



Korrekte Küchenhygiene

Bei der Küchenarbeit können schädliche Mikroorganismen über die ganze Küche verbreitet werden – vom Küchenboden und von den Arbeitsflächen über Schneidbretter, Besteck und Küchengeräte bis zu den fertigen Speisen. Der beste Schutz dagegen ist Sauberkeit.

1 Persönliche Hygiene

- › Vor dem Kochen, nach dem Umgang mit rohem Fleisch, Fisch und Geflügel und nach jedem Toilettengang die Hände und Fingernägel mit warmem Wasser und Seife waschen.
- › Handschmuck am besten ablegen, denn unter dem Schmuck sind die Mikroorganismen vor Seifenwasser sicher.
- › Zum Trocknen der Hände nach dem Waschen ein sauberes Tuch verwenden.
- › Offene Wunden an den Händen sauber zudecken.

2 Tücher und Putzlappen

- › Küchentücher und Putzlappen regelmässig wechseln; bei intensivem Gebrauch täglich, spätestens jedoch nach 3 Tagen.
- › Lappen, Bürsten und Schwämme nach jedem Gebrauch heiss ausspülen und zum Trocknen aufhängen.
- › Saft von rohem Fleisch, Fisch und Poulet mit Einwegtuch oder Haushaltspapier aufsaugen.

3 Schneidbretter und Messer

- › Schneidbretter und Messer nach jedem Gebrauch entweder in der Geschirrspülmaschine oder gründlich mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen.
- › Rohes Fleisch, Fisch und Geflügel auf separater Unterlage bearbeiten (Schneidbrett oder Teller).

4 Küchengeräte und -maschinen

- › Nach jedem Gebrauch Küchengeräte und -utensilien in der Geschirrspülmaschine oder mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen und lufttrocknen lassen oder mit sauberem Tuch oder Haushaltspapier abtrocknen.
- › Bei Küchenmaschinen das Schneidmesser nach jedem Gebrauch ausbauen und mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen.