

Die 20 wichtigsten Hygieneregeln

- Nur einwandfreie Rohprodukte.
- Hände waschen und desinfizieren.
- Schmuckstücke und Uhren ablegen.
- Arbeitskleidung und Küchentücher häufig wechseln.
- Arbeitsplatz und Geräte sauber halten.
- Sich selbst gesund halten.
- Kühlkette einhalten.
- Gegarte von rohen Lebensmitteln trennen.
- Abfälle rasch beseitigen.
- Nicht in der Küche rauchen.
- Wunden sorgfältig und wasserdicht verbinden.
- Nase und Mund bei Husten und Niesen abdecken.
- Haare abdecken.
- Temperaturen täglich kontrollieren.
- Gekochtes innert 90 Minuten auf 5 Grad abkühlen.
- Gekochte Speisen nicht mit den Händen berühren.
- Vorgekochte Speisen datieren.
- Vorgekochtes auf mindestens 70 Grad aufwärmen.
- Speisen vollständig durchkochen.
- Verdorbene Lebensmittel immer wegwerfen.

Laut Gesetzgebung sind Betriebsinhaber für die Hygiene-Weiterbildung ihrer Mitarbeiter verantwortlich. Bei Kontrollen sind entsprechende Bemühungen zu belegen. Mitglieder des Wirtverbandes Basel-Stadt erhalten als Hilfsmittel in regelmässigen Abständen «Hygienekarten». Mitarbeitende schulen und unterschreiben lassen!

■ Ich kenne die wichtigsten Hygieneregeln.

Vorname	Nachname	Unterschrift	Datum

