



BLEIB SAUBER!

HYGIENEREGELN FÜR CHEFKOCHS

Bevor es losgeht:

- **Fingerringe und Uhr ablegen:** Zwischen Haut und Schmuck lagern besonders viele Keime.
- **Ärmel hochkrempeln.**
- **Hände bis zu den Handgelenken mit Seife gründlich waschen** und mit einem Papiertuch abtrocknen.
- Wenn du **lange Haare** hast, binde sie bitte mit einem Haargummi zusammen.
- Du bist **stark erkältet**? Dann bist du heute als Chefkoch nicht geeignet: Bitte tausche die Station mit einem Mitschüler oder einer Mitschülerin.
- Du hast **kleinere Verletzungen an den Händen**? Reinige die Wunde und klebe ein Pflaster drauf. Vermeide den direkten Kontakt zu Lebensmitteln oder ziehe dir einen Einmalhandschuh an.

Während der Küchenarbeit:

- **Immer mal wieder Hände waschen.**
- **Mit den Händen nicht an Gesicht und Nase fassen.**
- **Niesen und Husten vermeiden.** Du bist stark erkältet? Dann bist du heute als Chefkoch nicht geeignet: Bitte tausche die Station mit einem Mitschüler oder einer Mitschülerin.
- **Halte Deinen Arbeitsplatz sauber:** Lebensmittel, die du nicht mehr benötigst, kommen gleich zurück in die Lebensmittelkiste. Küchenutensilien nach Gebrauch heiß abwaschen, abtrocknen und verstauen.
- Du hast dich geschnitten und eine **kleine Verletzung an den Händen**? Reinige die Wunde und klebe ein Pflaster drauf. Vermeide den direkten Kontakt zu Lebensmitteln.