

HYGIENE IN DER KÜCHE

1. Der Begriff Hygiene:

Unter Hygiene verstehen wir die Vermeidung von Krankheiten durch Sauberkeit. Krankheiten werden durch Keime übertragen. Wir müssen daher gut darauf achten, dass sie nicht in unser Essen gelangen und uns krank machen.

2. Die drei Hygienebereiche der Küche



1. Persönliche Hygiene	2. Hygiene am Arbeitsplatz	3. Lebensmittelhygiene
<ul style="list-style-type: none"> • Fingerringe und Armschmuck ablegen • Haare zurückbinden • Hände waschen • Saubere Schürze umbinden • Wunden an den Händen wasserdicht abdecken • Nach dem Naseputzen Hände waschen • Niemals in Richtung der Speisen husten oder niesen 	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsflächen sauber halten • Lappen/ Tücher nur ihrem Zweck entsprechend verwenden und nach der Lebensmittelzubereitung wechseln • Kühlschrank regelmäßig reinigen • Arbeitsplatz nach dem Kochen säubern 	<ul style="list-style-type: none"> • Obst und Gemüse gründlich waschen • Sauberes Geschirr verwenden • Kühlkette nicht unterbrechen/ verderbliche Lebensmittel kühl lagern • Speisen mit zwei Löffeln probieren (mit Löffel Nr. 1 Speise aufnehmen und auf Löffel Nr. 2 probieren) • Flüssigkeiten von aufgetauten Lebensmitteln wegschütten