

Hygienekonzept für die Nutzung der schulischen Lehrküchen für Kochkurse der VHS Leer ab 2021-2

Teilnahmevoraussetzung: 2G+

Eine Teilnahme an Kochkursen kann nur gemäß der 2G+ Regel erfolgen (vollständig geimpft oder genesen mit tagesaktuellem Negativtest bzw. vollständig geimpft plus Booster-Auffrischungsimpfung).

Eine FFP2-Maske ist mitzubringen.

Im Schulgebäude

Das Einhalten des Abstandes von 1,5m ist zu beachten.

Auf den Wegen im Gebäude ist eine FFP2-Maske zu tragen.

Lüftung

Vor, nach und während der Nutzung der Küchen ist zu lüften.

Aufenthalt im Essbereich / Tisch:

Am Sitzplatz kann der Mund-Nasenschutz abgenommen werden.

Auf Abstand und gegenseitige Rücksichtnahme ist zu achten.

Die Ausgabe der zubereiteten Speisen erfolgt durch eine einzelne Person.

Reinigung und Arbeit in den Kojen:

Bei der Zubereitung der Speisen ist eine FFP2-Maske als Mund-Nasenschutz zu tragen.

Die Zuweisung zu den Kojen erfolgt durch die Kursleitung. Es ist darauf zu achten, dass die Teilnehmenden auf dem zugewiesenen Arbeitsplatz verbleiben und diesen nicht tauschen.

Die Kursleitung verteilt vor Kursbeginn die nach den Rezepten erforderlichen Grundzutaten auf die Kojen, um zusätzliche Bewegung im Raum im Kursverlauf zu vermeiden.

Beim Husten oder Niesen bitte die Niesetikette anwenden und nicht auf die Lebensmittel / Speisen husten / niesen.

Werden Zutaten aus dem Kühlschrank benötigt, bitte auch hier auf eine geordnete Entnahme achten, um das Aufeinandertreffen von Personen zu minimieren.

Reinigung/Spülen/Säubern (auch von Backöfen und Müllentsorgung) erfolgt gemäß des bekannten Reinigungsplan der einzelnen Küchen.

Bitte reinigen Sie zum Kursende auch die Türklinken und Lichtschalter.

Umgang mit Küchengeräten:

Die Teilnehmenden sollen Kochutensilien (Kochlöffel, Siebe etc.) nur für die alleinige Nutzung verwenden.

Bei der Arbeitsteilung in der Zubereitung der Rezepte ist darauf zu achten, dass die Kochutensilien nicht von mehreren Personen ohne vorherige Reinigung genutzt werden.

Reinigung von Geschirr / Töpfen etc:

Spülbürste und Gummihandschuhe sind möglichst für den hygienischen Handabwasch einzusetzen.

Bitte Spülwasser, Spüllappen und Trockentücher mehrfach wechseln.

Abfall:

Speisereste bitte in geschlossenen Behältern entsorgen.

Die Abfallbehälter sind nach jeder Veranstaltung zu leeren und zu reinigen.

Kleidung / Mitzubringendes:

Eine eigene Schürze o.ä. und eine FFP2-Maske ist von den Teilnehmenden mitzubringen und während der Nahrungszubereitung zu benutzen, damit keine Ärmel, Oberteile oder sonstige Kleidungsstücke in Kontakt mit den Speisen kommen. Um Haaren auf der Nahrung zu vermeiden, sind ggf. längere Haare zusammenzubinden.

Handwaschgelegenheit:

Zum Händewaschen bitte ein Waschbecken nutzen und nicht die Spülbecken in den Kojen.

Auf besonders gründliches Händewaschen vor der Verarbeitung der Speisen ist zu achten.

Situationsbedingt sind die Hände zwischendurch mit Seife gründlich zu reinigen (20-30 Sekunden lang), z.B. falls ein unbewusster Kontakt mit dem Gesicht stattgefunden hat.

Weitergabe der Kontaktdaten

Die Dozent*innen informieren nach jedem Kochtermin die VHS Leer über die anwesenden Teilnehmer*innen. Die Kontaktdaten aller Teilnehmenden und Dozent*innen werden auf Anfrage dem Gesundheitsamt vorgelegt.

VHS Leer e.V.

Stand: Januar 2022