



Hygiene in Großküchen

Persönliche Hygiene, sauberes Zubehör, einwandfreie Kucheneinrichtungen, 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 Kucheneinrichtung 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

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