

Lecker & Gut

Tipps für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln



1. Achten Sie auf saubere **Arbeitskleidung**.



2. Legen Sie vor Arbeitsbeginn den **Hand- und Unterarmschmuck** ab.



3. Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch sind die **Hände gründlich mit Seife zu waschen**.



4. Das **Niesen und Husten** auf Lebensmittel ist zu vermeiden.



5. **Rauchen** ist im Lebensmittelbereich verboten.



6. **Kühlen** Sie leichtverderbliche Lebensmittel so lange wie möglich. Überladen Sie die Kühlschränke nicht.



7. **Decken** Sie die zubereitete Spenderverpflegung so lange wie möglich ab.



8. **Reinigen** Sie einmal benutzte Platten für Aufschnitt, Käse oder belegte Brötchen zwischendurch gründlich.



9. Halten Sie Speisen wie z. B. Suppen und Heißwürstchen nach der Zubereitung bei einer Temperatur von mindestens **65 °C** warm.



10. Der gesamte **Küchenbereich** und die **Arbeitsmittel** sind in aufgeräumtem und sauberem Zustand zu halten.



11. Erneuern Sie täglich alle **Tücher**, die zum Reinigen und Trocknen benutzt werden.



12. Bewahren Sie Lebensmittel nicht in der Nähe von **Reinigungs- und Desinfektionsmitteln** auf.



13. Beachten Sie die Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nach **Infektionsschutzgesetz (IfSG)**.



14. Lesen Sie unsere Broschüre „**Lecker & Gut**“ aufmerksam.

Herausgeber: DRK-Blutspendedienst West gemeinnützige Gesellschaft mit beschränkter Haftung der Landesverbände Nordrhein, Westfalen-Lippe, Rheinland-Pfalz und Saarland · Text: Hauptabteilung Seminar · Gestaltung: Abteilung Marketing · Stand: April 2024



Hauptabteilung Seminar | Sperlichstr. 15, 48151 Münster
Tel.: 0251 709-370, Fax: 0251 709-114
E-Mail: seminar@bsdwest.de

www.blutspendedienst-west.de/ehrenamt

 **Deutsches
Rotes
Kreuz**

Blutspendedienst West