



Hygiene in der Küche

## Eine Frage der Organisation

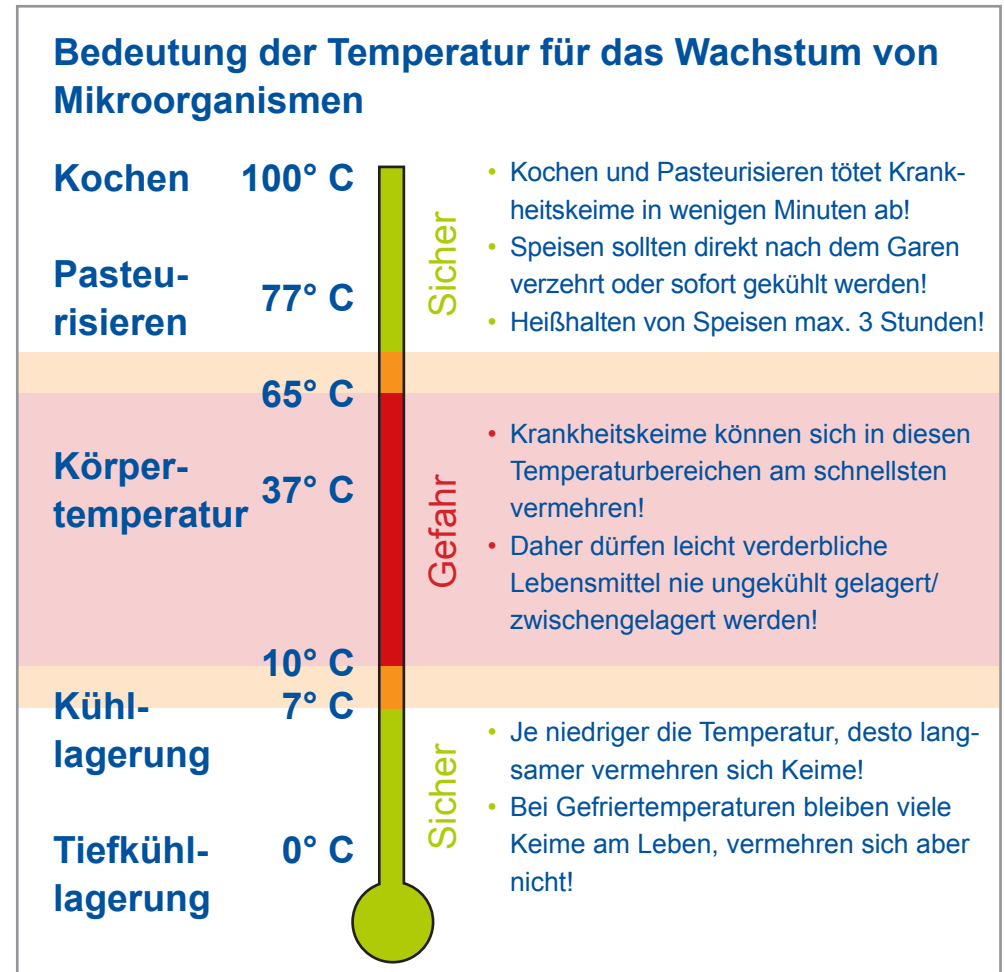
Fotolia/WavebreakMediaMicro

# Riskante Kontakte

Keime in Lebensmitteln	Mögliche Übertragungswege	Gesundheitsgefahren
Bakterien	<ul style="list-style-type: none"><li>• Körperkontakt</li><li>• Speicheltröpfchen</li><li>• verunreinigte Lebensmittel, zum Beispiel rohes Fleisch oder Eier</li><li>• verunreinigte Gegenstände, zum Beispiel Fleischmesser, Schneidebretter oder Türklinken</li></ul>	Erbrechen, Durchfall, Bauchkrämpfe, Kreislaufstörungen, Fieber, Kopfschmerzen, Gliederschmerzen, Nierenversagen, Atemlähmung, Herzversagen
Viren	<ul style="list-style-type: none"><li>• Körperkontakt</li><li>• Speicheltröpfchen</li><li>• verunreinigte Lebensmittel</li><li>• verunreinigte Gegenstände</li></ul>	schwere Magen-Darm-Infektionen, ähnliche Symptome wie unter „Bakterien“
Schimmelpilze	<ul style="list-style-type: none"><li>• verunreinigte Lebensmittel, zum Beispiel verschimmeltes Brot oder Obst</li></ul>	Erbrechen, Durchfall, Schwächung des Immunsystems, Schädigung von Leber und Niere, Begünstigung von Krebs

