

**Zeitschrift:** Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA  
**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heimwesen  
**Band:** 63 (1992)  
**Heft:** 8

**Rubrik:** Bouquet garni - Die Seite der Küche : Küchenhygiene

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 17.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# «Bouquet garni – Die Seite der Küche

## Küchenhygiene

**Unter den durch die Nahrungsaufnahme bedingten Risiken stehen die quantitative und qualitative Überernährung im Vordergrund (zuviel Fett, zuviel Zucker, zuviel Salz und zuviele Kalorien). An zweiter Stelle folgt aber bereits das «hygienische Risiko», das durch Bakterien und Bakteriengifte, Pilze und Pilzgifte (Mykotoxine), Viren und Parasiten bedingt ist.**

Grossküchen versorgen eine Vielzahl von Menschen. Hygienefehler treffen deshalb – anders als im Privathaushalt – immer eine grössere Anzahl von Personen; in Heimen und Spitälern befinden sich oft besonders empfindliche oder geschwächte Menschen darunter. Durch gezielte Hygienemassnahmen sollen Verunreinigungen verhindert und das Wachstum von Mikroorganismen und ihre Übertragung auf Lebensmittel vermieden werden.

Ein weit grösseres Problem als die Verunreinigung von Lebensmitteln (zum Beispiel durch Chemikalien, biologische Gifte, Parasiten) stellt die Vermehrung und Anreicherung von krankmachenden (pathogenen) und lebensmittelvergiftenden (toxischen) Mikroorganismen in Lebensmitteln dar. In den industrialisierten Ländern stehen die bakteriellen Darmerkrankungen mit Abstand an erster Stelle. Die dafür verantwortlichen Erreger sind:

- Salmonellen
- Staphylokokken
- Klostridien
- Bacillus cereus (ein «Durchfallerreger»)
- Campylobacter enteritidis (ein «Durchfallerreger»)
- Listerien

Zahlenmässig nehmen die Salmonella-Infektionen den ersten Rang ein, gefolgt von den Vergiftungen durch Staphylokokken und durch Bacillus cereus. Vergiftungen durch das Toxin von Clostridium botulinum, die meist auf den Genuss von «Selbsteingemachtem» zurückzuführen sind, kommen in der Schweiz nur noch selten vor. Ein durch Mikroben gebildeter Giftstoff ist das Aflatoxin. Es hat eine sehr stark krebserregende Wirkung. Gebildet wird es durch den gelben Schimmelpilz (Aspergillus flavus), ein Pilz, der bei Feuchtigkeit und Wärme sehr gut auf Ölsamen, Nüssen und geschältem Getreide gedeiht.

Um das Wachstum dieser Mikroorganismen in Lebensmitteln verhindern zu können, muss man die Lebensbedingungen der betreffenden Bakterien, Hefen und Schimmelpilze kennen.

### Ideale Bedingungen für Mikroorganismen:

- Kohlehydrate und
- Proteine sind bevorzugte Nährböden;
- Nahrungsmittel mit hohem Wassergehalt;
- die optimale Temperatur liegt zwischen +10 und +50 °C;
- alkalisches Milieu.

Schimmelpilze benötigen nur wenig Feuchtigkeit und können sich zum Teil auch bis -10 °C entwickeln.

Mikroorganismen sind überall vorhanden. Sie vermehren sich durch Zellteilung, und unter günstigen Voraussetzungen geschieht eine Teilung alle zwanzig bis dreissig Minuten. Es gilt, durch gezielte Massnahmen ihr Wachstum zu hemmen und ihre Verbreitung zu verhindern.

### Trennung von reinen und unreinen Arbeitsabläufen

Besondere Beachtung erfordert die Trennung von reinen und unreinen Arbeitsabläufen.

Auf die unreine Seite gehören die Warenanlieferung, das Vorbereiten von Gemüse, Salat, Kartoffeln, Früchten, das Auftauen von rohen tierischen Lebensmitteln und deren Zerlegung, die Geschirreinigung die die Abfallbeseitigung. Der sauberen Seite zugeordnet werden hingegen die Zubereitung von Speisen in der warmen und kalten Küche, das Portionieren und die Ausgabe von Speisen, die Lagerung fertiger Speisen und Getränke und das Bereitstellen von sauberem Geschirr.

Die reinen und unreinen Arbeitsabläufe sind räumlich oder durch Einhaltung entsprechender Sicherheitszonen so zu trennen, dass eine Übertragung und Verschleppung von Keimen verhindert wird.

- Beim Vorbereiten von Gemüse, Kartoffeln usw. darf keine erdhaltige Ware in die saubere Zone gelangen.
- Das Auftauen von Tiefkühlprodukten, insbesondere von rohen tierischen Lebensmitteln, soll im Kühlschrank erfolgen. Die Auftauflüssigkeit ist in einem separaten Behälter aufzufangen, damit darin enthaltene Bakterien nicht auf andere Lebensmittel übertragen werden können. Auf keinen Fall dürfen grössere Stücke bei Zimmertemperatur aufgetaut werden, da sich Bakterien an der Oberfläche und im Tausaft stark vermehren können. Wenn es eilt, kann auch im Mikrowellen- oder Umluftofen aufgetaut werden. Geflügelprodukten, die stark salmonellenhaltig sind, ist besondere Aufmerksamkeit zu schenken.
- Besondere Sorgfalt ist auch bei der Zerlegung von Geflügel erforderlich. Sämtliche Arbeitsgeräte müssen sofort nach dem Gebrauch gereinigt werden.
- Die Reinigung des Speise- und Küchengeschirrs ist getrennt von der eigentlichen Zubereitung und Portionierung vorzunehmen, da Speisereste an Geschirr, das längere Zeit in der Küche stehen bleibt, eine hohe Keimzahl aufweisen kann.

*Therese Balz*

*Fortsetzung im Fachblatt 9/92*

### Quellenhinweis:

Publikation der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung, Zollikofen, Heft 64/1990 «Verhütung mikrobiologischer Verunreinigungen von Nahrungsmitteln».