

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

Kontakt Assistenz Labore: Heiderose Rausch; [Heiderose.Rausch@heilbronn.dhbw.de](mailto:Heiderose.Rausch@heilbronn.dhbw.de); Raum B0.08; 07131-1237-275 03

Kontakt Management Labore: Eva Zimmermann; E-Mail: [Eva.Zimmermann@heilbronn.dhbw.de](mailto: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](mailto:Jürgen.Bluhm@heilbronn.dhbw.de); Raum B 0.03; Tel 07131-1237-275 10

Kontakt Sensorik Management: Monika Wilke; [Monika.Wilke@heilbronn.dhbw.de](mailto:Monika.Wilke@heilbronn.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.

### 2. Geltungsbereich

Kulinarik Labor (Raum F 0.10), Sensorik Labor (Raum F 0.11), Umkleideraum (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).**

### 3. Rechtliche Grundlagen

- Codex Alimentarius
- BRC-Standard (HACPCBR) British Retail Consortium
- VO (EU) 852/2004
- Infektionsschutzgesetz
- Verbraucherinformationsgesetz

### 4. 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.
- **Wenn mit Lebensmitteln gearbeitet wird, muss der/die Dozentin über eine Erstbelehrung nach §43 Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt verfügen.**
- Hygienekleidung (weißer Arbeitskittel) steht den Nutzer\*innen des Sensoricums in der Umkleide (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 im Umkleideraum abgelegt werden.
- Die benutzte Arbeitskleidung (weiße Kittel und rote Schürzen) wird nach Beendigung des Labortages in die roten Spinde in der Umkleide F 0.12 geworfen. Feuchte Geschirrtücher und Kittel zum Trocknen auf den Ständer hängen – Schimmelgefahr!

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

Kontakt Assistenz Labore: Heiderose Rausch; [Heiderose.Rausch@heilbronn.dhbw.de](mailto:Heiderose.Rausch@heilbronn.dhbw.de); Raum B0.08; 07131-1237-275 03

Kontakt Management Labore: Eva Zimmermann; E-Mail: [Eva.Zimmermann@heilbronn.dhbw.de](mailto: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](mailto:Jürgen.Bluhm@heilbronn.dhbw.de); Raum B 0.03; Tel 07131-1237-275 10

Kontakt Sensorik Assistenz: Monika Wilke; [Monika.Wilke@heilbronn.dhbw.de](mailto:Monika.Wilke@heilbronn.dhbw.de); Raum B0.08; Tel 07131-1237-275 02

### 1. Zweck

Diese Hygieneordnung enthält Ver- und Gebote für das richtige Verhalten im Kulinarik Labor (Küche), um sich und andere vor Gesundheitsgefährdung jeglicher Art zu schützen.

### 2. Geltungsbereich

Kulinarik Labor (Raum F 0.10) und Umkleideraum (Raum F 0.12)

### 3. Hygienemaßnahmen

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

- Bei akuten Krankheitssymptomen wie Erkältungszeichen, Fieber, und Husten sollten Sie die Labore nicht betreten.
- Grundsätzliche Empfehlung vor und nach dem Betreten der Labore die Hände zu reinigen und/oder zu desinfizieren.

### 4. Regeln für hygienisches und sicheres Arbeiten

#### 4.1. Allgemeine Vorschriften

- **Zur Nutzung der Kulinarik erhalten Sie eine Zugangskarte. Diese können Sie im Raum B0.08 ausleihen (Team Labore).**
- Im Trockenschrank des Vorrums 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 im Umkleidebereich 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 Gastropülmaschine 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.