# Wellness für Keime

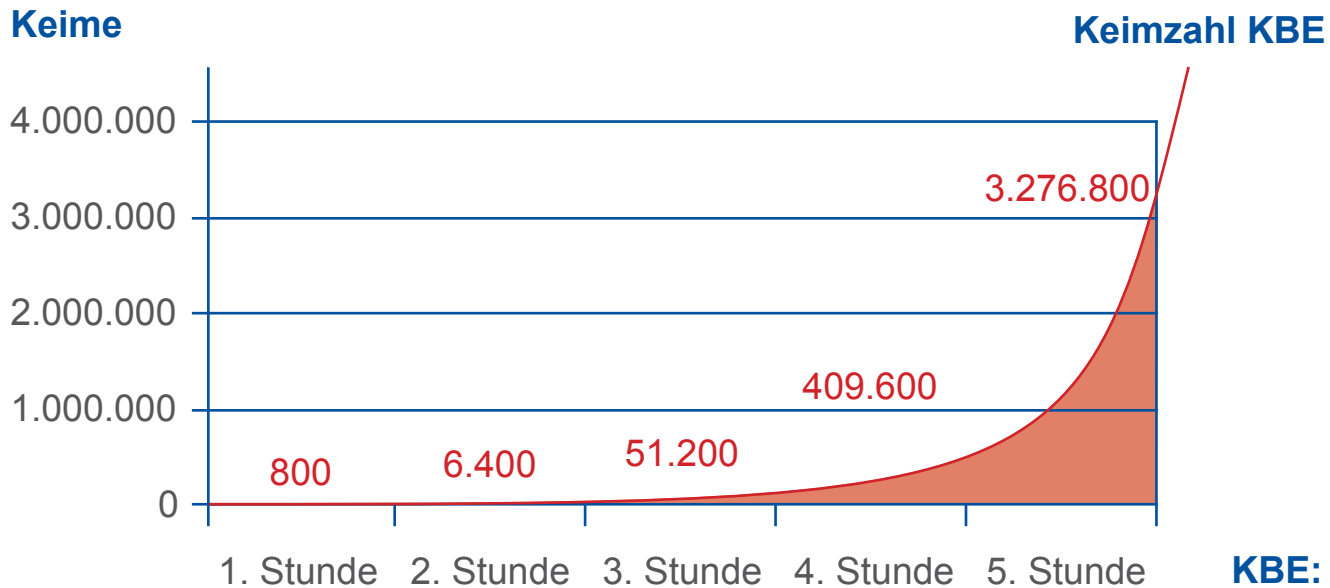
Lebensmittelkeime lieben Wärme. Die optimale Temperatur für ihr Wachstum liegt zwischen 10 und 65 Grad Celsius.



(Quelle: DEHOGA-Hygieneleitlinie, S. 34)

# Vermehrung von Krankheitserregern

(z. B. Kolibakterien oder Salmonellen unter günstigen Vermehrungsverhältnissen)



**KBE: Kolonie Bildende Einheiten**

(Quelle: DEHOGA-Hygieneleitlinie, S. 34)

## Kühltemperaturen für leicht verderbliche Lebensmittel – Beispiele

Lebensmittelprodukt	Höchsttemperatur Grad Celsius
Butter	+ 10
Käse- und Käsezubereitungen	+ 10
Frischmilch	+ 8
Andere kühlbedürftige Milcherzeugnisse	+ 10
Frischfleisch	+ 7
Frischgeflügel	+ 4
Hackfleisch/Fleischzubereitungen, für die alsbaldige Be- und Verarbeitung zu Speisen	
Aus Geflügelfleisch	+ 4
Aus sonstigem Fleisch	+ 7
Frischfisch	+ 2 oder in Eis
Hühnereier (ab 18. Tag nach Legedatum)	+ 8
Produkte aus rohen Eiern, z. B. Mayonnaise	+ 7
Andere, leichtverderbliche Lebensmittel, z. B. Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, frische Salate, Feinkostsalate	+ 7
Tiefkühlware	- 18
Speiseeis	- 10

