-P08, Weine 12°C

* Entsorgung der Transportbehälter klären bezüglich Hygiene und Geruch, in Plastikbeutel einpacken und Team Labore / Zentrale entsprechend informieren.
* Penible Reinigung der Hände, Arbeitsutensilien und Arbeitsflächen, Spülmaschine **Stufe 3 (85°C)**