

## **Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln**

### **Hygiene für Mitarbeiter**

- Die Desinfektion der Hände vor jedem Kontakt mit Speisen ist ein Muss.
- Uhren und Schmuck müssen vor der Arbeit in der Küche abgelegt werden, da sich insbesondere an Uhrenarmbändern Keime sammeln können.
- Kleidung ist ein Überträger von Keimen. Auf saubere Kleidung muss deswegen geachtet werden.
- Bei leichten Erkältungen muss darauf geachtet werden, dass keine Keime in die Nähe der Lebensmittel kommen. Es darf deswegen nicht in die Hand gehustet werden. Nach jedem Putzen der Nase müssen die Hände desinfiziert werden.
- Bei der Essensausgabe dürfen die Lebensmittel nicht mehr mit den Händen angefasst werden.

### **Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln:**

- Rohe und bereits erhitzte Lebensmittel müssen getrennt gelagert werden.
- Beim Erhitzen muss eine Temperatur über 75 °C erreicht werden, beim Tiefgerieren muss sie unter -18 °C liegen.
- Empfindliche Lebensmittel wie rohes Fleisch, Seetiere, Eier, Cremes, Mayonnaisen oder Salat müssen immer kühl gelagert werden.
- Beim Auftauen von Fleisch und Geflügel darf die Flüssigkeit die beim Auftauen entsteht nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen, da sie Keime enthalten kann. Der Behälter muss nach der Entsorgung der Flüssigkeit gründlich gereinigt werden.
- Alle Lebensmittel müssen zügig verarbeitet werden, damit die Keimzahl so gering wie möglich bleibt.
- Beim Auftauen von TK-Waren muss darauf geachtet werden, dass dies so schnell wie möglich geschieht. Mikrowellen machen schnelles Auftauen möglich. Eine Alternative ist das Auftauen im Kühlschrank.
- Zwischen Zubereitung und Essensausgabe müssen Lebensmittel bei einer Temperatur von mindestens 70 °C aufbewahrt werden.

### **Hygiene in der Küche**

- Küchengeräte müssen immer gründlich gereinigt werden. Bei der Wahl sollte deswegen auf leicht zu reinigende Geräte geachtet werden.
- Geschirr- und Spültücher müssen regelmäßig gewechselt werden, je nach Nutzung reicht 1 x am Tag aus.
- Der Arbeitsplatz muss nach jedem abgeschlossenen Arbeitsgang gründlich gereinigt werden.

### **Quellen:**

Verpflegung für Kids in Kindertagesstätte und Schule, aid, 1397/2004  
[www.ernaehrung-bw.info](http://www.ernaehrung-bw.info)