



Welche Fehler sind zu sehen?

Fehler 1: Der Koch wäscht sich seine Hände vor Beginn der Zubereitung nicht.

Fehler 2: Das Geflügelfleisch wird unter fließendem Wasser gewaschen.

Fehler 3: Das benutzte Küchenpapier wird auf der Arbeitsfläche abgelegt.

Fehler 4: Die Hände werden nach Kontakt mit rohem Geflügel am Geschirrhandtuch abgewischt.

Wann passieren die Fehler?

ab 00:35 min

ab 00:44 min

ab 00:52 min

ab 01:04 min



Wie geht es richtig?

Regel Nr. 1 ist gründliches Händewaschen: Vor der Zubereitung für mindestens 20 Sekunden die Hände mit Wasser und Seife waschen. Ein Tipp für Kinder: Einfach während des Händewaschens zweimal das Lied „Alle meine Entchen“ singen, damit die gewünschte Waschkdauer eingehalten wird.

Geflügelfleisch nicht waschen, da sich so Krankheitserreger im Spülbecken und in der Küche verbreiten können. Feuchtigkeit kann bei Bedarf mit einem Einmal-Küchenpapier abgetupft werden.

Das benutzte Küchenpapier sofort im Abfalleimer entsorgen, da sonst Krankheitserreger vom Küchenpapier auf die Arbeitsfläche übertragen werden können.

Auch nach Kontakt mit rohen Lebensmitteln gründlich für mindestens 20 Sekunden die Hände mit Wasser und Seife waschen. Außerdem gilt: Geschirrhandtücher nur zum Trocknen von Geschirr, aber nicht zum Händetrocknen oder Abwischen von Lebensmittelresten verwenden. Sonst können Krankheitserreger auf das Handtuch übertragen werden und von dort zum Beispiel wieder auf das saubere Geschirr gelangen. Auch das fertige Gericht wäre dann mit Krankheitserregern verunreinigt.

Hinweis:

Im Folgenden arbeitet der Koch weiterhin mit ungewaschenen Händen und fasst dabei zum Beispiel Geschirr, Kochutensilien oder Lebensmittel an. Diese Wiederholungsfehler werden ab hier nicht mehr einzeln aufgeführt.

Fehler 5: Die Reste vom Geflügelfleisch werden mit der Hand auf einen Teller gelegt und unabgedeckt in den Kühlschrank gestellt.

ab 01:08 min

Das Fleisch mit Hilfe einer Gabel aufnehmen und in einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank lagern – das schützt vor Verunreinigungen und der Übertragung von Krankheitserregern. Noch ein Tipp: Fleischreste besser gegart als roh im Kühlschrank aufbewahren.

Fehler 6: Die Paprika wird auf dem gleichen Schneidebrett und mit dem gleichen Messer wie das Geflügelfleisch verarbeitet.

ab 01:12 min

Zum Schneiden der Paprika ein sauberes Schneidebrett und Messer verwenden. So werden Krankheitserreger von (meist rohen) Lebensmitteln nicht auf andere Lebensmittel übertragen. Noch ein Tipp: Die Reihenfolge der Zubereitung am besten so anpassen, dass zunächst die Paprika und danach das Geflügel vorbereitet wird. So können keine Krankheitserreger vom Geflügelfleisch auf Lebensmittel übertragen werden, die ohne weitere Erhitzung verzehrt werden.



Welche Fehler sind zu sehen?

Fehler 7: Die Paprika wird vor der Zubereitung nicht gewaschen.

Fehler 8: Die Spritzer vom rohen Ei werden mit dem Geschirrtuch aufgewischt.

Fehler 9: Das Geflügelfleisch wird nicht vollständig durchgegart und ohne Garprobe aus der Pfanne genommen.

Fehler 10: Der Koch wäscht sich die Hände nicht, nachdem er seine Nase angefasst hat.

Fehler 11: Der Salat wird vor der Zubereitung nicht gewaschen.

Fehler 12: Der Löffel wird nach dem Abschmecken zum Umrühren verwendet.

Fehler 13: Der verzehrfertige Salat wird mit ungewaschenen Händen angerichtet.

Wann passieren die Fehler?

ab 01:15 min

ab 02:17 min

ab 03:10 min

ab 03:17 min

ab 03:23 min

ab 04:21 min

ab 04:34 min



Wie geht es richtig?

Lebensmittel, die roh verzehrt werden, wie Salate, Kräuter, Gemüse und Obst, vor der Zubereitung gründlich unter fließendem Wasser waschen, um die Anzahl der Krankheitserreger zu verringern.

Spritzer vom Ei sofort mit Einmal-Küchenpapier aufwischen und die Fläche hinterher gründlich reinigen. Denn rohe Eier können im Inneren oder auf ihrer Schale Salmonellen oder andere Krankheitserreger enthalten, die zu Lebensmittelinfektionen führen können.

Geflügelfleisch und andere rohe tierische Produkte immer vollständig durchgaren, um Krankheitserreger abzutöten. Sie sollten dabei für zwei Minuten auf mindestens 72 Grad Celsius an allen Stellen des Lebensmittels erhitzt werden. Den Garzustand auch im Inneren kontrollieren, zum Beispiel indem man ein Stück Fleisch zerteilt. Geflügelfleisch ist vollständig durchgegart, wenn es auch im Inneren eine weißliche Farbe angenommen hat. Bei großen Bratenstücken kann man die Temperatur im Inneren der Speisen auch mit einem Bratenthermometer überprüfen.

Auch an Haut, Haaren und der Nase können sich Krankheitserreger befinden. Deshalb die Hände nach dem Kratzen, Niesen, Husten, Naseputzen oder Kontakt mit Haut und Haaren gründlich waschen, um die Verbreitung von Krankheitserregern zu vermeiden.

Lebensmittel, die roh verzehrt werden, wie Salate, Kräuter, Gemüse und Obst, vor der Zubereitung gründlich unter fließendem Wasser waschen, um die Anzahl der Krankheitserreger zu verringern.

Zum Probieren oder Abschmecken sauberes Besteck verwenden und danach wechseln. So wird die Übertragung von Krankheitserregern aus der Mundhöhle auf die Speisen verhindert.

Zutaten nur mit sauberem Besteck und nach Möglichkeit nicht direkt mit den Händen anrichten, um auch NACH der Zubereitung der Speisen die Verbreitung von Krankheitserregern zu vermeiden.