
Wichtige Punkte zur Küchenhygiene

Wichtigstes Ziel

- Verhütung mikrobieller Lebensmittelvergiftungen und Verhinderung von mikrobiellem Verderb.

Wichtigste Massnahmen / Tipps im Rahmen des HACCP¹-Konzeptes und der GHP²

- Beim **Lagern** von leicht verderblichen Lebensmitteln und Tiefkühlprodukten die vorgeschriebenen **Kühltemperaturen einhalten** (siehe Merkblatt "Lebensmittelrechtliche Temperaturvorschriften"). Temperaturen regelmässig kontrollieren und schriftlich erfassen.
- **Rasches Abkühlen von gekochten, nicht zum sofortigen Verzehr bestimmten Speisen.** Lebensmittel innert 90 Minuten von 65 °C auf weniger als 5 °C abkühlen – z. B. Kühlschlange verwenden, in fliessendem kaltem Wasser ständig rühren, stückige Produkte in flachen Schichten (maximal 6 cm) auslegen. Der Temperatur- / Abkühlverlauf ist mit einem elektronischen Thermometer zeitlich zu erfassen und in die jeweilige Rezeptur aufzunehmen. In grösseren Betrieben ist der Einsatz von sogenannten Schockkühlern usw. angezeigt.
- **Kerntemperatur** von Speisen beim **Erhitzen mindestens 70 °C** (besonders wichtig bei Fleisch- und Eiergerichten).
- **Warmhalten** von Zubereitungen bei **mindestens 65 °C**.
- **Erhitzte Produkte** (pasteurisiert, gekocht, gebraten) möglichst **nicht mehr** mit Mikroorganismen **verunreinigen: Händekontakt unterlassen**, nur einwandfrei gereinigte **Geräte und Gefässe** benützen.
- **Lebensmittel nicht überlagern!** Korrekt und hygienisch einwandfrei produzierte vorgekochte Speisen (z. B. Teigwaren, Reis usw.) bleiben unter Praxisbedingungen auch gekühlt nur begrenzt – rund **zwei Tage** – mikrobiologisch einwandfrei.
- **Tiefkühlfleisch** (Geflügel) – aber auch andere tiefgefrorene Produkte – **in Schalen im Kühler auftauen. Auftauflüssigkeiten** dürfen nicht auf andere Waren gelangen.
- **Reine Bereiche** (Kochzone, Kalte Küche, Kühler) **von unreinen Bereichen** (Rohwarenanlieferung, Rüsten, Geschirraufbereitung) **räumlich abgrenzen**. Küchenhygiene beginnt mit der **Küchenplanung**.
- **Für persönliche Hygiene die nötigen Einrichtungen** schaffen: genügend Handwaschgelegenheiten (mit Seifen- und Papierhandtuchspendern ausgerüstet), gut konzipierte und dimensionierte Garderoben, Personal-Toilette.

¹ HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)

² GHP: Gute Herstellungspraxis

- Auf **saubere Arbeitskleider** achten. Arbeitskleider häufig wechseln (insbesondere Schürzen und Torchons).
- **Händedesinfektion** mindestens **immer nach WC-Besuch, nach Pausen** und **nach Verarbeiten von Rohwaren**.
- Für **Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten** einen **Hygieneplan** erstellen und umsetzen.
- **Putzlappen und Reinigungstücher mindestens täglich wechseln**. Wo immer möglich **Papiertücher** (Einweg) verwenden!
- **Arbeitsflächen, Schneidebretter**
- etc., auf welchen rohe Lebensmittel (insbesondere Fleisch, Poulet und Gemüse) verarbeitet wurden, gründlich reinigen und desinfizieren, bevor sie mit genussfertigen und erhitzten Produkten in Kontakt kommen. Wir empfehlen ein Farbkonzept. Schneidebretter aus Holz lassen sich schlecht reinigen und desinfizieren, deshalb vorzugsweise solche aus Kunststoff verwenden.

Beispiel für ein Schneidebrett-Farbkonzept



Fleisch



Geflügel



Fisch



Gemüse, Salat, Früchte



Pâtisserie



Brot, Cake + Backwaren