

Hygieneregeln für den Bistro-Verkauf

- **Vor dem Zubereiten der Speisen die Hände waschen**
- **Nach Toilettengang, Naseputzen, Husten, Niesen erneut die Hände waschen**
- **Fertige Speisen bis zum Verkauf abdecken**
- **Arbeitsflächen gründlich reinigen**
- **Kühlschrank regelmäßig reinigen (Aufhängen eines Reinigungsplans, Reinigung mit Unterschrift bestätigen)**
- **Haltbarkeitsdaten beachten**
- **Spülen des Geschirrs im Spülbecken mit warmem Wasser bzw. Spülmaschine**
- **Sorgfältige Reinigung der Tablettis im Spülbecken mit warmem Wasser**

