

Hygienevorschriften
für den Umgang mit Lebensmitteln
an Pflichtschulen

INHALT

- Hygienevorschriften für Schulküchen und dgl.
(VOBl. d. LSR für OÖ/Stück 7/1999)
- Hygienevorschriften für Schulküchen u. dgl.
(A9-143/1ad-99 v. 21.04.1999)
- Hygiene- und Sicherheitsvorschriften für Lehrküchen
und angeschlossene Nebenräume

Hygienevorschriften – Wiederverlautbarung
A9-143/1-2007 vom 7.9.2007

(Im oben angeführten Erlass sind die Erlässe A9-143/1-2002 vom 5.9.2002 und B1-141/1-2001 vom 8.11.2001 zusammengefasst.)

- Reinigungsarbeiten in der Schulküche – Anfrage
(Schreiben des Amtes der OÖ. Landesregierung
v. 5.8.1987, Schu-16/24-1987-Zei)
- Reinigung der Tischwäsche und der Geschirrtücher
(B1-39/1-92 v. 23.04.1992)
- Piercing – Handhabung im fachpraktischen
Unterricht (Küche und Service)
VOBl. des LSR f. OÖ/Stück 2001/19 – A9-14/8-2002)

Verordnungsblatt des Landesschulrates für OÖ

Mitteilungen:

HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR SCHULKÜCHEN UND DGL.

Nummer: 1999/7

Seite: 3

Datum: 08.04.99

Wir weisen darauf hin, dass die Lebensmittelhygiene-Verordnung, BGBl 31/1998, vom 3. Februar 1998 mit 1. März 1999 in Kraft getreten ist. Diese Verordnung gilt auch an Schulen mit Küchen der Gemeinschaftsverpflegung bzw Speisenaufbereitungs- und Speisenausgabestellen (zB bei Catering).

Neben den Vorschriften betreffend bauliche Anforderungen, Ausstattung, Einrichtung, Personalhygiene und Umgang mit Lebensmitteln ist jetzt auch die Durchführung von Eigenkontroll- und Überwachungsmaßnahmen nach vorgegebenen, anerkannten Grundsätzen erforderlich (HACCP-System). Durch diese Maßnahmen soll eine erhöhte Lebensmittelsicherheit und eine Minimierung des gesundheitlichen Risikos erreicht werden.

Als Unterstützung bei der praktischen Handhabung der Lebensmittelhygiene-Verordnung dient die **Leitlinie für Großküchen, Großcatering, Spitalsküchen und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung**, Neufassung vom 27. 5. 1998, GZ. 31.950/11-VI/B/1/98, des Bundeskanzleramtes.

Werden **Küchen ausschließlich für Lehrzwecke** genutzt und erfolgt in diesem Bereich keine Gemeinschaftsverpflegung, fallen sie nicht unter die gesetzliche Regelung. Aus pädagogischen Gründen und als Präventivmaßnahme müssen aber auch in diesen Küchen die Grundsätze der Lebensmittelhygiene als „Hygiene- und Sicherheitsvorschriften für Lehrküchen und angeschlossene Nebenräume“ eingehalten werden.

Wird ein Buffetbetrieb im Schulgebäude einer Bundesschule verpachtet, so ist der Pächter aufgrund des Abs V Pkt. 6 der zwischen diesen und der Republik Österreich abgeschlossenen Pachtverträgen für die Einhaltung der Hygienemaßnahmen verantwortlich.

Über das Pädagogische Institut werden für alle Schularten

Fortbildungsveranstaltungen zur Umsetzung der Lebensmittelhygiene-Verordnung angeboten. Der Besuch dieser Veranstaltungen wird betroffenen Direktoren bzw verantwortlichen Lehrern empfohlen. Nach erfolgter Schulung steht die im Bezirk zuständige Stelle der Lebensmittelaufsicht für weitere Beratung und Hilfestellung gerne zur Verfügung.

Service-Angebote:

- Küchenhygienemappe des WIFI Österreich "HACCP für Praktiker - Küchenhygiene leicht gemacht - Hotel und Gastgewerbe", anzufordern beim WIFI Österreich, Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien, Tel. 01-50105-5050; Ziel dieses Handbuches (Preis: ohne Diskette S 180,--, mit Diskette S 360,--) ist es, die Umsetzung der Lebensmittelhygiene-Verordnung in kurzen und einfachen Worten zu erläutern.
- Hilfestellung bieten auch diverse Firmen, die Produkte zur Betriebshygiene vertreiben.
- Hygienemerkbücher, zu beziehen beim WIFI Wien, Fachgruppe Gastronomie, Tel. 01-5333704.

