**Teeküchen und Sozialräume die von mehreren Personen genutzt werden, weisen häufig hygienische Mängel auf. Da die Einrichtungen in der Küche von jedem einzelnen Mitarbeiter genutzt werden können, ist ein korrektes Verhalten jedes einzelnen Mitarbeiters erforderlich, damit die Hygiene sichergestellt ist und Unfälle vermieden werden.**

* Für die Händereinigung Flüssigseife in Spendern und zum Abtrocknen der Hände Einmalhandtücher verwenden.
* Kühlschränke regelmäßig reinigen und abtauen.
* Mikrowellen und Abdeckhauben nach Gebrauch reinigen. Kaffeemaschinen, Wasserkocher und Perlatoren der Wasserhähne regelmäßig reinigen und entkalken.
* Nach der Zubereitung von Speisen und Getränken die Küche sauber hinterlassen.
* Essensreste und verschüttete Flüssigkeiten sind umgehend zu entfernen.
* Verwendetes Geschirr und Porzellan nach der Benutzung unmittelbar in die Spülmaschine räumen, ggf. vorher unter fließendem Wasser reinigen.
* Die Spülmaschine bei Bedarf, jedoch mind. vor dem Wochenende, anstellen.
* Verderbliche Lebensmittel müssen gekühlt gelagert werden. Lebensmittel im Kühlschrank abdecken und regelmäßig die Verbrauchsdaten kontrollieren. Ggf. mit Name kennzeichnen, um diese Zuordnen zu können.
* Abfallbehälter mit Deckel verwenden; diese regelmäßig entleeren und reinigen.
* Geschirrhandtücher regelmäßig waschen.
* Spültücher nach Gebrauch immer gründlich auswaschen und so lagern, dass diese schnell trocknen können. Spültücher sind regelmäßig zu waschen bzw. auszutauschen.
* Zur Unterstützung des korrekten Reinigungsverhaltens sind einfache Reinigungspläne mit Aufgabenverteilung und Nachweisdokumentation hilfreich.
* Reinigungsmittel und sonstige Gefahrstoffe immer getrennt von Lebensmitteln aufbewahren.
* Das Rauchen in der Küche ist verboten.
* Für eine regelmäßige Lüftung nach der Zubereitung von Speisen sorgen.
* Elektrogeräte sind vor dem Feierabend abzuschalten.
* Wasserkocher, Kaffeemaschinen u. ä. elektrische Geräte auf nicht brennbaren Unterlagen (z.B. Fliesen, Glasplatten, Küchenarbeitsplatten mindestens der Brandklasse A2) stellen.
* Steckdosen im Spritzbereich der Waschbecken mit Deckeln ausstatten.
* Alle elektrischen Betriebsmittel sind nach der Unfallverhütungsvorschrift DGUV Vorschrift 3 + 4 regelmäßig zu prüfen. Prüfergebnis und Maßnahmen zur Mängelbeseitigung sind zu dokumentieren.