

## **Hygiene-Konzept für Veranstaltungen in der Lehrküche**

### **Allgemeine Hygienemaßnahmen:**

- Handwasch- und Desinfektionspflicht vor Betreten der Lehrküche
- Tragen von Mund-Nase-Masken ist Pflicht
- Abstandsregel einhalten: mindestens 1,5 m

### **Zusätzliche Lehrküchen-Hygiene-Maßnahmen:**

1. Durchführung von Lehrküchenveranstaltungen nur durch hygienegeschultes Fachpersonal wie Diätassistentinnen, Oecotropholog\*innen, Köch\*innen
2. Arbeiten der Seminarteilnehmer\*innen in den Kochkojen: Tragen von Einmal-Handschuhen
3. Arbeiten in der Kochkoje: nur mit Mund-Nasen-Maske
4. Kochpräsentationen: Herstellen nur erhitzter Speisen und Backwaren
5. Kostprobenausgabe durch die Teilnehmer\*innen: nur von erhitzten Speisen, jeweils mit separatem Besteck
6. Das Fachpersonal darf zur Kochpräsentation und -ausgabe auch nicht erhitze Speisen integrieren, es achtet dabei verstärkt auf die Hygienevorschriften
7. Professionelle Geschirr-Reinigung mittels der Spülmaschine der angegliederten Zentralküche durch Fachpersonal, professionelle Oberflächenreinigung in der Lehrküche ebenso über Fachpersonal