

Allgemeine Hygienevorschriften

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

1. 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)
- Hygiene-Labor (Raum CO 1.03) und Vorraum Hygiene-Labor (Raum CO 1.04)
- Sensorik-Labor (Raum CO 0.04) und Vorraum Sensorik-Labor (Raum CO 0.03)

2. Nutzung

- Nutzer*innen erhalten eine Zugangskarte und unterschreiben eine Nutzungsvereinbarung. Die Karte erhalten sie im Raum CO 1.14 in der Containerburg Ost.
- Schließzeiten in der Containerburg Ost sind von 7:30-17:00 Uhr.
- Die Geräte sind nur nach vorheriger Einweisung zu bedienen.
- 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.

3. Rechtliche Grundlagen

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

4. Hygienemaßnahmen

- Bitte informieren Sie sich über die geltenden Zutrittsregeln zu den Laboren. Bei einem Infektionsgeschehen beachten Sie bitte die entsprechenden Aushänge an den Zugangstüren.
- Beim Umgang mit Lebensmitteln sind immer Arbeitskittel zu tragen aus Raum CO 0.12.
- 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:



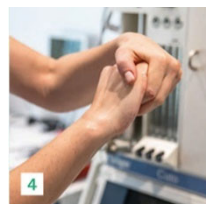
1 Handfläche auf Handfläche.



2 Rechte Handfläche über linkem Handrücken und linke Handfläche über rechtem Handrücken.



3 Handfläche auf Handfläche mit verschränkten gespreizten Fingern.



4 Außenseite der Finger auf gegenüberliegende Handflächen mit verschränkten Fingern.



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



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

5. Hygiene-Kleidung

- Weiße Arbeitskittel liegen in den Schränken im Umkleideraum 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!
- Es ist passendes, geeignetes Schuhwerk zu tragen mit sicherem Halt und rutschfester Sohle, das vorne geschlossen ist.
- 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 müssen bei Wunden an den Händen, künstlichen oder lackierten Fingernägeln getragen werden.

6. Reinigung der Arbeitsflächen und Geräte

- Jeder Kurs bzw. alle Nutzer*innen sind für die Reinigung des benutzten Geschirrs, der Geräte und Arbeitsplätze selbst verantwortlich. Geschirr und Geräte werden in die dafür vorgesehenen Schubladen und Schränke zurück 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.

7. Zeitplanung

- Die Zeit für den Einkauf, die Einlagerung und Beschriftung der Lebensmittel, das Spülen und korrekte Aufräumen der Utensilien muss zeitlich bei der Raumbuchung eingeplant werden und ist organisatorisch vom Kurs oder den Nutzern zu leisten.

8. Sensorikbeauftragte

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

9. Dokumentation und Schulung

- **Dozierende, die im Laborzentrum Sensoricum tätig sind und mit Lebensmitteln arbeiten, benötigen eine Erstbelehrung nach §43 Infektionsschutzgesetz und sind verpflichtet sich eigenständig alle 2 Jahre einer Folgebelehrung zu unterziehen.**
- Die Labor-Mitarbeitenden müssen über aktuelle Nachweise zu Hygieneschulungen und Folgebelehrungen verfügen.
- Verunreinigungen, Beschädigungen und Entwendung von Inventar aus den Laboren werden dokumentiert und nachverfolgt.

10. Ausleihe von Inventar aus dem Sensoricum

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

11. Abfall-Entsorgung und Mülltrennung

- Beim Entsorgen der Lebensmittel ist auf die entsprechende Mülltrennung zu achten.

12. 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.
- Je einen Verbandskasten sowie eine Augendusche 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 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.

1. Geltungsbereich

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

2. Hygienemaßnahmen

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

3. Regeln für hygienisches und sicheres Arbeiten

- Die Türen zum Kulinarik-Labor und zum Vorraum sind während der Vorlesung geschlossen zu halten.
- Zwischen den Arbeitseinheiten ist das Lüften zu empfehlen.
- Küchenherde sind nicht als Ablage zu benutzen. **Keine heißen Töpfe auf die Arbeitsfläche stellen.**
- Heiße Gefäße auf den Herdplatten dürfen nicht unbeaufsichtigt stehen gelassen werden.
- Messer gehören nach dem Spülen in die vorhandenen Messerblöcke und in den Schrank geräumt.
- Für die Zubereitung spezifischer Lebensmittelkategorien stehen farblich unterschiedliche Schneidebretter nach HACCP zur Verfügung.
- 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 Gastropülmaschine ist bereits auf Stufe 3 (85°C) eingestellt, da sonst die hygienische Reinigung des Geschirrs und Bestecks nicht gewährleistet werden kann. Schmutziges Geschirr wird vorher kalt abgebraust, zum Schutz der Filter.

