



Lehrküchen

In vielen Familien wird nicht mehr die traditionelle Esskultur gepflegt. Viele Kinder werden über Gemeinschaftsverpflegung oder Fast Food versorgt. Hygieneregeln in der Küche, die noch vor wenigen Jahrzehnten als selbstverständlich vorausgesetzt werden durften, müssen heute vielfach erst mühsam in der Schule erlernt werden. Demnach ist es wichtig, dass Lehrküchen über eine entsprechende Ausstattung verfügen, um den Kindern die so wichtigen Hygieneregeln vermitteln zu können.

Von grundlegender Bedeutung ist die Pflege und Wartung der Lehrküche, z.B. dass die Wände frei von Schimmel sind und eine ausreichende Belüftung gegeben ist. Zu der Ausstattung gehören neben den elektrischen Geräten intakte, gut reinigbare Arbeitsflächen, Handwaschbecken in entsprechender Anzahl und Ausstattung (Kalt- und Warmwasser, Flüssigseife im Spender, Einmalhandtücher, Abfallbehälter). Weiters dürfen Kochgeräte wie Töpfe nicht ausgeschlagen sein, Schneidbretter sind regelmäßig zu erneuern. Maschinelles Geschirrspülen wird empfohlen. Sinngemäß gelten natürlich für eine Lehrküche die gleichen hygienischen Anforderungen und Regeln wie für jede Küche der Gemeinschaftsverpflegung.

Vor dem Kochunterricht ist es notwendig, die Hände gründlich zu waschen, lange Haare zusammenzubinden sowie eine Schürze anzulegen.

Zwischen unreinen (z.B. Kartoffelschälen) und reinen Tätigkeiten (z.B. Anrichten) ist jeweils eine gründliche Händewaschung mit Seife und heißem Wasser vorzunehmen. Mit kleineren Verletzungen kann weitergearbeitet werden, sofern diese versorgt werden und ein Einmalhandschuh darüber getragen wird.

- Lehrküche muss instand gehalten werden
- Handwaschbecken in entsprechender Anzahl und Ausstattung
- Arbeitsflächen gut reinigbar
- Gerätschaften in einwandfreiem Zustand
- Hygieneplan erstellen

Auf detaillierte Hygieneregeln soll an dieser Stelle nicht eingegangen werden, Hauswirtschaftslehrer/innen wird empfohlen, die entsprechenden Leitlinien, die es für Gastgewerbe und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung gibt, sinngemäß auf Lehrküchen anzupassen. Erhältlich sind diese Leitlinien bei der Lebensmittelaufsicht der Länder siehe Seite 28.

