

Gebote der Küchenhygiene

1. **Die reine und die unreine Seite:** Schmutziges, verunreinigtes oder mit Bakterien befallenes niemals in die reine Seite bringen.
2. **Arbeitskleidung:** Täglich frische Arbeitskleidung. Keine Privatkleidung. Privat-/Arbeitskleidung getrennt aufbewahren. Haare vollständig abdecken! Arbeitskleidung vor Toilettenbesuch aufhängen.
3. **Persönliche Hygiene:** **1) Händewaschen** mit **Rala Cremeseife** vor Arbeitsbeginn und nach Verschmutzung. **2) Händedesinfektion** mit **Rala Des4** vor Arbeitsbeginn, laufend tagsüber bei Tätigkeits-/Bereichswechsel, nach Toilettenbesuch! **3) Händepflege** mit **Rala Hautschutzcreme Profi** nach dem Händewaschen, außer bei anschließender Lebensmittelverarbeitung **ohne** Einweghandschuhe! **Achtung:** Fingernägel kurz und sauber halten, kein Schmuck, Ringe oder Uhr tragen! Krankheiten und Verletzungen melden, bei Durchfall besteht Salmonellengefahr!
4. **Lagerung:** Kühlraum/Kühlschrank max. +4°C, Gefrierraum mind.-18°C. Haltbarkeit und Ablaufdatum beachten. Speisen schnell kühlen. Zubereitete Speisen von Rohwaren trennen! Fleisch und Fisch von Gemüse/Kartoffeln/Obst trennen!



5. **Zubereitung:** Fleisch und Gemüse getrennt vor- bzw. zubereiten. Rohes Fleisch und zubereitetes Fleisch trennen. Fleisch gut durchbraten, besonders Geflügel. Fertige Speisen sofort servieren oder max. 2 h bei mind. +75°C warmhalten.
6. **Geschirrspülmaschine:** Geschirr richtig vorsortieren und gründlich kalt oder max. handwarm mit Brause vorabräumen. Besteck vortauchen und gemischt einsortieren. Maschine mehrmals täglich frisch füllen! Täglich Düsen, Siebe, Trennvorhänge, gründlich reinigen. Reinigungsmittel-Vorrat prüfen. Regelmäßig entkalken und entkeimen lassen (Rala Fachberater). Maschine abends offen stehen lassen (Lüften/Austrocknen lassen)!
7. **Geschirrspülen händisch:** Leicht verschmutztes vor stark verschmutztem waschen. Regelmäßig Wasserwechsel +45°C bis +50°C. Weiß / Kochgeschirr getrennt reinigen.
8. **Geschirrlagerung:** Auf der reinen Seite abgedeckt und separat von Kochgeschirr mit nach unten zeigender Öffnung.
9. **Abfallbeseitigung:** Berührungslose Entsorgung, gut schließende Tretabfalleimer verwenden. Abfälle außerhalb Küche in Säcken lagern. Abfallbehälter nach Entleerung mit Rala Des1 reinigen.
10. **Allgemein:** Ordnung halten, Reste, Unnötiges entfernen. Keine Tiere und Pflanzen! Schädlingsbekämpfung! Sauberes Wasser/Wasserwechsel!