### 4.2. Vorschriften in Bezug auf Umgang mit Lebensmitteln

**Die Zeit für den Einkauf, die Lagerung/Beschriftung der Lebensmittel, das Spülen und das korrekte Aufräumen der Utensilien (Wer spült? Wer räumt auf?) 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, das Mindesthaltbarkeitsdatum, den Zustand der Ware und 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. Sobald die genannten Veranstaltungen zu Ende sind, 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. Es sind alle Müllbehälter in der Küche aufzufinden (an der Wand zur Fensterseite). Auch ist hier der Glasmülleimer zu verwenden. Beim Verwurf von schnellverderblichen Lebensmittel, welche schnellst möglichst entsorgt werden müssen (Fleisch, Fisch, etc.) ist das Laborteam zu kontaktieren.
- Die Ware sollte nur berührt werden, wenn dies zwingend erforderlich ist.
- 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.

### 4.3. 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

### 4.4. Hygienekleidung

- Das Arbeiten mit Lebensmitteln im Kulinarik-Bereich sind nur mit sauberer, geschlossener Hygienekleidung (weißer Arbeitsmantel) erlaubt. Die Schuhe haben sicheren Halt zu geben, müssen eine rutschfeste Sohle haben und vorne geschlossen sein.
- 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 im Umkleideraum abgelegt werden.
- Die benutzte Arbeitskleidung (weiße Kittel) wird nach Beendigung des Labortages in die roten Spinde in der Umkleide F 0.12 geworfen.
- Feuchte Geschirrtücher und Kittel zum Trocknen auf den Ständer hängen – Schimmelgefahr!

- schwarzen DHBW Latzschürzen/Bistroschürzen müssen vorab über das Labor-Team reserviert und abgeholt werden. Die Abgabe erfolgt direkt an das Team Labore im Raum B 0.08 (z.B. durch die/den Sensoricum-Beauftragte/Beauftragten).

### 4.5. Händehygiene

- Vor dem Betreten des Laborbereichs sind die Hände zu waschen und zu desinfizieren.
- Die Hände sind mit einer flüssigen Waschlotion zu waschen. Die Waschlotion ist mit dem Ellenbogen oder dem Handgelenk aus einem Spender zu entnehmen.
- Im Anschluss sind die Hände mit Papierhandtüchern zu trocknen. Die Papierhandtücher sind nach der einmaligen Benutzung in den dafür vorgesehenen Behälter zu entsorgen.
- Im Anschluss sind die trocknenden Hände zu desinfizieren. Hierzu ist ausreichend Händedesinfektionsmittel (ein Hub, d.h. ca. 3 ml) aus einem Spender mit dem Ellenbogen oder dem Handgelenk zu entnehmen und 30 Sekunden bis zur vollständigen Trocknung in die Hände einzureiben. Es ist darauf zu achten, dass die gesamte Handfläche während der Einwirkzeit mit dem Desinfektionsmittel ausreichend benetzt ist.
- Ebenso sind die Hände nach Kontakt mit Bakterien oder potenziell infektiösem Material - auch im eigenen Interesse - gründlich zu waschen und im Anschluss zu desinfizieren.
- Nach Beendigung der Tätigkeit und vor dem Verlassen der Kulinarik sind die Hände zu waschen und zu desinfizieren.

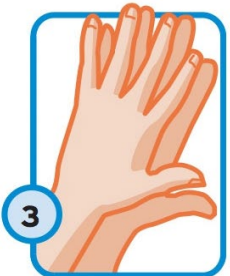
### Hygienische Händedesinfektion gemäß DIN EN 1500



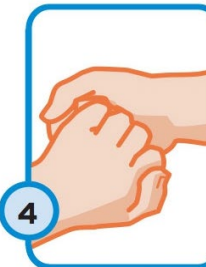
**1** Handfläche auf Handfläche inkl. Handgelenke



**2** Rechte Handfläche über linken Handrücken und linke Handfläche über rechten Handrücken



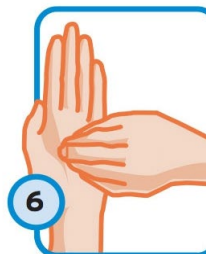
**3** Handfläche auf Handfläche mit verschränkten, gespreizten Fingern



