

DGUV Lernen und Gesundheit

Hygiene in Küchen

Didaktisch-methodischer Kommentar

Qualitätsmerkmal Hygiene

Natürliche Lebensmittel sind nicht steril und unerwünschte Keime besiedeln fast alles. Unter günstigen Bedingungen vermehren sie sich explosionsartig. Überfüllte Kühlschränke, kühlungsbedürftige Lebensmittel in warmer Umgebung, überquellende oder verschmutzte Abfalleimer und Schmutzdecke sind ein Schlaraffenland für Keime. Die Lösung? Hygiene. Bakterien und Co. durch eine gute Hygienepaxis konsequent am Wachstum zu hindern, ist eine Grundvoraussetzung für die Qualität der Essensversorgung. Wer in Restaurants und in der Gemeinschaftsverpflegung (Kitas, Schulen, Senioreneinrichtungen usw.) tätig ist, trägt dafür eine hohe Verantwortung.

Ziel dieser Unterrichtseinheit ist es, Auszubildenden das erforderliche Know-how für eine sinnvolle Hygienepaxis im Küchenbetrieb zu vermitteln. Sie sollen motiviert werden, sich ein praxisnahes Grundwissen über notwendige Schutzmaßnahmen zur Bekämpfung von Krankheitserregern im Küchenbetrieb anzueignen und beim Umgang mit Lebensmitteln am Arbeitsplatz Verantwortung zu übernehmen.

Die Materialien eignen sich aber nicht nur für angehende Köche und Köchinnen, sondern sind für sämtliche Personengruppen sinnvoll, die im Küchenbetrieb arbeiten und im Bereich Hygiene noch nicht über das erforderliche Expertenwissen verfügen. Also beispielsweise auch für Quereinsteiger, Hilfskräfte oder ehrenamtlich Tätige.

Im Rahmen der Unterrichtseinheit werden folgende Inhalte vermittelt:

- Keime und Lebensmittel
- Persönliche Körper- und Händehygiene
- Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln
- Sauberkeit am Arbeitsplatz
- Hygiene organisieren

Hinweis: Zur Vernetzung des Wissens oder als ergänzende didaktische Hilfe liefern die Unterrichtsmaterialien „Unfallgefahren in Küchen“ weitere Informationen.

Vorbereitung des Unterrichts

Um den Schülerinnen und Schülern das Thema praxisnah zu vermitteln, werden Sie aufgefordert, als vorbereitende Hausaufgabe Kühlschrank-Checks durchzuführen. Verteilen Sie hierzu Arbeitsblatt 1 „Der Kühlschrank-Check“. Zu Hause, in der Schule oder am Arbeitsplatz werden Kühlschränke in Augenschein genommen und anhand einer Checkliste wird der Zustand der Befüllung überprüft, protokolliert und fotografiert. Die Aufgabe kann als Einzel-, Partner- oder Kleingruppenarbeit durchgeführt werden.

Zur Sensibilisierung und als Einführung ins Thema können sich die Lernenden im Internet den Film der Stiftung Warentest „Küchenhygiene: Keine Chance den Küchenkeimen“ ansehen.



Siehe Unterrichtsmaterialien
„Unfallgefahren
in Küchen“,
www.dguv.de/lug, webcode:
lug1014654



Arbeitsblatt 1



Film „Küchenhygiene: Keine Chance den Küchenkeimen“, Länge 2:43 Minuten.

hen. Eine Mitarbeiterin der Stiftung Warentest demonstriert falsches und hygiesicheres Befüllen eines Kühlschranks. Link zum Film: <http://www.test.de/Keime-in-der-Kueche-Sobekaempfen-Sie-die-Krankmacher-4334068-0/>

Zusätzlich zu den Kühlschrank-Checks können Sie je nach Ihren Möglichkeiten vor Ort den gesamten Arbeitsprozess mit praxisorientierten Angeboten in der Schulküche begleiten und ergänzen. Zum Beispiel: Handhygiene einüben, Kühltemperaturen überprüfen, Ware nach dem First-in-first-out-Prinzip sortieren, Umgang mit tiefgefrorenem Geflügel demonstrieren usw.

Einstieg



Film „Grundregeln der Küchenhygiene“, Länge 3:35 Minuten.

