

Bleib sauber man...

Sobald du etwas mit Lebensmitteln zu tun hast, musst du besonders auf Sauberkeit und Hygiene achten. Wusstest du, dass der Mensch durch falsches Verhalten der Hauptüberträger für Keime und Schmutz ist? Das Bild soll dir einen kleinen Überblick über die unterschiedlichen Bereiche der Hygiene an einem Arbeitsplatz in der Gastronomie geben.



In der Tabelle sind in der linken Spalte unterschiedliche Verhaltensweisen zur Einhaltung von Hygiene und Sauberkeit aufgeführt. Ergänze die Begründung in der rechten Spalte.

	Erwünschtes Verhalten	Begründung
Persönliche Hygiene	Fingernägel müssen sauber sein	
	Schmuck an den Händen wird abgelegt.	
Lebensmittelhygiene	Es wird nur sauberes Geschirr benutzt.	
	Lebensmittel, die leicht verderben, müssen kühl gelagert werden.	
	Auftauwasser von Geflügel wird weggeschüttet.	
Hygiene am Arbeitsplatz	Sauber Arbeiten.	
	Kühlschrank regelmäßig säubern.	
	Küchentücher und Reinigungslappen öfter ersetzen.	