

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