



Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg

Wir versorgen Studierende in
Mittelfranken, Eichstätt und Ingolstadt

www.werkswelt.de

Schulung: Informationen für Mitarbeitende **der Hochschulgastronomie**

Inhaltsverzeichnis

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG)

HACCP

Umgang mit Nahrungsmittelallergenen

MSC

Hygiene (Personal-, Hände-, Lebensmittel-, Arbeitsplatzhygiene)

Arbeitssicherheit

Gefahrstoffe

Corona – spezielle Verhaltensregeln



Das Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Allgemeines:

- gültig seit 01.01.2001
- Dient zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten

Ziel:

- Vorbeugung der Übertragung/Weiterverbreitung von Infektionskrankheiten
- Erkennen von Infektionen
- Schutz des Verbrauchers/Gastes
- Schutz der Mitarbeiter

Für wen gilt das IfSG:

Das IfSG gilt für alle Personen, die beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen mit folgenden Lebensmitteln in Berührung kommen:

- Fleisch, Geflügel
- Milch und Milcherzeugnisse
- Fische, Krebs- und Weichtiere
- Ei und Eiprodukte
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung
- Feinkost-, Rohkost-, und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, Saucen und Nahrungshafen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie deren Samen
- Alle Personen, die mit Bedarfsgegenständen (Besteck, Geschirr, Arbeitsgeräten) in Berührung kommen
- Alle Personen, die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind

Das Infektionsschutzgesetz – Hygiene am Arbeitsplatz:

Auf was muss geachtet werden, damit keine Krankheitserreger weiterverbreitet werden?

- Auf persönliche Körperhygiene achten!
- Immer möglichst saubere Arbeitskleidung tragen!
- Lange Haare zusammenbinden und Kopfbedeckung tragen!
- Arbeitsplatz und Arbeitsgeräte sauber halten!
- Sorgfältiges Händewaschen und Desinfizieren: vor Arbeitsbeginn, vor und nach jeder Tätigkeit, nach dem Toilettenbesuch, nach Schmutzarbeiten, nach jeder Pause, nach jedem Niesen oder Husten
- Offene Verletzungen und Wunden wasserdicht verbinden (wenn möglich mit buntem Pflaster) -> Fingerling oder Handschuhe tragen!
- Nicht auf Lebensmittel Husten oder Niesen!
- Allen Schmuck vor Arbeitsbeginn ablegen!



Das Beschäftigungsverbot

Das Beschäftigungsverbot im Umgang mit Lebensmitteln trifft ein für:

1. Personen, die an einer besonderen Infektionskrankheiten leiden, oder ein Verdacht auf diese Krankheiten besteht
2. Ausscheider von bestimmten Krankheitserregern

Das Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot tritt ein bei Erkrankung oder Verdacht auf:

- Typhus abdominalis
- Paratyphus
- Cholera
- Shigellenruhr
- Salmonellose
- Infektiöse Gastroenteritis
- Hepatitis A u.o. E

Symptome dieser besonderen Infektionskrankheiten:

- Durchfall
- Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen
- Hohes Fieber
- Gelbfärbung der Haut und Augäpfel
- Gerötete, schmierig belegte, nässende oder geschwollene Haut, oder offene Wunden

MELDEPFLICHT!

Wenn diese Symptome auftreten, sofort dem Arbeitgeber melden und zum Arzt gehen!



HACCP

Was ist HACCP (Abkürzung für)

Hazard

Analysis

Critical = Gefahrenanalyse Kritischer Kontrollpunkte

Control

Points

- Entwicklung im Jahr 1959 im Auftrag der NASA
- Ist ein Kontrollsystem, das die gesundheitliche Unbedenklichkeit und den einwandfreien Zustand von Lebensmitteln bei der Herstellung garantieren soll
- Jeder Lebensmittelbetrieb muss ein solches System bei sich einführen und praktizieren

Warum ein HACCP Kontrollsystem

Durch das Kontrollsystem soll der Gast geschützt werden vor:

- **Biologischen Gefahren**
 - Bakterien (z.B. Salmonellen, E. coli, Staphylokokken), Schimmelpilze, Viren, Schädlinge, ...
- **Chemischen Gefahren**
 - Schadstoffe und Rückstände (z.B. Schwermetalle, Pflanzenschutzmittel, Reinigungsmittel), ..
- **Physischen Gefahren**
 - Splitter (Glas, Metall, Keramik, Holz, Kunststoff etc.), Steine, Schrauben, Nägel, ..

Das HACCP-Konzept/Kontrollsystem

Das HACCP Konzept besteht aus 7 Schritten:

- 1) Ermittlung und Analyse möglicher Gefahren
- 2) Gefährdungs- und Kontrollpunkte festlegen
- 3) Bestimmung der noch akzeptablen Grenzwerte
- 4) Überwachungsmaßnahmen und Kontrollen festlegen
- 5) Festlegung von Korrekturmaßnahmen von Abweichungen
- 6) Überprüfung und Kontrolle der Korrekturmaßnahmen
- 7) Dokumentation durchgeführter Maßnahmen

HACCP- Umsetzung im Betrieb



Wie setzen wir HACCP bei uns um...

- Durchführung von Temperaturkontrollen
 - ➔ Bei der Warenannahme, Lagerung, Verarbeitung und Ausgabe (Bsp)

Objekt:		Monatsprotokoll											
Monat:		Temperaturkontrolle der Lagerung:											
K = Kühlgerät + 3° bis + 6°		TK = Tiefkühlgerät -18° bis -20°			KR = Kühlraum + 3° bis + 6°			TR = Tiefkühlraum -18° bis -20°			ET = Eistruhe -18° bis -20°		
Geräte Nr.	Gerät	K1	K2	K3	K4	K5	TK	KR	KR	ET	RT	Maßnahme bei Abweichung	Unterschrift
Datum		ist Temp	ist Temp	ist Temp	ist Temp	ist Temp	ist Temp	ist Temp	ist Temp	ist Temp	ist Temp		
1													
2													
3													
4													

- Durch Einhalten und Dokumentieren von Reinigungs- und Desinfektionsplänen (Bsp)

