

Hygieneplan für die Lehrküche im TREFFPUNKT Rotebühlplatz F305

(gültig ab August 2020)

1. Zentrale Hygienemaßnahmen/Persönliche Hygiene

Mindestabstand

Die Einhaltung des Mindestabstands von 1,50m außerhalb des öffentlichen Raums ist keine Verpflichtung mehr, sondern eine Empfehlung. Die vhs stuttgart weist ihre Kursleiter/innen jedoch darauf hin, dass der Mindestabstand sowohl im Kurs als auch in den Pausen eingehalten werden soll.

Wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, z. B. am Herd etc. muss ein Mund-Nasenschutz getragen werden.

Die Personenzahl ist aufgrund der räumlichen Kapazitäten begrenzt auf 8 Teilnehmer/innen und eine/einen Kursleiter/in.

Persönlicher Kontakt

Händeschütteln, Umarmungen etc. sind zu unterlassen. Entsprechende Hinweisschilder und Hygienehinweise hängen innerhalb und außerhalb der Lehrküche aus.

Handhygiene

Gründliche Händehygiene durch Desinfizieren am Eingang des TREFFPUNKT Rotebühlplatz sowie Händewaschen nach Betreten der Lehrküche sind notwendig. Die Kursleiter/innen weisen darauf hin, dass alle Teilnehmer/innen sich die Hände reinigen müssen.

Hinweise und Anleitungen zur Handhygiene hängen gut sichtbar in der Lehrküche und in den Sanitärräumen aus.

Auf Wunsch stehen den Teilnehmer/innen und der/dem Kursleiter/in Einmalhandschuhe zur Verfügung.

Kochkurs

Die Teilnehmer/innen werden in Kleingruppen eingeteilt. Jede Gruppe arbeitet an einem festen Arbeitsplatz. Die einzelnen (Menü-)Gänge werden nach der Zubereitung von den Kursteilnehmer/innen verspeist. Speisereste werden entsorgt.

Kochutensilien /Materialien

Es ist besonders darauf zu achten, dass beim Abschmecken der Speisen der Proberlöffel nur von einer Person benutzt wird. Kochgeräte und Besteck werden nur von einer Person benutzt. Das gesamte Arbeitsmaterial wird nach jedem Gebrauch heiß gewaschen. Für alle Teilnehmer/innen müssen ausreichend Kochutensilien vorhanden sein oder Arbeitsschritte personenbezogen durchgeführt werden. Trocken- und Reinigungstücher oder andere Textilien (z. B. Schürzen) werden nach jeder Benutzung durch das Reinigungspersonal gewaschen.

2. Raumhygiene und Infektionsschutz

Alle Teilnehmer/innen haben fest zugeordnete Sitzplätze beim Nahrungsverzehr. Diese sind markiert, so dass der Mindestabstand eingehalten werden kann. Das Eindecken übernimmt jede/r Teilnehmer/in für sich selbst bzw. es erfolgt von einer Person mit Einmalhandschuhen und eigenem Mund-Nasenschutz.

Die Tische werden nach jeder Nutzung gereinigt.

Nach jedem Kochkurs werden Handkontaktflächen wie Tische, Sitzflächen, Arbeitsbereiche, Schubladengriffe, Herdknöpfe und Türgriffe etc mit einem Tensid haltigen Reinigungsmittel durch das Reinigungspersonal gereinigt.

Damit dies gewährleistet ist, kann pro Tag nur ein Kurs stattfinden.

Betreten/Verlassen der Lehrküche

Das Betreten der Lehrküche ist nur Teilnehmer/innen, der Kursleiter/in sowie Betriebszugehörigen erlaubt. Vor der Zubereitung von Speisen und nach Verlassen und Wiedereintritt in die Lehrküche (z. B. Pause, Toilettengang) müssen die Hände erneut gereinigt werden.

Lüften der Lehrküche

Besonders wichtig ist das regelmäßige Lüften der Lehrküche. Es genügt nicht, die Dunstabzugshaube einzuschalten. Fenster und Tür können zur Stoßlüftung geöffnet werden. Die Fenstergriffe sollten nur mit einem Einmalhandtuch berührt werden.

3. Information des Gesundheitsamts

Um ggf. Infektionsketten nachverfolgen zu können, wird in jedem Kochkurs eine Teilnehmerliste geführt. Diese Listen werden im Fachbereich gesammelt und aufbewahrt. Unbefugte Dritte erhalten keine Kenntnis der Daten.