



Tipps zur Küchenhygiene

Markus Gstöhl, Lebensmittelinspektor

Inhalt

1. Einkauf
2. Einhaltung der Kühlkette
3. Lagerung im Kühlschrank
4. Auftauen von Risikoprodukten (Fleisch, Geflügel und Fisch)
5. Erhitzen, warmhalten und abkühlen
6. Eier
7. Händewaschen
8. Tätigkeiten in der Küche
9. Kurz Zusammengefasst
10. Fragen

Einkauf

- Achten Sie auf die notwendige Frische (*Bsp. faulige matschige und schimmelige Stellen bei Obst und Gemüse, vergraute Wurstwaren*)
- Kontrollieren Sie das Verbrauchsdatum (zu verbrauchen bis...). Dieses Lebensmittel sind sehr leicht verderblich und sollten schnell verarbeitet werden.

Tipp: Soviel Einkaufen wie nötig!

Einhaltung der Kühlkette

- Transportieren Sie leicht verderbliche Lebensmittel, wie Fleisch-, Fisch-oder Meeresfrüchte, in der Kühltasche vom Grossisten zum Restaurant.
- Vermeiden Sie wenn möglich eine Unterbrechung der Kühlkette.

Tipp: Kühlkette nicht unterbrechen! Transport mit Kühlboxen bzw. Kühltaschen!

Lagerung im Kühlschrank

- Beachten Sie die angegebenen Lagerhinweise und Lagertemperaturen auf den Lebensmittelverpackungen
 - Packen Sie den Kühlschrank nicht zu voll, dass das Zirkulieren der kühlen Luft noch möglich ist.
 - Regelmässige Datumskontrolle und Produktkontrolle (leicht verderbliche). Bereits geöffnete Verpackungen rasch verbrauchen.
 - Regelmässiges Abtauen und Reinigen gewährleisten eine gute Hygiene!
 - **Geforderte Kühltemperaturen:**
 - Fleisch, Wurstwaren, Geflügel: max. 5°C
 - Frischer Fisch: max. 2°C (auf Eis)
 - Milch und Milchprodukte: max. 5°C
 - TK-Produkte: bei mind. -18°C (Ausnahme Eis/Glace: bei mind. -13°C)
- Tipp: Einhaltung der Kühltemperaturen/Herstellerangaben beachten!**

Auftauen von Lebensmitteln als Bsp. Fleisch, Geflügel und Fisch

- Keinesfalls Lebensmittel bei Raumtemperaturen auftauen!
- Die Verpackung entfernen und das Gefrorene in eine Schüssel legen, dann im Kühlschrank auftauen lassen.
- Das Auftauwasser sorgfältig entsorgen! Es ist stark keimbelastet und darf daher nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Alle Flächen, Geräte, Gegenstände in der Küche, die mit Tauwasser oder dem aufgetauten Lebensmittel in Kontakt gekommen, sind gründlich zu reinigen.

Tipp: Richtig Auftauen will gelernt sein. Reihenfolge beachten; Lebensmittel immer im Kühlschrank auftauen!

Erhitzen, warmhalten und abkühlen

- Sorgen Sie dafür, dass die Lebensmittel, insbesondere Fleisch gut durchgegart ist (Kerntemperaturen für die Fleischsorten beachten)
- Warmhaltung der Speisen bei mind. 65°C
- Vermeidung von unnötigem langen Warmhalten
- Vorgekochte Speisen rasch abkühlen und diese im Kühlschrank lagern

Tipp: ERHITZEN, WARMHALTEN und ABKÜHLEN; 3 wichtige Prozessschritte!

Risikoprodukt Eier

- Eier enthalten oft Salmonellen im Ei und sehr häufig auf der Eischale
- Beim Hantieren mit rohen Eiern sollte die Berührung mit anderen Lebensmitteln vermieden werden. Insbesondere keine verzehrfertigen Speisen oder Salate anfassen.
- Die Arbeitsfläche, Hände und Geräte, die mit rohen Eiern in Kontakt gekommen sind, sofort im Anschluss gründlich reinigen.
- Vermeiden Sie die Zubereitung von Speisen wie Tiramisu oder Tortencremen mit frischen Eiern. Hier ist die Gefahr insbesondere bei etwas längerer Lagerung oder erhöhter Lagertemperatur können sich Salmonellen gefährlich schnell vermehren.

Tipp: Für Eierspeisen (Tiramisu...) pasteurisiertes Vollei verwenden auf keinen Fall rohe Eier!

Händewaschen

- Waschen Sie die Hände regelmässig mit heissem Wasser und Seife. Trocknen Sie die Hände am besten mit Einwegpapier ab.
- Reinigen Sie die Hände sorgfältig, auch zwischen den Fingern, unter den Fingernägeln, den Handrücken, die Daumen und den Unterarm.
- Waschen Sie die Hände wenigstens:
 - vor dem Kochen
 - nachdem mit rohen Lebensmitteln wie Fleisch oder Eier hantiert wurde,
 - nach einem Toilettenbesuch,
 - nach Schmutzarbeiten, wie Salatwaschen, Abwaschen oder dem Wischen der Arbeitsfläche mit Putzlappen,
 - und nach Arbeitsunterbrechungen.

Tipp: Sauberkeit ist Trumpf!

Tätigkeiten in der Küche, gute Herstellungspraxis GHP

➤ Selbstkontrolle:

- Messung der Kühl- und TK-Geräte
- Arbeitsanweisungen erstellen
- Reinigungsplan
- Bei mehreren Lieferanten: Wareneingangskontrolle

Die Aspekte der Selbstkontrolle sind schriftlich zu dokumentieren

➤ Produktionshygiene

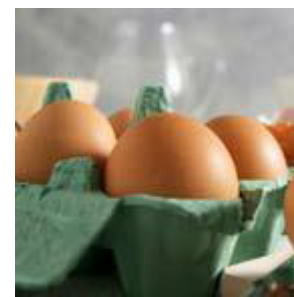
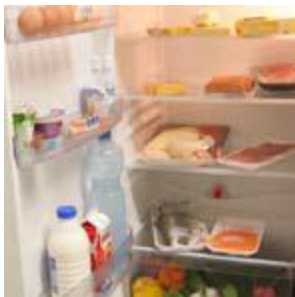
- Trennung rein/unrein (rohe Lebensmittel von fertigen Speisen trennen)
- Richtige Lagerung: regelmässige visuelle Kontrolle, Beschriftung, Datumskontrolle, zubereitete Lebensmittel schützen, z.B abdecken
- Reinigung von Arbeitsflächen, Geräten und Gegenständen
- Einwandfreie Schneidebretter verwenden (Farbkonzept beachten)

Kurz Zusammengefasst

Für sichere Speisen:

- Kühlen
- Sauber Arbeiten
- Durcherhitzen

Küchenhygiene ist wichtig!!!



Fragen, Bemerkungen