Wir beraten, fördern und versorgen Studierende



**Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg**
www.werkswelt.de

in Mittelfranken, Eichstätt und Ingolstadt

Reinigungsplan für die Hochschulgastronomie des Studentenwerk Erlangen-Nürnberg

KW	1 = täglich 2 = wöchentlich	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Bereich:	3 = nach Bedarf 4 = Desinfektion wö.	ausgeführt	geprüft								
Küche											
Arbeitsflächen	1 + 3 + 4										
Spülbecken	1 + 3 + 4										
Elektr. Küchengeräte	3										
Arbeitsgeräte	3										

- Durch das nehmen von Rückstellproben und die Durchführung von Kontrollen (Bsp)

Frittierfettkontrolle

Wir beraten, fördern und versorgen Studierende



**Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg**
www.werkswelt.de

in Mittelfranken, Eichstätt und Ingolstadt

Monat: _____
 Messmittel: _____
 Fritteuse Nr.: _____

Grün = i.e. max 15 %

gelb = noch i.e. max 23 %

rot = nicht mehr benutzen ab 24 %

Datum	Uhrzeit	optische Kontrolle	Frittentemperatur (MAX - Soll 175 °)	TPM Wert %	Maßnahme	Name
00.00.2019	13:30	✓	146,0 C	19,50%	ok oder Fett erneuert	rs
1						
2						
3						
4						

Welche Konsequenzen bei Nichteinhaltung

➔ Gäste können krank werden ➔ Bußgelder ➔ Freiheitsstrafen ➔ Betriebsschließungen



Umgang mit Nahrungsmittelallergenen

Allergene – Warum müssen wir darauf achten?

- Was ist eine Allergie?

Allergie: Verstärkte, spezifische, Abwehrreaktion des körpereigenen Immunsystems auf bestimmte, normalerweise harmlose Substanzen im Sinne einer krank machenden Überempfindlichkeit.

- Was sind Allergene? Allergene sind alle Stoffe, die eine Allergie auslösen können.

Allergene werden in zwei Gruppen unterteilt:

- **Natürliche Allergene z.B.**
 - Blütenpollen
 - Insektengift
 - Eiweißmoleküle z.B. in Sellerie, Haselnuss, Weizen, Fisch, Hühnerei

- **Vom Menschen verursachte Allergene z.B.**
 - Hausstaub
 - Rußpartikel

Symptome einer Nahrungsmittelallergie können sein...

Magen-Darm-Trakt: Kribbeln und Juckreiz in der Mundhöhle, Durchfall, Übelkeit, Bauchschmerzen, Erbrechen

Haut: Juckreiz, juckende Quaddeln (Nesselsucht), Ekzeme (Neurodermitis)

Atmungsorgane: Verstopfte oder laufende Nase, Atemnot, Atemstillstand

Herz- Kreislauf-System: Schwindel, Herzrasen, Herzrhythmusstörungen, Blutdruckabfall, Bewusstlosigkeit, Kreislaufstillstand (**Allergischer Schock-Lebensgefahr**)

Allergenausschilderung – Was und wie?

- Alle deklarationspflichtigen Allergene müssen ausgeschildert sein (siehe Anlage 1)

Allergenmanagement – Was ist zu beachten?

Zu beachten bei der Lebensmittelverarbeitung:

Stellen Sie sicher, dass ...

- Vorgegebene Rezepturen streng eingehalten werden
- das Infektionsschutzgesetz und HACCP Konzept beachtet wird
- die Arbeitsmaterialien- und Flächen vor und nach dem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel gründlich gereinigt werden (Gefahr der Kreuzkontamination)
- die Personalhygiene streng eingehalten wird (vor jedem neuen Arbeitsschritt richtiges Händewaschen oder wechseln der Handschuhe)

→



Zu beachten bei der Ausgabe von Lebensmitteln:

- Die Austeilung der Speisen für jede einzelne Menükomponente muss mit separaten Küchenutensilien erfolgen
- Die Auszeichnungen der Ausgabe muss mit dem Speiseplan übereinstimmen
- Flüssige Speisekomponenten beim Austeilen dürfen nicht in nebenstehende Behälter tropfen
- Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Ausgabe müssen sich täglich über Allergeneinhaltsstoffe der ausgegebenen Speisen informieren

Zu beachten bei der Kommunikation mit dem Gast:

Stellen Sie sicher, dass ...

- Sie den Gast und seine Allergie ernst nehmen
- Sie keine Entscheidungen „aus dem Bauch heraus“ treffen → Keine Vermutungen anstellen
- Nur sicher „allergenfreie“ Speisen herausgegeben werden
- Eine Liste mit den enthaltenen Allergenen der Speisen dem Gast einsehbar ausliegt
- Bei Unklarheiten unbedingt zuerst Rücksprache mit den Koch/Küchenchef halten

Was tun im Notfall?

Das richtige Verhalten bei einem Notfall

- 1.) Ruhe bewahren
- 2.) Ersthelfer benachrichtigen und erste Hilfe leisten (siehe Aushänge!)
- 3.) Lagerung des Gastes
 - bei Atemproblemen → sitzende Lagerung
 - bei Kreislaufproblemen → Schock-Lagerung (Hochlagerung der Beine)
 - bei Bewusstlosigkeit → stabile Seitenlage
- 4.) Informieren Sie wenn möglich mit Absprache des Gastes bzw. der Begleitperson den Notruf



Wie setze ich einen Notruf richtig ab?

- 1.) Wer ruft an?
- 2.) Was ist passiert?
- 3.) Wo ist es passiert?
- 4.) Warten, auf evtl. Rückfragen!



