



# Merkblatt Lebensmittelhygiene

## WWF-Ferienlager

Essen im Lager kann einen positiven Einfluss aufs Lager haben (Essen gut = Lager gut). Das Kochen im Lageralltag kann aber auch seine Tücken haben. Nachfolgend haben wir einige Regeln verschriftlicht, damit das Kochen und Essen im Lager grundlegenden «Hygienestandards» genügt, um Erkrankungen vorzubeugen.

Die küchenverantwortliche(n) Person(en) soll(en) sich mit diesem Merkblatt vor Lagerbeginn vertraut machen.

### Trinkwasser

- Zum Kochen und natürlich Trinken nur Trinkwasser verwenden
- Wasser in Kanistern und Behältnissen verkeimt beim Stehenlassen → diese Behältnisse möglichst kühl stellen und das Wasser täglich wechseln
- Achtung, Flusswasser ist kein Trinkwasser

### Hygiene in der Küche

- Haare zusammenbinden und Schmuck an den Händen entfernen
- Regelmässiges Händewaschen (insbesondere nach dem Toilettengang, Niesen/Nasenputzen oder nach der Berührung von tierischen Produkten (Fleisch, Geflügel, Eier sowie Fisch und Meeresfrüchte))
- Arbeitsfläche regelmässig gründlich reinigen, insbesondere nach der Verarbeitung von tierischen Produkten (mit Spülmittel oder Desinfektionsmittel) – am besten verwendet ihr separate Schneidbretter für diese Produkte
- Lappen und Geschirrtücher regelmässig wechseln (alle 2-3 Tage) und heiss waschen (+ 60°), im Zeltlager einfach auskochen
- Müll ausserhalb der Küche in verschliessbaren Tüten/Behälter sammeln und wenn möglich regelmässig entsorgen
- Für Zeltlager: Essensreste in Sickergrube entsorgen (wenn erlaubt) und jeweils mit Erde bedecken, um weniger Ungeziefer anzulocken
- Mit Warmwasser und Reinigungsmittel spülen

### Aufbewahrung/Kühlung der Lebensmittel

- Sofort nach dem Einkauf schnell verderbliche Lebensmittel kühlen
- Lagerungshinweise der Produkte beachten (korrekte Kühlung, Ablaufdatum etc.)
- Bei Lagerung ohne Kühlschrank: Risikoprodukte wie tierische Erzeugnisse noch am Einkaufstag verwenden
- Lebensmittel sollen in Kisten und Behältnissen aufbewahrt werden, damit sie nicht verunreinigt werden / offene Packungen gut verschliessen
- Trenne tierische Produkte von anderen Lebensmitteln
- Trenne rohe und gekochte Lebensmittel

### Kochen

- Grundsätzlich gilt für alle zu kochenden Speisen: bei mind. 70° Kerntemperatur, für 2 Minuten oder mehr kochen (insbesondere bei Produkten wie Fleisch, Geflügel, Eier und Meeresfrüchte). Bei Flüssigkeiten erkennst du es daran, dass es an der Oberfläche blubbert. Bei Fleischspeisen wird die Kontrolle mit einem Thermometer empfohlen
- Auf Gerichte mit rohen Eiern wird verzichtet
- Rohmilch vor Verzehr kochen
- Möglichst ohne Resten kochen; wenn Resten entstehen, möglichst bei der nächsten Mahlzeit verwenden (Achtung an heissen und sonnigen Tagen ist Vorsicht geboten, hier kann bereits 1-2h ausreichend sein für Bakterienbildung).
- Die Restebehälter mit dem Datum versehen und kühl lagern
- Wärme Resten gekochter Lebensmittel gründlich aufwärmen
- Wasche Früchte und Gemüse gründlich, speziell, wenn sie roh und ungeschält verzehrt werden



Tipp: Der Verzicht auf tierische Produkte hilft dir, die Richtlinien zur Lebensmittelhygiene einfacher umzusetzen.

### WWF Schweiz

Hohlstrasse 110  
Postfach  
8010 Zürich

Tel.: +41 (0) 44 297 21 21  
wwf.ch/kontakt

Spenden: PC 80-470-3  
wwf.ch/spenden



### Unser Ziel

Gemeinsam schützen wir die Umwelt und gestalten eine lebenswerte Zukunft für nachkommende Generationen.