



Pädagogische Hochschule Tirol

**Mitteilungsblatt der
Pädagogischen Hochschule Tirol**
Studienjahr 2021/22
Innsbruck, 7. 12. 2021
8. Stück

Mag. Thomas Schöpf
Rektor
Pastorstraße 7, 6020 Innsbruck
+43 512 599 23
office@ph-tirol.ac.at
www.ph-tirol.ac.at

Benutzungsordnung für die Lehrküchen an der
Pädagogischen Hochschule Tirol



Benutzungsordnung für die Lehrküchen an der Pädagogischen Hochschule Tirol

Die allgemeine Lebensmittelhygieneverordnung 2006 sowie die darauf basierende Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung ist strikt einzuhalten (veröffentlicht mit Geschäftszahl BMG-75210/0005-II/B/13/2011 vom 2. 8. 2011 sowie Änderungen, Ergänzungen BMG-75210/0003-II/B13/2013 vom 29. 1. 2013).

1 Richtlinien für die Benutzung der Lehrküchen

1. Neue Studierende sind nachweislich in der ersten Lehrereinheit über die Benutzungsordnung für Sonderunterrichtsräume, Brandschutz und Unfallverhütung zu informieren.
2. Alle Nutzer:innen sind verpflichtet, jährlich eine Hygieneschulung/HACCP-Schulung zu absolvieren.
3. Die Nutzer:innen haben arbeitsgerechte Kleidung (Schutzkleidung) und feste, rutschfeste, geschlossene Schuhe (ggf. Sicherheitsschuhe) zu tragen.
4. Offene lange Haare sind hochzustecken oder mit einem Haarnetz zu überdecken.
5. Das Tragen einer Kopfbedeckung ist verpflichtend.
6. Schmuck, Armbanduhren, Ringe, Piercings sowie Halsketten müssen vor Arbeitsbeginn abgelegt werden.
7. Die Fingernägel müssen sauber, kurz geschnitten und unlackiert sein.
8. Personen mit Durchfallerkrankungen, Erkältungen sowie eitrigen Wunden im Bereich der Hände, Arme, des Halses und des Kopfes dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden.
9. Vor Arbeitsbeginn und entsprechend dem Arbeitsablauf sind die Hände gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.
10. In der Küche dürfen weder Arzneimittel eingenommen noch Kaugummi gekaut werden.
11. Die Unfallverhütungsmaßnahmen bei der Benutzung von Werkzeugen und Maschinen sind zu beachten. Bei Bedarf ist die Gebrauchsanleitung zu lesen.
12. Alle Nutzer:innen sind zum richtigen Umgang mit Arbeitsgeräten und Kochutensilien verpflichtet. Für mutwillige Beschädigungen werden die dafür Verantwortlichen zu Schadenersatz herangezogen.
13. Unmittelbar nach dem Aufschlagen von rohen Eiern und der Bearbeitung von rohem Fisch und Geflügel ist der Arbeitsplatz zu reinigen und zu desinfizieren.
14. Schneidebretter sind nach dem Gebrauch mechanisch, chemisch und thermisch zu reinigen und anschließend zu desinfizieren.
15. Arbeitsflächen und angrenzende Wände sind nach jeder Kocheinheit gründlich zu reinigen.



16. Nach jeder Lehreinheit sind die Aufschnittmaschine sowie die Griffe von Kästen und Schubladen zu desinfizieren.
17. Nach jeder Lehreinheit ist der Müll ordnungsgemäß zu entsorgen und die Behälter zu säubern.
18. Die Kühlschränke und Kühltische sind täglich zu kontrollieren und zu reinigen.
19. Die Spülmaschine ist entleert und gereinigt mit geöffneter Haube zu hinterlassen.
20. Fußböden sind täglich nach Arbeitsschluss besenrein zu hinterlassen.
21. Die Küche ist inventiert (laut Inventarlisten/Fotos) und zugesperrt zu hinterlassen.
22. Betriebsfremde Personen dürfen die Küche nur in Begleitung eines beauftragten Küchenbenutzers und in Arbeitsschuhen betreten.
23. Aus den Lehrküchen dürfen keine Unterrichtsmaterialien entfernt bzw. verliehen werden.
24. Die PHT übernimmt keine Haftung für den Verlust von persönlichen Gegenständen.

