



*Eine Arbeitsgemeinschaft an der Grundschule Taufkirchen (Vils)  
Kreativ, bunt & gesund*

# Kochkiste

---

## Hygiene in der Arbeitsgemeinschaft

Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können.

### Wir halten uns immer an folgende Regeln:

Vor jedem gemeinsamen Kochen ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, dass lange Haare zusammenzubinden sind, dass eine Schürze zu tragen ist .

### Wann waschen wir die Hände:

- bei Arbeitsbeginn
- nach Husten, Niesen in die Hand
- nach jedem Gebrauch des Taschentuchs
- nach einem Toilettenbesuch
- nach Schmutzarbeiten
- nach Pausen
- 

### Worauf achte ich immer:

- Das mein Arbeitsplatz immer sauber und aufgeräumt ist
- Abfälle von Lebensmittel immer in die Biomüllbox kommen
- Ich mein Arbeitsgerät und Geschirr immer gründlich mit warmen Wasser abwasche und anschließend mit einem sauberen Geschirrtuch abtrockne
- Keine Lebensmittel und Reste auf dem Fußboden liegen

Nicht benötigte Lebensmittel im Kühlschrank gelagert werden



Das Netzwerk in Taufkirchen (Vils) und Umgebung

[www.gemeinsamtafeln.de](http://www.gemeinsamtafeln.de)

Gemeinsam Tafeln