Name: Hygiene in der Küche

In der Schulküche ist **Hygiene** besonders wichtig, um sicherzustellen, dass das Essen **sicher** und **gesund** zubereitet wird. Hier sind einige wichtige Regeln, die du beachten solltest:

Hände waschen

- Wasche dir immer die Hände, **bevor** du mit dem Kochen beginnst und nach dem Berühren von rohem **Fleisch** oder anderen unhygienischen Gegenständen.

- Verwende **Seife** und warmes Wasser und wasche dir die Hände mindestens **20 Sekunden** lang.

Saubere Arbeitsfläche

- Wische die Arbeitsfläche und die Küchenutensilien **vor** und **nach** der Verwendung ab.

- Verwende **saubere** Tücher oder Schwämme und wechsle sie regelmäßig.

Saubere Kleidung und Haare

- Binde deine **Haare** zusammen, um zu verhindern, dass Haare in das Essen fallen.
- Trage eine **gewaschene Schürze**, um deine Kleidung sauber zu halten.

Regelmäßige Reinigung

- Reinige den **Boden** nach dem Kochen
- Spüle alle **Utensilien** gründlich mit Spülmittel ab
- Wasche deine benutzten **Tücher**
- Stelle sicher, dass die Lebensmittel ordnungsgemäß gelagert werden und wische die Schränke regelmäßig aus
- Säubere das Spülbecken

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter https://www.tutory.de/entdecken/dokument/hygiene-in-der-kueche-qboqvwbw