Notrufnummer: 112



Anlage 1

Auszeichnung im Studentenwerk Erlangen Nürnberg:

<u>Zusatzstoffe</u>		<u>Allergene</u>	
1	mit Farbstoff	Wz	= glutenhaltiges Getreide Weizen, Dinkel, Kamut
2	mit Coffein	Ro	= glutenhaltiges Getreide Roggen
4	mit Konservierungsstoffe	Ge	= glutenhaltiges Getreide Gerste
5	mit Süßungsmittel	Hf	= glutenhaltiges Getreide Hafer
7	mit Antioxidationsmittel	Kr	= Krebstiere
8	mit Geschmacksverstärker	Ei	= Eier
9	geschwefelt	Fi	= Fisch
10	geschwärzt	Er	= Erdnüsse
11	gewachst	So	= Sojabohnen
12	mit Phosphat	Mi	= Milch/Laktose
13	mit Süßungsmittel	Man	= Schalenfrüchte/Mandeln
	<i>enthält eine Phenylalaninquelle</i>	Hs	= Schalenfrüchte/Haseelnüsse
30	mit Fettglasur	Wa	= Schalenfrüchte/Walnüsse
		Ka	= Schalenfrüchte/Kaschu/ Cashew Nüsse
A	enthält Alkohol	Pe	= Schalenfrüchte/Pekannüsse
		Pa	= Schalenfrüchte/Paranüsse
V	Vegetarisch	Pi	= Schalenfrüchte/Pistazien
R	Rindfleisch	Mac	= Schalenfrüchte/Macadamianüsse
G	Geflügel	Sel	= Sellerie
L	Lammfleisch	Sen	= Senf
F	Fisch	Ses	= Sesam
S	Schweinefleisch	Su	= Schwefeldioxid u. Sulfite
W	Wildfleisch	Lu	= Lupinen
		We	= Weichtiere

V/vegan	vegane Speise
MV	Mensa Vital
B	BIO
MSC	MSC Fisch

BRÖTCHENERKENNUNG

Rot	= Schwein
Gelb	= Käse / Ei
Grün	= Pute



Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg
Wir versorgen Studierende in
Mittelfranken, Eichstätt und Ingolstadt
www.werkswelt.de

MSC



MSC - C - 51840

(...der Code **MSC-C-51840** ist unsere MSC-Bezeichnung)

Was bedeutet M S C

Marine

Stewardship frei übersetzt = **Der Rat zur Bewahrung der Meere**

Council

Gründung:

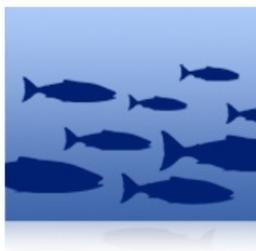
- 1997 von Unilever und WWF gegründet
- Seit 1999 unabhängige Gesellschaft



Ziele des MSC:

- Förderung von nachhaltigen Fischfang
- Aufklärungsarbeit und Information
- Minimierung der Einwirkungen auf das Ökosystem Meer
- Schutz der Meere
- Sicherung von stabilen Fischbeständen
- Rückverfolgbarkeit der Waren (Vom Angelhaken bis zum Teller)

Die 3 Grundsätze von MSC...



1 SCHUTZ DER
BESTÄNDE



2 MINIMALE
AUSWIRKUNGEN AUF
DAS ÖKOLOGISCHES SYSTEM



3 EFFEKTIVES UND
VERANTWORTUNGS-
VOLLES MANAGEMENT
DER FISCHEREI

MSC - Zertifizierung = Rückverfolgbarkeit muss sichergestellt sein...



✓ **1, Zertifizierung der Fischerei**

- Prüfung der Fischerei durch Professionelle Prüfer
- Prüfung der Fischerei auf die MSC - Grundsätze
- Auswertung der Ergebnisse von Wissenschaftlern
- Wenn Fischerei genügend Punkte bei der Prüfung erreicht → Zertifiziert

✓ **2, Zertifizierung des Fachhandels und der Lieferanten**

- Prüfung auf korrekten Einkauf, Herstellung und Lagerung

→ Die Rückverfolgbarkeit muss gewährleistet sein, d.h. alle Lieferanten die uns MSC Fischprodukte liefern müssen selbst zertifiziert sein!

✓ **3, Zertifizierung Studentenwerk Erlangen Nürnberg**

- Seit 2010 sind wir zertifiziert
- Prüfung durch interne und externe Audits (Überprüfungen) auf Einhaltung der Richtlinien der Rückverfolgbarkeit

MSC – was ist für uns zu beachten...

✓ **Bei der Warenannahme:**

- Das die Ware separat verpackt und der Zertifizierungscode vorhanden ist
- Der Zertifizierungscode auf dem Lieferschein vorhanden ist
- Das die Menge der Bestellung/Lieferung mit dem Lieferschein übereinstimmt
- Das eine digitale Lieferscheinkopie im MSC-Ordner abgelegt wird

✓ **Bei der Lagerung:**

- Der MSC-Fisch muss separat gelagert werden
- Er muss klar als MSC-Fisch gekennzeichnet sein → Rückverfolgbarkeit!

✓ **Bei der Ausgabe:**

- Den Aufsteller mit MSC-Logo und MSC –Code sichtbar aufstellen
- Das Logo in der INFOMAX Anzeige muss vorhanden sein
- Das Logo muss ebenfalls im Speiseplan abgebildet sein
- Bei Nachfrage muss Auskunft über Herkunft gegeben werden können



Hygiene

Personalhygiene

Merkblatt zur Personalhygiene für alle Mitarbeiter/innen in Mensen und Cafeterien

Um Verschmutzungen, Infektionen und vielfältig mögliche Keimverschleppungen zu vermeiden, werden die folgenden Grundsätze der Personalhygiene für alle Mitarbeiter/innen in Mensen und Cafeterien verbindlich aufgestellt.

Persönliche Körperhygiene Der menschliche Körper ist stets mit zahlreichen Keimen besiedelt. Ohne eine ausreichende Körperhygiene steigt dieses Keimvorkommen weiter an. Deshalb ist persönliche Körperhygiene wichtig. Dazu gehören regelmäßiges Duschen, Haarpflege, saubere Kleidung und gegebenenfalls ein gestutzter Bart. Fingernägel müssen kurz, sauber und nicht lackiert sein.

Saubere Arbeitskleidung und Kopfbedeckung Die Arbeitskleidung muss sauber sein und die Kopfbedeckung muss so getragen werden, dass keine Haare in die Speisen fallen können. Die Arbeitskleidung ist vor Arbeitsbeginn in der Umkleidekabine anzuziehen.

Schmuck Zum einen ist Schmuck ein ideales Versteck für Mikroorganismen und zum anderen kann Schmuck eine Fremdkörperquelle darstellen, wenn dieser in die Speisen fällt. Deshalb ist jeglicher Schmuck vor Arbeitsbeginn abzulegen.