Gültig für: **APS BS AHS BMHS BA**

(A9-143/1-99 - Dr. Jindrich)



Bezirksschulräte und Direktionen
der allgemeinbildenden höheren Schulen,
der berufsbildenden mittl. u. höh. Schulen,
der Bildungsanstalten für Kindergartenpädagogik sowie
der Berufsschulen
in Oberösterreich

Bearbeiterin:
Fr. Dr. Jindrich

Tel: 0732 / 7071-9111
Fax: 0732 / 7071-4140
E-mail: lsr@lsr-ooe.gv.at

laut Verteiler

Ihr Zeichen

vom

Unser Zeichen

A9-143/1ad-99

vom

21.4.1999

Hygienevorschriften für Schulküchen u.dgl.

Sehr geehrte Damen und Herren!

In Ergänzung unseres gegenständlichen Erlasses A9-143/1-99 vom 23.3.99 (verlautbart in den VO-BI.d.LSRfOÖ, St. 7/1999) werden nachstehende Unterlagen wie folgt übermittelt:

Für Schulen mit Lehrküche:

- Hygiene- u. Sicherheitsvorschriften f. Lehrküchen u. angeschloss.Nebenräume

Für Schulen mit Gemeinschaftsverpflegung.

- Leitlinie für Großküchen, Großcatering, Spitalsküchen u.vergleichbaren Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (Neufassung)
- Lebensmittelhygieneverordnung, BGBl II 31/1998

Mit freundlichen Grüßen

Für den Amtsführenden Präsidenten
Dr. Kepplinger eh.

Anlage(n)

Hygiene- und Sicherheitsvorschriften für Lehrküchen und angeschlossene Nebenräume

Bauliche Anforderungen und Ausstattung:

1. Die Wände müssen bis zu einer Höhe von mindestens 2 m hell verfliesen sein. Deckenvorrichtungen müssen, wenn vorhanden, hell, glatt, fugenfrei und abwaschbar beschaffen sein. Decken und übrige Wandteile müssen mit einem hellen, nicht abblätternden Anstrich versehen sein.
2. Der Fußboden muss rutschfest, wasserundurchlässig, fugenfrei und leicht zu reinigen sein.
3. Alle Räume müssen angemessen be- und entlüftbar sein. Kondenswasserbildung ist vorzubeugen.
4. In der Küche muss mindestens ein eigenes Handwaschbecken (nach Bedarf ev. mehrere) mit Warmwasser vorhanden sein. Die Wasserauslässe dürfen nicht mit den Händen zu betätigen sein (Annäherungsautomatik). Seifenspender, Einwegpapierhandtücher und Papierkörbe müssen in unmittelbarer Nähe angebracht sein.
5. Bei der Anordnung der Arbeitsplätze ist soweit wie möglich der Reinigungs- vom Zubereitungsbereich zu trennen.
6. Im gesamten Küchenbereich ist nur einwandfreies Trinkwasser zulässig.
7. Schädlinge sind durch geeignete und zugelassene Maßnahmen zu verhindern. Dabei ist auf den Umweltschutz Bedacht zu nehmen.
8. Für die in der Küche Beschäftigten ist nach Möglichkeit eine eigene Toilette vorzusehen. Im Vorraum ist ein entsprechend ausgestattetes Handwaschbecken mit Seifenspender und Einweghandtüchern anzubringen. Kleiderhaken sind ebenfalls vorzusehen.
9. Ein Umkleide- und Garderobenbereich muss in Nähe zur Küche vorhanden sein. Straßenoberbekleidung und Straßenschuhe dürfen in der Küche weder getragen noch aufbewahrt werden.

Einrichtungen und Inventar:

1. Einrichtungen in Küchen und Nebenräumen müssen glatte und abwaschbare Flächen (Metall, Kunststoff) aufweisen. Arbeitsplatten müssen aus rostfreiem Stahl, Stein oder Kunststoff bestehen und fugenlos sein.

2. Laut OÖ Schulbau- und –einrichtungsverordnung sind in der Küche zwingend vorgeschrieben:
 - ein versperrbarer Erste-Hilfe-Schrank
 - ein Feuerlöscher für Fettbrände einschließlich Löschdecke
 - eine Zentrale Stromabschaltestelle, zu der die unterrichtenden Lehrer jederzeit Zutritt haben müssen.
3. Arbeitsgeräte aus Kunststoff sind denen aus Holz vorzuziehen. Ausgenommen sind Arbeitsgeräte aus Holz, für die es aus arbeitstechnischen Gründen keine Alternative gibt. Geräte aus Holz sind mit besonderer Sorgfalt zu reinigen. Weisen sie Risse auf, sind sie auszuscheiden.

