

Hygienekonzept

Hauptfrage: Wo sind Gefahren?

➔ Gefahr verdorbener Lebensmittel!

Sauberkeit

- Körper
- Arbeitsort
- Lebensmittel

Darauf ist zu achten:

Körper

- Alle Mitarbeiter sind gesund
- Haare zusammen gebunden/ im bestehen Fall Kopfbedeckung (Haarnetz)
- Kurze saubere Fingernägel, keine Verletzungen oder Entzündungen an den Händen -> wenn nicht möglich, dann Handschuhe tragen
- Möglichkeit vor Ort Hände mit Seife zu waschen (wenn nicht möglich, dann Desinfektionsmittel)
- Es gibt die Möglichkeit Handschuhe zu wechseln und zu entsorgen
- Sicheres Schuhwerk (keine Schlappen oder Sandalen)
- Hygienische und saubere Kleidung + Schürze (keine Wollpullis, Rüschen, Paletten...)
- Vor Beginn und nachdem Klo immer Hände waschen und desinfizieren
- Kein Schmuck

Arbeitsort

- Übersichtlich
- Sauber
- Möglichkeit zur Reinigung zwischendurch
- Mülleimer (im besten Fall geschlossen und bedienbar, ohne anzufassen)
- (Verderbliche) Lebensmittel sind keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt und bei Waffelteig, Käse usw. kühlen!
- Tierische eiweißhaltige Produkte (Ei, Fleisch) nur durchgegart ausgeben
- Wenn keine dauerhafte Kühlung möglich ist, nur so viel rausstellen, wie in den nächsten 20 min verbraucht wird
- Spuckschutz bei Auslage für Kunden
- Reine / unreine Seite am Arbeitsplatz

Lebensmittel

- Hygienisch einwandfreier Behälter
- Es darf nie komisch riechen
- Kühlkette einhalten
- Es muss appetitlich aussehen
- Keine Reste zurücknehmen
- Wenn möglich auf alles Deckel drauf
- Nicht unnötig lang draußen stehen lassen
- Keine Fremdkörper im Essen