

Hygieneplan der Volkshochschule Rhein-Pfalz-Kreis zur Durchführung von Kochkursen

(für hauswirtschaftliche Lehrgänge gelten die jeweils bereichsspezifischen Vorschriften)

Vorrangig gelten – auch außerhalb der Corona-Auflagen - die Leitlinien für eine „Gute Hygienepraxis“ für den Umgang mit und die Verarbeitung von Lebensmitteln (z.B. unter <https://t1p.de/zs3f>, <https://t1p.de/ibsg> oder <https://t1p.de/o9ww>)

Vorinformation:

Für Kochkurse lässt sich festhalten, dass eine Ansteckung mit COVID-19 über Lebensmittel oder Gegenstände zur Zeit nicht bekannt ist (<https://www.bfr.bund.de>). Kochkurse können also prinzipiell stattfinden.

Coronaviren können sich in Lebensmitteln nicht vermehren. Sie benötigen dazu einen lebenden tierischen oder menschlichen Wirt. Da die Viren hitzeempfindlich sind, kann das Infektionsrisiko durch das Erhitzen von Lebensmitteln zusätzlich weiter verringert werden.

- **Es gelten die allgemeinen Regelungen der vhs Rhein-Pfalz-Kreis u.a. zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung, zur Handhygiene und zu den Abstandregeln. Hinzu kommen die zusätzlichen Hygienehinweise für Kochkurse:**
- Es wird empfohlen, beim Kochen einen Mund-Nasen-Schutz und Einweg-Handschuhe zu tragen. Es ist besonderes Augenmerk auf die Handygiene zu legen; das Tragen von Handschuhen ersetzt dabei nicht die gründliche Handhygiene: Die Hände müssen bei Kursbeginn und nach Toilettenbesuchen gründlich mit Seife gereinigt werden. Dafür werden die Handwaschbecken (nicht Geschirrbekken) genutzt. Handschmuck (Uhren, Ringe) soll nach Möglichkeit nicht getragen werden. Aus Hygienegründen sollen während des Kurses saubere Schürzen angelegt werden.
- Personen mit Wunden an den Händen und Unterarmen, insbesondere wenn diese eitrig oder entzündet sind, können leider an dem Kurs nicht teilnehmen. Bei Erkältungssymptomen oder Durchfall ist eine Kursteilnahme verboten.

Kursdurchführung:

- Die Teilnahmezahl wird vorerst auf max. 8 Personen reduziert.
- Pro Kocheinheit sollen möglichst Paare/Personen aus einem Haushalt/einer Familie eingeteilt werden. Pro Kochnische/Küchenzeile arbeiten in der Regel zwei Personen zusammen. Die zugeteilten Kochnischen/Küchenzeilen sollen während des Kochens möglichst nicht verlassen werden.
- Es ist besonderes Augenmerk auf die Handygiene zu legen; das Tragen von Handschuhen ersetzt nicht die gründliche Handhygiene (s.o.).
- Alle Hinweise zum (hygienischen) Umgang mit den Lebensmitteln, die die Kursleitung mitteilt, müssen umgesetzt werden.
- Für das Probieren der Speisen sollen alle Teilnehmenden eigene Probierlöffel verwenden. Diese sind nach dem Probieren umgehend mit heißem Wasser und Spülmittel zu reinigen.
- Jede Gruppe kocht ihr eigenes Menu, es gibt i.d.R. keine Zubereitung von Speisen für andere Gruppen. Ziel ist es, zeitgleich identische und leckere Gerichte gemeinsam zu kreieren.
- Jeder Gang wird direkt nach der Fertigstellung am Tisch verspeist; danach geht es weiter. Eine Essensausgabe in Buffet-Form ist nicht zulässig.
- Für das gemeinsame Essen ist auf den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Teilnehmenden der unterschiedlichen Kochgruppen zu achten.
- Kochmaterialien werden nach Möglichkeit nicht gemeinsam genutzt. Küchenmaschinen oder Geräte, die von mehreren Teilnehmenden benutzt werden müssen, werden nach jedem Gebrauch gründlich mit Reinigungsmittel desinfiziert.
- Bei der Nutzung einer Spülmaschine ist ein Spülgang mit mind. 60°C einzustellen. Bei Handwäsche ist das Geschirr möglichst heiß unter Verwendung von Geschirrspülmittel zu reinigen und mit klarem heißem Wasser nachzuspülen.