

## Tipps für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln



1. Achten Sie auf saubere Arbeitskleidung.

2. Legen Sie vor Arbeitsbeginn den Hand- und Unterarmschmuck ab.



3. Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich mit Seife zu waschen.

4. Das Niesen und Husten auf Lebensmittel ist zu vermeiden.



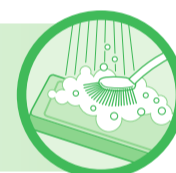
5. Rauchen ist im Lebensmittelbereich verboten.

6. Kühlen Sie leichtverderbliche Lebensmittel so lange wie möglich. Überladen Sie die Kühlräume nicht.



7. Decken Sie die zubereitete Spenderverpflegung so lange wie möglich ab.

8. Reinigen Sie einmal benutzte Platten für Aufschnitt, Käse oder belegte Brötchen zwischendurch gründlich.



9. Halten Sie Speisen wie z. B. Suppen und Heißwürstchen nach der Zubereitung bei einer Temperatur von mindestens 65 °C warm.

10. Der gesamte Küchenbereich und die Arbeitsmittel sind in aufgeräumtem und sauberem Zustand zu halten.



11. Erneuern Sie täglich alle Tücher, die zum Reinigen und Trocknen benutzt werden.

12. Bewahren Sie Lebensmittel nicht in der Nähe von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln auf.



13. Beachten Sie die Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nach Infektionsschutzgesetz (IfSG).

14. Lesen Sie unsere Broschüre „Lassen Sie es sich schmecken“ aufmerksam.

