

Hygiene am Arbeitsplatz

Damit Bakterien und andere Keime in der Küche keine Chance haben, ist es wichtig, dass du folgende Regeln beachtest:



1. Saubere Kleider tragen, evtl. Kochschürze anziehen.

2.

Lange Haare zusammenbinden.



3.

Ringe, Uhren und Armreifen auf die Seite legen.



5.

Wunden mit Pflaster abdecken oder Plastikhandschuhe anziehen.



4.

Hände gründlich mit Seife waschen: vor dem Start, nach jedem WC-Besuch und nach dem Naseputzen und Niesen.



Sicherheit am Arbeitsplatz

Um Unfälle beim Kochen möglichst zu vermeiden, musst du folgende Sicherheitsregeln einhalten:

1.

Lebensmittel und Abfälle, die auf den Boden fallen, sofort aufheben und entsorgen.



2.

Verschüttete Getränke und andere Flüssigkeiten sofort aufwischen.



3.

Elektrische Geräte (z. B. Wasserkocher) nur zusammen mit einer erwachsenen Person bedienen.