Alle in der Küche verwendeten Geräte und Geschirre müssen aus ungiftigen Materialien bestehen und leicht zu reinigen sein. Ausgeschlagenes oder verbeultes Geschirr sowie Geschirr mit beschädigten Griffen darf wegen Gesundheitsgefährdung und Unfallgefahr nicht mehr verwendet werden. Alle Arbeitsgeräte sind einwandfrei sauber zu halten.
4. ***Überkartons und Vorratsbehälter aus Holz dürfen in den reinen Bereich der Küche (Zubereitungsbereich) nicht eingebracht werden.***
5. Haustiere, Topfpflanzen, Schnittblumen und andere Zierpflanzen sind im Küchenbereich nicht erlaubt.

Reinigung:

1. ***Auf Sauberkeit ist grundsätzlich besonders zu achten.***
2. Bei der Bearbeitung von salmonellengefährdeten Rohprodukten (Geflügel, Fleisch, rohe Eier und Milchprodukte) ist besondere Sorgfalt anzuwenden. Gewissenhafte Heißreinigung (ev. Desinfektion) von Arbeitsflächen, Arbeitsgeräten und Händen ist im Anschluss unbedingt notwendig.
3. Arbeitsflächen und angrenzende Wände sind nach jeder Kocheinheit gründlich zu reinigen. Fußböden sind täglich nach Arbeitsschluss nass zu reinigen.
4. Waschbare Teile der Wände, Türen und Fenster sind durch regelmäßige Reinigung zu halten.
5. Kühl- und Gefriergeräte sind einwandfrei sauber zu halten. Kühlschränke sind so oft wie notwendig, mindestens jedoch einmal monatlich, nass zu reinigen und zu desinfizieren. Gefriergeräte sind einmal jährlich abzutauen, zu reinigen und zu desinfizieren.
6. Für die Reinigung sind ausschließlich kochfeste Wisch-, Geschirr- und Bodentücher zu verwenden. Diese sind nach jeder Kocheinheit zu wechseln und auszukochen. Keinesfalls dürfen Tücher bzw. Reinigungsbehelfe im Küchenbereich getrocknet werden.

Nichtkochfeste Schwämme und Bürsten sind wöchentlich für mindestens 6 Stunden in heiße Sodalösung einzulegen und nachher gründlich auszuspülen.
7. Umweltschonende Reinigungsmittel und -verfahren sollen nach Möglichkeit angewendet werden.

8. Reinigungsgeräte und Reinigungsmittel sind von Lebensmitteln getrennt und versperrt aufzubewahren.
9. Verschmutzte Tischwäsche ist nicht zu verwenden. Sie ist möglichst rasch zu waschen und zu bügeln.

Persönliche Hygiene:

1. Schüler/innen sind zur Reinlichkeit und Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln zu erziehen. Sie sind über die Folgen mangelnder Hygiene aufzuklären.
2. Vor Arbeitsantritt, nach Schmutzarbeit, nach dem Hantieren mit Geflügel, Fleisch und Eiern sowie nach jeder Toilettenbenützung sind die Hände und soweit notwendig, auch die Unterarme mit Seife gründlich zu reinigen (ev. zu desinfizieren).
3. Vor Benützung der Toilette sind Schürzen bzw. Arbeitsmäntel außer halb des WC abzulegen.
4. In der Küche ist saubere, auskochbare Arbeitskleidung, welche die darunter getragene Kleidung zur Gänze bedeckt zu tragen. Kopfbedeckung ist zu verwenden und muss die Haare gänzlich umhüllen. Leicht zu reinigende Arbeitsschuhe (vorne geschlossen, mit Fersenriemen) sind vorzuziehen.
5. Das Tragen von Schmuck und Armbanduhren ist nicht erlaubt.
6. Die Fingernägel müssen sauber, kurz geschnitten und unlackiert sein.
7. Schüler/innen mit Durchfallserkrankungen, Erkältungen sowie eitrigen Wunden im Bereich der Hände, Arme, des Halses und des Kopfes dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden. Im Falle einer schweren Durchfallserkrankung ist von der betroffenen Person eine Stuhlprobenuntersuchung zu verlangen.
8. Kaugummikauen, Rauchen und Einnehmen von Medikamenten ist in der Küche nicht erlaubt.

Lagerung von und Umgang mit Lebensmitteln:

1. Angelieferte Lebensmittel sind auf einwandfreie Beschaffenheit zu kontrollieren.
2. Leicht verderbliche Lebensmittel sind einer Sinnenprüfung zu unterziehen. Bei verpackten Lebensmitteln ist auf Haltbarkeitsdatum und auf wahrnehmbare Veränderungen, bei Vakuumpackungen auf Vakuumverlust und bei Konserven auf eine eventuelle Bombage zu achten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.
3. Lebensmittel sind je nach Erfordernis bei entsprechender Temperatur zu lagern (kühl unter +15 Grad C, gekühlt von 0 Grad C bis max. +6 Grad C, tiefgekühlt bei mindestens -18 Grad C).

