

Empfehlungen zur Hygiene und Arbeitssicherheit an üK's und QV's Hauswirtschaftspraktiker/in EBA

Dieses Schreiben ist eine reine Empfehlung bzgl. Hygiene und Arbeitssicherheit an üK's und QV's, die von der OdA Hauswirtschaft Schweiz herausgegeben wird. Es soll zur Vereinheitlichung der üK und QV Empfehlungen beitragen. Am QV kann es jedoch aufgrund mangelnder Arbeitssicherheit und Hygiene, zu Notenabzügen kommen.

Arbeitskleidung

- Dem jeweiligen Fachbereich und dem Betrieb entsprechende saubere und bequeme **Arbeitskleider** tragen.
- Dem entsprechenden Fachbereich angepasste, geschlossene und rutschsichere **Schuhe** mit gutem Stand tragen.

Handlungskompetenzbereiche	mögliche Arbeitsschuhe	mögliche Berufskleider
Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus		
Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf		
Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden		

- **Kopfbedeckungen** wie Kappen, Mützen, etc. werden nicht geduldet. Im Handlungskompetenzbereich Zubereiten und Verteilen von Menus wird dem Ausbildungsbetrieb entsprechende Kopfbedeckung (bspw. Schiff) aufgesetzt.
- Beim Tragen eines **Kopftuches** muss folgendes beachtet werden: Das Tuch wird von Bereich zu Bereich durch ein frisches ausgewechselt (gleiche Regel wie bei den Berufskleidern). Das Tuch sollte so um die Haare gebunden sein, dass kein Stoff auf die Schultern fällt.

Persönliche Hygiene

- Haare sind sauber und gepflegt
- Lange Haare sind zusammengebunden
- Gepflegte Hände und Nägel
- Es wird kein Schmuck (Armbanduhren, Arm- und Halsketten sowie Fingerringe) getragen.
- Dezent es Makeup
- Dezent es Parfum

Fachbereichsspezifische Empfehlungen und Hinweise

Allgemein gilt: **Händewaschen vor jedem Arbeitsbeginn**

Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

- Es wird mit Handschuhen gearbeitet oder die Hände werden gemäss den Hygienerichtlinien gewaschen.
- Beim Gebrauch von ätzenden Reinigungsmitteln werden eine Schutzbrille und Handschuhe getragen.

Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

- In der Schmutzzone wird mit Handschuhen gearbeitet.
- In der Schmutzzone wird mit Einwegschrürzen gearbeitet.
- Beim Gebrauch von ätzenden Waschmitteln werden eine Schutzbrille und Handschuhe getragen.

Zubereiten und Verteilen von Menus

Zubereitung von Schweinefleisch im Bereich Ernährung und Verpflegung

- Jedem/Jeder Lernenden kann es passieren, dass er/sie im üK oder am QV Schweinefleisch zubereiten muss.

Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

Ausschenken von alkoholischen Getränken

- Es darf von jedem/jeder Lernenden im üK und am QV verlangt werden, dass er/sie alkoholische Getränke servieren kann.