







Empfehlungen zur Hygiene und Arbeitssicherheit an üKs und QVs

Dieses Schreiben ist eine reine Empfehlung bzgl. Hygiene und Arbeitssicherheit an üKs und QVs, 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.

Bereich	mögliche Arbeitsschuhe	mögliche Berufskleider
Ernährung und Verpflegung		
Wäscherei und Reinigung		
Gästebetreuung und Service		

Anpassung der
oda Hauswirtschaft ostschweiz

- **Kopfbedeckungen** wie Kappen, Mützen, etc. werden nicht geduldet. Im Bereich Ernährung und Verpflegung 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: kurze Fingernägel, kein Nagellack, keine künstlichen Fingernägel
- Es wird kein Schmuck (Armbanduhren, Arm- und Halsketten sowie Fingerringe) getragen.
- Dezentes Makeup
- Dezentes Parfum
- Piercings werden an diesen Tagen entfernt.

Fachbereichsspezifische Empfehlungen und Hinweise

Allgemein gilt: **Händewaschen vor jedem Arbeitsbeginn**

Wohnen und Reinigungstechnik

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

Wäscheversorgung

- 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.

Ernährung und Verpflegung

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.

Gästebetreuung und Service

Ausschenken von alkoholischen Getränken

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

Die Empfehlungen basieren nebst der bezeichneten Anpassung auf denjenigen der OdA Hauswirtschaft Schweiz.

OdA Hauswirtschaft Schweiz
Ressort Bildung
Dezember 2011