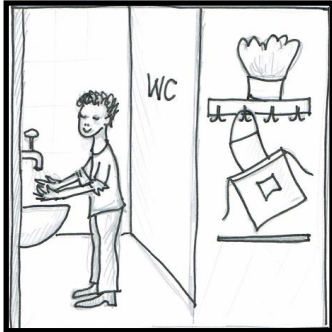
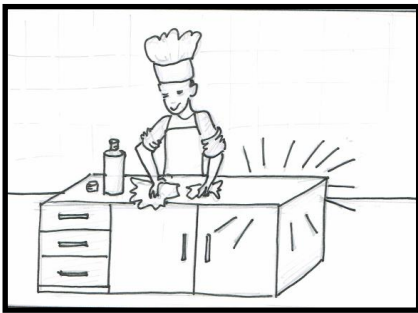


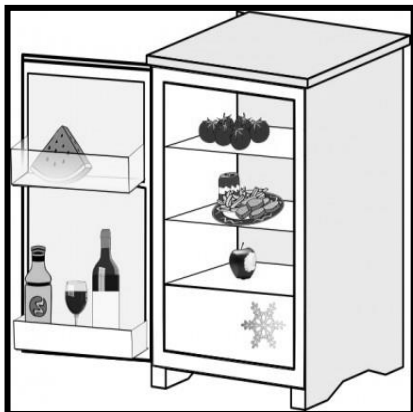
HYGIENE IN DER KÜCHE



1. Persönliche Hygiene



2. Küchenhygiene



3. Lebensmittelhygiene

1. Persönliche Hygiene

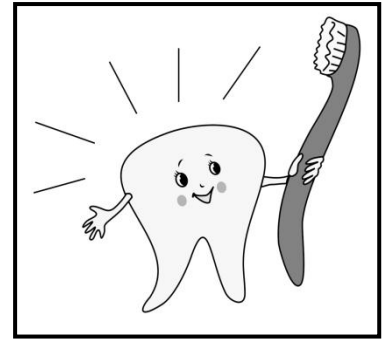
Mundhygiene

⇒ Zahnpflege

Zweimal im Jahr zum Zahnarzt gehen.

Für die Zähne sind gesund: Obst, Gemüse, Vollkornbrot, Milchprodukte etc.

Für die Zähne sind schädlich: Süßigkeiten



Körperpflege

⇒ saubere Haare - Shampoo

⇒ saubere Fingernägel, kein Nagellack - Schere

⇒ saubere Kleider - waschen

⇒ saubere Schuhe - putzen



Richtiges Händewaschen und Desinfizieren

Keinen Armschmuck, keine Fingerringe und keine Uhr beim Kochen tragen.

Unterarme und Hände richtig waschen

⇒ vor Arbeitsbeginn

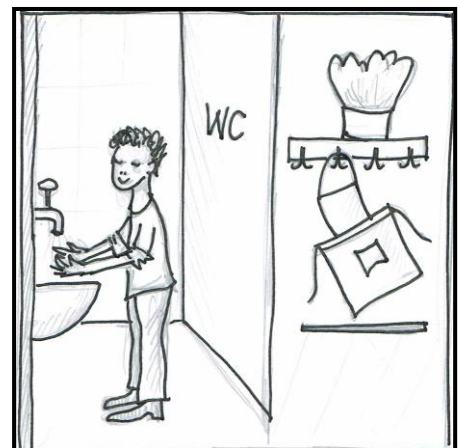
⇒ nach Pausen

⇒ nach Verarbeitung von Rohmaterialien

⇒ nach Kontakt von Schmutz und Abfall

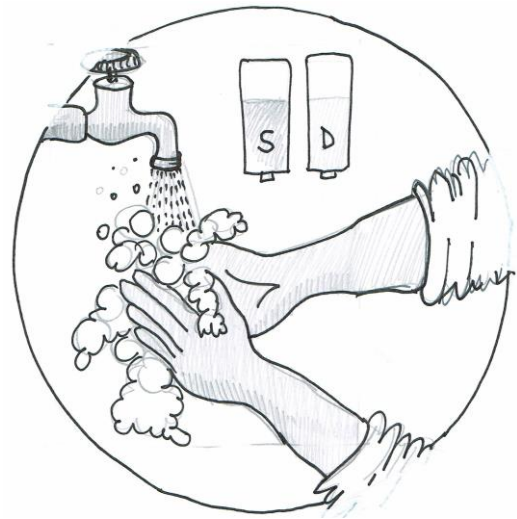
⇒ nach Handkontakt mit Geld

⇒ nach Toilettenbesuch



Merken Sie:

