

Braucht man Desinfektionsmittel ?

In der Regel genügt zum Reinigen der Hände warmes Wasser und Seife. Das Waschen von Geschirr und Geräten im Geschirrspüler bei 65 °C oder mehr ist ausreichend. Nach dem Waschen mit Spülmittel und heißem Wasser sollte man zum Nachspülen Wasser mit mindestens 65 °C verwenden. Bei der Verwendung von Desinfektionsmitteln ist es sehr wichtig, die Anwendungsvorschriften (Konzentration und Einwirkzeit) genau einzuhalten.

Persönliche Sauberkeit

Der Mensch kann Salmonellen in der Küche verschleppen oder Salmonellen in die Küche einbringen. Er kann selbst Ausscheider und Überträger sein.

- Ich wasche daher meine Hände gründlich mit Seife und warmem Wasser
 - vor Arbeitsbeginn,
 - nach jeder Arbeit mit rohen Lebensmitteln,
 - nach jeder Schmutzarbeit,
 - nach jedem Toilettengang.
- Ich verwende zum Abtrocknen der Hände Einwegtücher.
- Ich trage in der Küche saubere, helle, kochfeste Arbeitskleidung und Kopfbedeckung.
- Ich habe saubere, nicht lackierte, kurzgeschnittene Fingernägel.
- Ich trage in der Küche keine Armbanduhr und auch keinen Schmuck an Fingern oder Armen.
- Ich darf keine Speisen herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, wenn ich an Durchfall, Erbrechen oder Fieber leide.
- Ich decke Verletzungen an Händen oder Armen mit einem wasserdichten Verband ab.
- Ich achte darauf, dass ich während der Zubereitung von Speisen nicht mit Haustieren in Berührung komme.
- Ich suche bei Auftreten von Durchfall einen Arzt auf!



Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

**Landratsamt Vogtlandkreis
Amt für Gesundheit und Prävention
Postplatz 5
08523 Plauen**

**Telefon: 03741 300-3530
Fax: 03741 300-4073**

**E-Mail: gesundheitsamt@vogtlandkreis.de
Internet: www.vogtlandkreis.de**

Herausgeber

Landratsamt Vogtlandkreis,
Amt für Gesundheit und Prävention
Postplatz 5, 08523 Plauen | Telefon: 03741 300-3501
E-Mail: gesundheitsamt@vogtlandkreis.de
Fotos: Adobe Stock



AMT FÜR GESUNDHEIT UND PRÄVENTION

Salmonellen

Tipps

zur Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen
für Küchenpersonal

Was sind Salmonellen?

Salmonellen sind Bakterien. Sie können Erkrankungen mit Durchfall, Fieber, Erbrechen und Bauchschmerzen verursachen. Bei manchen Menschen können diese Erkrankungen auch tödlich verlaufen. Die Erkrankungen werden fast immer durch das Essen von Lebensmitteln verursacht, die mit Salmonellen verunreinigt sind. Hält man bei der Aufbewahrung und Zubereitung von Lebensmitteln einige wichtige Regeln ein, dann kann man solche Erkrankungen vermeiden!

Wie kommen Salmonellen in die Küche?

Mit Lebensmitteln wie Geflügel, Fleisch und Eiern, Fisch und Meeresfrüchten (z. B. Muscheln, Austern, ...), durch Haustiere oder Menschen.

Man muss daher wissen, wo sich Salmonellen befinden können:

- auf rohem Geflügel, Geflügelteilen und Innereien von Geflügel
- auf rohem Fleisch und Gehacktem
- auf rohem Fisch und rohen Meeresfrüchten
- auf der Eischale und im Inneren von Eiern
- im Darm von Mensch und Tier
Salmonellen können daher auch im Stuhl von Menschen und im Kot von Haustieren auftreten.

Beim Umgang mit Lebensmitteln besonders darauf achten:

- Rohes Geflügel muss gut und flüssigkeitsdicht verpackt sein.
- Rohes Geflügel, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte dürfen mit anderen Lebensmitteln nicht in Kontakt kommen.
- Eier von anderen Lebensmitteln fernhalten.



Wichtige Hinweise!

