




Hygiene am Arbeitsplatz

Wir wissen, es ist wichtig, dass Orte an denen Speisen gelagert, zubereitet und verkauft werden, sauber sind. Sind sie es nicht, können die Gäste von den Speisen krank werden.

Die persönliche Hygiene von allen, die mit Speisen zu tun haben, ist deshalb besonders wichtig. Einige der folgenden Regeln sollte man auf keinen Fall befolgen. Kennzeichne durch ein , die Regeln, die richtig sind. Mache ein **f**, an die Regeln, die falsch sind!

 Hygieneregeln 		✓ oder f
1. Vor Arbeitsbeginn, nach der Toilette die Hände gründlich waschen.		✓
2. Ringe, Uhren, Armbänder und lange Kette bei der Arbeit nicht ablegen.		f
3. Kleine Verletzungen, z.B. Schnitte, an den Händen mit wasserundurchlässigem Pflaster versorgen.		✓
4. Man muss beim Umgang mit Lebensmitteln nie eine Kopfbedeckung tragen.		f
5. Beim Husten und Niesen von den Lebensmitteln abwenden.		✓
6. Beim Umgang mit Lebensmitteln ist das Rauchen verboten.		✓

Wenn du 4 Häkchen richtig hast, dann hast du es schon voll drauf!

