**Allgemeine Hygienevorschriften**

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

# Geltungsbereich – die neuen Laborräume befinden sich in der Containerburg Ost.

* Kulinarik-Labor (Raum CO 0.10), Vorraum Kulinarik-Labor (Raum CO 0.11) ,Umkleide (Raum CO 0.12)
* Sensorik-Labor (Raum CO 0.04) und Vorraum Sensorik-Labor (Raum CO 0.03)
* Hygiene-Labor (Raum CO 1.03) und Vorraum Hygiene-Labor (Raum CO 1.04)

1. **Nutzung**

* Nutzer\*innen erhalten eine Zugangskarte, diese erhalten Sie im Raum CO 1.14 in der Containerburg Ost
* 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.

1. **Rechtliche Grundlagen**

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

# 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, Husten, Magen-, Darmsymptome und anderen Infektionskrankheiten sollten Sie die Labore nicht betreten. (Tätigkeitsverbot nach §42 IfSG)
* **Vor dem Betreten der Labore müssen Hände gründlich gewaschen und desinfiziert werden**
* Hygienische Händedesinfektion gemäß DIN EN 1500:



# Hygiene-Kleidung

* Weiße Arbeitskittel stehen in der Umkleide im CO 0.12 zur Verfügung.
* Arbeitskittel dürfen nicht außerhalb der Fachräume getragen werden, sondern müssen vor Toilettengang oder beim Wechsel der Räume in der Umkleide CO 0.12 abgelegt werden. Danach wieder Hände waschen und desinfizieren.
* Benutzte Arbeitskittel werden nach Beendigung des Labortages in den Wäscheabwurfschrank in der Umkleide CO 0.12 geworfen. Feuchte Geschirrtücher, Handtücher und Kittel zum Trocken auf Ständer hängen- Schimmelgefahr!
* Passendes, geeignetes Schuhwerk für sicheren Halt mit rutschfester Sohle und vorne geschlossen.
* Offene und lange Haare werden zusammengebunden.
* Taschen, Jacken, Schals, Kopfbedeckung und Schmuck sind im Umkleidebereich CO 0.12 oder in den Aufbewahrungs-Spinden in der Garderobe CO 0.08 abzulegen.
* Einmalhandschuhe sollten bei Wunden an den Händen oder bei künstlichen Fingernägeln getragen werden.

# Sensorikbeauftragte

Sensorikbeauftragte werden pro Kurs ernannt und werden vom Team Labore über Hygiene, Ordnung und Sauberkeit in den Laboren geschult. Sie unterstützen den Dozenten während der Vorlesung in den Laborräumen und sind sowohl für die Studierende, als auch für das Team Labore Ansprechpartner\*innen.

# Dokumentation und Schulung

* **Dozierende und Studierende, die in den Hygieneräumen Kulinarik und Hygiene-Labor tätig sind, benötigen eine Erstbelehrung nach $43 Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt oder werden von Team Labore geschult.**
* Hygiene Schulungen unserer Labor Mitarbeiter werden regelmäßig alle 2 Jahre durchgeführt.
* Verunreinigungen, Verletzungen und Entwendung von Inventar aus der Kulinarik-Labor werden dokumentiert und nachverfolgt.

# Ausleihe von Inventar aus dem Sensoricum

* Nur mit Rücksprache mit dem Team Labore möglich.
* Das ausgeliehene Inventar muss sauber nach definiertem Zeitraum zurückgegeben werden.
* Schäden müssen dem Team Labore angezeigt werden.

**Hygienevorschrift für das Kulinarik-Labor**

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

# Geltungsbereich

Kulinarik-Labor (Raum CO 0.10), Vorraum Kulinarik-Labor - Anlieferung (Raum CO 0.11) und Umkleideraum (Raum CO 0.12)

# Hygienemaßnahmen

Wir verweisen auf die **allgemeinen Hygienevorschriften** unserer Laborordnung.

# Regeln für hygienisches und sicheres Arbeiten

* Die Türen zum Kulinarik-Labor und zum Vorraum 2 Kulinarik-Labor sind während der Vorlesung geschlossen zu halten.
* Zwischen den Arbeitseinheiten ist das Lüften zu empfehlen.
* Küchenherde sind nicht zur Ablage zu benutzen. **Keine heißen Töpfe auf die Arbeitsfläche stellen.**
* Messer gehören nach dem Spülen in die vorhandenen Messerblöcke.
* Heiße Gefäße auf den Herdplatten 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 – diesen bringen Sie **nicht** in Kontakt mit den Lebensmitteln ->Kontaminationsgefahr!
* Die Gastrospülmaschine ist grundsätzlich auf Stufe 3 (85°C) einzustellen, da sonst die hygienische Reinigung des Geschirrs und Bestecks nicht gegeben ist. Schmutziges Geschirr wird vorher kalt abgebraust, zum Schutz der Filter.
* Im Hygienebereich verwenden Sie unsere Laborkittel – **siehe allgemeine Hygienevorschriften**.

# 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 muss eingeplant werden und ist Bestandteil des Moduls.**

* Abgrenzung des sauberen und unsauberen Bereichs in der Küche:

Im Bereich des Vorraums zum Kulinarik-Labor CO 0.11 werden Lebensmittel angeliefert, ausgepackt und in die Kühlschränke oder offene Lebensmittel in GN-Behälter geräumt. Lebensmittel werden hier gewaschen (unsauberer Bereich) und im Bereich der Küche findet die Zubereitung statt (sauberer Bereich).

