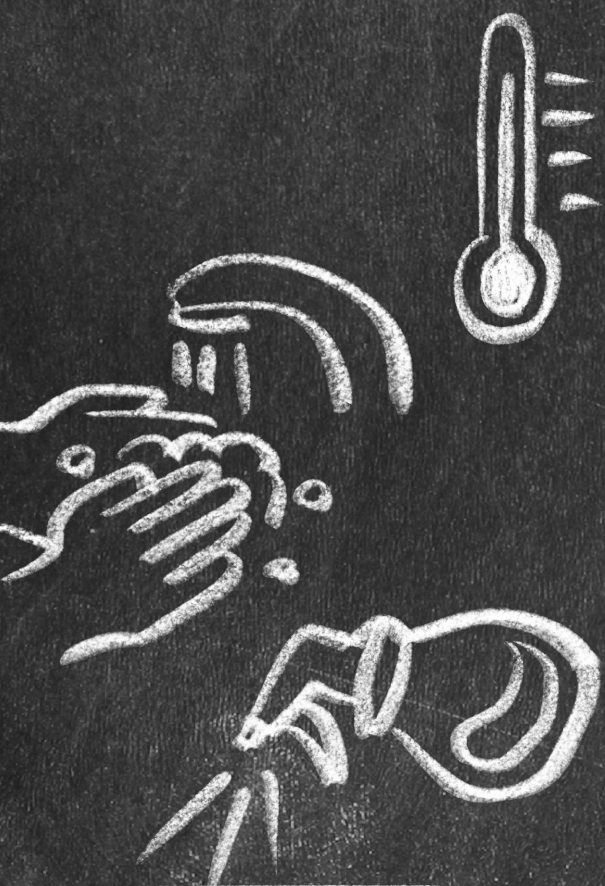


Hygiene-Tipps für eine sichere Küche

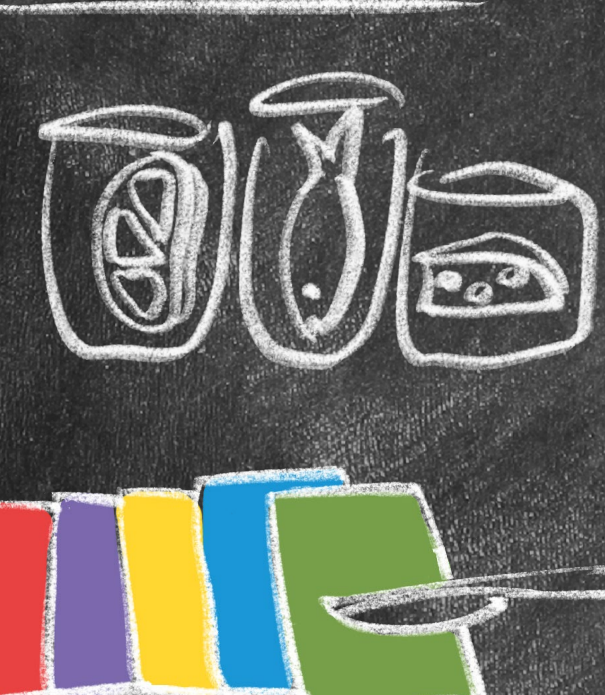


Temperaturen kontrollieren

Welche Temperaturen sind gesetzlich vorgeschrieben?
Warmhalten, Kühlung, Tiefkühlung

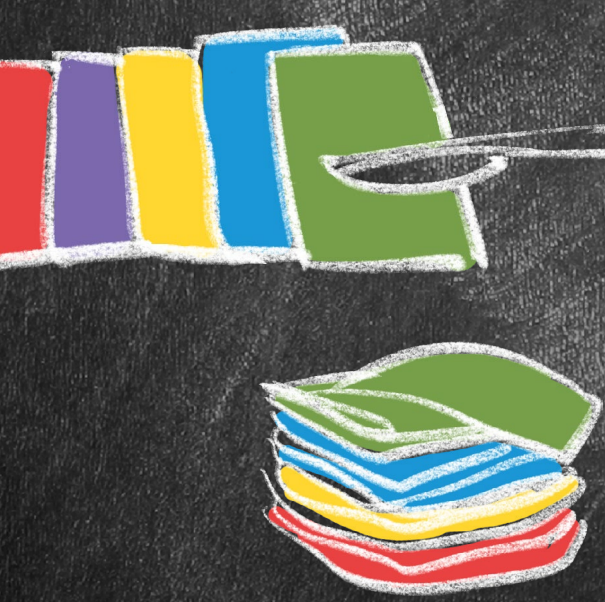
Hände gründlich waschen

Wann und zwischen welchen Arbeiten ist
Händewaschen zwingend notwendig?



Oberflächen reinigen und desinfizieren

Wann müssen Oberflächen gereinigt
und desinfiziert werden?



Lebensmittel sauber trennen

Wie vermeide ich Kreuzkontamination? Wie kann ich
die verschiedenen Lebensmittel gesetzeskonform trennen?

Farbkonzept Schneid- bretter nach HACCP

Für welche Arbeiten setze ich welche Brett-Farbe ein?
Definition gemäss Hygiene-Konzept des Betriebs.

Farbkonzept Reinigungs- tücher (Lumpen)

Mit welchen Farben unterscheide ich die
benutzten Reinigungstücher? Definition gemäss
Hygiene-Konzept des Betriebs.



Laboratorium
der Urkantone



GastroSuisse:
HACCP



GastroPedia: Vorlage
Hygiene-Konzept

Unsere Partner-Empfehlungen:

ECOLAB

Lösungen und Dienstleistungen
für Hygiene und Sicherheit
de-ch.ecolab.com



Hygienelösungen
diversey.swiss



Anlaufstelle für
allgemeine Fragen



GastroUri.ch