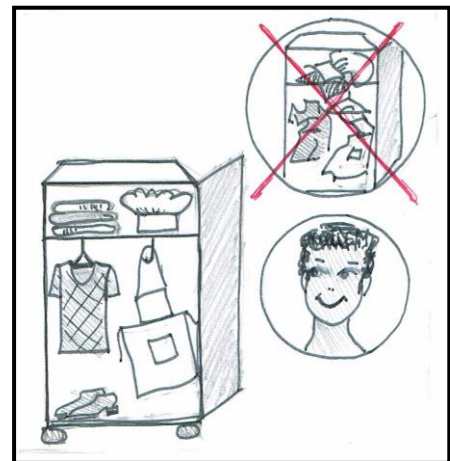
Zuerst die Hände mit Wasser und Seife gründlich reinigen, dann desinfizieren.



Kurzfilm:
richtig Hände waschen! - www.netdokter.de

Saubere Garderobe

- ⇒ Garderoben immer sauber halten.
- ⇒ Arbeitskleider immer sauber halten und regelmäßig wechseln.
- ⇒ Arbeitskleidung darf man nur in der Küche tragen.



Schmutzige Wäsche gehört nicht in die Garderobe.



Verletzungen und Krankheiten

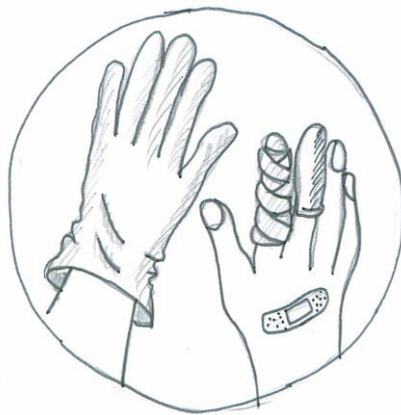
Offene Wunden sind Bakterienträger



Infektionsschutz

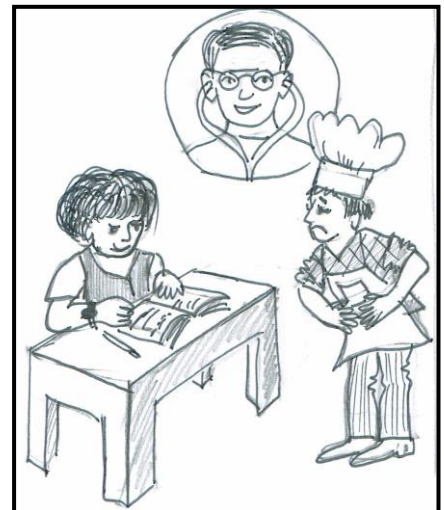
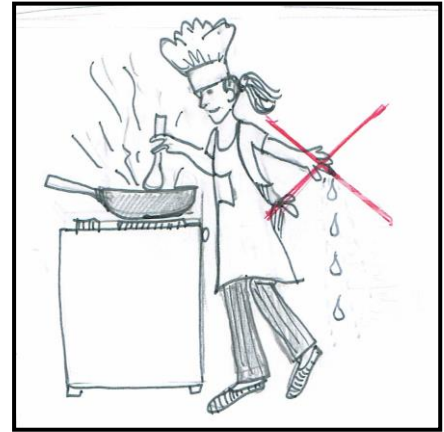
Wunden schützen

- ⇒ Mit Pflaster, Verband oder Fingerling abdecken
- ⇒ Gummihandschuhe tragen



Merken Sie:

Bei Krankheit, besonders Fieber und Durchfall sofort zum Arzt gehen.
(Salmonellengefahr!)



Weitere Verhaltensregel

Rauchen ist in der Küche verboten.

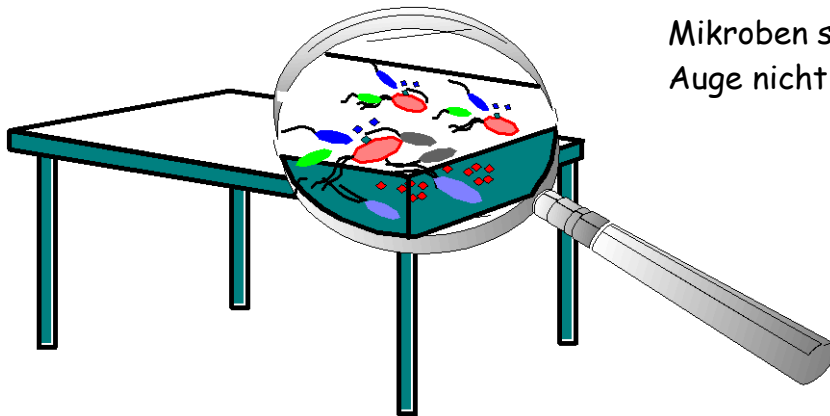
Nicht auf Lebensmittel niesen oder husten.

