

## Hygieneregeln

Diese Hygieneregeln müssen von jedem Betrieb, der mit Essen und/oder Trinken zu tun hat eingehalten werden. Bei Nichteinhaltung, kommt das Gesundheitsamt und es kann bis zu einer Schließung des Betriebs führen. Die Betriebsleiter/innen sind verantwortlich für die Einhaltung der Regeln!

1. Hände waschen...

- Vor der Berührung mit Essen
- Nach dem Husten bzw. Niesen
- Nach der Toilette

2. Haare zusammenbinden

3. Nach jeder Benutzung Kochutensilien, wie z. B, Schneidebrett saubermachen

4. Arbeitsfläche nach jedem Gebrauch abwischen

5. Regelmäßiges Wechseln von Lappen bzw. Geschirrhandtücher

6. Wunden müssen hygienegerecht (Pflaster + eventuell Handschuh)

abgedeckt werden

7. Zu empfehlen besonders bei Lebensmittel: Schürze tragen

8. Keinen Schmuck an den Händen (Ringe, Armbänder, Uhr...)

9. Nahrungsmittel richtig und sauber aufbewahren

10. Gebratene Lebensmittel dürfen nicht roh ausgegeben werden

11. Reste immer mit z. B. Frischhaltefolien abdecken

12. Reste in einer Box oder ähnlichem lagern

13. Separate Schneidebretter für Fisch, Fleisch, Gemüse, Milchprodukte und Brot

14. Verschiedene Utensilien für rohe und gekochte Speisen

15. Mülltrennung

16. Regelmäßiges Müllleeren

17. Alle Zutaten müssen sichtbar angeschrieben werden, sodass die Besucher wissen, was in deren Essen sich befindet (Aufgrund von Allergien, etc....) Haltet euch daran, dann entstehen keine Infekte o.ä.

---

Ich habe alle oben genannten Hygieneregeln gelesen und habe/werde alle Mitarbeiter meines Betriebes darüber in Kenntnis gesetzt/setzen.

---

Datum, Ort

---

Unterschrift