

Allgemeine Hygieneanforderungen (= „gute Hygienepraxis“)

Personalhygiene

- Körper sauber halten!
- Täglich frische Kleidung, Vorstecker und Geschirrtücher verwenden!
- Bei der Küchenarbeit immer eine Kopfbedeckung tragen!
- Fingernägel sauber und kurz geschnitten halten! Fingernägel nicht lackieren!
Vor Arbeitsbeginn Handschmuck und Armbanduhr ablegen!
- Nicht rauchen!
- Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch Hände waschen!
- Erkrankungen wie Durchfall und Erbrechen dem Küchenleiter melden!
(Arbeitsverbot)
- Wunden mit wasserdichtem Pflaster oder durch Verband und Fingerling abdecken! Gegebenenfalls Gummihandschuhe anziehen!
- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen!

Lebensmittelhygiene

- Bei der Wareneingangskontrolle nur Lebensmittel von einwandfreier Qualität annehmen
- Reine und unreine Arbeit trennen!
- Leicht verderbliche Lebensmittel immer gekühlt aufbewahren!
- Gekühlte Lebensmittel nicht zu lange lagern!
- Lebensmittel zügig verarbeiten!
- Gegarte Zutaten vor der Weiterverarbeitung zwischenkühlen!
- Zum schnellen Abkühlen Lebensmittel in kleinere Behälter füllen!
- Speisen immer abdecken!
- Ganzes Schlachtgeflügel vor dem Zubereiten vollständig auftauen lassen!
- Auftauflüssigkeit von Geflügel und Fleisch wegschütten!
- Speisen ausreichend erhitzen!
- Speisen nur kurze Zeit und nicht unter 65°C warm halten!
- Lebensmittel vor Insekten und Schädlingen schützen!
- Richtig abschmecken!
- Speisen und Geschirrinneflächen nicht mit der Hand anfassen!

Küchenhygiene

- In der Küche Ordnung halten!
- Küche, Wirtschaftsräume und Arbeitsmittel sauber halten!
- Arbeitsplatz zwischendurch immer wieder reinigen! Saubere Wischtücher, am besten Einwegtücher, verwenden
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel außerhalb der Küche aufbewahren!
- Kühlräume nicht überfüllen!
- Temperaturhöhe und Reinigungszeit bei der Spülmaschine nicht verstellen, nur damit es schneller geht!