Wunden und Hauterkrankungen Im Falle von Wunden und Hauterkrankungen müssen sich Mitarbeiter/innen, die nicht krankgeschrieben sind, bei ihrer/ihrer Vorgesetzten melden. Dieser entscheidet darüber, ob weitergearbeitet werden darf oder welche Maßnahmen eingeleitet werden. Bei kleineren Verletzungen an den Händen sind Pflaster und Handschuhe zu tragen!

Händehygiene Waschen und Desinfizieren Sie Ihre Hände mit den dafür bereitgestellten Mitteln. Händehygiene immer vor der Arbeitsaufnahme, vor Arbeitsplatzwechsel, vor dem Bearbeiten empfindlicher Produkte und nach dem Umgang mit rohen Lebensmitteln, nach Reinigungsarbeiten, nach jedem Toilettengang, nach jeder Arbeitsunterbrechung und nach dem Husten oder Naseputzen. Beim Tragen von Einmal-Handschuhen sind diese nach jeder oben genannten Tätigkeit zu wechseln.

Essen und **Kaugummi kauen** ist im Küchenbereich verboten.



Händehygiene

- Vor Arbeitsbeginn
- Nach jeder Pause
- Nach dem Rauchen
- Vor und nach jeder Tätigkeit → beim Wechsel von Lebensmittelgruppe oder Arbeitsplatz
- Nach Schmutzarbeiten
- Nach Reinigungsarbeiten
- Nach jedem Toilettenbesuch
- Nach dem Niesen oder Husten
- Vor der Essensausgabe

Beim Tragen von Einmalhandschuhen sind diese auch nach all den Tätigkeiten zu wechseln!

→ siehe auch Hautschutzplan!

Händehygiene: Hände waschen und desinfizieren



Lebensmittelhygiene

Warenannahme und Lagerhaltung

- Leicht verderbliche Lebensmittel (*rohe, frische, eiweiß- und wasserreiche*) immer gekühlt transportieren und bei den entsprechenden Temperaturen lagern
- Kühlkette einhalten (Temperaturkontrolle und Dokumentation)
- Kontrolle der Produkte bei Warenannahme (Temperatur, Sensorik, Verpackung, MHD, Hygiene Lieferfahrzeug...)
- FiFo (First in – First out)
- Keine Ware direkt auf dem Boden lagern (keine Holzpaletten)
- Ware muss verschlossen/abgedeckt sein

Reinigen

- Rohes Gemüse und erdbehaftete Salate immer unter fließendem Wasser waschen bis es „sauber“ ist
- Geflügelfleisch möglichst nicht waschen, um Keimverbreitung zu vermeiden
- Stets Trinkwasser verwenden (Waschen, Kochen, Spülen)
- Nur saubere Küchenutensilien verwenden (Töpfe, Behälter, Messer, Schneidbretter...)



Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg

Wir versorgen Studierende in
Mittelfranken, Eichstätt und Ingolstadt
www.werkswelt.de

Trennen → Keimübertragungen vermeiden

- Kreuzkontamination vermeiden (ungewollte Übertragung)
- Rohe und gegarte Lebensmittel immer trennen
- Unterschiedliche Utensilien (z.B. Messer, Schöpfer...) für rohe und gegarte/verzehrfertige Speisen verwenden
- Auftauflüssigkeit und Verpackungen (von Fleisch und Geflügel) entfernen und von anderen Lebensmitteln fernhalten
- Keine Brotzeitdosen/selbst mitgebrachte Speisen in der Küche
- Keine privaten Gegenstände mit in die Küche nehmen
- Getränkeflaschen an „Getränkeplatz“ abstellen

Erhitzen → Speisen gut durchgaren

- Kerntemperaturen von 70-80°C für eine Dauer von min. 10 Minuten töten Bakterien ab
- Fleisch am Tag vor dem Verzehr nicht nur anbraten, sondern durchgaren
- Fertig gegarte Speisen möglichst sofort ausgeben. Zum Warmhalten ist eine Temperatur von >65°C nötig
- Speisen vom Vortag → gründlich durcherhitzen

Kühlen

Was passiert mit verderblichen Lebensmitteln die nicht verbraucht werden und fertig gekochten Speisen die übrig bleiben?

- Sofort kühlen oder einfrieren
- Leicht Verderbliches gleich am Anlieferungstag verarbeiten und durchgaren
- MHD/Verbrauchsdatum beachten
- Lagertemperaturen beachten!
- Auftauen von Fleisch und Geflügel immer im Kühlschrank

Arbeitsplatzhygiene

- Küchenutensilien (Messer, Schneidbretter...) nach jedem Kontakt mit rohem Fleisch, Geflügel, Eiern, Fisch und Meerestieren sowie pflanzlichen Produkten mit heißem Wasser und Reinigungsmittel waschen
- Für die Zubereitung von Fleisch und Fisch möglichst Schneidbretter oder Unterlagen mit glatter Oberfläche verwenden
- Arbeitsflächen auch während der Arbeit immer sauber halten
- Ordentliche Reinigung und Desinfektion:
 - Mittel immer genau nach Anweisung anwenden und dosieren
 - Reinigung und Desinfektion sind abhängig vom Zusammenwirken von Mechanik, Chemie, Temperatur und Zeit



Arbeitssicherheit

Arbeiten in der Küche (allgemein)

✓ Gefährdungen sind:

- Viren, Bakterien und Keime
- Umgang mit Gefahrstoffen (z.B. Reinigungsmittel)
- Umgang mit elektrischen oder gasbetriebenen Arbeitsmitteln
- Rutschgefahr
- Schnittverletzungen
- Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr

✓ Sicherheitshinweise:

- Küchengeräte nur zweckentsprechend und nach Einweisung benutzen
- Ordnung halten am Arbeitsplatz
- Vorsicht im Umgang mit Messern und scharfen Gegenständen
- Verunreinigungen am Boden sofort beseitigen (Rutschgefahr!)
- Beachtung der Betriebsanweisung von Reinigungsmitteln
- Verwenden von Hilfsmitteln beim Heben und Tragen
- Krankheiten und Infektionen dem Vorgesetzten mitteilen
- Offene Wunden versorgen. Eintrag ins Verbandsbuch!
- Beachtung des Hautschutzplans
- Tragen von persönlicher Schutzausrüstung, Arbeitskleidung, Schuhe

