

Alles sauber?

10 Hygiene-Tipps für die Teeküche

- 1 Vor der Zubereitung von Speisen immer Hände waschen!
- 2 Verspritztes oder Verschüttetes direkt wegwischen; auch Flüssigkeit auf dem Boden (Rutschgefahr)!
- 3 In der Mikrowelle immer eine Schutzhaube beim Erwärmen von Speisen verwenden!
- 4 Kühlschrank mindestens einmal die Woche reinigen; dabei Obst- und Gemüsebehälter herausnehmen und gründlich abwaschen!
- 5 Auf Verdorbenes oder Versammeltes im Kühlschrank achten – diese Lebensmittel gleich entfernen!
- 6 Mülleimer regelmäßig leeren!
- 7 Wassertank und Leitungen von Kaffeemaschinen täglich gründlich reinigen beziehungsweise durchspülen. Zum Kaffeekochen immer frisches Wasser in den Tank einfüllen!
- 8 Schmutziges Geschirr gleich abwaschen oder in die Spülmaschine einräumen!
- 9 Alle Flächen regelmäßig gründlich reinigen, ebenso die Spüle!
- 10 Spülschwämme und -bürsten, sowie Geschirrtücher nach Benutzung trocknen lassen und häufiger auswechseln. Geschirrtücher nicht gleichzeitig zum Trocknen von Arbeitsflächen oder Händen verwenden!

