

## Anhang zur Corona TN Info für Kurse im Ernährungsbereich als Seite 2 und Kenntnisnahmebestätigung

### Hygiene- und Abstandskonzept zur Durchführung von Kursen im Ernährungsbereich im Katholischen Bildungsforum Kleve

Zusätzlich zum allgemein gültigen Konzept gilt:

- In der Teilnehmerliste wird die Anwesenheit der Teilnehmenden termingenaue vermerkt.
- Ergänzend unterschreiben alle Teilnehmenden einen Nachweis, dass sie dieses Konzept kennen und bei Krankheitssymptomen wie Fieber, Schnupfen, Husten oder Halsschmerzen die Gruppe nicht besuchen.
- 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.
- Zu Beginn des Kurses waschen alle Teilnehmenden ihre Hände gründlich mit Seife.  
Händehygiene: Die wichtigste Maßnahme ist das regelmäßige und gründliche Händewaschen mit Seife für 20 – 30 Sekunden – mit kaltem oder warmen Wasser, insbesondere nach dem Naseputzen, Husten oder Niesen; nach dem Betreten der Einrichtung; nach Kontakt mit Treppengeländern, Türgriffen, Haltegriffen etc., vor und nach dem Essen. Grundsätzlich gilt: Gründliches Händewaschen geht vor Desinfektion. Das sachgerechte Desinfizieren der Hände ist aber dann sinnvoll, wenn ein gründliches Händewaschen nicht möglich ist.
- Beim Betreten der Räume, sowie während des Tischdeckens und des gesamten Kochvorganges ist ein Mund-Nase-Schutz zu tragen. 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).
- Während des Essens und dem Aufenthalt am Tisch kann der Mund-Nase-Schutz abgelegt werden. Die Maske sollte nach dem Abnehmen in einem Beutel o. Ä. luftdicht verschlossen aufbewahrt werden.
- Kann der Mindestabstand von 1,5m im Rahmen des Kursgeschehens zwischenzeitlich nicht eingehalten werden, muss der Mund- Nase-Schutz getragen werden.
- Bei der Zubereitung der Speisen sind wichtige Regeln zur Lebensmittelhygiene 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.
- 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 mind. 60 Grad gereinigt. Ist dies aus technischen Gründen nicht möglich (übergroße Töpfe, Gefäße, etc.), erfolgt der Spülgang manuell.

Kleve, 02.07.2020 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 \_\_\_\_\_