



Hygiene am Arbeitsplatz

- ☞ **Speisen mit zwei sauberen Löffeln abschmecken**
→ Krankheiten können durch Speichel übertragen werden
- ☞ **Nicht auf Speisen husten oder niesen**
→ Ansteckungsgefahr durch Krankheiten
- ☞ **Ordnung am Arbeitsplatz halten**
→ Gebrauchtes Geschirr neben der Spüle stapeln
→ Arbeitsfläche zwischendurch abwischen
→ Heruntergefallenes auf dem Boden sofort wegräumen oder aufwischen
- ☞ **Abfälle in Abfallschüssel sammeln**
→ Bei Bedarf ausleeren



Reinigungsmaßnahmen im Küchenbereich

- ☞ **Arbeitsflächen**
→ Nach jeder Unterrichtseinheit gründlich reinigen
- ☞ **Waschbecken und Ausguss**
→ Nach jeder Unterrichtseinheit gründlich reinigen
- ☞ **Kühlschränke** (→ siehe Putzplan)
→ Täglich Sichtreinigung
→ Wöchentlich gründlich reinigen
- ☞ **Tiefkühlgeräte**
→ Einmal jährlich abtauen und gründlich reinigen
- ☞ **Vorrat**
→ Täglich kehren
→ Wöchentlich feucht wischen
- ☞ **Zentrallager** (→ siehe Putzplan)
→ Wöchentlich kehren, bei Bedarf Sichtreinigung
→ Monatlich gründlich reinigen

