

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.

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



HEISS MACHEN & HEISS HALTEN

Lebensmittel bei mind. 70 °C für 2 Minuten an allen Stellen erhitzen

Speisen bei mindestens 60 °C an allen Stellen heiß halten



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 von einander lagern



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