

## Personalhygiene



### Krankheiten

- Wunden abdecken
- beim Husten, Niesen, Naseputzen von Personen und Lebensmitteln wegrehen – danach Hände waschen



### Körperhygiene

- mind. jeden 2. Tag duschen
- regelmäßig Haare waschen
- Auf gepflegtes Aussehen achten

## Leitfaden Küchen- und Lebensmittelhygiene



### Bekleidung & Schmuck

- Saubere Schürze / Kleidung bei Kochen, Essensausgabe und Betreuung
- Haare zusammenbinden
- Auf Schmuck verzichten



### Handhygiene

- Hände waschen
- mit täglich frischem Handtuch trocknen
- Fingernägel kurz und sauber halten

## Arbeitshygiene



### Reinigung

- Küche sauber halten
- Herd nach jedem Gebrauch reinigen
- Abwasch, Oberflächen täglich reinigen
- Esstisch nach jeder Mahlzeit abwischen



### Hände waschen

- vor dem Tischdecken
- vor dem Kochen / der Essensausgabe
- nach Handynutzung, Rauchen, Husten, Niesen, Naseputzen



### Geschirr- und Reinigungstücher

- Farbliche Zuordnung Küche, Bad, WC ...
- Geschirr-, Hand- und Reinigungstücher täglich frisch
- Schwämme wöchentlich erneuern



### Geschirr

- im Geschirrspüler reinigen (höhere Temperatur reduziert Keime!)
- mit Eigenwärme trocknen lassen



### Reinigungsmittel

- fachgerecht einsetzen – Verwendungszweck / Dosierung lesen
- „sicher“ aufbewahren



### Speiseabfälle

- geschlossen lagern
- möglichst jeden 2. Tag entsorgen
- Abfalleimer auswaschen
- bei Bedarf desinfizieren

## Lebensmittelhygiene



### Umgang mit Eiern, Fleisch & Fisch

- Hände vorher und nachher waschen
- Arbeitsbereich vorher und nachher gründlich säubern
- Brett und Messer sofort abwaschen



### Im Kühlschrank (-4 bis -6°C) lagern

- Fleisch, Wurstwaren, Fisch, Eier
- Milch und Milchprodukte
- zubereitete Speisen rasch abkühlen u. zugedeckt in den Kühlschrank geben



### Im Vorratsschrank lagern

- Getreide, Mehl, Reis, Nudeln, Hülsenfrüchte, Zucker, Salz ...
- Essig, Öl, Gewürze, Kaffee, Tee, Kakao ...
- Konserven, Fertigprodukte (ungeöffnet)



### Im Tiefkühler (-18°C) lagern

- Fertig zubereitete Speisen (luftdicht verpacken)
- Tiefkühlware (Gemüse, Pommes, Kroketten ...) – gefroren zubereiten!

