



# Hygieneunterweisung

## Betriebe

Sehr geehrte BetriebsleiterInnen und Angestellte,

im Hinblick auf die Großveranstaltung „Schule als Staat“ ist es zwingend notwendig, dass alle Betriebe, im Speziellen eben die Essensbetriebe, in die Grundlagen der Hygieneordnung eingewiesen werden und die Kenntnisnahme dieser verpflichtend unterzeichnen müssen.

Es muss jedem bewusst sein, dass ein Missachten der Regeln vor allem im Sommer zu weitreichenden Gesundheitsgefährdungen und im Zweifel, sollte das Gesundheitsamt involviert werden, auch zum Abbruch des Spiels führen kann.

1. Jeder ist dazu verpflichtet regelmäßig seine Hände mit Seife zu waschen. Bei Kontakt mit Lebensmitteln immer im Vorfeld und danach die Hände reinigen.
2. Es ist sinnvoll jeden Tag frische Küchenhandtücher mitzubringen und auch tagsüber mehrfach zu wechseln. Bitte aus umwelttechnischen Gründen nicht die Papiertücher nutzen, denn das führt in der Zeit zu einem immensen Verbrauch, der nicht notwendig ist.
3. Die Arbeitsflächen, auf denen Lebensmittel vorbereitet werden, aber auch alle anderen Flächen bzw. Tische, sind ebenfalls kontinuierlich zu reinigen.
4. Sollte man Verletzungen haben, bitte diese gut abdecken und damit die Wunden vor Krankheitserregern schützen bzw. auch andere Personen vor dem Kontakt mit Blut/Wundflüssigkeit.
5. Bei Unwohlsein oder Erkältungen Mundschutz tragen.
6. Bei zweifelhaften/ unhygienischen Tätigkeiten möglichst Handschuhe anziehen.
7. Bitte kein Geld anfassen und anschließend offene Lebensmittel berühren.



# Hygieneunterweisung

## Betriebe

8. Aufgrund der Salmonellengefahr im Sommer Lebensmittel so kühl wie möglich lagern (vor allem Rohware wie Eier oder Fleisch). Ein Waffelteig kann nicht den ganzen Tag bei Hitze offenstehen, sondern muss gekühlt werden.
9. Man kann seine kühl zu lagernden Lebensmittel auch schrittweise/ je nach Bedarf aus dem Warenlager holen. Trotzdem muss die benötigte Tagesmenge entsprechend bestellt werden.
10. Geschirr muss in regelmäßigen Abständen zum Spülmobil gebracht werden. Es wird keinen Geschirrmangel geben, so dass hier ein reibungsloser Ablauf möglich sein sollte.
11. Habt einen Blick auf andere und achtet gegenseitig darauf, dass diese simplen Maßnahmen eingehalten werden, um den Spielverlauf nicht unnötig zu gefährden.
12. Jeder Betrieb benötigt einen eigenen kleinen Putzeimer, Putzlappen und ein Trockentuch für die Reinigung der Tische und Arbeitsflächen. Bei den Putzfrauen kann man die notwendige Flüssigkeit zur Reinigung bekommen. Bitte keine eigenen Produkte einführen, nur das Schulreinigungsmittel nutzen.
13. Am Ende eines Spieltages müssen alle Stühle hochgestellt werden, so dass das Putz-Team jeden Raum auswischen/ saugen kann.

Wir werden von staatlicher Seite zur Sicherheit regelmäßig Kontrollen durchführen. Bei erheblichen Bedenken werden der Situation entsprechend einfache Maßnahmen ergriffen, um weiterführende Probleme zu vermeiden.