

Hygienehinweise für Schülercafés und Schülerfirmen zur Pausenversorgung und für Catering

Warum ist Hygiene wichtig?



Die Corona-Pandemie hat das Thema Hygiene stark in unser Bewusstsein gerückt. Hygiene ist aber grundsätzlich wichtig. Überall in unserer Umwelt gibt es Mikroorganismen wie Viren, Bakterien, und Schimmelpilze. Das sind winzige Lebewesen, die nur unter dem Mikroskop erkennbar sind. Viele sind für den Menschen wichtig und nützlich, andere wiederum können das Verderben von Lebensmitteln und Krankheiten hervorrufen. Man kann sie nicht sehen, riechen, fühlen oder schmecken. Und genau das ist das Problem. Scheinbar saubere Dinge können mit vielen Mikroorganismen behaftet sein, z. B. Hände, Schmuck, Kleidung, Küchengeräte, Geschirr oder Spüllappen. Wenn ihr unverpackte Lebensmittel z. B. mit der Hand oder mit Besteck berührt, werden immer auch Mikroorganismen übertragen. Bei Kälte verringert sich das Wachstum der Mikroorganismen, weshalb viele Lebensmittel gekühlt werden. Bei sehr hohen Temperaturen über 60° C und durch Desinfektionsmittel werden Mikroorganismen abgetötet. Hygienemaßnahmen sind also wichtig, um sie einzudämmen oder zu beseitigen und so unsere Gesundheit zu schützen.

Damit eure Schülerfirma hygienegefahrenfrei arbeiten kann, müsst ihr drei Anforderungsbereiche in den Blick nehmen:

- 1. Die persönliche Hygiene**
- 2. Die hygienische Gestaltung der Arbeitsbereiche der Schülerfirma**
- 3. Die hygienische Arbeitsweise in der Schülerfirma**

1. Persönliche Hygiene

Jeder Firmenmitarbeiter ist zuerst einmal für seine persönliche Hygiene verantwortlich, aber ihr seid auch ein Team. Deshalb solltet ihr auch untereinander darauf achten, dass jeder die persönliche Körperpflege und das Thema saubere Kleidung ernst nimmt.

Hinweise zur persönlichen Hygiene:

- Trage im Arbeitsbereich immer saubere Arbeitskleidung und eine Kopfbedeckung.
- Lege vor Arbeitsbeginn Hand- und Armschmuck und Uhr ab.
- Wasch dir vor Arbeitsbeginn, nach der Pause und dem Toilettenbesuch gründlich die Hände.
- Wenn du bei dir Krankheitsmerkmale, wie Durchfall, Wunden und Hautveränderungen feststellst, tut das, was du bei der Hygienebelehrung gelernt hast. Wenn du unsicher bist, frage euren Projektbegleiter.
- Wenn du husten oder niesen musst, wende dich von den Lebensmitteln ab. Huste oder niese stets in die Armbeuge. Putze dir die Nase mit einem Papiertaschentuch, und wasche danach die Hände.

2. Hygienische Gestaltung der Arbeitsbereiche

Der Arbeits- und der Ausgabebereich muss so gestaltet sein, dass ihn nur zugelassene Mitarbeiter betreten können. Die Oberflächen im Arbeits- und Ausgabebereich müssen glatt, abwaschbar, rissfrei und möglichst hell sein. Alles sollte gut beleuchtet sein.

Folgende Ausstattung ist notwendig:

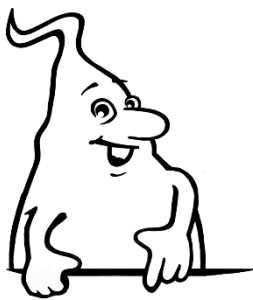
- ein Waschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss, Flüssigseifenspender und Papierhandtüchern
- eine Doppelspüle mit einer wasserabweisenden, abwaschbaren Wandfläche dahinter
- Schränke zur Geschirraufbewahrung
- ein Kühlschrank für die Lagerung der Lebensmittel
- eine gekühlte Theke für die Zwischenlagerung der Lebensmittel bis zum Verkauf
- ein Mülleimer mit Deckel
- ein Fußboden, der sich gut mit Wasser reinigen lässt

Verzichtet im Küchenbereich auf Gardinen, Möbel mit textilem Bezug und Blumen. Trefft Vorsorge gegen mögliche Insekten, z. B. durch Abdeckungen und Fliegengitter.

3. Hygienische Arbeitsweise in der Schülerfirma

Jede Schülerfirma, die Speisen und Getränke anbietet, benötigt einen Hygieneplan! Stellt ihn gemeinsam mit eurem Projektbegleiter auf. Fragt euch dafür:

- Welche konkreten Lebensmittel und Zubereitungen haben wir im Angebot bzw. planen wir?
- Welche hygienischen Risiken können bei welchen Arbeitsschritten vom Einkauf bis zum Verzehr auftreten?
- Mit welchen Festlegungen können wir die Risiken minimieren?
- Wie kontrollieren wir die Einhaltung der Festlegungen?