(Quelle: ASI 11.1, S. 29)

# Basisregeln Hygiene

- Die **Konzentration** potentieller Keime **minimieren**, zum Beispiel durch Abwaschen mit Wasser oder Wechsel der Arbeitskleidung
- Oberflächen **trocken halten**, zum Beispiel Arbeitsgeräte, Arbeits- und Lagerflächen, Geschirrhandtücher
- Lebensmittel wirksam **kühlen** oder **erhitzen**
- **Reinigen** und gezielt **desinfizieren**, zum Beispiel Hände und Arbeitsgeräte

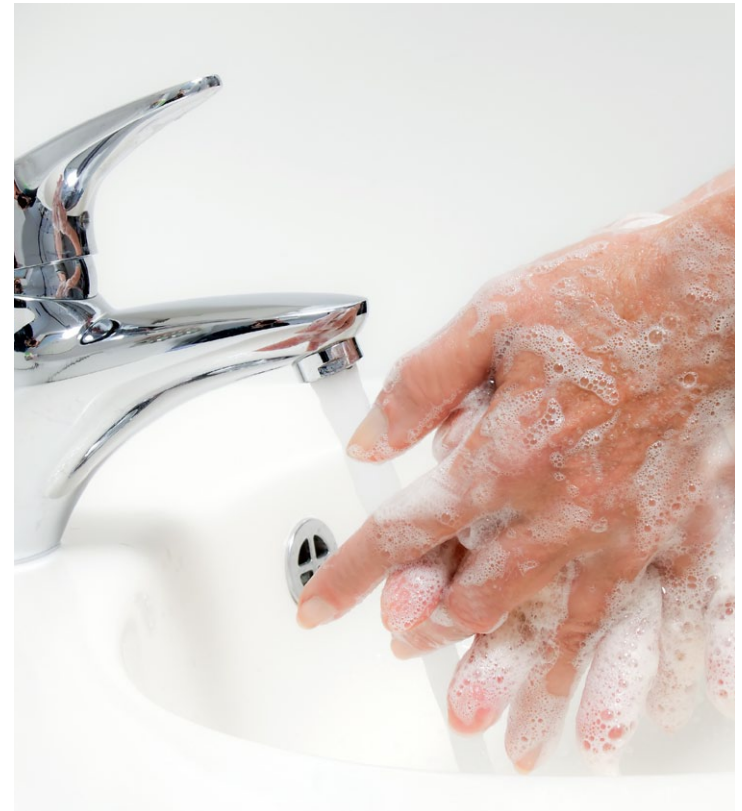


Foto: Gina Sanders

# Hygiene organisieren (1)

## Beispiel für eine Checkliste **Temperaturkontrolle Wareneingang**

Jahr: 2014

Datum	Lieferant/ Eigen- beschaffung	Frischfleisch  max +7°C	Hackfleisch  max +4°C	Frischgeflügel  max +4°C	Frischfisch  max +2°C	Die geforderte Waren- eingangstemperatur ist überschritten. Die Ware wurde: an Lieferant zurückge- geben bzw. entsorgt  andere Maßnahmen	Unterschrift der kontrollierenden Person
3.6.2014	Fa. Liefer	+ 4°C	+ 1°C	+ 1°C	+ 1°C	<input type="checkbox"/>	Müller
10.6.2014	Eigenbeschaffung	+ 4°C	+ 2°C	+ 2°C	+ 1°C	<input type="checkbox"/>	Becker
2.7.2014	Fa. Liefer	+ 9°C	+ 1°C	+ 1°C	+ 1°C	<input checked="" type="checkbox"/>	Müller
						<input type="checkbox"/>	
						<input type="checkbox"/>	
						<input type="checkbox"/>	
						<input type="checkbox"/>	

(Quelle: DEHOGA-Hygieneleitlinie, S. 54)

# Hygiene organisieren (2)

## Beispiel für eine Checkliste **Temperaturkontrolle Lagerhaltung**

Monat/Jahr: *November 2014*

Datum/ Tag	Kühlschrank/ raum 1 (max +2°C)	Kühlschrank/ raum 2 (max +7°C)	Tiefkühlraum 1 (nicht wärmer als -18°C)	Tiefkühlraum 2 (nicht wärmer als -18°C)	Gerät reguliert	Kunden- dienst ange- fordert	Unterschrift verantwortliche Person
1.	0°C	+4°C	-19°C	-19°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Müller
2.	+1°C	+8°C	-19°C	-19°C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Müller
3.	+1°C	+5°C	-20°C	-20°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Müller
4.					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