**4** Außenseite der Finger auf gegenüberliegende Handfläche mit verschränkten Fingern



**5** Kreisendes Reiben des rechten Daumens in der geschlossenen linken Handfläche und umgekehrt



**6** Kreisendes Reiben hin und her mit geschlossenen Fingerkuppen der rechten Hand in der linken Handfläche und umgekehrt

Als Voraussetzung für die Durchführung einer hygienischen Händedesinfektion ist die strikte Einhaltung des Schmuckverbots an den Händen und Unterarmen. Auch Eheringe dürfen nicht getragen werden. Die Fingernägel müssen sauber, kurz geschnitten und nicht lackiert sein. **Personen mit lackierten oder künstlichen Fingernägeln müssen Einmalhandschuhe tragen.** Beim Tragen von Einmalhandschuhen ist grundsätzlich darauf zu achten, dass die Hände vor Anlegen der Handschuhe gewaschen und desinfiziert sind sowie die Einmalhandschuhe regelmäßig gewechselt werden.

### 4.6. Reinigung der Arbeitsflächen und Geräten

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.

### 5. 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.

**BEACHTEN: Leergut als Mehrweg oder Einweg gehören nicht in die Tonnen als auch nicht in den Vorraum. Beim Verwurf von schnellverderblichen Lebensmittel (Fleisch, Fisch, etc.) ist das Laborteam zu kontaktieren.**

### 6. 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.

### 7. 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.

Kontakt Leitung Labore; Hygienebeauftragte: Dr. Cornelia Klug; E-Mail: [Cornelia.Klug@heilbronn.dhbw.de](mailto:Cornelia.Klug@heilbronn.dhbw.de); Raum: B0.08; Tel 07131 1237-275 08  
Kontakt Assistenz Labore: Heiderose Rausch; [Heiderose.Rausch@heilbronn.dhbw.de](mailto:Heiderose.Rausch@heilbronn.dhbw.de); Raum B0.08; 07131-1237-275 03  
Kontakt Management Labore: Eva Zimmermann; E-Mail: [Eva.Zimmermann@heilbronn.dhbw.de](mailto: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](mailto:Jürgen.Bluhm@heilbronn.dhbw.de); Raum B 0.03; Tel 07131-1237-275 10  
Kontakt Sensorik Assistenz: Monika Wilke; [Monika.Wilke@heilbronn.dhbw.de](mailto:Monika.Wilke@heilbronn.dhbw.de); Raum B0.08; Tel 07131-1237-275 02

## 1. Zweck

Diese Laborordnung enthält Ver- und Gebote für das richtige Verhalten im Labor, insbesondere auch des richtigen Umgangs mit biologischen Arbeitsstoffen und Chemikalien, um sich und andere vor Gesundheitsgefährdung jeglicher Art zu schützen. Allgemein sind in Schutzstufe 1 keine Zugangsregelungen erforderlich.

Das Hygiene Labor wird als „**Multifunktionaler Raum**“ verwendet. Hierbei sind Veranstaltungen, wie diverse Verkostungen, mikrobiologisches Arbeiten, Modulprüfungen, Vorlesungen, Workshops und die Nahrungsaufnahme nach Kursen, wie z. B. Diätetik, Ernährungslehre oder Lebensmittel Sensorik inkludiert.

## 2. Geltungsbereich

Hygienelabor (Raum F 0.29)  
Umkleideraum/Schleuse (Raum F 0.06)

## 3. 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.
- Grundsätzliche Empfehlung vor und nach dem Betreten der Labore die Hände zu reinigen und/oder zu desinfizieren.

