

WISSEN

## Hygieneregeln machen Speisen aus Großküchen sicherer

**Sauberkeit ist das A und O bei der Lebensmittelzubereitung. Besonders in der Gemeinschaftsgastronomie sind Regeln wichtig.**



Die Regeln für ein sauberes Arbeiten in Großküchen wurden aktualisiert und stehen in 13 Sprachen zur Verfügung Bild: rickbella/pixabay

Wer Speisen für andere zubereitet, trägt eine hohe Verantwortung. Jedes Jahr werden in Deutschland etwa 100.000 Erkrankungen gemeldet, die wahrscheinlich auf das Vorkommen von Mikroorganismen, insbesondere Bakterien, Viren oder Parasiten, in Lebensmitteln zurückzuführen sind. Die Dunkelziffer dürfte weitaus höher liegen. Vor solchen Krankheitsfällen schützen einfache, aber sehr wirksame vorbeugende Hygienemaßnahmen.

Gemeinsam haben BfR und BZfE diese als Hygieneregeln für Beschäftigte in Großküchen formuliert. Das bisher in 13 Sprachen vorliegende und vielfach nachgefragte Merkblatt

erscheint nun in aktualisierter Auflage.

In deutschen Großküchen und Gastronomiebetrieben arbeiten Personen unterschiedlicher Nationalitäten. Daher wurde das Merkblatt "Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie" aus dem Deutschen bereits in zwölf weitere Sprachen wie z. B. Englisch, Türkisch und Russisch übersetzt. Um ausgewählte Maßnahmen der Risikokommunikation auch in Muttersprachen von Geflüchteten zugänglich zu machen, liegt das Merkblatt darüber hinaus in arabischer und persischer Sprache vor. Alle Sprachversionen wurden inhaltlich aktualisiert.

## Betriebshygiene als Übersicht

Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie betreffen die persönliche Körperhygiene, den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln sowie die Sauberkeit im Betrieb. Werden diese befolgt, können Lebensmittel vor Krankheitserregern geschützt und lebensmittelbedingte Erkrankungen vermieden werden. Es gilt einerseits, eine Übertragung von Krankheitserregern vom Menschen auf Lebensmittel zu verhindern, und andererseits auch deren Weitergabe von einem Lebensmittel auf andere zu unterbinden. Erhitzen tötet in Lebensmitteln vorhandene Erreger ab. Wichtig ist es zudem, auf ein angemessenes Heißhalten sowie auf schnelle und ausreichende Kühlung von erhitzten Speisen zu achten, damit überlebende Krankheitserreger sich darin nicht vermehren können.

Nähere Informationen zu diesem Thema haben das BfR und das BZfE in dem Merkblatt "Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie" veröffentlicht. Das Merkblatt liegt mittlerweile in 13 Sprachen (Arabisch, Chinesisch, Deutsch, Englisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Persisch, Polnisch, Russisch, Spanisch, Türkisch, Vietnamesisch) vor.

---

### DOWNLOAD



Die Hygieneregeln als **Merkblatt** (deutsche Version - PDF, 583,85 kB, nicht barrierefrei).

---

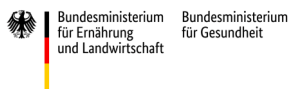
### QUELLE

**Pressemitteilung** vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und dem Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) vom 26.03.2019

---

### LINKS

Alle Sprach-Varianten stehen auf den **Internetseiten des BfR** kostenfrei zum Download zur Verfügung. Die deutsche Version ist außerdem in gedruckter Ausgabe **hier** über das BfR bestellbar.



Link zur Webseite:

<https://in-form.de/wissen/hygienerregeln/>