

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**