**Sicherheitsbelehrung im Fach Hauswirtschaft**

Eine Unterweisung muss in den Fächern Naturwissenschaften, Chemie, Biologie, Physik, Technik, Hauswirtschaft und in Kursen, die das Fotolabor benutzen, erfolgen.

Zu Beginn des Schuljahres muss jede Lerngruppe eine Unterweisung über das Verhalten in der Schulküche und beim Umgang mit Lebensmitteln erhalten. Dieses muss im Klassenbuch bzw. Kursheft vermerkt werden (unter dem Stichwort „Sicherheitsbelehrung“).

Im Rahmen der Sicherheitsbelehrung müssen mit den Schülerinnen und Schülern folgende Themen besprochen werden:

**Schutz- und Hygienemaßnahmen:**

* Die Schulküche darf keinesfalls ohne Aufsicht der Lehrperson betreten werden.
* Hinweise von der Lehrperson müssen genau befolgt werden. Die Küchenpraxis beginnt erst dann, wenn die Lehrperson dazu aufgefordert hat.
* Mäntel, Jacken und Schultaschen werden im Essraum verstaut.
* Handschmuck und Armbanduhren müssen vor der Nahrungszubereitung abgelegt werden.
* Hände und Fingernägel müssen zu Beginn jeder Küchenpraxis mit Flüssigseife gründlich gereinigt werden; zum Abtrocknen werden ausschließlich Papierhandtücher verwendet.
* Hände müssen zwingend zwischen den Arbeitsgängen, vor und nach den Pausen, nach dem Toilettenbesuch und nach Aufräumarbeiten gewaschen werden.
* Lange Haare werden vor der Nahrungszubereitung zusammengebunden.
* In der Schulküche muss festes Schuhwerk getragen werden.
* Handverletzungen müssen mit wasserdichtem Material abgedichtet werden.
* Saubere Schürzen müssen verwendet und nach hinten zugebunden werden.
* Reinigungsmittel werden von der Lehrperson vor der Nahrungszubereitung ausgeteilt, nach den Reinigungsarbeiten wieder eingesammelt und im Reinigungsmittelschrank verstaut.
* Die Arbeit mit elektrischen Geräten erfolgt nur nach Aufforderung der Lehrperson.
* Geschmacksproben werden nur mit einem sauberen Probierlöffel gemacht.
* Speisen, die mit Rohei zubereitet und nicht genügend gegart werden, können in der Schulküche nicht zubereitet werden (z.B. Tiramisu, selbstgemachte Majonäse). Deshalb darf z. B. Kuchenteig nach Roheizugabe nicht mehr gekostet werden.
* Fleisch muss vor dem Verzehr ausreichend durchgegart werden.

**Verhalten im Gefahrfall:**

* Ruhe bewahren und den Anweisungen der Lehrperson folgen.
* Fluchtwege und Sammelstellen besprechen und auf Erste Hilfe-Raum hinweisen.
* Je nach Art des Unfalls können dann verschiedene Maßnahmen notwendig werden:
  + Klassenraum verlassen
  + Erste Hilfe leisten
  + Schulleitung über das Sekretariat und Schulsanitäter informieren
  + Brandbekämpfung mit geeigneten Löschmitteln (Löschdecke, Feuerlöscher)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kursbezeichnung: | Datum der Sicherheitsbelehrung: | Kursbezeichnung: | Datum der Sicherheitsbelehrung: |
| 1. |  | 4. |  |
| 2. |  | 5. |  |
| 3. |  | 6. |  |

Datum, Unterschrift: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Kürzel: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_