



Hygiene-Tipps für die Küche

- Vor jedem Kontakt mit Lebensmitteln sind Hände regelmäßig und gründlich 20 bis 30 Sekunden lang mit Seife zu waschen. Besonders wichtig sind dabei die Daumen, weil sie beim Zugreifen immer im Einsatz sind. Nach dem Waschen die Hände gründlich abspülen und mit einem sauberen Tuch sorgfältig abtrocknen. Ergänzende Informationen zum [richtigen Händewaschen](#) finden sich auf der Webseite der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BzgA).
- Oberflächen oder Gegenstände, die mit rohen Lebensmitteln in Kontakt kommen, z. B. Küchenarbeitsflächen und -utensilien, wie Schneidbretter oder Messer, nach Benutzung gründlich reinigen. **Dies gilt insbesondere für Oberflächen und Gegenstände mit Kontakt zu Lebensmitteln, die direkt verzehrt werden (z. B. Obst oder Brot).** Die eingesetzten Haushaltsreiniger sollten jeweils für das zu reinigende Material (z. B. Metall, Kunststoff, Glas) geeignet sein.
- Beim Umgang mit rohen und gegarten Lebensmitteln immer unterschiedliche Küchenutensilien verwenden – z. B. für das Schneiden von Fleisch/Geflügel ein anderes Brett und Messer verwenden als für Obst und Gemüse.
- Für rohes Fleisch / Geflügel separates Werkzeug verwenden und dieses danach gründlich reinigen. Für das Hantieren mit rohen Lebensmitteln, insbesondere rohen tierischen Produkten, gilt grundsätzlich:
 - Gegenstände, die bei der Arbeit mit den Händen berührt werden (z.B. Armaturen, Külschrankgriffe, Gewürzdosen, Temperaturregler am Herd, Türklinken, Lichtschalter), anschließend gründlich reinigen.
 - Wenn in der Küche eine Einhebelmischbatterie vorhanden ist, diese möglichst nicht mit den Händen betätigen, sondern Arm oder Ellenbogen benutzen.
- Schneidbretter aus Kunststoff lassen sich in der Geschirrspülmaschine bei hohen Temperaturen (> 60 °C) reinigen und sind daher für bestimmte Aufgaben besser geeignet als Holzbretter. Schneidbretter mit Einschnitten und Kerben bieten eine Lebensgrundlage für Bakterien. Sie sollten durch neue Bretter ersetzt werden.
- Den Kühlschrank mindestens einmal im Monat reinigen und die Kühlschranktemperatur bei unter 7° C halten.
- Abfallbehälter sind regelmäßig zu leeren, zu säubern und auf Schimmelbefall zu überprüfen. Sie sollten mindestens einmal pro Woche mit warmem Wasser und Reinigungsmittel gesäubert und getrocknet werden.
- Küchentextilien, z. B. Geschirrtücher, Reinigungstücher, Schwämme sollten je nach Einsatz mindestens wöchentlich oder häufiger ausgetauscht und bei 60 °C mit einem bleichehaltigen Waschmittel (Pulver) gewaschen werden.