## 4. Rechtliche Grundlagen

Das Hygienelabor ist u.a. für Arbeiten mit biologischen Arbeitsstoffen vorgesehen, die unter die Risikogruppe 1 fallen. Es gelten für das Labor folgende Regelungen, jeweils nach dem aktuellsten Stand:

- Gesetz über die Durchführung von Maßnahmen des Arbeitsschutzes zur Verbesserung der Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten bei der Arbeit (Arbeitsschutzgesetz – ArbSchG)
- Verordnung über Sicherheit und Gesundheitsschutz bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen (Biostoffverordnung - BioStoffV)
- TRBA 100 (Schutzmaßnahmen für gezielte und nicht gezielte Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen in Laboratorien)
- TRBA 500 (Allgemeine Hygienemaßnahmen: Mindestanforderungen)
- Verordnung zum Schutz vor Gefahrstoffen (Gefahrstoffverordnung – GefStoffV)
- TRGS 526 Laboratorien/BGI/GUV-I 850-0 Sicheres Arbeiten in Laboratorien
- Verordnung über Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Verwendung von Arbeitsmitteln (Betriebssicherheitsverordnung – BetrSichV)
- DIN EN 12128 (Sicherheitsstufen mikrobiologischer Laboratorien, Gefahrenbereich, Räumlichkeiten und technische Sicherheitsanforderungen)

## **5. Regeln für sicheres Arbeiten**

### **5.1. Allgemeine Vorschriften**

- Handschmuck ist dann untersagt, wenn mit Lebensmitteln gearbeitet wird und im Rahmen von Mikrobiologie-Übungen/Versuchen.
- Längere Haare müssen zusammengebunden werden.
- 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. Auf den Arbeitstischen sind nur die tatsächlich benötigten Geräte und Materialien abzustellen. Vorräte sind nur in dafür bereitgestellten Bereichen oder Schränken zu lagern.
- Auf die Laborarbeitstische darf nur solches Material abgelegt werden, das für die Versuchsdurchführung nötig ist. Das schließt Anleitungen, Protokollhefte und Schreibmaterial ein. Dagegen sind Bücher, Hefte, Ordner und Laptops nur auf den Tischen des Seminarraums bzw. Kleidungsstücke und Taschen im Umkleideraum zu lagern.
- Alle Gefäße mit Kulturmaterial und Chemikalien müssen entsprechende Beschriftungen erhalten; ebenso müssen alle Kulturgefäße, die über Nacht inkubiert werden sollen, mit Namen bzw. Arbeitsgruppennummer, Inhalt, Versuchsnummer und Datum gekennzeichnet sein, um eine korrekte Behandlung bzw. Entsorgung zu erlauben.

### **5.2. Schutzkleidung**

- Das Arbeiten und der Aufenthalt im Laborbereich sind nur mit sauberer, geschlossener Schutzkleidung (wenn notwendig, ein Kittel) erlaubt. Die Schuhe sollen sicheren Halt bieten, eine rutschfeste Sohle haben und vorne geschlossen sein.
- 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 Schutzkleidung im Umkleideraum abgelegt werden.
- Die benutzten Kittel werden in die roten Spinde in der Umkleide F 0.12 geworfen.
- **Empfehlung:** Personen, die sich während der Labor-Arbeitszeit, z.B. für Reparaturarbeiten, in den Laborräumlichkeiten aufhalten, müssen Schutzkleidung tragen. Auch Besucher, die länger in den Laborräumlichkeiten verweilen, sind angehalten, Schutzkleidung zu tragen.

## **6. Hygiene**

### **6.1. Händehygiene (siehe DIN EN 1500)**

- Vor dem Betreten des Laborbereichs sind die Hände zu waschen und zu desinfizieren.
- Die Hände sind mit einer flüssigen Waschlotion zu waschen. Die Waschlotion ist mit dem Ellenbogen oder dem Handgelenk aus einem Spender zu entnehmen.
- Im Anschluss sind die Hände mit Papierhandtüchern zu trocken. Die Papierhandtücher sind nach der einmaligen Benutzung in den dafür vorgesehenen Behälter zu entsorgen.
- Im Anschluss sind die trocknenden Hände zu desinfizieren. Hierzu ist ausreichend Händedesinfektionsmittel (ein Hub, d.h. ca. 3 ml) aus einem Spender mit dem Ellenbogen oder dem Handgelenk zu entnehmen und 30 Sekunden bis zur vollständigen Trocknung in die Hände einzureiben. Es ist darauf zu achten, dass die gesamte Handfläche während der Einwirkzeit ausreichend benetzt ist.