4. Vorschriften in Bezug auf Umgang mit Lebensmitteln

- Es ist auf die Abgrenzung des sauberen und unsauberen Bereichs in der Küche zu achten:
Unsauberer Bereich: Im Vorraum zum Kulinarik-Labor (CO 0.11) werden Lebensmittel angeliefert, ausgepackt und in die Kühlschränke geräumt. Unverpackte Lebensmittel kommen in GN-Behälter.
Sauberer Bereich: In der Küche werden die Lebensmittel gewaschen und es findet dort die Zubereitung statt.
Bitte beachten Sie im Spülküchenbereich die Beschilderung zum sauberen und unsauberen Bereich für den Spülprozess!
- 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. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist zu beachten und die Kühlkette bei Transport ist einzuhalten.
- Trennung der Lagerung von rohem Fleisch, Fisch und Eiern 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.

5. 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

6. Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Fehlern bei der Verarbeitung von Lebensmitteln

- Auf die korrekte Einstellung der Kühltemperatur ist zu achten
- Einhaltung und Kontrolle der Kühlkette bei Anlieferung und privatem Transport.
- Frischekontrolle und Temperaturkontrolle der Lebensmittel vor der Verarbeitung.
- Ausreichend hohe Gartemperatur, lange Garzeit und hohe Warmhaltetemperatur.
- Lebensmittel und Zwischenprodukte nur so kurz wie unbedingt nötig ungekühlt stehen lassen, um Keimwachstum zu vermeiden.
- Auf die allgemeine hygienische Trennung der Zubereitungsschritte ist zu achten.
- Insbesondere bei der Verarbeitung von Fleisch, Eiern und Fisch, besonders Geflügel, ist auf getrennte Arbeitsbereiche, separate Schneidebretter sowie der sorgfältigen Reinigung zwischen den Arbeitsschritten zu achten.
- Mehrfaches und gründliches Abwaschen von Gemüse und Obst.
- Abdeckung der offenen Lebensmittel in GN-Behältern, auch in den Kühlschränken.
- Wichtig zur persönlichen Hygiene: Bitte beachten Sie die **allgemeinen Hygienevorschriften**. Zwischen den Arbeitsschritten sind immer wieder die Hände zu waschen und eventuell zu desinfizieren.
- Die Verarbeitung von geruchsintensiven und/oder leicht verderblichen Lebensmitteln wie Fisch, Meeresfrüchte oder rohes Fleisch müssen beim Team Labore persönlich angemeldet werden.

7. 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.

Hygienevorschrift für Hygiene/Health Labor

Diese Laborordnung enthält Ver- und Gebote für das richtige Verhalten im Labor, insbesondere auch des richtigen Umgangs mit Arbeitsstoffen und Chemikalien, um sich und andere vor Gesundheitsgefährdung jeglicher Art zu schützen.

1. Geltungsbereich

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

2. Hygienemaßnahmen

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

3. Zweck

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

4. Regeln für sicheres Arbeiten

- Auf die Laborarbeitstische darf nur solches Material abgelegt werden, das für die Versuchsdurchführung nötig ist.
- Der Zugang erfolgt über den Vorraum des Hygiene-Labors (Raum CO 1.04).
- Tragen einer Schutzbrille bei möglichen Spritzern von Flüssigkeiten oder Staubentwicklung bei Versuchen. Die Brillen sind danach desinfiziert in die dafür vorgesehenen Behälter zu räumen.

5. Schutzkleidung

- Bitte verwenden Sie unsere Arbeitskittel aus Raum CO 0.12.

6. Reinigung der Arbeitsflächen und Geräten

- Siehe allgemeine Hygienevorschriften
- Die Spülmaschine im Hygiene-Labor ist ausschließlich für die Reinigung von Laborgläsern zu verwenden!

7. Abfallentsorgung

- Arbeitsstoffe können unbehandelt im Hausmüll oder Ausguss entsorgt werden.

8. Gerätebenutzung

- Die Geräte und Mikroskope sind nur nach vorheriger Einweisung zu bedienen.

7. Notfälle

- Ein Verbandskasten sowie stehen im Hygienelabor neben den Brutschränken. Alle Verletzungen sind in das Meldeblatt aus dem Verbandskasten einzutragen und an die Zentrale weiterzugeben.

Hygienevorschrift für das Sensorik-Labor

Diese Hygieneordnung enthält Ver- und Gebote für das richtige Verhalten im Sensorik-Labor um bei sensorischen Testungen sich und andere vor Gesundheitsgefährdung jeglicher Art zu schützen und die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

1. Geltungsbereich

- Sensorik-Kabinen (Raum CO 0.04), Vorbereitungsraum Sensorik (Raum CO 0.03).

2. Hygienemaßnahmen

- Wir verweisen auf die **allgemeinen Hygienevorschriften** unserer Laborordnung.
- Im Vorbereitungsraum (Raum CO 0.03) sind Kittel zu tragen und es gelten die gleichen Regeln wie im Kulinarik-Labor.

3. Regeln für hygienisches und sicheres Arbeiten

- Die Verbindungstür zwischen dem Vorbereitungsraum und den Sensorik-Kabinen bleibt zwischen den einzelnen Testungen geschlossen.
- Zugang zu den Sensorik-Kabinen erfolgt über den (Raum CO 0.04).