

Küchenregeln

Lebensmittelhygieneverordnung und Infektionsschutzgesetz § 42,43

Persönliche Hygiene

- saubere Kleidung, regelmäßige Körperpflege, einschließlich Haare und Bart
- kurze, saubere Fingernägel

Händereinigung/-desinfektion

- **vor** Tätigkeitsbeginn
- **vor** Portionierung
- **vor** Essenausgabe
- **vor** Dessertzubereitung
- **nach** WC Benutzung
- **nach** Schmutzarbeiten
- **nach** Bearbeiten von Geflügel, Eier, Salat, Gemüse
- **nach** Arbeitsende

Verhalten

- reine und unreine Tätigkeit und Gegenstände strikt trennen
- Schutzkleidung (Schürze - Vorbinder) täglich wechseln
- Schmuck (Ringe , Armband, Uhr) ablegen, vor Zubereitung und Portionierung
- Kein Glas u. Flaschenverschlüsse auf der Zubereitungsfläche und im Bereich Portionierung
- Rauchen ist während sämtlicher Arbeitsvorgänge untersagt
- bei Verletzungen an Händen u. Unterarmen sind Verband oder Handschuhe erforderlich
- bei Erkältungskrankheiten keine Beschäftigung in der kalten Küche
(Wurst, Käse, Brot, Kuchen, Salate, Dessert, Sahne, Creme)

Umgang mit Lebensmittel

- Mindesthaltbarkeitsdatum beachten, sachgemäße Lagerung in verschließbaren Behältern, trocken, staubgeschützt
- Kühlpflichtige Lebensmittel nur abgedeckt unmittelbar in den Kühlschrank. Kühltasche beim Einkauf
- Eier der Transportverpackung entnehmen u. in leicht desinfizierbare Lagerbox bei ca. 7° C kühl lagern
- offene Lebensmittel, nicht mit bloßen Händen greifen
- Dessert erst kurz vor dem Verzehr zubereiten, angelieferte Produkte nicht mit Transportverpackung lagern
- leicht verderbliche Lebensmittel zB. tierischer Herkunft, Temperaturvorgaben beim Lagern beachten
- **max. + 7 °C Frischfleisch, Wurst, Molkereiprodukte**
- **max. + 7 °C Hackfleisch, Geflügel, Wild**
- **max. + 3 °C Innereien**
- **max. + 2 °C Fisch u. Fischprodukte**
- **mind. Minus 18 °C Tiefkühlware; Kühlkette bei Einkauf und Transport beachten**

Wichtige Hinweise

- Durchfallerkrankungen, grippale Infekte, Atemwegsinfektionen, Hautkrankheiten müssen sofort der Leitung bzw. dem verantwortlichem Personal gemeldet werden
- Getränkekästen, nur den Tagesbedarf max. für 2 Tage in der Küche lagern. Bodenfläche freihalten
- Bedarfsgegenstände aus Holz bei der Zubereitung vermeiden
- Töpfe u. Pfannen nicht ineinander stapeln, vor Gebrauch mit heißem Wasser ausspülen
- keine Topf- Hydro- Trockenpflanzen im Bereich und über der Zubereitungsfläche aufstellen
- Bauliche u. Technische Mängel, Beschädigung von Einrichtung bezüglich Verletzungsgefahr, melden
- Abfallbeseitigung mind. 1 x täglich vor Arbeitsende
- Fliegenschutzgitter an den Fenstern und Türen, die zur Lüftung geöffnet werden, anbringen
- Elektrische Insektenvernichter prophylaktisch gegen Schadfluginsekten aufstellen
- Schädlingsbefallskontrolle und ggf. -bekämpfung erforderlich

Verbraucherschutz hat oberste Priorität, besonders beim Herstellen, Lagern, Inverkehrbringen, Verteilen!