

1x1 Küchenhygiene

Salmonellen, *Campylobacter*, Listerien und Co. können in vielen Lebensmitteln vorkommen, besonders in **tierischen Produkten**. Wie sich **Infektionen** zu Hause in der Küche **vermeiden** lassen.

Heiß machen & heiß halten

- › Lebensmittel bei **mindestens 70 °C** für **2 Minuten** an allen Stellen erhitzen
Speisen bei **mindestens 60 °C** an allen Stellen **heiß halten**



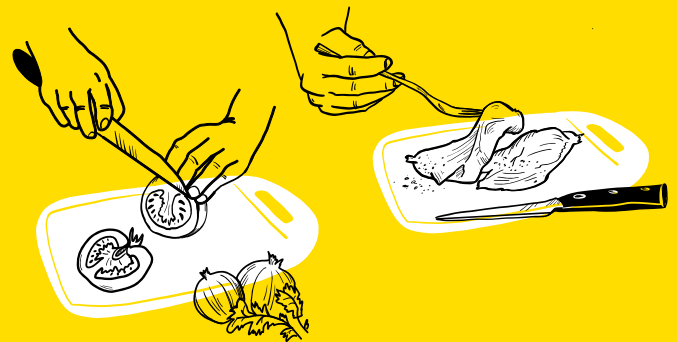
Auf die Hygiene kommt's an

- › Vor der Zubereitung von rohen Lebensmitteln und nach Kontakt mit ihnen die **Hände 20 Sekunden lang mit Seife waschen** und abtrocknen
- › **Spülschwämme** und Schneidebretter **regelmäßig ersetzen**
- › **Obst** und **Gemüse** gründlich unter fließendem Wasser **abwaschen**



Korrektes Kühlen

- › Leicht **verderbliche Lebensmittel** im Kühlschrank bei **2 °C bis max. 7 °C** lagern – auch draußen und unterwegs **kühl halten**
- › **Warme Speisen** zur längeren Aufbewahrung zügig auf **unter 7 °C runterkühlen**



Jedes für sich

- › **Separate Küchenutensilien** verwenden für rohe und gegarte Lebensmittel sowie für solche, die ohne weiteres Erhitzen verzehrt werden
- › Lebensmittel im **Kühlschrank** **abgedeckt** und **getrennt voneinander lagern**

Impressum

Herausgeber:

Bundesinstitut für Risikobewertung | BfR

Max-Dohrn-Straße 8–10

10589 Berlin

T +49 30 18412-0

F +49 30 18412-99099

bfr@bfr.bund.de

bfr.bund.de

Anstalt des öffentlichen Rechts

Vertreten durch den Präsidenten Professor Dr. Dr. Dr. h. c. Andreas Hensel

Aufsichtsbehörde: Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH)

V.i.S.d.P: Dr. Suzan Fiack

USt-IdNr: DE 165 893 448

Stand: März 2026