- Nach Beendigung der Tätigkeit und vor dem Verlassen der Kulinarik sind die Hände zu waschen und im Anschluss zu desinfizieren. Das Vorgehen wie oben bzw. in den Bildern unten beschrieben.
- Ebenso sind die Hände nach Kontakt mit Bakterien oder potenziell infektiösem Material - auch im eigenen Interesse - gründlich zu waschen und im Anschluss zu desinfizieren.

### **6.2. Reinigung der Arbeitsflächen und Geräten**

- Jede Person, die in dem Labor Experimente durchführt, ist für die Reinigung benutzter Geräte, Gefäße und Arbeitsplätze selbst verantwortlich.
- Analysengeräte sind nach Benutzung und bei Bedarf zu reinigen.

## **7. Abfall-Entsorgung**

Biologische Arbeitsstoffe der Risikogruppe 1 können unbehandelt im Hausmüll entsorgt werden.

## **8. Gerätebenutzung**

- Die Geräte sind nur nach vorheriger Einweisung zu bedienen.
- Fehlbedienungen führen oft zu beträchtlichen materiellen Schäden, ggf. auch zu Gefahren. Bitte fragen Sie zusätzlich beim Laborteam nach den Gebrauchsanweisungen und Sicherheitsinstruktionen (Kontaktaten – siehe oben).
- Bei ungewöhnlichen Geräuschen, Gerüchen oder sonstigen Auffälligkeiten ist der/die Gerätverantwortliche zu informieren.
- Bei Verlassen des Raums sind die Beleuchtung sowie alle verwendeten Geräte auszuschalten und alle Fenster wieder zu schließen. Der Raum muss abgeschlossen und die Schlüssel-Karte zurückgegeben werden.

## **9. Notfälle**

- Notfallpläne hängen zusammen mit den Fluchtwegplänen an strategisch wichtigen Punkten 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 steht der nächste Feuerlöscher im Kulinarik-Labor.
- Ein Verbandskasten steht im Hygienelabor neben den Brutschränken. Alle Verletzungen sind in das Meldeblatt aus dem Verbandskasten einzutragen. Das Meldeblatt wird an die Zentrale weitergeleitet.



**Händedesinfektion gemäß DIN EN 1500**



Als Voraussetzung für die Durchführung einer hygienischen Händedesinfektion ist die strikte Einhaltung des Schmuckverbots an den Händen und Unterarmen. Die Fingernägel müssen sauber, kurz geschnitten und unlackiert sein. Personen mit lackierten oder künstlichen Fingernägeln müssen Einmalhandschuhe tragen. Beim Tragen von Einmalhandschuhen ist grundsätzlich darauf zu achten, dass die Hände vor Anlegen der Handschuhe gewaschen und desinfiziert sind sowie die Einmalhandschuhe regelmäßig gewechselt werden.

Kontakt Leitung Labore; Hygienebeauftragte: Dr. Cornelia Klug; E-Mail: [Cornelia.Klug@heilbronn.dhbw.de](mailto:Cornelia.Klug@heilbronn.dhbw.de); Raum: B0.08; Tel 07131 1237-275 08  
Kontakt Assistenz Labore: Heiderose Rausch; [Heiderose.Rausch@heilbronn.dhbw.de](mailto:Heiderose.Rausch@heilbronn.dhbw.de); Raum B0.08; 07131-1237-275 03  
Kontakt Management Labore: Eva Zimmermann; E-Mail: [Eva.Zimmermann@heilbronn.dhbw.de](mailto: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](mailto:Jürgen.Bluhm@heilbronn.dhbw.de); Raum B 0.03; Tel 07131-1237-275 10  
Kontakt Sensorik Assistenz: Monika Wilke; [Monika.Wilke@heilbronn.dhbw.de](mailto:Monika.Wilke@heilbronn.dhbw.de); Raum B0.08; Tel 07131–1237-275 02

### 1. Zweck

Diese Laborordnung enthält Ver- und Gebote für das richtige Verhalten im Consumer Lab.

