

Küchenhygiene, kurz gefasst

Merkblatt 17

Wichtigste Ziele

Verhütung von mikrobiellen Lebensmittelvergiftungen und Verhinderung von mikrobiellem Verderb

Wichtigste Massnahmen = CCP's "Critical Control Points"

Kühlagerung von verderblichen Lebensmitteln bei maximal 5 °C.

Rasches Abkühlen von gekochten, nicht zum sofortigen Verzehr bestimmten Speisen. Besonders kritischen Temperaturbereich zwischen 50 und 10 °C in maximal einer Stunde durchschreiten: Kühlschlange verwenden; in fließendem, kaltem Wasser ständig rühren; stückige Produkte in flachen Schichten (max. 6 cm) auslegen. Der Temperatur/Abkühlverlauf ist mit elektronischem Thermometer zeitlich zu erfassen und in die jeweilige Rezeptur aufzunehmen. In grösseren Betrieben ist der Einsatz von sogenannten Schockkühlern usw. angezeigt.

Kerntemperatur bei Erhitzung mindestens 70 °C (besonders wichtig bei Fleisch- & Eiergerichten)

Warmhaltung von Zubereitungen bei mindestens 65 °C

Weitere wichtige Massnahmen = GHP "Gute Herstellungs-Praxis"

Erhitzte Produkte (pasteurisiert, gekocht, gebraten) möglichst nicht mehr mit Mikroorganismen verunreinigen, d.h. sogenannte mikrobielle **Rekontaminationen** vermeiden: **Händekontakte** unterlassen; nur einwandfrei gereinigte **Geräte und Gefässe** benützen (schädliche Mikroorganismen haben keine Konkurrenz mehr und vermehren sich schneller als auf rohen Lebensmitteln!).

Lebensmittel nicht überlagern! Vorgekochte Speisen (z.B. Teigwaren, Reis usw.) bleiben unter Praxisbedingungen auch gekühlt nur begrenzt, **zwei bis allerhöchstens drei Tage**, mikrobiologisch einwandfrei.

Arbeitsflächen, Schneidebretter etc., auf welchen rohe Lebensmittel (insbesondere Fleisch, Poulet und Gemüse) verarbeitet wurden, gründlich reinigen und desinfizieren, bevor sie **mit fertigen und erhitzten Produkten** in Kontakt kommen. Schneidebretter aus Holz lassen sich schlecht reinigen und desinfizieren, deshalb solche aus Kunststoff verwenden.

Tiefkühlfleisch (Geflügel) aber auch andere Tiefkühlprodukte **in Schalen** und stets **im Kühler** bei 5 °C auftauen; es dürfen keine **Auftauflüssigkeiten** auf andere Waren gelangen.

Reine Bereiche (Kochzone, Kalte Küche, Kühler) von unreinen Bereichen (Rohwarenanlieferung, Rüsten, Geschirraufbereitung) **räumlich abgrenzen**; Küchenhygiene beginnt beim **Planen** einer Küche.

Für persönliche Hygiene die nötigen Einrichtungen schaffen: genügend Handwaschgelegenheiten, mit **festmontierten** Seifen- und Papierhandtuchspendern ausgerüstet; gut konzipierte und dimensionierte Garderoben; Personal-Toilette.

Hände-Desinfektion mindestens immer nach WC-Besuch und nach Verarbeiten von Rohwaren, Fleisch, Gemüse und Salat. **Torchon** häufig auswechseln.

Für Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten einen Hygieneplan erstellen.

Temperatur im Geschirrspüler regelmässig kontrollieren, Nachspültemperatur mindestens 80 °C.

Putzlappen, einmal gebraucht und feucht geworden, nicht länger als zwei bis drei Stunden verwenden (dann waschen und auskochen oder z.B. in **Geschirrspülmaschine** geben).

Wo immer möglich Papiertücher verwenden!