✓ Umgang mit Arbeitsmitteln:

- Störungen oder Defekte umgehend dem Vorgesetzten mitteilen
- Schutzeinrichtungen dürfen nicht entfernt werden
- Arbeitsmittel nach Gebrauch abschalten
- Arbeitsmittel bei Reinigung vom Netz trennen. Keinen Wasserstrahl auf elektrische Geräte richten
- Elektrische Geräte müssen regelmäßig geprüft werden
- Instandhaltung nur durch beauftragte fachkundige Personen

✓ Verhalten bei Unfällen:

- Maschinen abschalten und Verletzten bergen
- Erste Hilfe leisten (für die Erste Hilfe Leistung sollte ein Ersthelfer herangezogen werden)
- Unfall melden (Vorgesetzten informieren, bei schweren Unfällen Rettungsdienst)
- Eintrag ins Verbandsbuch

Umgang mit Convectomaten und Öfen

✓ Gefährdungen sind:

- Verbrennung an heißen Teilen



✓ Sicherheitshinweise:

- Benutzung nur durch unterwiesenes Personal
- Beim Beschicken und Entnehmen Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden
- Ofentüren langsam öffnen
- Maximale Beschickungshöhe einhalten, um auch das oberste Blech noch einsehen zu können

Umgang mit Fritteusen

✓ Gefährdungen sind:

- Verbrennungen/Verbrühungen durch heißes Fett, heiße Oberflächen, Fettdünste, Fettbrände
- Quetsch- und Scherstellen an mechanischen Hebeeinrichtungen
- Brandgefahr durch überhitztes Fett

✓ Sicherheitshinweise:

- Benutzung nur durch unterwiesenes Personal
- Befüllen: das Becken muss trocken, die Ablassvorrichtung geschlossen und die Heizeinrichtung abgeschaltet sein
Die Heizeinrichtung erst einschalten, wenn das Fettbecken bis zur unteren Markierung gefüllt, mindestens aber die Heizeinrichtung vollkommen von Fett umgeben ist
Das Becken maximal bis zur oberen Füllmarke befüllen
- Bedienen: Körbe langsam ins heiße Fett eintauchen/herausnehmen
Keine zu nassen Lebensmittel in das heiße Fett einbringen
Fritteusen nur bewegen, wenn das Fett erkaltet ist
Verschüttetes oder herabtropfendes Fett sofort beseitigen
Nach Arbeitsende ist das heiße Fett in der Fritteuse mit einem Deckel zu verschließen
- Ablassen und Transport von Fett: Beim Ablassen von Fett sind geeignete isolierte Handschuhe zu tragen. Ablassen und Transport von heißem Fett nur in hitzebeständige, verschließbare Behälter
- Reinigung: es darf kein heißes Fett mehr im Becken sein. Abgelassenes Fett aus dem Arbeitsbereich entfernen und sicherstellen, dass die Heizeinrichtung ausgeschaltet ist.
- Im Falle eines Fettbrandes: Fettbrandlöscher verwenden – keinesfalls mit Wasser löschen!!!

Umgang mit Gemüseschneidemaschinen

✓ Gefährdungen sind:

- Schnittverletzungen beim Hineingreifen in das Gerät oder beim Reinigen der Messer

✓ Sicherheitshinweise:

- Benutzung nur durch unterwiesenes Personal
- Bei Betrieb: niemals von Hand nachstopfen! Nicht in die Maschine greifen. Verwenden Sie ausschließlich den dafür vorgesehenen „Stopfer“
- Beim Reinigen: Maschine ausschalten und den Netzstecker ziehen. Vorsicht beim Reinigen der Messer! Gefahr durch Schnittverletzungen



Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg

Wir versorgen Studierende in
Mittelfranken, Eichstätt und Ingolstadt
www.werkswelt.de

Gefahrstoffe

Sichere Lagerung & Handhabung von Reinigungs- & Desinfektionsmitteln

Anwendungshinweise

Es geht um Ihre Sicherheit

Reinigungs- & Desinfektionsmittel sind bei sachgemäßem Umgang nicht gefährlich. Ein fehlerhafter Umgang kann dagegen schwerwiegende Folgen haben. Lernen und befolgen Sie die Sicherheitsvorkehrungen aus dieser Broschüre und Sie können diese Mittel sicher handhaben. Es geht um Ihre Sicherheit, die Sicherheit Ihres Arbeitsumfeldes und den Umweltschutz.



Reinigungs- & Desinfektionsmittel

Um ein einwandfreies, hygienisches Arbeitsumfeld zu erzielen und zu erhalten, werden Reinigungs- & Desinfektionsmittel eingesetzt.

Ohne den Gebrauch von Reinigungsmitteln ist es nicht möglich, sichtbaren Schmutz sowie Lebensmittelreste gründlich zu entfernen.



Mit Desinfektionsmitteln werden Bakterien oder andere Mikroorganismen restlos abgetötet bzw. inaktiviert.

ECOLAB

Beachten Sie den korrekten Reinigungsablauf zum wirkungsvollen Gebrauch von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln:

1. Grobreinigung
2. Vorspülen
3. Reinigen
4. Zwischenspülen
5. Desinfizieren
6. Nachspülen



Der genaue Verfahrensverlauf ist im Reinigungs-/Hygieneplan beschrieben und dokumentiert.

Optimale Leistung der „Chemie“

Für das bestmögliche Hygieneergebnis stellen Sie sicher, dass Sie die richtigen Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwenden mit **vorgeschriebener**:

- ▲ Konzentration
- ▲ Einwirkzeit
- ▲ Anwendungstemperatur

Folgen Sie den Angaben im Reinigungs-/Hygieneplan.

