



# Hygiene in Großküchen

Persönliche Hygiene, sauberes Zubehör, einwandfreie Kücheneinrichtungen, ebenso wie hygienisches

Bearbeiten von Lebensmitteln verhindern lebensmittelbedingte Erkrankungen („Lebensmittelvergiftungen“)

## Wichtige Regeln

### Persönliche Hygiene

- ▶ Auf saubere Arbeitskleidung ist zu achten!

*Warum?*

Dadurch wird eine Verschmutzung und bakterielle Verunreinigung der Lebensmittel vermieden. Je sauberer die Kleidung, desto geringer das Risiko einer Keimübertragung auf die Speisen.

- ▶ Während der Küchenarbeit ist das Haar zu bedecken! Die bereitgehaltenen Hauben/Mützen sind zu verwenden!

*Warum?*

Damit wird das ekelerregende „Haar in der Suppe“ vermieden.

- ▶ Vor Arbeitsbeginn ist der Handschmuck (Ringe, Uhren) abzulegen!

*Warum?*

Diese Gegenstände verhindern ein hygienisches Reinigen der Hände.

- ▶ Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich zu waschen!

*Warum?*

An den Händen können sich auch Krankheitserreger befinden, insbesondere nach Toilettenbenutzung. Das Tragen von Einmal-Handschuhen kann bei bestimmten Arbeiten ratsam sein.

- ▶ Bei Auftreten einer der folgenden Erkrankungen:

- Gelbsucht
- Halsentzündungen
- Durchfall
- Hautausschlag

- Erbrechen

- Andere Hauterkrankungen (Geschwüre, Schnitte, auch kleine)

- Fieber

- Eiterige Entzündungen der Ohren, Augen oder Nase

ist vor Arbeitsbeginn dem Küchenleiter Meldung zu machen!

*Warum?*

Um eine Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel zu vermeiden, kann es in einigen Fällen notwendig sein, dem Betroffenen vorübergehend andere Arbeiten zu übertragen.

- ▶ Verletzungen an Händen und Armen sind sachgerecht zu versorgen und mit wasserundurchlässigem Material abzudecken!

*Warum?*

Wunden können mit Keimen infiziert sein, die eine Lebensmittelinfektion hervorrufen können.

- ▶ Beim Niesen oder Husten soll man sich vom Lebensmittel abwenden und ein Taschentuch vor Nase bzw. Mund halten!

*Warum?*

Auch bei gesunden Menschen können sich lebensmittelvergiftende Bakterien in Nase und Rachen befinden. Das verwendete Papiertaschentuch ist nach dem Benutzen wegzuwerfen und die Hände sind zu waschen!

- ▶ Rauchen ist im Lebensmittelbereich verboten!

*Warum?*

Es ist unappetitlich, wenn Zigarettenasche und Kippen in Lebensmittel gelangen.

## Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln

- ▶ Leicht verderbliche Lebensmittel sind zu kühlen!

*Warum?*

Die Vermehrung der meisten Bakterien in Lebensmitteln wird durch Kühlen verlangsamt oder sogar gestoppt. Daher sollten Lebensmittel auf eine Temperatur von 7° C gekühlt werden, besser noch darunter.

- ▶ Leicht verderbliche Lebensmittel sollten trotz Kühlung nicht zu lange gelagert werden!

*Warum?*

Das Kühlen verhindert zwar die Vermehrung vieler Mikroorganismen, bei anderen aber verlangsamt das Kühlen nur das Wachstum.

- ▶ Tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel ist vor dem Zubereiten (Erhitzen) sachgemäß aufzutauen!

*Warum?*

Wenn nicht alle Teile aufgetaut sind, kann beim Erhitzen die zur Abtötung von Mikroorganismen nötige Kerntemperatur in den dickeren Stücken, z.B. in der Geflügelbrust, nicht erreicht werden.

- ▶ Das von Fleisch und Geflügel gebildete Tauwasser ist wegzuschütten und die damit in Berührung gekommenen Gegenstände, auch Kühlschrankschübe oder Tischflächen, sind sorgfältig zu reinigen!

*Warum?*

Dieses Tauwasser kann Keime enthalten, die eine Lebensmittelvergiftung verursachen können.

- ▶ Speisen sind ausreichend zu erhitzen!

*Warum?*

Intensives Erhitzen tötet Mikroorganismen ab. Das bedeutet aber, dass alle Teile auf eine Temperatur von mindestens 70° C gebracht werden müssen. Im Zweifelsfall ist ein Thermometer zu verwenden!

- ▶ Speisen sind nach dem Kochen heiß zu halten – mindestens aber bei einer Temperatur über 60° C!

*Warum?*

Die meisten Mikroorganismen können sich bei Temperaturen zwischen 10 und 60° C vermehren. Die

Aufbewahrung von Speisen für den Direktverzehr muss entweder heiß (über 60° C) oder kühl (7° C) erfolgen.

- ▶ Erhitzte Speisen sind, wenn möglich, in flachen Behältern zu kühlen!

