

Anlage 8.4.

zur Corona TN Info für Kurse im Ernährungsbereich als Seite 3 und Kenntnisnahmebestätigung

Hygiene- und Abstandskonzept zur Durchführung von Kursen im Ernährungsbereich

Zusätzlich zum allgemein gültigen Konzept (s. Tabelle Seite 2 des Teilnehmenden-Infoblattes) gilt:

- Zu Beginn des Kurses waschen alle Teilnehmenden ihre Hände gründlich mit Seife.
- Beim Betreten der Räume, sowie während des Tischdeckens und des gesamten Kochvorganges ist eine medizinische Mund-Nase-Maske zu tragen. In festen Gruppen (z. B. Kochclubs) kann auf die Maske verzichtet werden, wenn alle Teilnehmenden „3 G“ nachweisen.
- Die Außenseite, aber auch die Innenseite der gebrauchten Maske kann potentiell erregerrhaltig sein. Um eine Kontaminierung der Hände zu verhindern, sollten diese möglichst nicht berührt werden. Nach Absetzen der Maske sollten die Hände unter Einhaltung der allgemeinen Hygieneregeln gründlich gewaschen werden (mindestens 20-30 Sekunden mit Seife). Die Maske sollte nach dem Abnehmen in einem Beutel o. Ä. luftdicht verschlossen aufbewahrt werden.
- Während des Essens und dem Aufenthalt am Tisch kann der Mund-Nase-Schutz abgelegt werden.
- Bei der Zubereitung der Speisen sind wichtige Regeln zur Lebensmittelhygiene (siehe auch „Hygienekonzept BF Kleve Lehrküchen“) zu beachten: Messer, Schneidbretter und andere Küchenwerkzeuge müssen bei wechselnder Nutzung (Schälen und Schneiden von unterschiedlichen Lebensmitteln wie Fleisch und Rohkost) gereinigt werden. Zu bevorzugen ist die Nutzung verschiedener Werkzeuge etc.. Gleiches gilt für die Nutzung von Spül- und Trockentüchern. Beim Abschmecken ist auf die Nutzung sauberen Bestecks zu achten.
- Aktuelle Informationen zur Küchenhygiene des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) werden in der Küche ausgehängt. Die Kursleitung trägt Sorge für die Beachtung und Einhaltung dieser Informationen.
- Die Speisen werden auf Tellern von jeweils einem Teilnehmenden angerichtet und den übrigen Teilnehmenden an den Tisch gereicht. Die Speisen und Getränke dürfen nur am Platz verzehrt werden.
- Das verwendete Geschirr sowie Küchenutensilien werden in der Spülmaschine bei mindestens 60 Grad Celsius gereinigt. Ist dies aus technischen Gründen nicht möglich (übergroße Töpfe, Gefäße, etc.), erfolgt der Spülgang manuell.
- Soweit eine Desinfektion der Arbeitsflächen erfolgt, sollte diese generell als Wischdesinfektion mit einer kalten Lösung durchgeführt werden. Eine Sprühdeseinfektion, durch die Benetzung der Oberfläche ist weniger effektiv.
- Folgende Bereiche sollten nach Möglichkeit täglich gereinigt werden: Arbeitsflächen, Sanitärräume, Türklinken und Griffe (z.B. an Schubladen) und alle weiteren Griffbereiche in der Kursküche.
- Ergänzend unterschreiben alle Teilnehmenden einen Nachweis, dass sie dieses Konzept kennen und bei Krankheitssymptomen wie Fieber, Schnupfen, Husten oder Halsschmerzen die Gruppe nicht besuchen.

Kleve, 20.08.2021 Kath. Bildungsforum Kleve gez. Kirsten Lommen

Bestätigung der Kenntnisnahme

Hiermit bestätige ich (Name, Vorname Kursteilnehmer/-in) _____
die Kenntnisnahme der Corona Teilnehmendeninformation und des Anhangs für Kurse im Ernährungsbereich.

Ort, Datum _____

Unterschrift _____