



Lebensmittelhygiene

Hygiene in der Küche





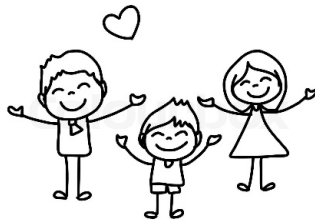
Themen

- Vorstellung
- HACCP- Konzept
- Wareneingangskontrolle
- Hygiene im Arbeitsalltag
- Schlusswort/Fragen



Vorstellung

Vorstellung



- Florian Holenstein
- Koch EFZ/ Diätkoch EFZ/
Gastronomieleiter mit eidg. FA
- Hobbys
- Verheiratet, 1 Kind (1.5 Jahre)



HACCP-Konzept

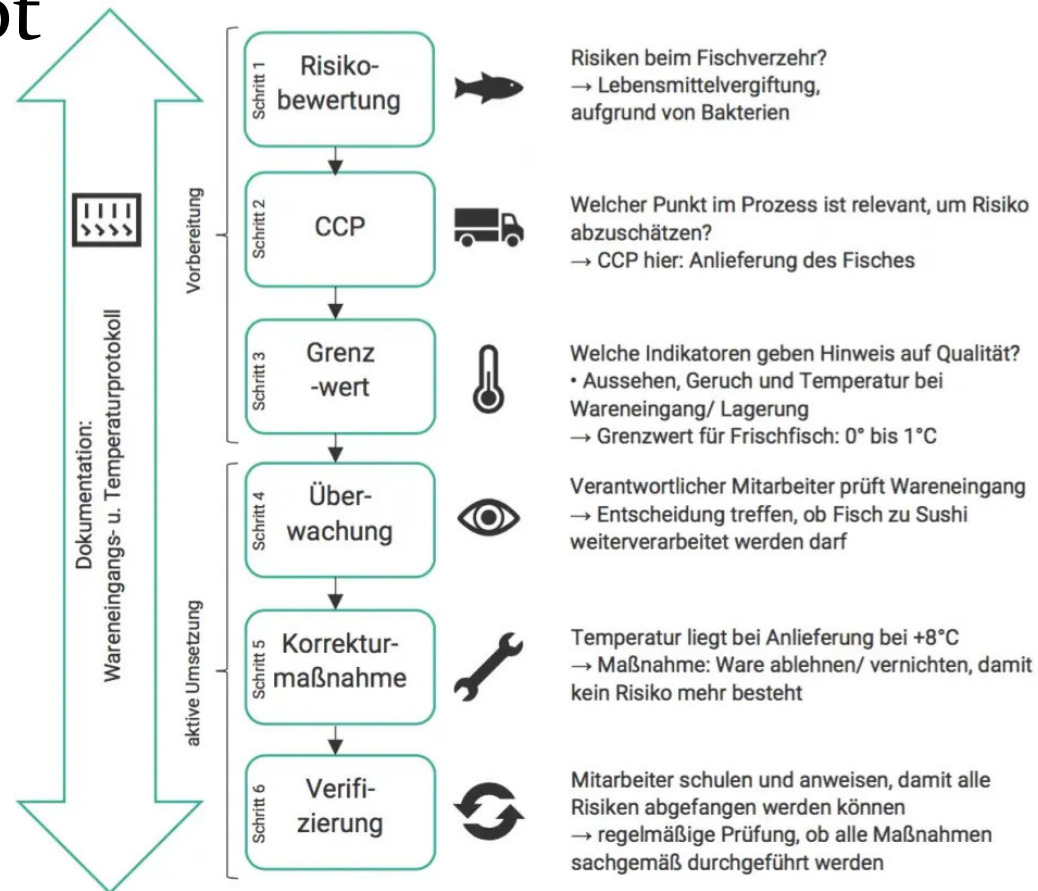
HACCP- Konzept



- Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte
- Hygienekonzept im Bereich Lebensmittelsicherheit und Gastronomie
- Stammt aus den USA (Astronautennahrung)
- Wird weltweit angewendet



