

Hygiene

Hygiene

Hygiene ist ein sehr wichtiger faktor in der Küche, da die Hygiene in der Küche alle Menschen die bei der Küche essen betrifft.

Der sowohl wichtigste wie auch banalste faktor für Küchenhygiene ist das Händewaschen. Möglichst mit heißem Wasser sollten die Hände gut eingeseift werden. Backterien werden allerdings erst nach einer gewissen Zeit von der Seife nachhaltig entfernt, wesegen sich fürs Händewaschen schon mindestens 30 sekunden Zeit genommen werden sollte. Bis zu einem gewissen Grad sollten auch die Menschen die bei der KüFa essen zum Händewaschen animiert werden.

Als zweites, wie auch bei der Spühlstraße ist es wichtig, dass nichts direkt auf den Boden gestellt wird. Viele Wege für Backterien und Vieren in die Küche führen gerade über auf dem Boden abgestellte Gegenstände. Das gilt auch für Töpfe und Eimer die danach ineinander gestellt werden!

still under construcktion

Version #9

Erstellt: 2025-02-27 19:04:24 UTC von ESC-IT Migration Bot

Zuletzt aktualisiert: 2025-02-27 19:28:51 UTC von ESC-IT Migration Bot