

Vorhersage

1. Betrachten Sie den Text auf der nächsten Seite, ohne ihn zu lesen.

Welche Elemente gibt es?

Kreuzen Sie an:

- Überschrift
- hervorgehobene Wörter/Sätze im Text
- Tabelle
- Abbildungen/Bilder
- Absätze
- Aufzählungen

2. Lesen Sie die Überschrift und die hervorgehobenen Wörter.

Welche Inhalte könnten in den einzelnen Abschnitten stehen?

Leseprobe

3. Beantworten Sie die folgenden Fragen, indem Sie den Text „überfliegen“. Das heißt, Sie lesen nicht den ganzen Text, sondern suchen nur nach den gesuchten Informationen. Halten Sie dafür gezielt Ausschau nach den wichtigsten Wörtern aus den Fragen:

- Darf man bei der Arbeit in der **Großküche Ringe und Uhren** tragen?
- Gehört es zur **persönlichen Hygiene, lange Haare** bei der Arbeit zusammenzubinden?

4. Diskutieren Sie: Wie sind Sie bei der Suche nach den Informationen vorgegangen?

5. Lesen Sie den gesamten Text gemeinsam im Tandem halblaut, bis Sie ihn ohne Stockungen und mit guter Betonung lesen können. Klären Sie schwierige Wörter und Textstellen gemeinsam.

Hygiene in der Hauswirtschaft

Für hauswirtschaftliche Fachkräfte hat der Umgang mit dem anderen Menschen eine große Bedeutung. Daher ist die tägliche Körperpflege sehr wichtig.

Zur **persönlichen Hygiene** gehören:

- tägliche gründliche Reinigung des Körpers
- mehrfaches tägliches Zähneputzen
- das Zusammenbinden langer Haare bei hauswirtschaftlichen und pflegerischen Tätigkeiten
- das Tragen sauberer und geeigneter Kleidung sowie bequemer Schuhe; keine hohen Absätze bei der Nahrungszubereitung
- gepflegte Hände, kein Schmuck und kurz geschnittene Nägel

Das Händewaschen hat bei allen Hygienemaßnahmen eine besondere Bedeutung.

Es erfolgt:

- vor der Nahrungszubereitung
- vor der Mahlzeit
- vor Beginn der pflegerischen Arbeiten im Umgang mit alten und kranken Menschen
- nach der Toilettenbenutzung
- nach jeder schmutzigen Arbeit

Eine Bürste hilft, den Schmutz unter den Fingernägeln zu entfernen.

Diese Hygiene ist besonders wichtig für Menschen, die **in der Großküche** arbeiten. Das oberste Gebot heißt hier: saubere Hände und Fingernägel vor und während der Arbeit. Die Arbeitskleidung sollte jeden Tag gewechselt werden. Dazu gehören die Arbeitsschürze, der Kittel, die Handschuhe und die Arbeitsschuhe. Ringe und Uhren sollen während der Arbeit nicht getragen werden.

Auf Lebensmittel darf weder gehustet noch geniest werden. Sie sollten auch nur dann berührt werden, wenn es für die Zubereitung der Gerichte erforderlich ist.

Bei Handverletzungen muss ein wasserdichter Verband getragen werden.

Für jeden, der in der Großküche arbeitet, ist ein Gesundheitszeugnis nach dem Bundesseuchengesetz erforderlich, um der Übertragung von Krankheiten vorzubeugen.