Zunächst solltet ihr euer Angebot betrachten: Was ist euch für euer Speise- und Getränkeangebot wichtig? Was wünschen sich eure Mitschüler? Das ist wichtig, weil ihr viele Hygienevorschriften beachten müsst, wenn ihr unverpackte Lebensmittel verkauft - deutlich mehr, als wenn ihr euch auf verpackte Lebensmittel beschränkt. Wenn ihr selbst zubereitete, unverpackte Lebensmittel anbieten möchtet, benötigt jeder Firmenmitarbeiter ein **Gesundheitszeugnis** (gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz vom 20.7.2000). Dazu müsst ihr zu eurem zuständigen Gesundheitsamt gehen. Das Gesundheitszeugnis ist eigentlich eine umfassende Belehrung (und sagt nichts über euren Gesundheitszustand aus). Das Gesundheitszeugnis ist kostenpflichtig. Die Kosten sind regional unterschiedlich und können für Schüler unter Umständen erlassen werden. Fragt hier einfach nach. In jedem Jahr nach der Erstbelehrung muss die Belehrung dann von eurem Beratungslehrer wiederholt werden. Neue Firmenmitarbeiter müssen zur Erstbelehrung zum Gesundheitsamt. Die Kopien der Gesundheitszeugnisse müssen im Verkaufsbereich aufbewahrt werden, denn die Einhaltung der Hygienevorschriften kann unangemeldet kontrolliert werden.

Wenn ihr euch dafür entscheiden habt, selbst zubereitete Speisen und/oder Getränke zu verkaufen, gibt es eine ganze Reihe Dinge zu beachten, die im Folgenden aufgeführt sind. Grundsätzlich raten wir euch, auf Zubereitungen mit frischem Fleisch und/oder rohen Eiern (z. B. Mettbrötchen) zu verzichten, weil diese Lebensmittel unnötige Risiken in sich bergen.

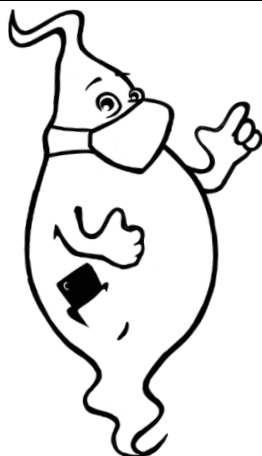
Darauf solltet ihr bei den Arbeitsschritten vom Einkauf bis zum Verzehr achten:

- beim Wareneinkauf auf die Verfallsdaten
- auf die vorgeschriebenen Transporttemperaturen
- auf fehlerfreie Verpackungen
- auf Mängel im Aussehen oder Geruch, die auf Verderbnis hinweisen
- auf die Lagerung der Lebensmittel bei vorgeschriebener Temperatur
- auf die Sauberkeit der Gefäße zur Aufbewahrung
- auf Abdeckung bereits gegarter Lebensmittel, z. B. mit Folie
- darauf, dass zum Abschmecken und Verkosten immer wieder frisches Besteck benutzt wird und nie die Finger
- darauf, unverpackte Lebensmittel so wenig wie möglich direkt zu berühren. Benutzt z. B. Besteck oder Besteckzangen.

Das ist für die Reinigungsroutine wichtig:

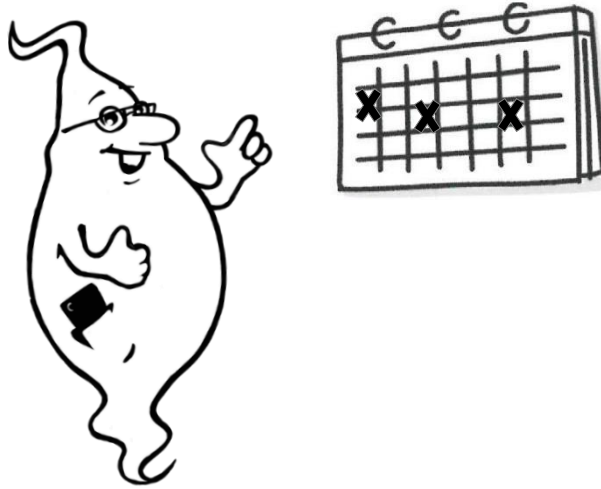
- wöchentliche Reinigung und Desinfektion des Kühlschranks
- Reinigen der Arbeitsbereiche vor Arbeitsbeginn, unmittelbar nach Verschmutzungen und nach Arbeitsende.
- Benutzung täglich frischer Wischtücher und Trockentücher (Danach sind sie bei mindestens 60° C in der Waschmaschine zu waschen.)
- tägliche Reinigung des Fußbodens
- tägliche Leerung und Säuberung der Mülleimer

Durchdenkt die Punkte in Bezug auf euer konkretes Angebot an Speisen und/oder Getränken und besprecht euch mit eurem Projektbegleiter. Fragt euch: Mit welchen Festlegungen können wir Risiken minimieren? Wie kontrollieren wir die Einhaltung der Festlegungen? In Zweifelsfällen solltet ihr euch vom zuständigen Gesundheitsamt oder Lebensmittelüberwachungsamt beraten lassen.



Während der Zeit der Corona-Pandemie kommt stets noch hinzu, dass ihr euch über die aktuellen Corona- Festlegungen in Sachsen und in eurer Schule informieren und die *SARS-CoV-2 Arbeitsschutzregel* der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA) beachten müsst: <https://www.bmas.de/DE/Presse/Meldungen/2020/neue-sars-cov-2-arbeitsschutzregel.html>

Erstellt schließlich den **Hygieneplan** in übersichtlicher Form, z. B. in Form von Hygieneregeln und Reinigungsplänen. Hängt alles schließlich für die Mitarbeiter gut sichtbar auf.



Quellen:

- <https://oegsv.com/wp/wp-content/uploads/02-FK1-Grundlagen-der-Mikrob.-Buchrieser-2015.pdf>
- https://www.fachnetzwerk.net/files/SFN/Downloads/Materialien%20zum%20Download_Dokumente/Lebensmittelhygiene.pdf
- <https://amt24.sachsen.de/leistung/sbw/Taetigkeit+mit+Lebensmitteln+amtliche+Belehrung+und+Bescheinigung+Gesundheitszeugnis+erhalten-6000647-leistung-0> (Zugriffe am 3.11.2020)