ECOLAB

Die Gefahrenpiktogramme auf den Etiketten (gem. Anhang V CLP-Verordnung)



GHS02

- ▲ Hoch entzündlich (-el-er-es) / leicht entzündlich (-el-er-es)
- ▲ Feststoff/Gas/Aerosol/Flüssigkeit/Dampf
- ▲ Erwärmung kann Feuer/Explosion verursachen
- ▲ Durch den Kontakt mit Luft spontan entflammbar
- ▲ In großen Mengen selbstentzündungsfähig; kann in Brand geraten
- ▲ In Berührung mit Wasser entstehen entzündbare Gase

SCHUTZMASSNAHMEN:

- ▲ Von Hitze/Funken/offener Flamme/heißen Oberflächen fernhalten.
- ▲ Nicht rauchen
- ▲ Arbeitsbereiche gut lüften



GHS03

- ▲ Kann Brand fördern/verursachen, Oxidationsmittel
 - ▲ Kann Brand oder Explosion verursachen; starkes Oxidationsmittel
- #### SCHUTZMASSNAHMEN:
- ▲ Von brennbaren Materialien fernhalten
 - ▲ Verschütten vermeiden
 - ▲ Leere Behälter außerhalb von Räumen lagern



GHS04

- ▲ Enthält Gas unter Druck; kann bei Hitze explodieren
- ▲ Enthält Gas unter Druck; kann Kalteverbrennungen oder Verletzungen verursachen

SCHUTZMASSNAHMEN:

- ▲ Druckbehälter vor Sonnenlicht schützen und nicht Temperaturen über 50 °C aussetzen
- ▲ Nicht durchstechen oder verbrennen, auch nicht nach der Verwendung
- ▲ Nicht auf offene Flamme sprühen
- ▲ Von Zündquellen fernhalten – Nicht rauchen



GHS05

- ▲ Kann gegenüber Metall korrosiv sein
- ▲ Verursacht schwere Verätzungen der Haut und Augenschäden
- ▲ Verursacht schwere Augenschäden

SCHUTZMASSNAHMEN:

- ▲ Einatmen von Dämpfen und Kontakt mit Augen, Haut und Kleidung vermeiden
- ▲ Geeignete Kleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille/Gesichtsschutz tragen

ECOLAB

Die Gefahrenpiktogramme auf den Etiketten



GHS08

- ▲ Gesundheitsschädlich bei Verschlucken/Hautkontakt/Einatmen
- ▲ Kann beim Einatmen allergische Reaktionen, Asthmasymptome oder Atembeschwerden verursachen
- ▲ Steht im Verdacht/Kann genetische Defekte hervorrufen/zu Krebserkrankungen führen
- ▲ Steht im Verdacht/Kann Unfruchtbarkeit verursachen/das Kind im Mutterleib schädigen
- ▲ Kann Organschäden bei andauernder/wiederholter Aufnahme verursachen

SCHUTZMASSNAHMEN:

- ▲ Einatmen von Dämpfen & Kontakt mit Haut, Augen oder Schleimhäuten vermeiden
- ▲ Geeignete Kleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille/Gesichtsschutz tragen
- ▲ Bei Verschlucken oder Unwohlsein: Giftzentrale oder Arzt anrufen



GHS07

- ▲ Schädlich bei Verschlucken/Hautkontakt
- ▲ Verursacht Hautreizung/schwere Augenreizung
- ▲ Kann allergische Hautreaktionen verursachen
- ▲ Kann Atemwegsreizung/Schläfrigkeit/Schwindel hervorrufen

SCHUTZMASSNAHMEN:

- ▲ Einatmen von Dämpfen und Kontakt mit Haut, Augen und Schleimhäuten vermeiden
- ▲ Geeignete Kleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille/Gesichtsschutz tragen



GHS09

- ▲ (Sehr) giftig für Wasserorganismen (Langzeitwirkung)

SCHUTZMASSNAHMEN:

- ▲ Freisetzen als Konzentrat in die Umwelt vermeiden
- ▲ Für den Fall das Leckagen auftreten, sollten Lagerräume mit Auffangbehälter oder weiteren Sicherheitsmaßnahmen innerhalb des Gebäudes ausgestattet sein



GHS10

- ▲ Giftig bei Verschlucken/Hautkontakt/Einatmen

SCHUTZMASSNAHMEN:

- ▲ Einatmen von Dämpfen und Kontakt mit Haut, Augen und Schleimhäuten vermeiden
- ▲ Geeignete Kleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille/Gesichtsschutz tragen
- ▲ Bei Kontakt: Sofort Giftinformationszentrum oder Arzt anrufen

ECOLAB



Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg

Wir versorgen Studierende in
Mittelfranken, Eichstätt und Ingolstadt
www.werkswelt.de

Persönliche Schutzausrüstung

Augenschutz

- Dicht sitzende Schutzbrille
- Gesichtsschutz



Handschutz

- Geeignete Schutzhandschuhe tragen
- Für geeignete Schutzhandschuhe die Empfehlungen in den Sicherheitsdatenblättern beachten
- Lederhandschuhe nur im Umgang mit heißen Gegenständen
- Handschuhe über dem Ärmel der Arbeitskleidung tragen



Körperschutz

- Bei Umgang mit Gefahrstoffen chemikalienbeständigen Schutzanzug, geeignete Schutzkleidung oder Schutzhürze tragen
- Beim Abtanken von Chemikalien aus Tankfahrzeugen
- Beim Befüllen von Dosiergeräten und Anwendungsgebinden
- Bei Rettungsarbeiten nach Unfällen



Sicherheitsschuhwerk

- Sicherheits-Gummistiefel tragen und die Hosenbeine über den Stiefelschaft tragen, um den Eintritt von Chemikalien in die Stiefel zu verhindern
- Beim Abtanken von Chemikalien aus Tankfahrzeugen
- Beim Befüllen von Dosiergeräten und Anwendungsgebinden
- Bei Rettungsarbeiten nach Unfällen



ECOLAB

Hinweise zum Umgang

Um Unfälle zu vermeiden, ist es wichtig, bei der Verdünnung und Auflösung von Chemikalien Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

- Geeignete Schutzhandschuhe tragen
- Geeignete Dosiergeräte verwenden



Bei manueller Dosierung

- Füllen Sie erst Wasser in den Behälter – dann die Chemikalie
- Nehmen Sie kaltes Wasser
- Geben Sie das Produkt langsam hinzu
- Beides gründlich durchmischen

Für sicheren Umgang sind folgende technische Einrichtungen sinnvoll:

- Geschlossene Systeme
- Voll automatische Dosiersysteme
- Manuell betriebene Dosierhilfen, z.B. Verschlüsse, Pumpen, usw.



