

Hygiene-Regeln für Küchenteams und Helfer der DPSG-Marburg

(Stand 21.11.2021)

Die hier zusammengestellten Regelungen basieren auf den "Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie" vom Bundesinstitut für Risikobewertung/ Bundeszentrum für Ernährung (Stand 02.12.2019)

Personalhygiene

- Körper sauber halten
- Fingernägel sauber und kurz geschnitten halten
- saubere Arbeitskleidung
- Vor Arbeitsbeginn Handschmuck und Armbanduhr usw. ablegen
- Hände vor Arbeitsbeginn und regelmäßig zwischen den Arbeitsgängen sorgfältig waschen und ggf. desinfizieren
- nach Arbeiten mit rohen Lebensmitteln, insbesondere Fleisch, Geflügel und Eiern, sowie nach dem Toilettenbesuch sollten die Hände nach dem Waschen zusätzlich desinfiziert werden
- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen. In die Ellenbeuge husten und zum Naseputzen ein Papiertaschentuch benutzen. Taschentuch anschließend wegwerfen und gründlich die Hände waschen und ggf. desinfizieren
- Offene Wunden mit wasserdichten Pflaster, einem sauberen Verband und Gummifingerling oder einem Gummihandschuh abdecken
- Nicht rauchen
- Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragbar ist, oder die Symptome aufweisen, die auf übertragbare Erkrankungen hindeuten, dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen und den Küchenbereich nicht betreten, wenn die Möglichkeit einer Übertragung von Krankheitserregern besteht.

Lebensmittelhygiene

- nur qualitativ einwandfreie Lebensmittel verwenden
- Kühlung der Ware durchgehend sicherstellen. sofern sie gekühlt werden muss (insbesondere Fleisch, Geflügel, Fisch und Milchprodukte)
- leicht verderbliche Lebensmittel werden möglichst schnell verbraucht und immer gekühlt aufbewahrt. Die Angaben auf Verpackungen zur Haltbarkeit und zu Lagerbedingungen sind unbedingt zu beachten.
- rohe und gegarte Lebensmittel vollständig abgedeckt in getrennten Behältnissen lagern
- Gegarte Zutaten schnell verarbeiten oder vor der Weiterverarbeitung zwischenkühlen
- Speisen zur Lagerung immer abdecken. Geeignete Materialien sind beispielsweise Deckel, sauberes Geschirr oder lebensmittel-geeignete Folien.
- Fleischstücke ganz durchgaren und ggf. vor dem Zubereiten vollständig auftauen lassen
- Auftauflüssigkeit von Geflügel und Fleisch wegschütten. Ggf. Auftauflüssigkeit mit Einwegtüchern aufnehmen und dann Hände sowie alle mit dem Auftauwasser in Berührung gekommenen Flächen und Gegenstände sofort gründlich reinigen und anschließend desinfizieren.
- Zubereitete Speisen und Geschirrinnenflächen möglichst nicht mit bloßen Händen anfassen.
- Speisen ausreichend erhitzen (Wichtig ist dabei, dass Lebensmittel auf 72 Grad Celsius für zwei Minuten erhitzt werden, und zwar nicht nur oberflächlich, sondern auch in ihrem Kern. Das gilt auch für Speisen, die zwischenzeitlich gekühlt gelagert wurden und heiß serviert werden.
- Beim Abschmecken muss darauf geachtet werden, dass der eigene Speichel nicht an die Speisen gelangt. (mit einem sauberen Löffel eine kleine Portion der Speise entnehmen und in ein Schälchen oder direkt auf einen weiteren Löffel geben, mit dem probiert wird)

Hygiene-Regeln für Küchenteams und Helfer der DPSG-Marburg

(Stand 21.11.2021)

Küchenhygiene

- In der Küche Ordnung halten
- Gegenstände, die nicht zur Küchenarbeit benötigt werden, gehören nicht in die Küche
- Küche, Lagerräume und Arbeitsmittel sauber halten
- Geräte immer sofort nach ihrer Benutzung mit heißem Wasser und Reinigungsmittel säubern
- bei Zubereitung von rohen und bereits gegarten Speisen werden Küchengeräte zwischendurch jeweils sehr sorgfältig gereinigt
- reine und unreine Arbeiten trennen
- Arbeitsplatz zwischendurch immer wieder reinigen. dafür saubere Wischtücher, am besten Einwegtücher, verwenden
- nach jedem Arbeitsgang den Arbeitsplatz gründlich säubern
- täglich frische Wischtücher oder Einwegtücher verwenden
- täglich frische Geschirrtücher verwenden. Die Stoffe sollen kochfest sein.

Speisenausgabe

- Heiße Speisen, die zur Ausgabe bereitgehalten werden, sollen eine Temperatur von mindestens 65 Grad Celsius haben. Die Warmhaldedauer sollte nicht mehr als drei Stunden betragen.
- Lebensmittel möglichst schnell herunter kühlen. Ggf. Speisen zum Abkühlen gegebenenfalls in kleinere Behältnisse umfüllen
- Speisenausgabe und Geschirrrücknahme sind räumlich getrennt

Quelle:

Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie. Merkblatt für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Großküchen, herausgegeben vom Bundesinstitut für Risikobewertung / Bundeszentrum für Ernährung (Stand 02.12.2019)