

# Information für die Küchenleitung

## Personalhygiene

- Körper sauber halten.
- Täglich frische Geschirrtücher verwenden!
- Vor Arbeitsbeginn Handschmuck und Armbanduhr ablegen.
- Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch Hände waschen!
- Bei Erkrankungen wie Durchfall und Erbrechen nicht in der Küche und mit Lebensmitteln arbeiten.
- Wunden mit wasserdichtem Pflaster abdecken. Gegebenenfalls Gummihandschuhe anziehen.
- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen!

## Lebensmittelhygiene

- Nur Lebensmittel von einwandfreier Qualität annehmen.
- Leicht verderbliche Lebensmittel immer gekühlt aufbewahren.
- Gekühlte Lebensmittel nicht zu lange lagern!
- Rohes Fleisch, Geflügel und Fisch von anderen Lebensmitteln trennen.
- Lebensmittel zügig verarbeiten.
- Gegarte Zutaten vor der Weiterverarbeitung zwischenkühlen.
- Speisen immer abdecken!
- Speisen ausreichend erhitzen! Salmonellengefahr - Lebensmittel, die nicht ausreichend erhitzt werden, sollten keine rohen Eianteile beinhalten.
- Speisen nur kurze Zeit und nicht unter 65 °C warm halten!
- Lebensmittel vor Insekten und Schädlingen schützen!
- Speisen und Geschirr-Innenflächen nicht mit der Hand anfassen!

## Küchenhygiene

- In der Küche Ordnung halten!
- Küche und Arbeitsmittel sauber halten.
- Arbeitsplatz zwischendurch immer wieder reinigen. Dafür saubere Wischtücher, am besten Einwegtücher verwenden.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel außerhalb der Küche aufbewahren.