* Trockene und frische Lebensmittel können für die Dauer des Moduls, des Kurses oder Projektes im Trockenregal oder Kühlschränken mit Bezeichnung des **Kurses, Datum und Dauer der Lagerung**, aufbewahrt werden. Nach Beendigung der entsprechenden Veranstaltung sind alle Lebensmittel (trocken, frisch, tiefgekühlt) mitzunehmen.
* Nur frische und hygienisch einwandfreie Lebensmittel dürfen verwendet werden. Die Kühlketten sind einzuhalten.
* Trennung der Lagerung von rohem Fleisch, Fisch und Eier von anderen Lebensmitteln.
* Die Ware sollte nur berührt werden, wenn dies zwingend erforderlich ist.
* Vorgesehene Rezepturen sollten eingehalten werden, um kritische Lebensmittel sicher zuzubereiten.
* Trennung von Zubereitung Vorspeise, Salat, Fleisch und Fischgerichte und Nachspeise.

# Kühltemperaturen

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ware** | **Solltemperatur** | **Was ist zu beachten?** |
| Tiefkühlware | * 18°C | Am Anlieferungstag verwenden |
| Fleisch, Fisch, Innereien | 2-4°C | sofort verwenden, max. 2 Tage Lagerzeit |
| Molkereiprodukte | 6-8°C | MHD beachten |
| Obst und Gemüse | 6-8°C | 3-4 Tage Lagerzeit |

# Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Fehlern bei der Verarbeitung von Lebensmitteln

* Korrekte Einstellung der Kühltemperatur.
* Einhaltung und Kontrolle der Kühlkette bei Anlieferung und privaten Transport.
* Frischekontrolle und Temperaturkontrolle der Lebensmittel vor der Verarbeitung.
* Ausreichend hohe Gartemperatur, lange Garzeit und hohe Warmhaltetemperatur.
* Minimierung von Standzeiten und Trennung der Zubereitungsschritte.
* Mehrfaches und gründliches Abwaschen von Gemüse und Obst.
* Trennung von Verarbeitungsschritten bei Fleisch, Eier und Fisch, besonders Geflügel, mit getrennten Arbeitsbereichen sowie getrennten Bretter und sorgfältiger Reinigung zwischen den Arbeitsschritten.
* Abdeckung der Lebensmittel in GN-Behältern, auch in den Kühlschränken.
* Wichtig: persönliche Hygiene siehe **allgemeine Hygienevorschriften.** Zwischen den Arbeitsschritten immer wieder Hände waschen und eventuell desinfizieren.

# 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.
* Die Spültücher und -lappen und Schwämme sind nach jeder Veranstaltung zu entsorgen.

1. **Abfall-Entsorgung und Mülltrennung**

* Beim Entsorgen der Lebensmittel ist auf die entsprechende Mülltrennung zu achten. Es sind alle Müllbehälter im unsauberen Bereich, Vorraum Kulinarik-Labor CO 0.11 zu finden.
* Geruchsintensive und verderbliche Lebensmittel wie Fisch, Meeresfrüchte und rohes Fleisch müssen dem Team Labore angezeigt werden.

1. **Gerätebenutzung**

* Die Geräte sind nur nach vorheriger Einweisung zu bedienen.

1. **Notfälle**

* Die Notausgänge sind jeweils an den Türen mit grüner Schrift ausgewiesen.
* Bei Gefahr im Verzug gilt Eigenschutz vor Fremdschutz.
* Im Brandfall hängen an wichtigen Plätzen Feuerlöscher.
* Einen Verbandskasten finden Sie in der Kulinarik und auch im Hygiene Labor. Alle Verletzungen sind in das Meldeblatt aus dem Verbandskasten einzutragen und werden an die Zentrale weitergeleitet.

**Hygienevorschrift für Hygiene/Health Labor Schutzstufe 1**

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.

# Geltungsbereich

Hygiene-Labor (Raum CO 1.03), Vorraum Hygiene-Labor (Raum CO 1.04).

# Hygienemaßnahmen

Wir verweisen auf die **allgemeinen Hygienevorschriften** unserer Laborordnung.

# Rechtliche Grundlagen

Das Hygiene-Labor 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)

# Regeln für sicheres Arbeiten

* Auf die Laborarbeitstische darf nur solches Material abgelegt werden, das für die Versuchs-durchführung nötig ist.
* Kleidungsstücke und Taschen sind 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, Kursgruppennummer, Inhalt, Versuchsnummer und Datum gekennzeichnet sein, um eine korrekte Behandlung bzw. Entsorgung zu erlauben.

1. **Schutzkleidung**

* Bitte verwenden Sie unsere Arbeitskittel aus CO 1.04.

# 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.

# Abfall-Entsorgung

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

# Gerätebenutzung

* Die Geräte sind nur nach vorheriger Einweisung zu bedienen.
* 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.

# Notfälle

* Die Notausgänge sind jeweils an den Türen mit grüner Schrift ausgewiesen. Im Notfallplan sind alle wichtigen Telefonnummern verzeichnet und die Ersthelfer benannt.
* Im Brandfalle steht der nächste Feuerlöscher im Hygienelabor.
* Ein Verbandskasten steht im Hygienelabor neben den Brutschränken. Alle Verletzungen sind in das Meldeblatt aus dem Verbandskasten einzutragen und an die Zentrale weiterzuleiten.