HACCP-Konzept





Wareneingangskontrolle

Gemüse, Fisch und Fleisch

Wareneingangskontrolle

Gemüse:

- Sauber, gesund, keine Frostspuren oder Witterungsschäden
- Erntereif, von natürlicher ausgeprägter Farbe
- Frei von übermässiger äusserer Feuchtigkeit, in gewaschenem Zustand abgetropft
- Kein Fremdgeruch und -geschmack, frei von Schädlingen, frei von Fäulnis, Druckstellen und Beschädigungen



Wareneingangskontrolle

Frischer Fisch:

- Augen: klar, prall gefüllt, nicht eingetrübt
- Haut: natürlich in Farbe und Glanz, klarer Schleim
- Kiemen: leuchtend rot, nicht verklebt
- Fleisch: Fest- die Druckstelle darf nicht sichtbar bleiben
- Geruch: neutraler, frischer Geruch



Wareneingangskontrolle

Aktuelles Beispiel TK-Fisch

- Gefrierbrand
- Schimmelspuren



Wareneingangskontrolle

Fleisch:

- Wird (um Austrocknen zu verhindern) meist vakuumiert geliefert
- Bei Anlieferung ist grösste Sorgfalt walten zu lassen
- Anliefertemperatur nicht höher als 7°C
- TK- Ware nicht weniger als -15°C
- Kühlkette darf nicht unterbrochen sein





Hygiene im Arbeitsalltag



Grundlegende Hygiene in der Küche

Reinigung und Desinfektion:

- Arbeitsflächen, Geräte und Utensilien sollten regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden.

Händehygiene:

- Regelmäßiges und gründliches Händewaschen mit Seife und Wasser ist entscheidend.

Richtige Lebensmittellagerung:

- Lebensmittel müssen entsprechend ihrer Anforderungen gelagert werden, um das Wachstum von Bakterien zu minimieren.

Vermeidung von Kreuzkontamination:

- Verwenden Sie separate Schneidebretter und Messer für rohe und gegarte Lebensmittel.

Kontrolle der Temperatur:

- Die Einhaltung korrekter Koch- und Kühltemperaturen ist wesentlich, um die Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten.



Persönliche Hygiene

Händewaschen:

- Vor und nach dem Kontakt mit Lebensmitteln, nach dem Toilettenbesuch und nach dem Umgang mit Müll.

Gesundheit:

- Personen, die an ansteckenden Krankheiten leiden, sollten von der Arbeit fernbleiben, bis sie vollständig genesen sind.

Saubere Kleidung:

- Das Tragen sauberer Arbeitskleidung ist ebenso wichtig wie persönliche Sauberkeit.



Kleidung und persönliche Ausrüstung

Arbeitskleidung:

- Saubere und praktische Kleidung, idealerweise aus leicht zu reinigenden Materialien.

Schutzschürzen:

- Sie schützen die darunter liegende Kleidung vor Verschmutzungen.

Schutzhandschuhe:

- Sie werden beim Umgang mit bestimmten Lebensmitteln oder Reinigungsmitteln getragen, um sowohl die Hände zu schützen als auch die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.



Richtiger Umgang mit Lebensmitteln

- Lebensmittel bei der empfohlenen Temperatur lagern.
- Lebensmittel vollständig durchkochen, um Krankheitserreger abzutöten.
- Frisches Obst und Gemüse vor dem Verzehr waschen.
- Lebensmittel nicht über das empfohlene Verfallsdatum hinaus verwenden.



Lebensmittelkreuzkontamination

- Trennung von rohen und gekochten Lebensmitteln.
- Verwendung getrennter Schneidebretter und Messer für rohes Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse.
- Regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Arbeitsflächen und Küchenutensilien.
- Aufbewahrung von Lebensmitteln in abgedeckten Behältern.



Schlusswort/ Fragen

