

## Lebensmittel im Haushalt hygienisch zubereiten

- Tragen Sie saubere Kleidung.
- Waschen Sie die Hände gründlich mit flüssiger Seife (vor Arbeitsbeginn, nach dem Toilettenbesuch, nach Kontakt mit Tieren etc.). Trocknen Sie die Hände mit einem sauberen Tuch.
- Stellen Sie keine Lebensmittel her, wenn Sie krank (z.B. bei Grippesymptomen) sind. Verbinden Sie Wunden an Händen und Armen mit einem wasserfesten Verband.
  
- Lagern Sie Lebensmittel wie Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte und vorgekochte Speisen bei Temperaturen unter 5°C, Fisch unter 2°C und Tiefkühlprodukte unter -18°C. Legen Sie ein Thermometer in Kühl- und Tiefkühlgeräte und überprüfen Sie die Temperaturen regelmässig.
- Trennen Sie im Kühlschrank unreine Lebensmittel wie rohes Fleisch, Meeresfrüchte und rohes Gemüse von reinen Lebensmitteln wie erhitzte und gerüstete Produkte. Lagern Sie rohes Fleisch und Fisch direkt über dem Gemüsefach unter den zubereiteten Speisen.
- Überprüfen Sie Lebensmittelvorräte regelmässig auf Zustand und Haltbarkeit. Verschliessen Sie angebrochene Packungen gut (zudecken oder einpacken).
- Schützen Sie Ihre Lebensmittel vor Schädlingen.
- Überprüfen Sie Kühl-, Tiefkühlgeräte und Vorratskammern regelmässig auf Ordnung und Sauberkeit. Tiefkühleinrichtungen dürfen nicht vereist sein.
  
- Tauen Sie gefrorene Lebensmittel wie Fleisch im Kühlschrank auf und nicht auf der Küchenarbeitsplatte.
- Waschen Sie rohes Obst und Gemüse gründlich mit Trinkwasser und schälen Sie es notfalls.
- Erhitzen Sie Geflügelfleisch, Hackfleisch, Fisch, Meeresfrüchte und rohe Eier mindestens auf 70°C Kerntemperatur.
  
- Benützen Sie für Abfälle geeignete, verschliessbare Behälter oder Kehrichtsäcke und reinigen Sie Behälter für Rüstabfälle (kompostierbare Abfälle) gründlich.
- Waschen Sie mit Trinkwasser ab und verwenden Sie saubere Abwaschutensilien. Nach Gebrauch müssen diese sorgfältig gereinigt werden. Ersetzen Sie Lappen und Tücher täglich.
- Halten Sie Arbeitsflächen (Tische, Schneidebretter etc.), Einrichtungen und Räume hygienisch und in gutem Zustand.

September 2016