

Küchenhygiene ohne Wenn und Aber

Keime sind ein natürlicher Bestandteil unserer Umwelt. Sie gelangen daher auch dorthin, wo wir unser Essen zubereiten. Sei es über die Luft, auf oder in Lebensmitteln, auf Werkzeugen, Kleidung oder Menschen. Mit diesen Maßnahmen sorgen Sie für Lebensmittelsicherheit und schützen Ihre Gesundheit.

Personenhygiene

- Arbeiten Sie nur mit sauberen Händen!
- Unterbrechen Sie regelmäßig die Arbeiten und waschen Sie die Hände mit Seife, besonders nach Kontakt mit rohem Fleisch und Geflügel sowie ungewaschenem Gemüse und Früchten!
- Legen Sie zuvor Handschmuck oder Armbänder ab und halten Sie die Haare zusammen!
- Decken Sie Wunden bei der Arbeit mit wasserfestem Pflaster ab!
- Husten und niesen Sie nicht auf Lebensmittel!

Praxistipps

- Benutzen Sie Einmal-Küchenpapier zum Aufwischen von verschütteten oder vergossenen Lebensmitteln und des Tropfwassers, das nach dem Auftauen von Fleisch entsteht!
- Bei Holzbrettchen mit großen Rissen besteht die Gefahr, dass sich dort Keime einnisten und vermehren – reinigen Sie die Brettchen gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel! Tauschen Sie Holzbrettchen mit sehr rauer Oberfläche aus.
- Halten Sie Haustiere von Lebensmitteln fern!

Hygiene des Arbeitsumfelds

- Verwenden Sie für Arbeitsflächen und Geschirr nicht denselben Schwamm!
- Lagern Sie Küchenlappen, -bürsten und Topfschwämme trocken und erneuern Sie diese mindestens wöchentlich!
- Verwenden Sie beim Kochen möglichst Einmal-Küchenpapier anstelle von Küchenhandtüchern.
- Reinigen Sie Messer, Arbeitsflächen und Schneidbretter nach Gebrauch gut mit heißem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie diese ab!
- Leeren Sie den Mülleimer mindestens alle zwei Tage! Waschen Sie ihn aus und lassen ihn gut trocknen! Halten Sie den Deckel stets geschlossen. Treteimer sind am hygienischsten, da Sie diese zum Öffnen nicht anfassen müssen.
- Achten Sie darauf, dass der Küchenboden stets sauber ist.

Hygiene beim Spülen

- Spülmaschinen haben den Vorteil, dass sie bei 60–65 °C spülen und so das Geschirr besser reinigen. Spülen Sie mit der Hand, sollten Sie dies möglichst bald nach der Mahlzeit tun, denn bei Zimmertemperatur vermehren sich Keime sehr schnell.
- Geschirr sollte nicht lange im Wasser einweichen, da warmes Wasser der beste Nährboden für Bakterien ist.