

12 Empfehlungen zur Hygiene am Mittagstisch

1. Hände waschen

Waschen Sie die Hände regelmässig, sicher vor Arbeitsbeginn, nach Toilettenbenutzung, aber auch nach Pausen, nach verschiedenen Arbeitsgängen, wenn Sie schmutzige Gegenstände berührt haben wie Taschentücher, Verpackungsmaterial, Abfälle usw. Tragen Sie bei der Arbeit weder Ringe noch Armbänder oder Armbanduhren. Berühren Sie Lebensmittel nie mit ungewaschenen Händen.

2. Arbeitskleidung fleissig wechseln

Achten Sie auf saubere und zweckmässige Arbeitskleidung. Tragen Sie saubere Schürzen und Schuhe. Bedecken Sie Ihre Haare oder binden Sie diese zusammen.

3. Richtige Temperaturen einhalten

Lagern Sie leichtverderbliche Lebensmittel bei max. +5°C, Fisch und Meeresfrüchte bei max. +2°C.

4. Genussfertige von nicht genussfertigen Lebensmitteln trennen

Lagern und verarbeiten Sie rohe, nicht genussfertige Lebensmittel immer getrennt von gekochten, vorproduzierten, genussfertigen Lebensmitteln.

5. Keine überlagerten Lebensmittel verarbeiten oder abgeben

Datieren Sie sämtliche vorproduzierten, genussfertigen Lebensmittel. Stellen Sie die maximale Aufbewahrungsdauer fest und achten Sie darauf, dass sie eingehalten wird.

6. Lebensmittel nicht in Behältern für Reinigungsmittel aufbewahren

Bewahren Sie nie Lebensmittel in Behältern für Reinigungsmittel auf. Benutzen Sie dafür immer Lebensmittelgebinde.

7. Arbeitsplatz und Geräte sauber halten

Reinigen Sie Ihren Arbeitsplatz regelmässig. Vermeiden Sie «Schmutzecken». Waschen Sie Schneidebretter, Messer, Rahmbläser, Dosenöffner usw. nach Gebrauch sauber ab.

8. Nur saubere Reinigungsutensilien verwenden

Achten Sie darauf, dass Sie zum Reinigen nur saubere Besen, Lappen, Bürsten usw. verwenden. Benutzen Sie nie leere Lebensmittelgebinde zu Reinigungszwecken!

9. Handwascheinrichtungen ausrüsten

Benutzen Sie zum Händewaschen nur Flüssighandseife und Papierhandtücher. Achten Sie darauf, dass die Spender immer aufgefüllt und auch auf der Unterseite sauber sind. Auch die Wasserarmaturen sind unterseitig sauber zu halten.

10. Abfälle rasch beseitigen

Bewahren Sie Küchenabfälle nicht über Nacht in der Küche auf. Beseitigen Sie Abfälle sofort und bewahren Sie diese verschlossen auf.

11. Kinder am Mittagstisch anleiten

Leiten Sie die Kinder zur Hygiene an: Vor dem Essen Hände waschen, im Anschluss an den Mittagstisch Zähne putzen.

12. Hygieneverantwortliche Person bestimmen

Bestimmen Sie eine Person, die für das Einhalten der Hygienemassnahmen verantwortlich ist (allenfalls Checkliste erstellen).

Quelle: Stadt Zürich, Umwelt- und Gesundheitsschutz. Die 10 Gebote der Lebensmittelhygiene

Weitere Unterlagen und Literatur

- Dienststelle für Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz Kanton Luzern:
- www.laboratorium.lu.ch
- Projekt „schnitz und drunder“, Teil des Luzerner Aktionsprogramms „Gesundes Körpergewicht“: www.gesundheit.lu.ch/gewicht
- Schweizerische Gesellschaft für Ernährung: www.sge-ssn.ch/de

Luzern, August 2012