

Hygieneregeln im Küchenbetrieb

Werden Sie zum Hygieneprofi im Küchenbetrieb. Informieren Sie sich im Internet über grundlegende Hygieneregeln am Arbeitsplatz Küche. Suchen Sie sich aus den folgenden sechs Themenbereichen ein Sachgebiet für Ihre Recherche heraus. Fassen Sie Ihre Ergebnisse in einem Kurzvortrag zusammen. Visualisieren Sie die wichtigsten Hygieneregeln kurz und knapp an einer Wandzeitung.

Themen für Ihre Recherche

1. Persönliche Körper- und Händehygiene
2. Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln: Einkauf, Anlieferung, Lagerung
3. Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln: Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln
4. Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln: Speisenausgabe
5. Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln: Umgang mit besonderen Produktgruppen (rohes Fleisch, Hackfleischerzeugnisse, Geflügel, frischer Fisch, rohe Eier)
6. Sauberkeit am Arbeitsplatz: Reinigung und Desinfektion, Umgang mit Lebensmittelabfällen, Schädlingsbekämpfung

Geeignete Internetadressen für Ihre Recherche

- http://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de/10035?wc_lkm=8316
- <http://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de/10033?sk=42>
- http://www.vbg.de/apl/arbhilfe/unterw/96_hil.htm
- <http://www.bfr.bund.de/cm/350/hygieneregeln-in-der-gemeinschaftsgastronomie-deutsch.pdf>
- <http://www.aid.de/verbraucher/hygiene.php>