Zum Probieren immer einen sauberen Löffel nehmen.



2. Küchenhygiene

Optische Sauberkeit alleine genügt nicht.



Mikroben sind mit bloßem Auge nicht sichtbar.

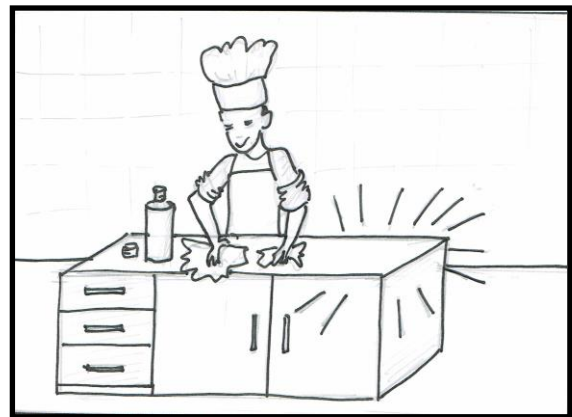
Sichtbar

⇒ Reinigung

Unsichtbar

⇒ Desinfektion

Mit Hitze (mind. 80° C)
oder mit Desinfektionsmitteln

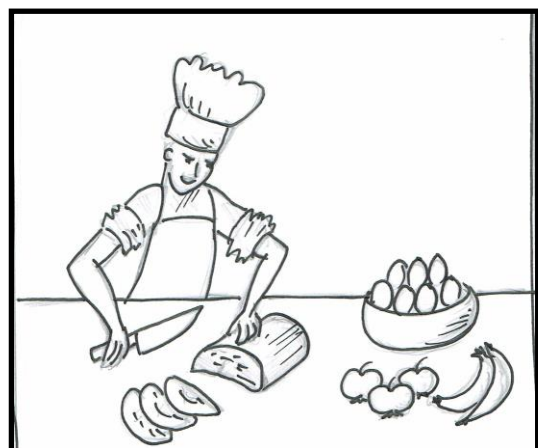


Merken Sie:

Desinfektion erst nach gründliche Vorreinigung. Dosierung und Einwirkzeit nach Herstellerangaben!

2.2 Sauberkeit

- ⇒ saubere Arbeitsfläche
- ⇒ sauberer Lagerraum
- ⇒ saubere Kühl- und Tiefkühlräume
- ⇒ saubere Schubladen
- ⇒ saubere Schränke



Merken Sie:

Ein sauberer, hygienischer Arbeitsplatz macht Spaß und bringt Sicherheit.

3. Lebensmittelhygiene

Kühlkette nicht unterbrechen!

- ⇒ Mängel der Lehrerin oder dem Lehrer melden
- ⇒ Nur einwandfreie Qualität verwenden
- ⇒ Rohmaterialien vor der Verarbeitung nochmals kontrollieren



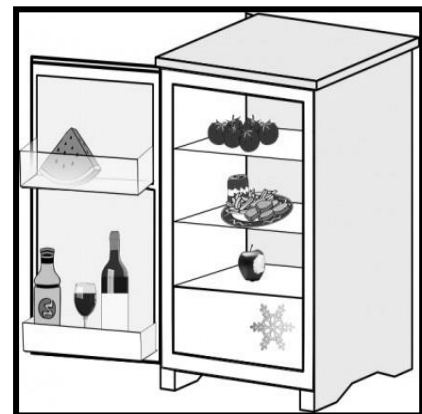
Wir müssen bei der Zubereitung von Speisen jederzeit eine hygienisch einwandfreie Lebensmittelqualität garantieren.

Lagerung

Bei den Kühl- und Tiefkühlräumen die Temperatur regelmäßig kontrollieren.

Temperatur

- ⇒ Kühlschrank: 5° C oder weniger
- ⇒ Tiefkühlschrank: - 18° C oder tiefer



Merken Sie:

- ⇒ Kritische Produkte immer oben, unkritische Produkte unten lagern.
- ⇒ Fertigprodukte nie direkt neben Rohstoffen, Teigen oder Hefe lagern.