



Grundregeln der Küchenhygiene



Beachtung der Personalhygiene

- ▶ täglich frische Arbeitskleidung
- ▶ Kopfbedeckung tragen
- ▶ Hände waschen und desinfizieren/dekontaminieren:
 - vor und nach jeder Pause
 - nach Berührung stark verunreinigter Lebensmittel
 - nach jedem WC-Besuch
 - bei jedem Wechsel von der „unreinen“ zur „reinen“ Seite
 - nach Kontakt mit schmutzigem Geschirr, Abfall, Umverpackungen, etc.
- ▶ alle Krankheiten/Verletzungen sofort melden
- ▶ kurze, saubere Fingernägel
- ▶ keinen Schmuck (Uhren, Schmuck, Ringe) tragen
- ▶ im Küchenbereich nicht rauchen



Prüfung Wareneingang

- ▶ Mindesthaltbarkeitsdatum
- ▶ äußere Beschädigungen/ Verschmutzungen
- ▶ Geruch der Ware
- ▶ Liefertemperatur und Einhaltung der Kühlkette
- ▶ Umverpackungen gleich entfernen
- ▶ leichtverderbliche, besonders gefährdete Waren müssen sofort in den Kühlraum

Richtige Zubereitung und Ausgabe von Speisen

Zubereitung

- ▶ Rohprodukte nicht mit fertigen Speisen in Berührung bringen
- ▶ Fleisch, Fisch, Geflügel mindestens 10 Minuten bei 72°C Kerntemperatur garen
- ▶ „reine“ und „unreine“ Arbeitsschritte streng trennen
- ▶ Gewürze während des Garens zusetzen
- ▶ aufzubewahrende Speisen schnell herunterkühlen und kritischen Bereich (45°C – 15°C) möglichst kurz halten

Ausgabe

- ▶ Speisen bei mindestens 65°C warmhalten
- ▶ Speisen nicht länger als 4 Stunden warm halten
- ▶ Speisen nicht mit bloßen Händen berühren



Sachgemäße Lagerung von Lebensmitteln

Lagerung

- ▶ Rohwaren und zubereitete Speisen stets getrennt
- ▶ Fleisch / Fisch getrennt von erdbehafteten Lebensmitteln
- ▶ gut belüftet und trocken
- ▶ nicht zusammen mit Reinigungsmitteln und Chemikalien
- ▶ Beachtung der Lagerzeiten
- ▶ vor Schädlingen schützen

Kühlung

- ▶ oberer Grenzwert bei Kühlung 4°C (bzw. 7°C)
- ▶ Temperatur im Gefrierschrank -18°C
- ▶ Hackfleisch auch gekühlt nicht länger als 6–8 Stunden aufbewahren
- ▶ fertige Speisen immer portioniert einfrieren
- ▶ Geflügel, Fleisch, Wild, Fisch im Kühlraum in getrennten Wannen auftauen



Hygienische Reinigung von Küchenräumen, Arbeitsplätzen und Geräten

- ▶ mechanische Vorreinigung
- ▶ Hauptreinigung
- ▶ Zwischenspülung mit Trinkwasser
- ▶ Desinfektion
- ▶ einwirken lassen
- ▶ gründliche Spülung mit Trinkwasser
- ▶ trocknen lassen

Vorschriftsmäßige Abfallentsorgung

- ▶ Abfallbehälter müssen einen Deckel haben
- ▶ Einwegbeutel benutzen
- ▶ organische Abfälle kühl lagern
- ▶ Abfallbehälter nach Entleeren reinigen und desinfizieren