Zeigen Sie als Impuls und Diskussionseinstieg den Film „Grundregeln der Küchenhygiene“, in dem Andreas Hensel vom Bundesinstitut für Risikobewertung den Zusammenhang zwischen der Vermehrung von Krankheitserregern und erforderlichen Hygienemaßnahmen im Küchentreib erläutert. Link zum Film: <http://www.youtube.com/watch?v=gFxfGZxtLFw>

Bitten Sie die Schülerinnen und Schüler, die Kernbotschaften des Films zu formulieren und geben Sie ihnen Gelegenheit, Fragen zum Lernstoff zu stellen. Erarbeiten Sie auf der Basis der Hintergrundinformationen und des Foliensatzes im moderierten Gespräch Basisinformationen über Lebensmittelkeime. Visualisieren Sie die Ergebnisse an der Tafel oder am Smartboard unter folgenden Überschriften:



Folien 2, 3 und 4

- Lebensmittelkeime und mögliche Übertragungswege
- Gesundheitsrisiken durch keimbelastete Lebensmittel
- Lebensmittelkeime und ihre Vermehrung

Fassen Sie die bisherigen Ergebnisse noch einmal zusammen, benennen Sie dabei das Ziel der Lerneinheit und geben Sie einen Überblick über den weiteren Verlauf.

Verlauf

Der beste Schutz vor Krankheitserregern im Küchenbetrieb ist Hygiene. Mangelnde Hygiene bei der Nahrungszubereitung führt immer wieder zu schweren Erkrankungen. In diesem Unterrichtsabschnitt befassen sich die Lernenden mit grundlegenden Maßnahmen für eine gute Hygienepaxis im Küchenbetrieb. Zunächst erhalten sie Gelegenheit, die Ergebnisse der Kühlschrank-Checks im Plenum vorzustellen, die Checklisten und Fotografien an einer Wandzeitung zu dokumentieren. Geben Sie anschließend einen kurzen Überblick über die Auswertung und fassen Sie die Arbeitsergebnisse zusammen. Erläutern Sie die Basisregeln einer sinnvollen Hygienepaxis:



Folie 6

- Die Konzentration vermutlicher vorhandener Keime minimieren
- Oberflächen trocken halten
- Kühlen oder erhitzen
- Reinigen und desinfizieren



Arbeitsblatt 2

Verteilen Sie Arbeitsblatt 2 „Hygieneregeln im Küchenbetrieb“. Fordern Sie die Schülerinnen und Schüler auf, die Recherche-Aufgabe in Partner- oder Kleingruppenarbeit zu bearbeiten. Sorgen Sie dafür, dass alle sechs Themenbereiche abgedeckt werden. Die Lernenden informieren sich anhand vorgegebener Adressen im Internet über grundlegende Hygieneregeln im Küchenbetrieb. Sie fassen ihre Ergebnisse in einem Kurzvortrag zusammen, präsentieren sie im Plenum und visualisieren die wichtigsten Hygieneregeln in der Reihenfolge der Themenbereiche an einer Wandzeitung:

- Persönliche Körper- und Händehygiene
- Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln
 - Einkauf, Anlieferung, Lagerung
 - Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln
 - Speisenausgabe
 - Umgang mit besonderen Produktgruppen
- Sauberkeit am Arbeitsplatz

Bleiben Sie als Lehrkraft während dieser Arbeitsphase im Hintergrund. Begleiten und unterstützen Sie die Lernenden methodisch-strategisch bei der Selektion und Reduktion von Komplexität.



Arbeitsblätter 3
und 4

Ende

Verteilen Sie Arbeitsblatt 3 „Wie kommt der Keim ins Essen?“ und Arbeitsblatt 4 „Diagnose: leicht verderblich“. Bitten Sie die Schülerinnen und Schüler, die Arbeitsblätter in ihrem Team zu bearbeiten und diskutieren Sie die Ergebnisse im Plenum. Informieren Sie die Lernenden auf der Basis des Foliensatzes über diverse Möglichkeiten, Hygiene im Küchenbetrieb planmäßig zu organisieren. Geben Sie den Lernenden Gelegenheit, abschließend Fragen zu stellen und sich die Arbeitsergebnisse der Lerneinheit zu notieren oder für ihre Unterlagen die Dokumentation an der Wandzeitung zu fotografieren. Die Arbeitsblätter dienen neben der Dokumentation der Arbeitsergebnisse der Ergebnissicherung.

Impressum

DGUV Lernen und Gesundheit, Hygiene in Küchen, November 2014

Herausgeber: Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV), Mittelstraße 51, 10117 Berlin

Redaktion: Andreas Baader, Sankt Augustin (verantwortlich); Gabriele Albert, Wiesbaden

Text: Gabriele Mosbach, Potsdam

Fachliche Beratung: Dr. Klaus Müller, Freinsheim

Verlag: Universum Verlag GmbH, 65175 Wiesbaden, Telefon: 0611/9030-0, www.universum.de



Internethinweis



Arbeitsblätter



Arbeitsauftrag



Folien/
Schaubilder



Video



Didaktisch-
methodischer
Hinweis



Tafelbild/
Whiteboard



Lehrmaterialien