



**GASTRONOMIE COACH
ANDREAS MÖBIUS**

Kontakt: +49 (0) 151 54972512

Hygiene im Gastgewerbe



Personalhygiene: Körper sauber halten

- Auf der Haut, insbesondere auf der Kopfhaut, leben jede Menge Mikroorganismen.
- Ist der Körper frisch gewaschen, können diese sich nur schlecht vermehren.
- Deshalb ist die Körperhygiene so wichtig.
- Das regelmäßige Waschen der Haare befreit die Kopfhaut von Schuppen, die Mikroorganismen als Nährstoffquelle dienen. Fingernägel sauber und kurz geschnitten halten und nicht lackieren.
- Besonders unter langen Fingernägeln können sich Mikroorganismen ansammeln.
- Deshalb sollten Fingernägel möglichst kurz geschnitten sein.

- Da unter Nagellack Schmutz nicht erkennbar ist und der Lack zudem abblättern kann, ist er während der Küchenarbeit tabu. Strikte Trennung von Privat- und Arbeitskleidung!!!
- Über Ihre Privatkleidung können Mikroorganismen in den Küchenbereich eingetragen werden. • Geeignete und saubere Arbeitskleidung ist daher Pflicht.
- Sie muss in der Garderobe getrennt von Ihrer Privatkleidung aufbewahrt werden.
- Täglich frische Kleidung und Geschirrtücher verwenden.
- Auf der Arbeitskleidung und auf Geschirrtüchern sammeln sich Mikroorganismen, die Lebensmittel verunreinigen können.
- Wechseln Sie daher täglich ihre Arbeitskleidung und die in der Küche verwendeten Tücher.
- Die Stoffe sollten hell und kochfest sein. Im Küchenbereich immer eine Kopfbedeckung tragen! Vor Arbeitsbeginn:
- Handschmuck und Armbanduhr ablegen.
- Unter Handschmuck und der Armbanduhr sammelt sich durch Schwitzen Feuchtigkeit, so dass sich dort Bakterien leicht vermehren können.
- Schmuckgegenstände verhindern eine sorgfältige Reinigung der Hände und Unterarme.
- Legen Sie daher Ihren Schmuck vor Arbeitsbeginn ab. Auch Ohrringe und Ketten sollten bei der Arbeit nicht getragen werden.
- Hände regelmäßig sorgfältig waschen und desinfizieren.
- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen.
- Offene Wunden wasserdicht abdecken.
- Nicht rauchen.
- Kenntnisse über empfindliche Lebensmittel aneignen.
- Kenntnisse über Reinigungsmittel aneignen.
- Meldepflicht bei Infektionskrankheiten.
- Bescheinigung beim Gesundheitsamt einholen.

Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: gastronomiecoach@andreas-moebius.de

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246