

Checkliste für eine angemessene Küchenhygiene¹

- ✓ In allen Küchenräumen Ordnung halten.
- ✓ Küche, Wirtschaftsräume und Arbeitsmittel sauber halten.
- ✓ Arbeitswege in der Form organisieren, dass Kreuzkontaminationen ausgeschlossen werden. Eine Kreuzkontamination ist eine Übertragung von Krankheitserregern von verunreinigten Lebensmitteln auf nicht verunreinigte Lebensmittel.
- ✓ Kühlräume nicht überfüllen.
- ✓ Arbeitsplatz zwischendurch reinigen und gegebenenfalls desinfizieren (z. B. nach Zubereitung von rohen Eiern oder Geflügelfleisch). Als Tücher möglichst Einwegprodukte benutzen. Mehrweg-Reinigungstextilien nach mikrobiell sensiblen Arbeiten sofort wechseln, ansonsten mindestens täglich. Fachgerecht bei mind. 60 °C waschen.
- ✓ Einwandfreie Geräte und Arbeitsflächen (z. B. ohne Risse und mit fugenfreier Verarbeitung) benutzen.
- ✓ Für das Geschirrspülen und die Entsorgung von Speiseabfällen getrennte Arbeitsbereiche vorsehen.
- ✓ Reinigungs- und Desinfektionsmittel außerhalb der Küche und getrennt von den Lebensmitteln lagern.
- ✓ An Spülmaschinen dürfen die vom Hersteller vorgenommenen Einstellungen zu Temperaturen und Zeiten nicht verändert werden. Reinigungstemperatur mindestens 65 °C, Geschirr nicht manuell nachtrocknen.
- ✓ Maßnahmen zur Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung durchführen (Anforderungen in: DIN 10523 Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich).
- ✓ Eine hygienische Abfallentsorgung sicherstellen, z. B. Mülltrennung, ausreichend Mülleimer in den Räumen vorhalten, für mindestens tägliche Entleerung sorgen, Abholrhythmus mit Abfallwirtschaftsbetrieben klären.

¹ modifiziert nach: DGE-Praxiswissen: Hygiene – Gesundheit der Tischgäste sichern. Herausgeber: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. 2014