4. Werden Lebensmittel nicht in einem Zuge aufgetaut und durch erhitzt, sind sie ausschließlich im Kühlschrank aufzutauen.
5. Aufgetaute oder angetaute Tiefkühlwaren dürfen nicht neuerlich eingefroren werden.
6. Bei der Verarbeitung von rohem Fleisch, rohem Wild, rohem Geflügel, rohem Fisch und rohen Eiern ist auf eine zeitliche Trennung von Vor- und Zubereitung und auf eine dazwischenliegende gründliche Reinigung (ev. Desinfektion) zu achten. Es soll damit eine Übertragung von Mikroorganismen der Rohware auf fertig zubereitete Speisen vermieden werden. Die Portionierung von Speisen hat auf einem gründlich gereinigten Arbeitsplatz zu erfolgen.
7. Rohes Faschiertes ist möglichst rasch, auf jeden Fall aber, am Tag der Herstellung zu verarbeiten.
8. Beim Aufschlagen von Eiern soll der Eihalt mit der Außenseite der Schale möglichst nicht in Berührung kommen. Eischalen sind sofort zu entfernen. Eimasse soll rasch weiter verarbeitet werden.
9. Speisen, die Ei enthalten, sind durch zu erhitzen (durchgehend mind. 75 Grad C). Rezepturen mit rohem Ei, Eidotter oder Eiweiß dürfen nicht zubereitet werden. Hartgekochte Eier sind gekühlt in der Schale auf zu bewahren.
10. Verkostungen sind nur mit jeweils frisch gereinigten Geräten vorzunehmen.
11. Die Lagerung von lauwarmen, geschälten Kartoffeln ist zu vermeiden. Gekochte Kartoffeln können ungeschält und gekühlt aufbewahrt werden. Kartoffelsalat ist entsprechend zu säuern und am Tag der Herstellung zu verbrauchen.

Abfälle:

1. **Schüler/innen sind zur Müllvermeidung und sorgsamem Mülltrennung zu erziehen.**
2. Abfälle sind zu sortieren und in verschließbaren Behältern zu sammeln.
3. Abfälle sind nach jeder Kocheinheit aus der Küche zu entfernen. Die Behälter sind anschließend zu reinigen.
4. Abfälle sind der Wiederverwertung zuzuführen. Nach Möglichkeit soll Kompostierung betrieben werden.
5. Verbrauchtes Öl und Fett ist als Sonderabfall zu behandeln.

Diese Vorschriften wurden in Zusammenarbeit mit dem Amt der OÖ Landesregierung/Lebensmittelaufsicht ausgearbeitet.



November 2002

Heißwasser in Lehrküchen der Pflichtschule

Um bei der manuellen Reinigung des Geschirrs in Lehrküchen der Pflichtschule den Hygienerichtlinien gerecht zu werden, muss heißes Wasser verfügbar sein.

In Absprache mit Herrn Ing. Heinz Waltenberger von der Lebensmittelaufsicht des Amtes der OÖ. Landesregierung wurde ein Wert von 55 Grad Celsius bis 60 Grad Celsius festgelegt.

Katharina Ortner eh.

- ❖ nur frisch zubereitete Speisen mitbringen, damit der Zeitraum zwischen Herstellung und Verzehr nicht zu lang ist,
- ❖ Speisen mit verarbeiteten rohen Eiern (Cremen, Tiramisu, selbstgemachte Mayonnaise...) wegen der Salmonellengefahr nicht zubereiten,
- ❖ Cremetorten und Salate mit Mayonnaisedressing eher meiden, denn sie verderben rasch, wenn sie nicht ohne Unterbrechung kühl gelagert werden können,
- ❖ für Kartoffelsalat oder Kartoffelkäse nur frisch gekochte Kartoffel verwenden,
- ❖ faschiertes Fleisch rasch verarbeiten, auf jeden Fall aber am Tag der Herstellung,
- ❖ Fleisch zum Grillen immer nur in kleinen Mengen aus dem Kühlschrank holen,
- ❖ leicht verderbliche Speisen erst knapp vor dem Verkauf am Büffet aufstellen,
- ❖ Speisen am Büffet generell mit Folie etc. zudecken und erst knapp vor dem Verkauf abdecken,
- ❖ Lebensmittelhygiene ist auch beim Verkauf sehr wichtig:
zur Weitergabe von Speisen entsprechende Geräte verwenden,
eine eigene Person zum Kassieren einsetzen.

- **Reinigung der Lehrküchen und angeschlossene Räume:**

Die Reinigung der Lehrküchen und der angeschlossenen Räume und die Pflege der benötigten Wäsche unterscheiden sich durch den Umgang mit Lebensmitteln im Unterricht EHH sehr deutlich von anderen Unterrichtsräumen.

