

GEBOTE DER KÜCHENHYGIENE

HACCP

1. Die reine & 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 Sport** vor Arbeitsbeginn und nach Verschmutzung
2. **Händedesinfektion mit Rala Des4** vor Arbeitsbeginn, laufend tagsüber bei Tätigkeits-/ Bereichswechsel sowie nach dem Toilettenbesuch und den Pausen!

3. **Händepflege mit Rala Hautschutz-Creme Safecare bzw. mit Rala Hautpflege-Creme Profi** vor Arbeitsbeginn nach dem Händewaschen, außer bei anschließender Lebensmittelverarbeitung ohne Einweghandschuhe! **Achtung:** Fingernägel kurz und sauber halten kein Schmuck 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 und zubereitetes Fleisch trennen. Fleisch gut durchbraten, besonders Geflügel. Fertige Speisen sofort servieren oder max. 2 Stunden bei mind. +75°C warmhalten.

6. Geschirr

Geschirrspülmaschine:

Geschirr richtig vorsortieren und gründlich kalt oder max. handwarm mit Brause vorabräumen. Besteck vortauschen und gemischt einsortieren. Maschine mehrmals täglich frisch füllen! Täglich Düsen, Siebe, Trennvorhänge, gründlich reinigen. Reinigungsmittel-Vorrat prüfen. Regelmäßig entkalken. Zum Lüften/Austrocknen Maschine abends offen stehen lassen!

Geschirrspülen händisch:

Leicht verschmutztes vor stark verschmutztem waschen. Regelmäßig Wasserwechsel +45°C bis +50°C. Weiß-/ Kochgeschirr getrennt reinigen.

Geschirrlagerung:

Auf der reinen Seite abgedeckt und separat von Kochgeschirr mit nach unten zeigender Öffnung.

7. Abfallbeseitigung

Berührungslose Entsorgung, gut schließende Tretabfalleimer verwenden. Abfälle außerhalb Küche in Säcken lagern. Abfallbehälter nach Entleerung mit **Rala Des1** reinigen.

8. Allgemein

Ordnung halten, Reste, Unnötiges entfernen. Keine Tiere und Pflanzen! Schädlingsbekämpfung! Sauberes Wasser/ Wasserwechsel!

