

## Küchenhygiene in Klassenlager

In jeder grossen Küche müssen hygienische Regeln beachtet werden. Wärme, Feuchtigkeit, Nahrung und Sauerstoff sind ideale Lebensbedingungen für Pilze und Bakterien. Die Lebensmittel verderben und deren Genuss kann zu Lebensmittelvergiftungen führen. Die Sauberkeit in einer Lagerküche hat direkte Auswirkungen auf den Gesundheitszustand der LagerteilnehmerInnen. Verbreiteter Durchfall ist oft eine Folge von zu wenig Hygiene in der Küche oder in den Toilettenanlagen.

### Persönliche Hygiene

- Vor jeder Küchenarbeit und nach jedem Gang zur Toilette Hände gründlich waschen und mit einem sauberen Tuch trocknen
- Saubere Kleider und saubere Schürze tragen
- Lange Haare zusammenbinden
- Fingerringe ausziehen

### Zubehör und Geräte

- Abwaschlappen und Geschirrtücher oft wechseln, zwischen dem Gebrauch immer luftig trocknen lassen. Sind zu wenig Tücher vorhanden, kann die Küchenwäsche mit wenig Wasser in einer grossen Pfanne mit wenig Waschmittel 20-30 Min. gekocht werden; dann gut spülen und trocknen
- Einwandfreie und saubere Arbeitsgeräte verwenden
- Vorratsraum und Kühlschrank sauber halten und kontrollieren
- Holzbrettchen, Wallhölzer und Pinsel gut an der Luft trocknen lassen: feuchte und schmutzige Holzbrettchen bieten Kleinlebewesen ideale Lebensbedingungen

### Arbeitsplatz

- Arbeitsplatz sauber halten, wenn möglich Wasch- und Rüstarbeiten getrennt von der Zubereitung der Speisen erledigen
- Küchenboden sauber halten und täglich nass aufwischen

### Nahrungsmittel

- Speisereste zugedeckt und kühl aufbewahren und möglichst schnell weiterverwenden; geeignete Vorratsbehälter, Klarsichtfolie, Plastikbeutel etc. ins Lager mitnehmen
- Tiefgekühltes Fleisch im Kühlschrank auftauen und sofort weiterverwenden
- Früchte und Gemüse vor Gebrauch immer gründlich waschen
- Faule Blätter und Druckstellen bei Früchten und Gemüse grosszügig wegschneiden
- Schimmeliges Brot und andere verschimmelte Speisen nie essen, auch nicht an Tiere verfüttern