Das notwendige Ausmaß der gründlichen Reinigung ist in den Hygienevorschriften (s.o.) festgehalten und ist vom Schulerhalter (§§ 4 und 48 des OÖPOG 1992) durchzuführen. (s.a. Amt der öö. Landesregierung, Schu – 16/24 – 1987 – Zei und LSR f. OÖ, B1 – 39/1 – 92)

Die Lehrplanverordnung 2000, BGBl II, Nr.134/2000 sieht bezüglich des Unterrichtsgegenstandes Ernährung und Haushalt in der Pflichtschule unter anderem auch praktisches Arbeiten, wie Zubereiten von Speisen und anfallende Nacharbeiten (u.a. auch Reinigung der Arbeitsplätze) vor. Die in den Hygienevorschriften geforderte **gründliche Reinigung** kann jedoch dadurch nicht ersetzt werden.

Der gesetzliche Schulerhalter ist daher für die notwendige gründliche Reinigung von Lehrküchen und der angeschlossenen Räume verantwortlich.

Mit freundlichen Grüßen

Für den Amtsführenden Präsidenten
Mag. Saxinger eh.



AMT DER O. Ö. LANDESREGIERUNG

Schu - 16/24 - 1987 - Zei

Bei Antwortschreiben Geschäftszeichen, Datum
und Gegenstand dieses Schreibens anführen

Reinigungsarbeiten in
der Schulküche - Anfrage

4010 Linz, am 5. August 1987
Landhaus - Klosterstraße 7 Tel. 2720

17.8.87

An den

Zentralausschuß für Landeslehrer
für allgemeinbildende Pflichtschulen
beim Amt der o.ö. Landesregierung

im Hause

Unter Bezugnahme auf Punkt 1 des do. Schreibens vom 23. Juni 1987
wird folgendes mitgeteilt:

Im gegenständlichen Fall wird das Problem aufgeworfen, eine Ab-
grenzung zwischen den Verpflichtungen der gesetzlichen Schuler-
halter einerseits und den Pflichten der Lehrer für Werkerziehung
bzw. der von diesen unterrichteten Schüler andererseits vorzunehmen.

Was nun die Verpflichtungen des gesetzlichen Schulerhalters be-
trifft, so darf diesbezüglich zunächst ganz allgemein auf die Be-
stimmung des § 2 Abs. 4 des O.ö. Pflichtschulorganisationsgesetzes
1984, LGBl.Nr. 45, i.d.g.F., verwiesen werden, wonach die Erhaltung
der öffentlichen Pflichtschulen dem gesetzlichen Schulerhalter obliegt

§ 44 Abs. 1 leg.cit. normiert nun, daß unter Erhaltung u.a. auch
die Instandhaltung des Schulgebäudes und der übrigen Schulliegen-
schaften, deren Reinigung sowie die Beistellung des zur Betreuung
des Schulgebäudes und der übrigen Schulliegenschaften erforderlichen
Hilfspersonale zu verstehen ist (so auch § 10 des Pflichtschul-
erhaltungs-Grundsatzgesetzes, BGBl.Nr. 163/1955, i.d.g.F.).

Den Bestimmungen des § 38 der O.ö. Schulbau- und -einrichtungsver-
ordnung 1985, LGBl.Nr. 116, zufolge sind die gesetzlichen Schul-
erhalter verpflichtet, die Schulliegenschaft samt Einrichtung in
einem den Bestimmungen dieser Verordnung entsprechenden Zustand
zu erhalten. Im Interesse einer solchen Instandhaltung haben die
gesetzlichen Schulerhalter eine Brandschutzordnung und eine Dienst-

b.w.

anweisung für Schulwarte zu erlassen.

Somit ist aufgrund dieser organisationsrechtlichen Bestimmungen klargestellt, daß die Reinigung sowohl des Schulgebäudes als auch der übrigen Schulliegenschaften den gesetzlichen Schulerhalter bzw. den von diesen angewiesenen Schulwarten oder sonstigem Hilfspersonal obliegt.

Die die Landeslehrer sowie die Schüler treffenden Verpflichtungen ergeben sich im wesentlichen aus dem LDG 1984 und dem Schulunterrichtsgesetz. Dabei wird im Einzelfall auf die von der Schulkonferenz nach § 44 Abs. 1 des Schulunterrichtsgesetzes allenfalls erlassene Hausordnung ebenfalls Bedacht zu nehmen sein.

Nachdem nun vom Zentralausschuß für Landeslehrer für allgemeinbildende Pflichtschulen das Problem bezüglich der Reinigung der Schulküche aufgezeigt worden ist, dürfte es sich im gegenständlichen Fall offensichtlich um den von den Lehrern für Werkerziehung abzuhaltenden Unterrichtsgegenstand "Hauswirtschaft" handeln.

