

## Kontrollfragen: Hygiene u. Werterhaltung

1. Der kritische Temperaturbereich von 65–20 °C soll beim Abkühlen möglichst schnell überwunden werden. Wie überwinden Sie diese kritische Temperaturschwelle bei einer dicken Vanillecreme?
2. Warum verwenden Sie in der Küche verschiedenfarbige Schneidebretter?
3. Wann ist es sinnvoll, Kunststoffhandschuhe zu tragen?  
.  
.
4. Nennen Sie zwei häufig vorkommende tierische Schädlinge.  
.
5. Welche direkten Kosten kann mangelnde Hygiene verursachen?
6. Mit welchen weiter reichenden Folgen müssen Sie bei mangelnder Hygiene noch rechnen?