

FRESH & CLEAN-CHECKLISTE

✓ FIT UND GESUND?

Du darfst nur mit Lebensmitteln arbeiten, wenn du gesund bist. Hast du Fieber, Halsschmerzen, Bauchschmerzen, Durchfall, vor kurzem erbrochen oder ansteckende Hauterkrankungen, musst du leider aus der Küche raus.

✓ FRISCHE KLAMOTTEN?

Für die Arbeit in der Küche brauchst du saubere Kleidung oder eine saubere Schürze. Zu einer Schürze raten wir besonders dann, wenn du deine Lieblingsklamotten trägst, da diese sonst schnell schmutzig werden könnten.

✓ ZUSAMMENGEBUNDENE HAARE ODER EINE CAP?

Lange Haare musst du zusammenbinden oder hochstecken. Eine Cap oder Ähnliches geht auch als Kopfbedeckung.

✓ ÄRMEL HOCHGEKREMPelt?

Falls du ein Sweatshirt oder etwas anderes Langärmeliges trägst, musst du die Ärmel hochkrempeln.

✓ SCHMUCK ABGELEGT?

Handschmuck und Armbanduhr müssen vor dem Kochen abgenommen werden.

✓ HÄNDE GEWASCHEN?

Vor Arbeitsbeginn müssen die Hände, und am besten auch die Unterarme, gründlich gewaschen werden.

✓ KÜCHE OHNE DRECK?

Es ist wichtig, dass deine Küche sauber ist. Sorg dafür, dass auch zu Beginn die Arbeitsflächen gereinigt werden und dass kein Müll herumliegt.

**ALLES SAUBER UND READY?
DANN SAG: CHECK!!!**



Musikvideo: Startklar –
Der Hygienecheck als Rap