

Tipps und Empfehlungen für eine gute Küchenhygiene

Bis zu einer Klärung der Infektionsquelle sollten die allgemeinen Regeln in der Zubereitung von Speisen, die für Fleisch, Wurst, Eier und Milch, usw. selbstverständlich sind, auch auf Obst und Gemüse übertragen werden:

- So sollte auf gründliches und häufiges Händewaschen mit Seife geachtet werden, und zwar mindestens nach jedem Toilettengang und jedem Berührungskontakt mit einer Fläche, die auch andere Menschen berühren.
- Regelmäßiges Wechseln von Lappen, Handtüchern, Putzschwämmen, usw.
- Auch Obst und Gemüse sollten vor dem Verzehr gründlich gewaschen, geputzt bzw. geschält werden.
- Bei der Zubereitung von Gemüse sollten Bretter und Messer gründlich gereinigt werden.
- Flächen nach Kontakt mit rohem Fleisch, Verpackungen oder Tauwasser sofort gründlich reinigen und abtrocknen.
- Warme Speisen sollten gut durchgegart werden.
- Achten Sie darauf, dass auch Behälter bzw. Schüsseln, in denen Obst und Gemüse aufbewahrt wurden, gründlich gereinigt werden.

tegut... Position

Es gilt, insbesondere roh verzehrte, ungeschälte Obst- und Gemüsesorten, die direkten Kontakt zur Erde haben (z.B. Feldsalat, Spinat, Lauch, Erdbeeren, Gewächshausprodukte wie Zucchini und Tomaten) gründlich zu waschen und zu putzen (d.h. Stängel, Stiele und Wurzeln abschneiden). Bitte beachten Sie auch die Verbraucherhinweise auf Verpackungen zu Kühlung und Zubereitung, wie z.B. „Vor dem Verzehr waschen“.

Das tegut... Obst und Gemüse wird unabhängig von dem Kontrollsystem Global Gap (siehe unten) überprüft. Hierdurch wird u.a. sichergestellt, dass keine organische Düngung auf die bereits wachsende Pflanze (Kopfdüngung) und Klärschlamm Düngung von Obst und Gemüse vorgenommen wird.

Global Gap: ist eine privatwirtschaftliche Organisation, die weltweit freiwillige Standards zur Zertifizierung von landwirtschaftlichen Produkten setzt.