

Hygienekonzept für Ernährungsangebote während der Corona-Pandemie

Stand 24. November 2021

Beim Hygienekonzept für Ernährungsangebote handelt es sich um einen Zusatz zu den für Küchen üblichen Hygienestandards und dem Hygienekonzept der Kreisvolkshochschule.

Für Ernährungsangebote im Besonderen haben zusätzlich folgende Vorgaben Gültigkeit:

2Gplus Regelung: Ein Nachweis des Status „geimpft“ oder „genesen“ ist gegenüber der Kursleitung zu erbringen. Zusätzlich ist ein tagesaktueller (nicht älter als 24h vor Kursbeginn) Schnelltest, durchgeführt durch eine offizielle Teststelle, vorzuzeigen.

Arbeit in den Kojen:

- Die Maximalbelegung in Ernährungskursen sind 8 Teilnehmende + 1 Kursleitung
- Die Zuweisung zu den Kojen erfolgt durch die Kursleitung; gemeinsam den Kurs besuchende Personen werden in eine gemeinsame Koje eingeteilt.
- Werden Zutaten aus dem Kühlschrank benötigt, bitte auch hier auf eine geordnete Entnahme achten, um das Aufeinandertreffen von Personen zu minimieren.

Aufenthalt im Essbereich / Tisch:

- auf Abstand und gegenseitige Rücksichtnahme ist zu achten
- Die Ausgabe der zubereiteten Speisen erfolgt möglichst durch eine einzelne Person, damit das Besteck nicht von vielen verschiedenen Personen berührt wird.

Umgang mit Lebensmitteln und Verarbeitung von Speisen:

- Zutaten, die während der Zubereitung nicht erhitzt werden, sind verpackt mitzubringen (z.B. Gemüse für Salat oder Rohkost).
- Beim Abschmecken muss darauf geachtet werden, dass der eigene Speichel nicht an die Speisen gelangt. (Entnahme einer kleinen Portion mit einem sauberen Löffel)
- Beim Husten oder Niesen bitte die Niesetikette anwenden und nicht auf die Lebensmittel / Speisen husten / niesen.

Umgang mit Küchengeräten:

- Die Teilnehmenden sollen – wenn möglich – 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.
- Dieselben Küchengeräte für die Zubereitung von rohen und gegarten Speisen sollen nicht eingesetzt werden, ohne sie zwischendurch sorgfältig zu reinigen.

Mundschutz:

- ein Mund-Nasenschutz (medizinische Maske oder FFP2) muss beim Durchqueren des Raumes getragen werden
- der Mund-Nasenschutz darf in der eigenen Koje während des Kochens sowie zum Essen abgenommen werden

Handwaschgelegenheit:

- Zum Händewaschen bitte ein Waschbecken nutzen und nicht die Spülbecken in den Kojen.
- Lehrküche Maschen: hier wird zum Händewaschen das Spülbecken längs an der Wand ausschließlich für diesen Zweck genutzt - Lebensmittel und Geschirr dürfen dort nicht gereinigt werden.
- 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.

Sanitäranlagen:

- Bei Nutzung der Lehrküche in Maschen sind als Sanitäranlagen die Toiletten im Hauptgebäude der KVHS zu nutzen.
- In den Schulgebäuden des Landkreises sind für die KVHS Teilnehmenden die zur Nutzung bestimmten und freigegebenen Toilettenanlagen aufzusuchen.

Kann das Coronavirus über Lebensmittel übertragen werden?

Das Virus ist generell nicht sehr umweltstabil und nach Einschätzung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) gibt es keine Hinweise auf eine Übertragung über (importierte) Lebensmittel. Nach heutigem Kenntnisstand wird es hauptsächlich von Mensch zu Mensch übertragen – aufgrund einer Tröpfcheninfektion wie etwa durch Niesen, Husten oder Sprechen sowie über Hände oder Oberflächen wie Türklinken. Daher ist es unter Umständen denkbar, dass die Viren auf fertig produzierte Gerichte übertragen werden können, zum Beispiel durch ungewaschene infizierte Hände oder durch Niesen. Werden diese Lebensmittel im Anschluss verzehrt, könnte dies zu einer Infektion führen. Vorausgesetzt jedoch, Hände oder Oberflächen wurden kurz zuvor durch das Virus bzw. eine infizierte Person kontaminiert. Gut zu wissen: Das Virus ist hitzeempfindlich. Die „Gute Hygienepraxis“ (GHP) ist daher das A und O in der Küche. Dazu gehören die Personalhygiene ebenso wie das Befolgen der hygienischen Vorgaben (eine richtige und ausreichende Händehygiene sowie die Einhaltung der Husten- und Nies-Etikette). (Quelle: Erstellt vom Kompetenzteam Ernährung | Hygiene I Information im März 2020/ Transgourmet)