

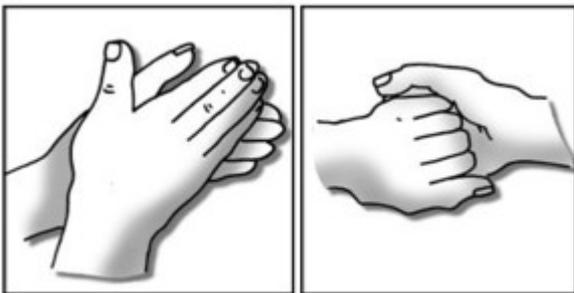


Hygiene bei www.creafood.de

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