

# Schritte der Küchenhygiene

## Vor dem Kochen:

1. Hände gründlich mit Seife waschen (30 Sekunden oder zwei Strophen der Internationalen lang)
2. Lange Haare zusammenbinden.  
Wenn möglich Mütze tragen, auch mit kurzen Haaren.
3. Geschirr/Besteck/Arbeitsoberflächen reinigen

## Während dem Kochen:

1. Zwischen jedem Arbeitsschritt Hände waschen
2. Nach jedem Arbeitsschritt Abfälle entsorgen und den Arbeitsplatz frei und sauber halten
3. Insbesondere bei Fleisch/Geflügel Schneidebrett wechseln
4. MHD-Ware mit Öffnungsdatum beschriften
5. Keine Messer ins Spülbecken legen (Verletzungsgefahr!)

## Nach dem Kochen:

1. Spülmaschine einräumen und einschalten  
Scharfe Messer nicht in die Spülmaschine!
2. Nasse Sachen abtrocknen und dann verräumen
3. Kochgeschirr, -besteck sowie Gewürze etc. ordentlich einräumen
4. Alle Arbeitsoberflächen sowie Griffe, Kühlschranktüren, etc. mit Reinigungsmittel einsprayen, 2 Minuten einwirken lassen und dann mit einem sauberen Schwammtuch abwischen
5. Spüle reinigen wie in Schritt vier.
6. Mülleimer leeren, insbesondere wenn Essensreste drin sind