Auf keinen Fall verschiedene Chemikalien miteinander mischen! Gefahren:

- Wärmeentwicklung und die Gefahr von Spritzern
- Toxische Gase und Dämpfe
- Explosionsgefahr
- Die Chemikalie kann Ihre Wirksamkeit verlieren

ECOLAB

Lagerung: Ordnung & Sauberkeit!

Merken Sie sich die folgenden Richtlinien für Ordnung & Sauberkeit in Räumen, in denen die Reiniger & Desinfektionsmittel gelagert werden:

- Korrekte Konzentration
- Kein Zutritt für Unberechtigte
- Tragen Sie immer geeignete Kleidung, Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe und Augen/Gesichtsschutz beim Betreten des Lagerraums
- Alkalische & saure Produkte müssen getrennt gelagert werden, um eine Vermischung zu vermeiden
- Ätzende, oxidierende & chlorhaltige Produkte müssen getrennt gelagert werden, um bei Unfällen eine Vermischung zu vermeiden
- Peressigsäure- und/oder wasserstoffperoxidhaltige Produkte nicht zusammen mit alkalischen und sauren Produkten lagern
- Essen, Trinken und Rauchen ist in Lagerräumen verboten



ECOLAB

Erste-Hilfe-Maßnahmen



Haut

- Haut unter fließendem Wasser mindesten 15 Minuten abspülen
- Beschmutzte, getränkte Kleidung und Schuhe sofort ausziehen
- Bei Unfall oder Unwohlsein sofort einen Arzt hinzuziehen
- Zeigen Sie dem Arzt das Produktetikett oder Sicherheitsdatenblatt
- Bei leichten Hautverbrennungen die Haut abspülen, reinigen und Handlotion verwenden



Augen

- Spülen Sie das Auge unter fließendem Wasser. Personen mit Kontaktlinsen sollten diese vorher entfernen
- Suchen Sie Hilfe bei Ihren Kollegen
- Gehen Sie sofort zum Augenarzt
- Zeigen Sie dem Augenarzt das Produktetikett oder Sicherheitsdatenblatt



Atemorgane

- Beim Einatmen Mitarbeiter an die frische Luft bringen
- Enge Kleidung lockern
- Im Falle von Schwindel oder Schmerzen einen Arzt aufsuchen
- Zeigen Sie dem Arzt das Produktetikett oder Sicherheitsdatenblatt



Mund & Speiseröhre

- Bei Verschlucken Mund mit Wasser ausspülen
- Trinken Sie nur Wasser
- Bei Verschlucken kein Erbrechen herbeiführen
- Konsultieren Sie sofort einen Arzt
- Zeigen Sie dem Arzt das Produktetikett oder Sicherheitsdatenblatt

ECOLAB



Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg

Wir versorgen Studierende in
Mittelfranken, Eichstätt und Ingolstadt
www.werkswelt.de

Alarmplan



Beachten Sie folgenden Sicherheitsregeln



Alarmplan:

- Machen Sie sich mit den Standorten der Sicherheitseinrichtungen vertraut
- Feuermelder, Feuerlöscher und Notruftelefon
- Fluchtwege, Sammelpunkte und Schutzausrüstung
- Spezielle Sicherheitsanweisungen für Ihre Abteilung (wie z.B. Notfallpläne)



Der Notruf:

1. Wo ist es passiert?
2. Was ist passiert?
3. Wie viele Menschen sind verletzt?
4. Wer ist der Meldende?
5. Warten Sie Fragen ab! Beenden Sie niemals den Anruf von Ihrer Seite, sondern nur wenn die Notrufzentrale Sie dazu auffordert!



Verhalten in Notfällen (Feuer, Unfälle mit Verletzten):

- Tätigen Sie einen Notruf und folgen Sie dabei den oben aufgeführten Anweisungen
- Sichern Sie die Unfallstelle
- Im Gefahrenfall bringen Sie Verletzte oder Hilflöse an einen sicheren Ort und organisieren Sie Hilfeleistung
- Treffen Sie Vorkehrungen für Erste Hilfe
- Bei kleinen Bränden bekämpfen Sie den Brand wenn möglich mit Feuerlöschern. Halten Sie sich von großen Bränden fern!
- Verlassen Sie Gefahrenstellen auf dem kürzesten Weg und weisen Sie Ortsunkundigen den Weg
- Warten Sie auf das Eintreffen von Rettungskräften (Feuerwehr/Rettungsdienst) und weisen Sie ihnen den Weg zum Unfallort
- Benutzen Sie keine Aufzüge!
- Begeben Sie sich zur Notfallsammelstelle
- Verlassen Sie die Sammelstelle nicht bevor Sie dazu aufgefordert werden!



1. Lesen Sie immer das Produktetikett, das Sicherheitsdatenblatt und die Betriebsanweisungen.
2. Beachten Sie die Gefahrenpiktogramme sowie die Gefahren- und Sicherheitshinweise (H- und P-Sätze).
3. Haben Sie Zweifel, fragen Sie Ihren Vorgesetzten.
4. Tragen Sie die vorgeschriebene Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Augen-/Gesichtsschutz.
5. Reinigen Sie Ihre Schutzkleidung nach Gebrauch und prüfen Sie diese auf eventuelle Beschädigung.
6. Mischen Sie nie unterschiedliche Chemikalien – dies kann zu heftigen und gefährlichen Reaktionen führen.
7. Wenn Sie verdünnen: Erst kaltes Wasser vorlegen, dann das Produkt hinzufügen.
8. Gebinde müssen nach dem Einsatz wieder ordnungsgemäß im Chemikalienlager eingelagert werden.
9. Lagern Sie Reiniger & Desinfektionsmittel immer im original Gebinde.
10. Lagern Sie Produkte getrennt, die miteinander reagieren könnten.
11. Essen, trinken und rauchen Sie grundsätzlich nicht in Lagerräumen & bei der Anwendung von Chemikalien.
12. Waschen Sie Ihre Hände vor Pausen, sowie vor und nach dem Gang zur Toilette und/oder Umkleieräumen.
13. Achten Sie auf sich & auf Ihre Kollegen.

ECOLAB

ECOLAB

Corona – spezielle Verhaltensregeln

Ergänzung zur Mitarbeiterschulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung und nach § 43 Infektionsschutzgesetz

1. Mindestabstand von 1,5 m einhalten!

Das gilt in allen Situationen und sowohl gegenüber den Gästen als auch gegenüber Kollegen.