Gemäß § 17 Abs. 1 des Schulunterrichtsgesetzes ist nun der Lehrer unter anderem auch verpflichtet, entsprechend den Bestimmungen des Lehrplanes der betreffenden Schulart den Lehrstoff des Unterrichtsgegenstandes dem Stand der Wissenschaft entsprechend zu vermitteln und die Schüler zur Selbsttätigkeit und zur Mitarbeit in der Gemeinschaft anzuleiten.

Nun sieht die Lehrplanverordnung bezüglich des Unterrichtsgegenstandes "Hauswirtschaft" als Lehrstoff in der 3. und 4. Klasse der Hauptschule unter anderem auch vor: "Reinigung der Schulküche und der dazugehörigen Räume; fallweise gründliche Reinigung" (siehe BGBl.Nr. 91/1979).

Wenngleich allerdings die Auslegung von Bestimmungen der Lehrplanverordnung nicht in die Zuständigkeit der ha. Abteilung fällt, so sei aus ha. Sicht dennoch die Schlußfolgerung erlaubt, daß hierbei wohl nur die Reinigung der Schulküche und der dazugehörigen Räume sowie die fallweise gründliche Reinigung dieser Räume im Rahmen des Unterrichtsgegenstandes "Hauswirtschaft" verstanden werden kann und diese Bestimmung zweifelsohne nicht dahingehend zu interpretieren ist, daß der gesetzliche Schulerhalter dadurch von seiner gesetzlichen Verpflichtung zur Reinigung des Schulgebäudes bzw. Beistellung des zur Betreuung des Schulgebäudes erforderlichen Hilfspersonals (Schulwart oder Reinigungspersonal) für diese Zwecke entbunden wird.

Kommt es nun aufgrund der oben angeführten Bestimmungen zu Über-

schneidungen bezüglich der verschiedenartig festgelegten Verpflichtungen und wird sich diesfalls im jeweiligen Einzelfall sodann auch eine einvernehmliche Konfliktlösung finden lassen, so ist dennoch nicht außer Acht zu lassen, daß die den gesetzlichen Schulerhalter betreffende Verpflichtung zur Reinigung des Schulgebäudes (und sohin auch der Schulküche) letztendes unter dem doch umfassenden Aspekt der Erhaltung einer öffentlichen Pflichtschule und die die Lehrer für Werkerziehung bzw. die Schüler betreffende Verpflichtung zur Reinigung der Schulküche und der dazugehörigen Räume lediglich im Rahmen des Lehrstoffes des Unterrichtsgegenstandes "Hauswirtschaft" zu sehen ist, sodaß dadurch die den gesetzlichen Schulerhalter betreffenden Reinigungsverpflichtungen keinesfalls außer Kraft gesetzt zu werden vermögen.

Eine Abschrift dieser Erledigung ergeht jeweils an den Landesschulrat für Oberösterreich und an die Abteilung Gemeinden und Sparkassen des Amtes der o.ö. Landesregierung.

Für die o.ö. Landesregierung:
Im Auftrag
Dr. G s c h e i d l i n g e r

Für die Richtigkeit
der Ausfertigung


Bezirksschulräte
in Oberösterreich

Telefon
0732/7609 DW 3201
DVR: 0064351
Bearbeiter
FI Czezetka

Ihre Zahl

von -

Unsere Zahl
Bl - 39/1 - 92
vom 23. April 1992

Reinigung der Tischwäsche und der Geschirrtücher

Sehr geehrte Damen und Herren!

Geschirrtücher und Tischwäsche sind Unterrichtsmittel, die zum ordnungsgemäßen Ablauf des Hauswirtschaftsunterrichtes benötigt werden. Unterrichtsmittel sind gem. § 38 OÖ. Schulbau- und -einrichtungsverordnung vom 13. 11. 1985 zur Verfügung zu stellen und in entsprechendem Zustand zu halten.

Somit obliegt die Anschaffung, Reinigung und Pflege dem gesetzlichen Schulerhalter und keinesfalls der Lehrerin für Werk-
erziehung.

Auch können Schüler nicht zum Mitbringen der Geschirrtücher veranlaßt werden.

Man benötigt pro Schüler und Kochtag:

3 Geschirrtücher ohne Geschirrspüler und
2 Geschirrtücher mit Geschirrspüler

Geschirrtücher müssen nach jeder Kocheinheit gewaschen werden.

Die Tischwäsche ist abhängig von der Anzahl der Hauswirtschaftsgruppen. Jedenfalls sind vorzusehen:

Tischtücher für den Alltag - mindestens 2 Wechsel garnituren und
Tischtücher für Festtage - ebenso 2 Wechsel garnituren.

Bei mehr als 6 Kochgruppen pro Woche ist jeweils eine zusätzliche Wechsel garnitur notwendig.

Tischtücher müssen gewaschen und gebügelt werden.