2 Benutzungsordnung für Lehrserviceräume

Die allgemeine Lebensmittelhygieneverordnung 2006 sowie die darauf basierende Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung ist strikt einzuhalten (veröffentlicht mit Geschäftszahl BMG-75210/0005-II/B/13/2011 vom 2. 8. 2011 sowie Änderungen, Ergänzungen BMG-75210/0003-II/B13/2013 vom 29. 1. 2013)

1. Neue Studierende sind nachweislich in der ersten Lehreinheit über die Benutzungsordnung für Sonderunterrichtsräume, Brandschutz und Unfallverhütung zu informieren.
2. Alle Nutzer:innen sind verpflichtet, jährlich eine Hygieneschulung/HACCP-Schulung jährlich zu absolvieren.
3. Arbeitskleidung soll sauber, fleckenlos und gut gebügelt sein.
4. Lange Haare müssen zusammengebunden sein.
5. Ringe, Armreifen, Freundschaftsbänder etc. sind vor dem Praxisunterricht abzulegen.
6. Das Tragen von Piercings im Gesichts- und Mundbereich ist verboten.
7. Dezentres Make-up ist gestattet, stark riechendes Parfum oder Rasierwasser soll nicht aufgetragen werden.
8. Personen mit Magen-Darmerkrankungen, Erkältungserkrankungen sowie eitrigen Wunden im Bereich der Hände, Arme, des Halses und des Kopfes dürfen im Service nicht beschäftigt werden.
9. In der Serviceräumen dürfen weder Arzneimittel eingenommen noch Kaugummi gekaut werden. Persönliche Arzneimittel, außer solche, die für einen möglichen Akutfall bereitgehalten werden müssen, sind in den Garderoben aufzubewahren.



10. Alle Nutzer:innen sind zum richtigen Umgang mit Arbeitsgeräten und Serviergegenständen verpflichtet. Für mutwillige Beschädigungen werden die hierfür Verantwortlichen zu Schadenersatz herangezogen.
11. Nach jeder Lehreinheit ist jeglicher Müll ordnungsgemäß zu entsorgen und die entsprechenden Behälter zu säubern.
12. Die Gläserspülmaschine ist entleert, gereinigt und geöffnet zu hinterlassen.
13. Tische sind laut Raumplan in Tafelform zu stellen und Stühle müssen aufgestuhlt werden.
14. Fußböden sind täglich nach Arbeitsschluss besenrein zu hinterlassen.
15. Die Serviceräume sind inventiert (laut Inventarlisten) und zugesperrt zu hinterlassen.
16. Betriebsfremde Personen dürfen die Serviceräume nur in Begleitung einer beauftragten Serviceperson betreten.
17. Aus den Serviceräumen dürfen (auch für Lehrauftritte) keine Unterrichtsmaterialien entfernt bzw. entliehen werden.
18. Die Kaffeemaschine ist nach Gebrauch, spätestens aber vor Verlassen der Räumlichkeiten zu reinigen.
19. Die PHT übernimmt keine Haftung für den Verlust von persönlichen Gegenständen.

3 Benutzungsordnung für den Raum der Sinne

Die allgemeine Lebensmittelhygieneverordnung 2006 sowie die darauf basierende Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung ist strikt einzuhalten (veröffentlicht mit Geschäftszahl BMG-75210/0005-II/B/13/2011 vom 2. 8.2011 sowie Änderungen, Ergänzungen: BMG-75210/0003-II/B13/2013 vom 29. 1. 2013)

1. Neue Studierende sind nachweislich in der ersten Lehreinheit über die Benutzungsordnung für Sonderunterrichtsräume, Brandschutz und Unfallverhütung zu informieren.
2. Alle Nutzer:innen sind verpflichtet, eine Hygieneschulung/HACCP-Schulung jährlich zu absolvieren.
3. Das Schneidebrett ist nach dem Gebrauch mechanisch, chemisch und thermisch zu reinigen und anschließend zu desinfizieren.
4. Arbeitsflächen und angrenzende Wände sind nach jeder Kocheinheit gründlich zu reinigen.
5. Nach jeder Lehreinheit ist jeglicher Müll ordnungsgemäß zu entsorgen.
6. Die Tische sind zu einer Tafel zusammenzustellen.
7. Die Stühle sind, mit Ausnahme der gestapelten Stühle, aufzustuhlen.
8. Aus dem Raum der Sinne dürfen keine Unterrichtsmaterialien entfernt bzw. verliehen werden.



9. Der Raum der Sinne ist inventiert (laut Inventarlisten/Fotos in den Schubladen und Kästen) und versperrt zu hinterlassen.
10. Die PHT übernimmt keine Haftung für den Verlust von persönlichen Gegenständen.