### 2. Geltungsbereich

Consumer Lab (Raum F 0.13)

### 3. 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.
- Grundsätzliche Empfehlung vor und nach dem Betreten der Labore die Hände zu reinigen und/oder zu desinfizieren.

### 4. Verhaltensregeln

- Die Geräte (Eye-Tracker, Bio-Feedback Gerät, Smart-Board etc.) sind nicht ohne Anweisung des Laborteams, des Dozenten/der Dozentin oder des Medientechnikers/der Medientechnerin zu bedienen.
- Eine Entnahme von Produkten aus dem Warenregal ist nicht gestattet. Das Umräumen der Waren ist nur nach vorheriger Absprache mit dem Laborteam zulässig.

### 5. Nutzung der Räume und Geräte

- Zur Nutzung des Consumer Labs erhalten Sie eine Zugangskarte. Diese können Sie im Raum B0.08 ausleihen.
- Sollten Tische, Stühle etc. umgestellt werden, so ist die ursprüngliche Form wiederherzustellen.
- Der Platz sollte sauber und kein Müll hinterlassen werden. Nutzen Sie zum Entsorgen des Mülls die entsprechenden Mülleimer.
- Die Geräte sind nur nach vorheriger Einweisung zu bedienen.
- Daten, die mit den Geräten erfasst wurden, werden nicht langfristig auf dem PC gespeichert. Die Nutzer\*innen sind für eine Datenspeicherung und -sicherung verantwortlich.
- Bei Verlassen des Raums sind die Beleuchtung sowie alle verwendeten technischen Geräte auszuschalten. Der Raum muss abgeschlossen und die Schlüssel-Karte zurückgegeben werden.

### 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 Verzug kümmert sich jeder zuerst um seine eigene Sicherheit und erst dann um die Sicherheit der anderen Kommilitonen.
- Im Brandfall ist der Feuerlöscher im Kulinarik-Labor rechts neben der Tür zum Sensorik-Labor angebracht.
- Bitte nutzen Sie bei Bedarf den Verbandskasten aus dem Kulinarik Labor oder dem Hygienelabor. Alle Verletzungen sind in das Meldeblatt aus dem Verbandskasten einzutragen. Das Meldeblatt wird danach an die Zentrale weitergeleitet.

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

Kontakt Assistenz Labore: Heiderose Rausch; [Heiderose.Rausch@heilbronn.dhbw.de](mailto:Heiderose.Rausch@heilbronn.dhbw.de); Raum B0.08; 07131-1237-275 03

Kontakt Management Labore: Eva Zimmermann; E-Mail: [Eva.Zimmermann@heilbronn.dhbw.de](mailto: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](mailto:Jürgen.Bluhm@heilbronn.dhbw.de); Raum B 0.03; Tel 07131-1237-275 10

Kontakt Sensorik Assistenz: Monika Wilke; [Monika.Wilke@heilbronn.dhbw.de](mailto:Monika.Wilke@heilbronn.dhbw.de); Raum B0.08; Tel 07131-1237-275 02

### 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. 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.
- Grundsätzliche Empfehlung vor und nach dem Betreten der Labore die Hände zu reinigen und/oder zu desinfizieren.

### 4. Verhaltensregeln

- **Zur Nutzung der Sensorik Kabinen erhalten Sie eine Zugangskarte. Diese können Sie im Raum B0.08 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.
- Die Arbeitsbereiche sind aufgeräumt und sauber zu halten. In den Kabinen sind nur die tatsächlich 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 die Versuchsleitung.
- Die Vorbereitungen für die sensorischen Prüfungen durch die Versuchsleitung 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 Lebensmittel 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 Lebensmittel ist zu beachten und entsprechend umzusetzen.

## **Laborordnung Sensorik Labor (F 0.11 & F 0.12)**

### **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 Meldeblatt aus dem Verbandskasten einzutragen. Das Meldeblatt wird danach an die Zentrale weitergeleitet.