Mit freundlichen Grüßen

Für den Amtsführenden Präsidenten
Mag. Saxinger eh.

Zur Gen.:
Mag. Saxinger



Zur Verlautbarung im Verordnungsblatt

Bearbeiter:
Hr. Höss

APS BS AHS BHMS BA
--0-----0-----0-----0-----0--

Tel: 0732 / 7071-2251
Fax: 0732 / 7071-2250
E-mail: lsr@lsr-ooe.gv.at

Ihr Zeichen

vom

Unser Zeichen
A9-14/8-2001

vom
04.09.2001

**Piercing; Informationen und
Anordnungen für den hauswirtschaftlichen
und leibeseziehlichen Unterricht**

Piercing
Handhabung im fachpraktischen Unterricht (Küche und Service)

Gültig für alle Personen, die in Küchen tätig sind.

Die Lebensmittelhygieneverordnung und die Leitlinien für Gemeinschaftsverpflegung und für Gastgewerbebetriebe gelten auch für Schulen mit berufspraktischer Ausbildung und sind daher einzuhalten.

Gemäß Leitlinie für Gemeinschaftsverpflegung, Abschnitt VIII.15. und Leitlinie für Gastgewerbebetriebe, darf während der Arbeit kein Schmuck getragen werden; dazu zählt nicht nur Schmuck an Händen und Armen, sondern auch Schmuck im Gesichtsbereich. Aus diesem Grund sind Piercings vor dem Unterricht zu entfernen. Ein Abkleben der Piercings wird im Verpflegungsbereich nicht empfohlen.

Gemäß Lebensmittelhygieneverordnung, Abschnitt VIII. 2., Leitlinie für Gemeinschaftsverpflegung Abschnitt VIII. 10. und Leitlinie für Gastgewerbebetriebe Pkt. 5.5., dürfen Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen bzw. eiternden Wunden im Bereich der Hände, der Arme, des Halses und des Kopfes in der Küche nicht beschäftigt werden.

Demnach sind Personen mit frisch gestochenen bzw. nicht abgeheilten Piercings vom Küchenunterricht auszuschließen. Nachdem eine Abheilung durchschnittlich zwei bis drei Monate dauert, besteht die Gefahr, dass ein Schüler wertvollen Unterricht

versäumt. Dabei ist zu bedenken, dass gemäß § 20 (4) SchUG der Schüler bei Überschreitung des achtfachen Wochenstundenausmaßes an Fehlstunden die Versäumnisse durch eine facheinschlägige Tätigkeit nachzuholen und die geforderten Kenntnisse und Fertigkeiten durch eine Prüfung nachzuweisen hat.

Es ist daher dringend zu raten, für den Fall, dass ein Piercing gewünscht wird, dieses zu Beginn der Sommerferien stechen zu lassen, um eine Abheilung in der unterrichtsfreien Zeit erreichen zu können. Bei Unklarheiten bezüglich erfolgreicher Abheilung ist der Schularzt zu Rate zu ziehen.

Der positive Abschluss der Schule hat für die Absolventen Bedeutung im Sinne der Gewerbeordnung und des § 34 a Berufsausbildungsgesetzes.

Da die Lehranstalten für Tourismus und für wirtschaftliche Berufe grundsätzlich eine Ausbildung für den gehobenen Verpflegungsbetrieb vermitteln, ist auf ein professionelles Erscheinungsbild besonderer Wert zu legen. Piercings sind daher vor dem Servierunterricht zu entfernen.

Diese Informationen wurden in Absprache mit der Lebensmittelaufsicht der Landessanitätsdirektion und einem Facharzt für Mikrobiologie und Hygiene erstellt.

<p>Piercing Handhabung im Unterrichtsgegenstand „Leibesübungen“</p>
--

Bei allen Tätigkeiten mit erhöhter Verletzungsgefahr, dh auch im Unterricht Leibesübungen, sind Piercings grundsätzlich zu entfernen. Ist dieses nicht möglich (zB noch nicht abgeheilte Stichkanal), so sind Piercings an exponierten Stellen mit einem Pflaster abzukleben, um das Verletzungsrisiko möglichst gering zu halten. Grundsätzlich stellt ein Piercing keinen Grund für eine Turnbefreiung dar. Sollten bezüglich des Heilungsverlaufes Unklarheiten bestehen, ist der Schularzt zu Rate zu ziehen.



Direktionen
der Hauptschulen und
der Polytechnischen Schulen

in Oberösterreich

Bearbeiter:
Fr. Ortner

Tel: 0732 / 7071-1141
Fax: 0732 / 7071-1190
E-mail: lsr@lsr-ooe.gv.at

Ihr Zeichen

vom

Unser Zeichen

vom

-

-

B1-141/1-2001

08.11.2001

Persönliche Hygienrichtlinien für den Umgang mit Lebensmitteln in der Lehrküche der Hauptschule und Polytechnischen Schule

Sehr geehrte Damen und Herren!

