

1. Zweck

Diese Laborordnung enthält Ver- und Gebote für das richtige Verhalten im Sensorik Labor.

2. Geltungsbereich

Sensorik Labor (Raum F 0.11)

Umkleideraum (Raum F 0.12)

3. Sonderregelungen aufgrund von Corona / COVID-19

Eine geplante Veranstaltung in den Laboren, kann nur auf vorherige Rücksprache und Abstimmung mit der Leitung (Rektorin) und der Leitung der Labore erfolgen. Des Weiteren muss zusätzlich das Dokument in der Anlage zur Datenerhebung zur Kontaktnachverfolgung ausgefüllt und im Anschluss an die Veranstaltung an Frau Dr. Christine Bauer gesendet werden. Das finale Dokument der geplanten Veranstaltung muss an das Laborteam weitergegeben werden.

Aufgrund der Verbreitung des Corona/Covid-19-Virus müssen in der Kulinarik zusätzlich folgende Regelungen eingehalten werden:

- Abstandsgebot zwischen Personen in Gebäuden und Laboren der DHBW Heilbronn von mindestens 1,50 m.
- Aufgrund des Mindestabstands, dürfen sich maximal 11 Personen in der Sensorik aufhalten. Die 11. Person stellt diejenige dar, welche die Proben anreicht. Es muss darauf geachtet werden, dass die Sensorik Kabinen einzeln betreten und verlassen werden.
- Zutritts- und Teilnahmeverbot in den Gebäuden und Laboren der DHBW Heilbronn für folgende Personen:
 - o die akuten Krankheitssymptome bei sich spüren oder aufweisen wie z. B. Erkältungsanzeichen, Fieber, Husten, Atemnot, Geruchs- und Geschmacksstörungen (chronische Erkrankungen oder Allergien sind hiervon ausgenommen) oder
 - o die in Kontakt zu einer infizierten Person stehen oder standen, wenn seit dem Kontakt mit einer infizierten Person noch nicht 14 Tage vergangen sind
- Empfehlung: Beim Arbeiten mit Lebensmittel (LM) ist ein Mund-Nasen-Schutz (MNS) und zusätzlich zur vorgegebenen Reinigung der Hände, sind Handschuhe zu tragen.
- Beachten Sie die entsprechenden Aushänge an Türen und Boden.

4. Verhaltensregeln

- Zur Nutzung der Sensorik Kabinen erhalten Sie eine Zugangskarte. Diese können Sie im Raum B0.04 ausleihen.
- Kleidungsstücke und Taschen sind im Umkleidebereich zu lagern.
- Essen und Trinken ist nur im Rahmen der sensorischen Prüfungen innerhalb der Kabinen gestattet.
- Lärm- und Geruchsbelästigungen während der sensorischen Prüfungen sind zu vermeiden.
- Während der sensorischen Prüfung sind Gespräche zwischen den Prüflingen in den Kabinen zu vermeiden.
- In allen Laborbereichen sind während der Arbeit Fenster und Türen geschlossen zu halten.
Regelmäßiges Lüften ist, aus gegebenen Anlass, während der Pausen empfohlen.
- Arbeitsbereiche sind aufgeräumt und sauber zu halten. In den Kabinen sind nur die tatsächlich

	Laborordnung Sensorik Labor (F 0.11 & F 0.12)
--	--

benötigten Geräte und Materialien abzustellen. Die Grundausstattung jeder Kabine mit Geschirr, Serviette, Besteck, Fragebogen, Schreibmaterial und Neutralisationsmittel (stilles Wasser, Weißbrot, Mascarpone oder dergleichen) erfolgt durch den Versuchsleiter.

- Die Vorbereitungen für die sensorischen Prüfungen durch den Versuchsleiter sind im Kulinarik Labor durchzuführen. Hierbei ist die Laborordnung des Kulinarik Labors zu beachten.
- Die Probanden dürfen den Vorbereitungsraum (Kulinarik-Labor) nicht betreten.
- Das Anreichen der Proben hat über die Durchreiche der Kabinen zu erfolgen.
- Die Durchreichen der Kabinen sind für den Zeitraum der sensorischen Prüfung zu verschließen.
- Nach Abschluss der sensorischen Prüfung sind die Kabinen aufzuräumen und das genutzte Geschirr zu reinigen.
- Die Küche ist sauber und aufgeräumt zu hinterlassen. Das benutzte Besteck und Kochgeschirr ist zu säubern und gemäß der Inventarliste wieder einzusortieren.
- Bei Verlassen des Raums sind die Beleuchtung auszuschalten und die Fenster zu schließen. Weiterhin ist die Markise wieder einzufahren. Der Raum muss abgeschlossen und die Schlüssel-Karte zurückgegeben werden.

5. Abfall-Entsorgung

Anfallender Abfall ist in die in den Kabinen bereit gestellten Tretabfalleimer zu entsorgen. Flüssige, nicht verkostete LM sind bereits in den Spuckbecken oder in den schwarzen mobilen Spuckeimern zu entsorgen. Hier gilt es entsprechend nachzuspülen.

Die Abfalltrennung beim Verwurf von nicht verkosteten LM ist zu beachten und entsprechend umzusetzen.

6. 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 Verzuge kümmert sich jeder zuerst um seine eigene Sicherheit und erst dann um die Sicherheit der anderen Kollegen.
- Im Brandfalle ist der Feuerlöscher im Kulinarik-Labor rechts neben der Tür zum Sensorik-Labor angebracht.
- Ein Verbandskasten hängt im Kulinarik-Labor an der Fensterseite nahe dem Spülbereich. Alle Verletzungen sind in das Verbandsbuch im Verbandskasten einzutragen.