

Hygiene in der Küche



i Hygiene bezeichnet alle Maßnahmen zur Vorbeugung von Infektionskrankheiten, insbesondere Reinigung und Desinfektion. Bei der Nahrungszubereitung können Keime übertragen werden, die uns krank machen. Daher sind folgende Maßnahmen sehr wichtig, damit wir gesund bleiben:



 **Überlege**, welche Regeln zu den jeweiligen Überpunkten passen und **trage sie ein**.

1. Persönliche Hygiene

2. Hygiene am Arbeitsplatz

2. Lebensmittelhygiene

- a) Hände mit Seife und warmem Wasser mindestens 20 Sekunden waschen.
- b) Kühlkette beachten, verderbliche Lebensmittel kühl lagern.
- c) Arbeitsflächen sauber halten, nach dem Kochen säubern.
- d) Saubere Schürze tragen, lange Haare zusammenbinden.
- e) Handtücher und Lappen häufig wechseln, bei 60°C waschen.
- f) Niesetikette einhalten, nie in Richtung von Lebensmitteln husten.
- g) Speisen mit 2 Löffeln abschmecken.
- h) Nach dem Naseputzen oder Toilettengang Hände gründlich waschen.
- i) Flüssigkeiten von aufgetauten Lebensmitteln wegschütten.
- j) Wunden an den Händen mit wasserfestem Pflaster abdecken.
- k) Ringe an den Händen ablegen.
- l) Kühlschrank regelmäßig reinigen.
- m) Obst und Gemüse gründlich waschen.