

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**



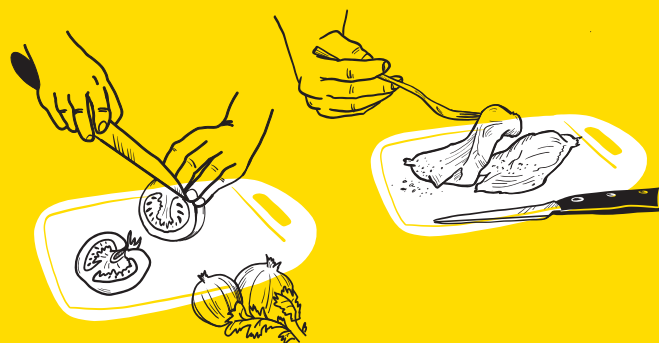
Auf die Hygiene kommt's an

- › 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

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH). Es schützt die Gesundheit der Menschen präventiv in den Tätigkeitsbereichen Public Health und Veterinary Public Health. Das BfR berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebens- und Futtermittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.

Stand: März 2026

