

Der Kühlschrank-Check

Salmonellen, Darmbakterien, Schimmel – in Kühlschränken können sich unzählige Keime niederlassen und ausbreiten. Um die Krankmacher in Schach zu halten, muss man bestimmte Hygieneregeln beachten. Anhand der folgenden Checkliste können Sie das Innenleben eines Kühlschranks auf Hygienemängel überprüfen. Geben Sie am Schluss eine Gesamtbewertung ab.



Cartoon: Michael Hüter

	Ja	Nein
Sind alle Lebensmittel in geschlossenen Behältern oder vollständig abgedeckt gelagert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Fleisch, Geflügel und Fisch an der kältesten Stelle untergebracht: auf der Glasablage im untersten Fach oberhalb des Gemüsefachs?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind auch die übrigen Lebensmittel sinnvoll eingeräumt? Gemüse gut verpackt im Gemüsefach, Wurst eine Etage über dem Fleisch, Milchprodukte in der Mitte, unempfindlichere Produkte ganz oben, Getränke in der Tür?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Entspricht die Kühltemperatur immer den Vorgaben für die Lebensmittel mit den größten Kälteanforderungen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist der Kühlschrank so befüllt, dass die kühle Luft gut zirkulieren kann?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Liegen alle Produkte innerhalb der Haltbarkeits- und Verbrauchsfristen und zeigen sie keine Spuren von Verderb?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird das Gerät bei Bedarf abgetaut?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird das Gerät regelmäßig in ausreichenden Zeitabständen innen gereinigt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Meine Gesamtbewertung:

.....

.....

.....