



Küchenhygiene – so geht das!



Hygienisches Arbeiten in der Küche ist unerlässlich. Wenn du hier schlampig wirst, besteht Gefahr! Die weitgehend unsichtbaren Keime, auch Mikroorganismen genannt, verursachen Gesundheitsprobleme, die sogar lebensbedrohlich sein können.

Allerdings sind nicht alle Keime schädlich. Es gibt zahlreiche Arten, die auch positive Effekte haben. So sind beispielsweise Milchsäurebakterien (Lactobacillales oder Milchsäurebakterien eine Ordnung von grampositiven, niedrig-GC-, säuretoleranten, im Allgemeinen nicht sportlichen, nicht atmenden, entweder stab- oder kokkenförmigen **Bakterien**, die gemeinsame metabolische und physiologische Eigenschaften aufweisen), die für eine längere Haltbarkeit des Sauerkohls verantwortlich sind oder bei der Käseproduktion eine Rolle spielen. Der weiße Schimmelpilz von Camembert oder die Backhefe (Backhefe ist der gebräuchliche Name für die Hefestämme, die häufig als Backtriebmittel in Brot und Backwaren verwendet werden, wo sie die im Teig enthaltenen fermentierbaren Zucker in **Kohlendioxid** und Ethanol umwandelt) in einer losen Dinkelrolle sind ebenfalls kompatibel.

Aber dann gibt es, wie ich bereits sagte, die gefährlichen Keime. Und diese sind meist mit bloßem **Auge** nicht sichtbar. Und das macht sie so heimtückisch, weil man oft nicht merkt, da

schulhilfen.com - Küchenhygiene

Referat

ss das Essen verdorben ist. Dazu gehören

Salmonellen (Salmonellen

[dkpdf-button]

sind eine Gattung von stäbchenförmigen gramnegativen Bakterien der Enterobacteriaceae Familie) bei Geflügel und Eiern, Shigellen (Shigella ist eine Gattung von gramnegativen, fakultativen anaeroben, nicht sporenbildenden, nicht beweglichen, stäbchenförmigen Bakterien, die genetisch eng mit E. coli verwandt sind) im Trinkwasser, Bakterien (Bakterien bilden eine große Domäne prokaryontischer Mikroorganismen) die faulende und eitrige Wunden verursachen und viele andere. Verantwortlich für die Vermehrung sind Luft oder saure Materie, **Wasser**, der Verseifungsgrad (Verseifung ist ein Prozess, der Seife, meist aus Fetten und Laugen, produziert) und das Nährmedium. Der Begriff Kulturmedium bezieht sich auf **Proteine**, Fette und Kohlenhydrate (Ein Kohlenhydrat ist ein biologisches Molekül aus Kohlenstoff-, Wasserstoff- und Sauerstoffatomen, in der Regel mit einem Wasserstoff-Sauerstoff-**Atom**-Verhältnis von 2:1 ; mit anderen Worten, mit der empirischen Formel). Diese Brutstätten müssen minimiert werden. Je weniger Nährboden, desto länger ist die Haltbarkeit (Shelf Life ist die Zeitspanne, in der eine Ware gelagert werden kann, ohne für den Gebrauch, Konsum oder Verkauf ungeeignet zu werden) der Lebensmittel. Ebenso sind luftgevakuumierte Lebensmittel länger haltbar, das wassergetrocknete hält länger und der

zugegebene oder resultierende Säuregehalt saure Kohl (Sauerkohl ist ein Gemüsegericht, das in der bosnischen, kroatischen, serbischen und bulgarischen Küche beliebt ist) und **Essigsäure** (Essigsäure, systematisch Ethansäure genannt, ist eine farblose flüssige organische Verbindung mit der chemischen Formel CH_3COOH). **Gemüse** ist stabiler.

Wer die Umgebung für Keime in diese Richtung verändert, hat bereits viel für seine Küchenhygiene getan. Nachfolgend finden Sie 10 wichtige Tipps und Tricks für den hygienischen Umgang mit der Essen:

Vor der Arbeit in der Küche und auch dazwischen waschen Hände Verwendung Werkzeuge und Utensilien reinigen

Kaufen Sie vakuumverpackte Lebensmittel in kleinen Verpackungen Immer kühl und konsumieren Sie gefährdete Lebensmittel schnell (z.B. Geflügel, Fisch, **Fleisch** innerhalb von 1-3 Tagen) Achten Sie auf das Verfallsdatum (z.B. Milchprodukte) Lagern Sie Lebensmittel im **Kühlschrank** in geschlossenen Vakuumdosen oder anderen Behältern Verwenden Sie das "Fifo"-Prinzip.

Anzeige