- Salmonellen vermehren sich rasch bei Raumtemperatur, in lauwarmen Speisen, Kartoffelsalat, auch in nicht gekühlten Puddings, Cremes, ...
- Den Kühlschrank daher auf niedrige Stufe einstellen – nicht mehr als 4 °C. Bei Kühlschranktemperaturen vermehren sich Salmonellen kaum.
- Braten, Backen, Kochen, Grillen - also durchgehend starkes Erhitzen der Speisen – tötet Salmonellen ab.
Die Temperatur muss im Inneren der Speisen mehr als 75 °C betragen.
- Tiefrieren tötet Salmonellen nicht ab.

Was tue ich, um Erkrankungen vorzubeugen?

Ich achte auf richtige Lagerung und Zubereitung!

- Ich bewahre rohe Eier, Geflügel, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte verpackt im Kühlschrank auf und achte darauf, dass Blut oder Wasser von rohem Fleisch, Fisch oder Geflügel andere Lebensmittel nicht verunreinigt.
- Ich achte darauf, dass Geschirr und Geräte, die für Arbeiten mit rohen Lebensmitteln verwendet wurden, nicht mit fertig zubereiteten Speisen in Berührung kommen.
- Ich zerkleinere Kartoffeln, Küchenkräuter, Zwiebeln usw. nur auf sauberen, zuvor nicht für andere Zwecke benutzten Schneidebrettern und mit sauberen, gewaschenen Messern.
- Ich achte darauf, dass alle Speisen gründlich durchgehend erhitzt wurden (> 75 °C) und dass nach dem Braten, Kochen, Grillen usw. das Innere von Speisen aus Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten oder Fleisch nicht roh oder halbgar ist.
- Ich bereite englisch gebratenes Beefsteak immer frisch zu und gebe es sofort nach der Zubereitung ab.
- Ich bereite Kartoffelsalate und andere Salate immer frisch und mit viel Essig zu.
- Ich halte fertig zubereitete Speisen bis zur Abgabe heiß (mehr als 75 °C).
- Ansonsten kühle ich fertig zubereitete Speisen rasch ab und bewahre sie im Kühlschrank auf.
- Panierreste hebe ich nicht auf.

- Ich wasche mir nach Arbeiten mit rohen Lebensmitteln immer die Hände!

Ich erzeuge:

- keine Speisen mit rohen Eiern, die anschließend nicht erhitzt werden;
- keine Suppen mit rohem Ei als Einlage;
- keine Spiegeleier, die nicht beidseitig gebraten sind;
- keine Suppen, Soßen oder Puddings mit Ei, ohne sie ausreichend kochen zu lassen;
- keine Cremes, kein Tiramisu, keine Füllungen von Quarktorten, keine Kleinbäckerei usw. mit rohen Eiern oder Eischnee ohne ausreichende Erhitzung;
- kein Beef tartare mit rohem Ei;
- keine Eierspeisen (Rührei), die nicht gründlich erhitzt werden.

Ich bin beim Auftauen von tief gefrorenem Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch besonders vorsichtig!

- Ich lasse tief gefrorene Lebensmittel im Kühlschrank auftauen.
- Ich fange den Auftausaft in einem Gefäß oder einer Auffangtasse auf.
- Ich reinige Auffanggefäß oder Auffangtasse im Geschirrspüler oder mit Spülmittel und heißem Wasser.
- Ich verschleppe den Auftausaft nicht in der Küche.

So halte ich die Küche peinlich sauber:

- Ich halte meine Arbeitsplätze sauber.
- Ich verwende in der Küche nur Einwegtücher.
- Ich trenne streng rohe Lebensmittel von fertig zubereiteten Speisen.
- Ich achte streng darauf, dass sich Haustiere nicht in der Küche aufhalten.
- Löffel, Messer, Gabeln, Teller, Schneidebretter usw., die ich bei der Bearbeitung von rohen Lebensmitteln verwendet habe, wasche ich sofort heiß im Geschirrspüler oder mit Spülmittel und heißem Wasser.
- Eischalen und Verpackungsmaterial von rohen Lebensmitteln gebe ich sofort zum Abfall.
- Abfälle sammle ich in verschließbaren Behältern und lagere sie nicht in der Küche.