

Die 20 wichtigsten Hygieneregeln

- Nur einwandfreie Rohprodukte.
- Hände waschen und desinfizieren.
- Schmuckstücke und Uhren ablegen.
- Arbeitskleidung und Küchentücher häufig wechseln.
- Arbeitsplatz und Geräte sauber halten.
- Sich selbst gesund halten.
- Kühlkette einhalten.
- Gegarte von rohen Lebensmitteln trennen.
- Abfälle rasch beseitigen.
- Nicht in der Küche rauchen.
- Wunden sorgfältig und wasserdicht verbinden.
- Nase und Mund bei Husten und Niesen abdecken.
- Haare abdecken.
- Temperaturen täglich kontrollieren.
- Gekochtes innert 90 Minuten auf 5 Grad abkühlen.
- Gekochte Speisen nicht mit den Händen berühren.
- Vorgekochte Speisen datieren.
- Vorgekochtes auf mindestens 70 Grad aufwärmen.
- Speisen vollständig durchkochen.
- Verdorbene Lebensmittel immer wegwerfen.