(Quelle: DEHOGA-Hygieneleitlinie, S. 33)



# Hygiene organisieren (3)

## Beispiel für eine Checkliste **Temperaturkontrolle Warme Küche**

Jahr: 2013

Datum	Produkt	Kerntemperatur und Haltezeit	Nacherhitzung durchgeführt	Unterschrift
27.10.2013	Geflügel	80°C / 3 Minuten	<input type="checkbox"/>	Müller
25.11.2013	Hackfleisch	75°C / 10 Minuten	<input type="checkbox"/>	Becker
20.12.2013	Schweinebraten	66°C / 10 Minuten	<input checked="" type="checkbox"/>	Müller
22.12.2013	Schweinebraten	74°C / 10 Minuten	<input type="checkbox"/>	Müller
23.12.2013	Schweinebraten	72°C / 10 Minuten	<input type="checkbox"/>	Müller
			<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/>	

(Quelle: DEHOGA-Hygieneleitlinie, S. 56)

# Hygiene organisieren (4)

## Beispiel für einen Reinigungs- und Desinfektionsplan

Reinigungs- und Desinfektionsplan															
Betriebsstätte	Wie oft?				Wie?			Womit?							
	Nach Gebrauch	Täglich	Wöchentlich	Monatlich	Bei Bedarf	Feuchte Reinigung	Desinfektion	Trockene Reinigung	Waschmaschine (60 °C)	Entsorgung	Tensidreineriger	Desinfektionsmittel	Bodenreineriger	Textilwaschmittel	Handdesinf.
<b>Küche</b>															
Arbeitstisch	●		●		●	●						●			
Wände	●	●		●		●	●				●	●			
Spülbereich	●	●				●	●				●	●			
Waschbecken	●	●				●	●				●	●			
Kühlschrank außen	●					●	●				●	●			
Kühlschrank, abtauen/Innen					●	●	●				●	●			
Schneidbretter, Messer	●		●		●	●	●				●	●			
Gebäckkörbe, Kunststoff	●	●			●	●	●	●			●	●			●
Abfallbehälter	●				●	●	●				●	●			
Spültücher, Wischlappen		●			●				●	●				●	
Boden		●			●	●							●		
Kühraum			●		●	●					●	●			
<b>Verkaufsraum</b>															
Theke, Kühltheke	●				●						●				
Thekenscheiben		●			●	●					●				
Warmhaltebereich		●			●	●					●				
Schränke oben/unten					●	●					●				
Spülbereich	●	●				●	●				●	●			
Schneidbretter, Messer	●		●		●	●	●				●	●			
Spritzflaschen	●							●							
Spültücher, Wischlappen		●			●				●	●				●	
Abfallbehälter	●				●	●	●				●	●			

(Quelle: ASI 11.1, S. 78)

# Hygiene organisieren (5)

Beispiel für eine Checkliste  
**Reinigung und Desinfektion**

Reinigungsbereiche	Checkliste für die Reinigung/Desinfektion							
	Reinigungstag							
	Tägl.	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(Quelle: ASI 11.1, S. 79)

## Impressum:

DGUV Lernen und Gesundheit, Hygiene in Küchen,  
November 2014

**Herausgeber:** Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV), Mittelstraße 51, 10117 Berlin

**Redaktion:** Andreas Baader, Sankt Augustin (verantwortlich); Gabriele Albert, Wiesbaden

**Text:** Gabriele Mosbach, Potsdam

**Fachliche Beratung:** Dr. Klaus Müller, Freinsheim

**Verlag:** Universum Verlag GmbH, 65175 Wiesbaden,  
Telefon: 0611/9030-0, [www.universum.de](http://www.universum.de)

Dieser Foliensatz gehört zu den Unterrichtsmaterialien  
Hygiene in der Küche, November 2014

Unter [www.dguv.de/lug](http://www.dguv.de/lug), webcode: lug1064949  
finden Sie zu diesem Thema folgende weitere  
Materialien:

- Kompetenzen
- Didaktisch-methodischer Kommentar
- Hintergrundinformationen für die Lehrkraft -  
Arbeitsblätter, teilweise mit Lösungsblättern