Persönliche Hygiene ist unabdingbar und liegt in der Verantwortung jedes Menschen. Mangelnde Hygiene kann Ursache verschiedener Krankheiten bei sich und anderen sein.

Besonders zu beachten ist sie aber im Umgang mit Lebensmitteln und beim Zubereiten von Speisen.

Werden Speisen im eigenen Haushalt zubereitet, liegt die Einhaltung der Lebensmittelhygiene im privaten Bereich.

Beim Zubereiten von Speisen für dritte Personen (Auspeisungsküchen, Küchen der Gastronomie, Schulen..) sind strenge Hygienerichtlinien notwendig und auch vorgeschrieben.

Auch in den Lehrküchen der Hauptschulen und Polytechnischen Schulen müssen nachfolgende persönliche Hygienerichtlinien eingehalten werden.

Vier Kriterien sind zu beachten:

1. Hygiene und Arbeitskleidung

Gut waschbare Arbeitskleidung ist notwendig: Sie soll die Oberbekleidung gut umhüllen (Arbeitsmantel, große Schürze). Alternative: Wechselkleidung, z.B. weißes T-Shirt und Schurz.

Fußbekleidung: Schulübliche Hausschuhe.

Pullover oder Shirts mit überlangen Ärmeln sind in der Lehrküche nicht gestattet.

Die Haare dürfen nicht ins Gesicht hängen. Sie sind mit einem Tuch oder einer weißen Kappe zu umhüllen.

Sollten im Ohrbereich Piercings angebracht sein, sind diese mit der Kopfbedeckung zu verhüllen.

Vor jedem Toilettenbesuch sind Schürzen oder Arbeitsmäntel außerhalb der Toilette abzulegen, danach die Hände gründlich zu waschen.

Die Arbeitskleidung muss nach jeder Unterrichtseinheit zum Waschen und Bügeln mit nach Hause genommen und in diesem Zustand zur nächsten Unterrichtseinheit mitgebracht werden.

2. Hygiene und Hände

Vor **Arbeitsantritt**, nach **Schmutzarbeit**, nach dem **Hantieren mit Geflügel, Fleisch, Eiern** und nach jedem **Toilettenbesuch** sind die **Hände** und bei **Bedarf** auch die **Unterarme gründlich zu reinigen**.

Die **Fingernägel** sind kurz geschnitten, sauber und **unlackiert** zu halten. Lange Nägel bieten durch das Haftenbleiben von Resten (Teigreste, Schmutz vom Gemüse putzen...) Nistplätze für Bakterien.

3. Hygiene und Schmuck

Uhren, Ringe und Armbänder (auch Freundschaftsbänder) sind vor Arbeitsbeginn abzulegen.

Gerade Freundschaftsbänder werden immer am Arm getragen und sind daher Brutstätten für Bakterien.

Sichtbare Piercings im Gesichtsbereich sind vor Arbeitsbeginn zu entfernen (siehe auch Punkt 4). Ausnahme im Bereich der Ohren (siehe oben).

4. Krankheiten und Wunden

Bei **Durchfallserkrankungen, Luftweginfekten** und **eitrigen Wunden** im **Bereich der Arme, Hände, Kopf und Hals** sind Schüler **nicht zur Speisenzubereitung** einzusetzen. **Ebenso bei entzündeten oder frischgestochenen Piercings**. Es besteht die Gefahr, dass die Schüler mit den Händen die Wunde berühren und so Krankheitserreger zu den Lebensmitteln bringen.

Genauere Informationen zum Stechen von Piercings und Abheilungsdauer sind dem Piercingerlass, VOBL vom 20.9.2001 zu entnehmen.

Bei **nichtansteckenden Hauterkrankungen** (Neurodermitis) an den Händen kann durch das **Tragen von Handschuhen Abhilfe** geschaffen werden.

Schüler und Eltern sollten auch darauf aufmerksam gemacht werden, dass in einschlägigen berufsbildenden mittleren und höheren Schulen (HBLA, HLW) bezüglich Lebensmittelhygiene und persönliche Hygiene noch strengere Richtlinien zu beachten sind.

Diese Richtlinien wurden in Zusammenarbeit mit der Landesschulärztin Dr. Jindrich und der Lebensmittelaufsicht der OÖ Landesregierung (Ing. Waltenberger) erstellt.

Die unterrichtenden LehrerInnen werden ersucht, die Richtlinien mit den SchülernInnen und Eltern zu besprechen. Die Richtlinien sind in der Lehrküche gut sichtbar anzubringen.

Mit freundlichen Grüßen

Für den Amtsführenden Präsidenten
Mag. Saxinger eh.