*Warum?*

Flache Schalen ermöglichen ein schnelleres Herunterkühlen als tiefe Gefäße.

- ▶ Nach dem Kühlen sollten wiedererhitzte Speisen mindestens auf 70° C gebracht werden!

*Warum?*

Intensives Wiedererhitzen tötet Mikroorganismen ab, die sich möglicherweise während der Kühlung entwickelt haben. Diese Forderung gilt auch für frisch zubereitete Speisen, denen gekühlte Speisereste zugefügt wurden.

- ▶ Beim Lagern sind erhitzte Speisen von rohen Lebensmitteln getrennt zu halten!

*Warum?*

Dadurch wird die Gefahr einer Keimübertragung vom rohen auf das gegarte Lebensmittel reduziert.

- ▶ Bei der Zubereitung zusammengesetzter Speisen wie Kartoffel- oder Nudelsalaten sind die gekochten Komponenten herunterzukühlen, bevor die anderen Bestandteile hinzugefügt werden!

*Warum?*

Große Mengen heißer Lebensmittel kühlen sehr langsam ab. Dies fördert die Entwicklung unerwünschter Mikroorganismen.

- ▶ Alle Küchenarbeiten mit leichtverderblichen Lebensmitteln sind zügig durchzuführen!

*Warum?*

Je länger Lebensmittel der Küchenwärme ausgesetzt sind, desto größer ist die Gefahr einer Keimvermehrung.

- ▶ Gegarte Speisen dürfen nicht mit der Hand angefasst werden!

*Warum?*

Auch auf einer sauberen Handfläche befinden sich Mikroorganismen, die auf das Lebensmittel übertragen werden können (Einmal-Handschuhe!).

## Küchenräume und Küchengegenstände

- ▶ **Küchenräume und dazugehörige Wirtschaftsräume sind sauber zu halten!**  
*Warum?*  
Die von Lebensmittelresten verschmutzten Oberflächen können Bakterien enthalten und bieten diesen ggf. gute Vermehrungsvoraussetzungen.
- ▶ **Der gesamte Küchenbereich ist in ordentlichem und aufgeräumtem Zustand zu halten!**  
*Warum?*  
Aufgeräumte Küchen können leichter gesäubert und in hygienisch einwandfreiem Zustand gehalten werden.
- ▶ **Häufiges Zwischenreinigen verbessert die Küchenhygiene!**  
*Warum?*  
Angetrocknete und verkrustete Reste lassen sich schwer von Oberflächen und Gegenständen entfernen. Arbeitsflächen und Geräte müssen daher nach jedem Bearbeitungsschritt sorgfältig gereinigt werden.
- ▶ **Alle Tücher, die für die Reinigung der KÜcheneinrichtung und Gerätschaften benutzt werden, sind täglich zu erneuern!**  
*Warum?*  
Intensives Waschen bei hoher Temperatur entfernt Verschmutzungen und tötet Mikroorganismen ab. Für das Reinigen von Fußböden sind unterschiedliche Tücher zu verwenden. Auch diese müssen regelmäßig gewaschen werden.
- ▶ **Küchen- und Lagerräume sind vor Insektenbefall sowie anderem Ungeziefer zu schützen!**  
*Warum?*  
Diese Schädlinge können Krankheitserreger verbreiten.
- ▶ **Gefährliche/giftige Substanzen wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Insektizide sind außerhalb der Küche in einem beschrifteten und verschlossenen Schrank zu halten!**  
*Warum?*  
Durch Verwechslung giftiger Substanzen mit Lebensmitteln kann es leicht zu Vergiftungen kommen. Daher sind giftige Substanzen von Lebensmitteln getrennt zu lagern und eindeutig zu kennzeichnen.
- ▶ **Eine Überlastung der Kühleinrichtung ist zu vermeiden!**  
*Warum?*  
Überlastungen führen zu geringerer Kühlleistung und damit zu einem ungenügenden Schutz der Lebensmittel. Das kann zu einer Vermehrung von Mikroorganismen führen.
- ▶ **Bei Spülmaschinen dürfen die vom Hersteller vorgegebenen technischen Bedingungen wie Temperatur und Zeit nicht verändert werden!**  
*Warum?*  
Durch derartige Manipulationen können Speisereste am Reinigungsgut haften bleiben. Bakterien können überleben, wenn die Temperatur nicht hoch genug, die Menge des Reinigungsmittels nicht ausreichend und die Reinigungsdauer zu kurz ist.

---

**Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:**

Food Safety Programme  
Department of Protection  
of the Human Environment  
World Health Organisation  
CH-1211 Geneva 27  
Telex: 415416 OMS  
Telefax: +41 (0) 22 791 48 07  
e-mail: [foodsafety@who.int](mailto:foodsafety@who.int)

FAO/WHO Collaborating Centre for Research and  
Training in Food Hygiene and Zoonoses at:  
Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)  
Postfach 33 00 13  
D-14191 Berlin  
Telefax: +49 (0) 30 412 2957  
e-mail: [k.schmidt@bfr.bund.de](mailto:k.schmidt@bfr.bund.de)