

Hygiene in der Lehrküche

Krankheitserregende Mikroorganismen finden sich in jeder Küche. In der Regel ist die Keimdichte der Erreger aber zu gering, um Krankheiten auszulösen. Um eine mögliche und dann auch riskante Keimvermehrung zu verhindern, sollten folgende Hygienetipps beachtet werden:

1. Grundsätzlich gilt: Gründlich die Hände waschen, bevor mit Lebensmitteln gearbeitet wird. Auch zwischendurch öfters die Hände gründlich mit warmem Wasser und Seife reinigen.
2. Kleine Wunden an den Händen mit wasserundurchlässigem Pflaster abdecken.
Auf kurzen Fingernagel achten, möglichst keine Fingerringe tragen.
3. Beim Husten oder Niesen abwenden, damit keine Keime auf Lebensmittel gelangen.
4. Saubere Spüllappen und Küchenhandtücher verwenden.
5. Verwendung von rohen Eiern: Auf Datum achten - nach dem 18. Tag wird die Schale poröser und Salmonellenkeime können leichter eindringen. Hände nach Kontakt mit den Eiern waschen. Rühreier gut durch Erhitzen und Spiegeleier von beiden Seiten braten.
6. Gefrorenes Fleisch, insbesondere Geflügel, aus der Verpackung nehmen und in einer Schale — getrennt von anderen Lebensmitteln — auftauen, das Tauwasser in den Abguss schütten und mit heißem Wasser nachspülen. Danach Hände gründlich waschen.
7. Fleisch und Geflügel bei einer Kerntemperatur von mindestens 70 bis 80 C° gut durchbraten.
8. Hackfleisch und frische Bratwurst am Tag des Einkaufs verarbeiten und gut durchbraten.
9. Extra-Probierlöffel für jede Kostprobe oder Kostproben mit zwei Löffeln, der Probierlöffel darf nicht mit den Speisen in Kontakt kommen!
10. Das Säubern von Lebensmitteln — insbesondere Salaten - sollte bevorzugt in separaten Schüsseln erfolgen, nicht im Geschirrwashbecken.
11. Alle Küchengeräte nach der Verarbeitung von rohem Fleisch gründlich mit heißem Wasser reinigen.
12. Höchstmögliche Temperatur beim Geschirrspülen wählen.

Hiermit bestätige ich, dass ich die o.a. Hinweise der VHS Bergisch Land zur Hygiene in der Lehrküche zur Kenntnis genommen habe:

Name, Vorname

Datum

Unterschrift