2. Mund-Nasen-Bedeckung benutzen!

- in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten
- In einigen Bereichen mit Gastkontakt ist das ständige Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung gesetzlich vorgeschrieben. Halten Sie sich daran und folgen Sie den Anweisungen Ihres Vorgesetzten.
- Auch bei Tätigkeiten, die Sie mit einem Kollegen oder einer Kollegin gemeinsam ausführen, müssen beide eine Mund-Nase-Bedeckung tragen.



3. Mund-Nase-Schutz und sonstige Schutzausrüstung richtig benutzen und pflegen!

- Mund-Nase-Bedeckung und andere Schutzausrüstung (z.B. Schutzhandschuhe, Schutzbrillen, Schutzkleidung) darf immer nur von einer einzigen Person benutzt werden.
- Setzen Sie die Mund-Nase-Bedeckung korrekt auf und ab. Das bedeutet: Hände waschen, richtig platzieren, bei textiler Maske („Alltagsmaske“) Innen- und Außenseite möglichst nicht berühren
- Pflegen Sie die Mund-Nase-Bedeckung richtig. Das bedeutet bei textiler Maske („Alltagsmaske“): Nach einmaliger Nutzung heiß (mind. 60 °C, besser 95°C) waschen und vollständig trocknen
- max. Tragedauer nach Herstellerangaben beachten. Bei textiler Maske („Alltagsmaske“): Durchfeuchtete Maske umgehend austauschen
- Herstellerhinweise beachten

4. Händehygiene einhalten!

Im Gastgewerbe sind das Waschen und Desinfizieren der Hände und der richtige Hautschutz immer wichtig – jetzt aber ganz besonders. Waschen und Desinfizieren Sie Ihre Hände häufiger und intensiver, insbesondere auch nach dem Abräumen von schmutzigen Gläsern, Geschirr oder Besteck.

5. Nies- und Hustenetikette wahren

Achten Sie darauf, dass beim Husten oder Niesen kein Speichel oder Nasensekret in die Umgebung versprüht wird. Halten Sie beim Husten oder Niesen möglichst Abstand von anderen Personen und drehen Sie sich weg.

- Niesen oder husten Sie am besten in ein Einwegtaschentuch. Verwenden Sie dies nur einmal und entsorgen es anschließend in einem Mülleimer mit Deckel.
- Nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten: [Hände waschen](#).
- Ist kein Taschentuch griffbereit, sollten Sie sich beim Husten und Niesen die Armbeuge vor Mund und Nase halten. Nicht die Hand vor den Mund halten.

6. Arbeitskleidung hygienisch reinigen und aufbewahren

- Falls Sie Ihre Arbeitskleidung selbst waschen: Waschen Sie regelmäßig und hygienisch, mind. mit 60°C, besser mit 95°C.
- Bewahren Sie Arbeitskleidung und Alltagskleidung getrennt voneinander auf.

7. Direkten Handkontakt vermeiden!

Vermeiden Sie den direkten Handkontakt zu Personen und Gegenständen.

8. Auf Körperkontakt verzichten!

Auch sonstiger Körperkontakt, z.B. Umarmungen, Schulterklopfen etc. müssen gegenüber Kollegen und Gästen unterbleiben.

9. Betriebshygiene und Dokumentationspflichten einhalten!

Im Gastgewerbe ist die genaue Einhaltung des HACCP-Konzeptes immer wichtig – jetzt aber ganz besonders. Einige Hygieneregeln und Dokumentationspflichten wurden im Betrieb verstärkt. Halten Sie diese Vorgaben immer genau ein.

10. Nicht krank zur Arbeit!

Wenn Sie sich krank fühlen, dürfen Sie nicht zur Arbeit kommen bzw. nicht weiterarbeiten. Informieren Sie Ihren Vorgesetzten und melden Sie sich ordnungsgemäß krank. Vor Wiederantritt der Arbeit ist eine ärztliche Abklärung erforderlich.



Studentenwerk
Erlangen-Nürnberg

Wir versorgen Studierende in
Mittelfranken, Eichstätt und Ingolstadt
www.werkswelt.de

11. Bei Corona-Verdacht Arbeitgeber informieren

Wenn Sie den Verdacht haben, dass Sie mit dem Coronavirus infiziert sein könnten (typische Atemwegssymptome oder Kontakt zu einer infizierten Person), informieren Sie umgehend Ihren Arbeitgeber bzw. Vorgesetzten. COVID 19 ist eine meldepflichtige Krankheit nach dem Infektionsschutzgesetz. Wenn Sie infiziert sind, müssen Sie und alle Ihre Kontaktpersonen in häuslicher Quarantäne bleiben. Ihr Arbeitgeber wird Ihnen die weiteren Schritte mitteilen.

Corona-Verhaltensregeln für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Gastgewerbe

Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir unserer
Mitverantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht.

Bitte halten Sie die Verhaltensregeln konsequent ein.

Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, Ihre Kollegen, unseren Betrieb und die Gäste.



Mindestabstand 1,5 m
gegenüber Gästen und
Kollegen einhalten



Arbeitskleidung
hygienisch reinigen und
aufbewahren



Mund-Nase-Schutz
benutzen, wo
vorgeschrieben



Betriebshygiene
und Dokumentations-
pflichten einhalten



Händehygiene
einhalten



Auf Umarmungen
und Händeschütteln
verzichten



Nies- und Hustenetikette
wahren



Nicht krank zur Arbeit



Desinfektionsmittel und
Schutzausrüstung fach-
gerecht einsetzen



Bei Corona-Verdacht
Arbeitgeber informieren



Gäste informieren
und anleiten



Nachweis zur Schulung: Informationen für Mitarbeitende der Hochschulgastronomie

Hiermit bestätige ich,

(Druckbuchstaben)

Vorname

Nachname

die „Informationen für Mitarbeitende der Hochschulgastronomie“

gelesen und verstanden zu haben.

Inhalt der Belehrung:

- § 43 IfSG
- HACCP
- Umgang mit ALLERGENEN
- MSC – Fischprodukte
- Hygiene
- Arbeitssicherheit
- Gefahrstoffe
- Corona – spezielle Verhaltensregeln

Ort, Datum

Unterschrift