



essbar – Mensa im Schloss e.V.

Merkblatt

Eine Kochschürze bekommen Sie zum ersten Kochtermin von uns gestellt.

Bitte zu jedem neuen Kochtermin frisch gewaschen (mindestens 60°) mitbringen.

Geschirr-, Hand- und Spültücher erhält jede Kochgruppe, die diese mit nach Hause nimmt und ebenfalls frisch gewaschen (mindestens 60°) zum jeweiligen Kochtermin mitbringt.

Kleidung sollte eher enganliegend sein, um Verletzungsgefahr vorzubeugen.

Schuhe: Geschlossene, rutschfeste und saubere Schuhe sind Voraussetzung.

Haare: Lange Haare müssen am Kochtag zusammengebunden sein.

Schmuck muss vor Arbeitsbeginn an Händen und Armen abgelegt werden.

Im Krankheitsfall melden Sie sich bitte frühzeitig bei Ihrer Gruppenleiterin ab.

Händereinigung und -desinfektion:

Waschen Sie sich vor jedem Arbeitsbeginn und vor jedem neuen Arbeitsgang gründlich die Hände und Unterarme mit Seife und unter fließendem Wasser.

Nach dem Toilettenbesuch müssen die Hände nicht nur gewaschen, sondern auch desinfiziert werden.

Zum Händetrocknen werden nur Einwegtücher verwendet.

Am Kochtag dürfen die Fingernägel nicht lackiert sein.

Bei Kunstnägeln müssen Einweghandschuhe getragen werden.

Wunden

Decken sie kleine Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.

In der Mensa stehen für diesen Fall zusätzlich Einmalhandschuhe und Einmalfingerlinge zur Verfügung.

Arbeitsbretter für Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse sind getrennt zu verwenden und deshalb farblich unterschiedlich.

Bitte beachten Sie, dass die Hygieneschulung Pflicht ist.