

BLEIB SAUBER!

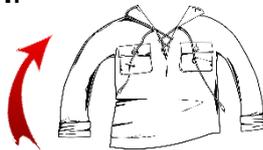
HYGIENEREGELN FÜR KOCHTALENTE

Bevor es losgeht:

1. **Fingerringe** und **Uhr ablegen**: Zwischen Haut und Schmuck lagern besonders viele Keime.



2. Ärmel **hochkrepeln**.



3. **Hände** bis zu den **Handgelenken** mit **Seife** **gründlich waschen** und mit einem **Papiertuch abtrocknen**.



4. Wenn du **lange Haare** hast, **binde** sie bitte mit einem Haargummi **zusammen**.



5. Du bist stark **erkältet**? Dann bist du heute als Kochtalent **nicht geeignet**: Bitte **tausche** die **Station** mit einem Mitschüler oder einer Mitschülerin.



6. Du hast kleinere **Verletzungen** an den **Händen**? **Reinige** die **Wunde** und **klebe** ein **Pflaster** drauf. **Vermeide** den direkten **Kontakt** zu **Lebensmitteln** oder ziehe dir einen **Einmalhandschuh** an.



Während der Küchenarbeit:

1. Immer mal wieder Hände **waschen**.



2. Mit den Händen **nicht** an Gesicht und Nase fassen.



3. **Niesen** und **Husten vermeiden**. Du bist stark **erkältet**? Dann bist du heute als Kochtalent **nicht geeignet**: Bitte **tausche** die **Station** mit einem Mitschüler oder einer Mitschülerin.



4. **Halte** Deinen **Arbeitsplatz sauber**: Lebensmittel, die du nicht mehr benötigst, kommen gleich zurück in die Lebensmittelkiste. Küchenutensilien nach Gebrauch heiß abwaschen, abtrocknen und verstauen.



5. Du hast dich **geschnitten** und eine kleine **Verletzung** an den **Händen**? **Reinige** die **Wunde** und klebe ein **Pflaster** drauf. **Vermeide** den direkten **Kontakt** zu **Lebensmitteln**.

