

Hygiene-Tipps für zu Hause

Fakt ist: Privathaushalte sind mit 53 % der häufigste Ausgangsort für epidemiologisch bedeutsame Ausbrüche von Infektionskrankheiten

*Beim Einkaufen
in den warmen
Sommermonaten:
Kühltasche nicht
vergessen!*

1 Händewaschen mit Seife

- ▶▶ vor dem Essen,
- ▶▶ vor der Essenszubereitung und ggf. zwischendurch,
- ▶▶ nach der Benutzung der Toilette,
- ▶▶ nach Kontakt mit Tieren.

2 Spüllappen und Wischlappen

- ▶▶ Möglichst täglich wechseln und bei mind. 60 °C waschen.
- ▶▶ Getrennte Wischlappen für Bad und Küche verwenden.
- ▶▶ Nach Gebrauch Wischlappen, Mops und Spüllappen immer gut trocknen.

3 Regelmäßig lüften

- ▶▶ insbesondere in Küche, Toilette und Bad.

4 Lebensmittelhygiene

- ▶▶ Insbesondere bei Verarbeitung von rohem Fleisch, Eiern, Fisch und Geflügel: Schneidebretter, Messer und Kontaktflächen sofort mit heißem Wasser und Reinigungsmittel säubern und mit fließendem Wasser abspülen.
- ▶▶ Reinigung von Ess- und Kochutensilien möglichst in der Spülmaschine bei 60 °C.
- ▶▶ Auf ausreichende Gartemperatur und -zeit im Zentrum des Lebensmittels achten (mindestens 70 °C/2 Minuten oder 65 °C/10 Minuten).
- ▶▶ Gegarte Lebensmittelreste so schnell wie möglich abkühlen.
- ▶▶ Kühlschranktemperatur zwischen 1 und 5 °C, Gefrierschrank minus 18 °C einstellen.
- ▶▶ Versimmelte Lebensmittel komplett wegwerfen.
- ▶▶ Kühlschrank regelmäßig reinigen.

5 Wäschehygiene

- ▶▶ Waschen bei mind. 60 °C mit Vollwaschmittel: Unterwäsche, Handtücher, Waschlappen; Küchenhandtücher, Spüllappen, Putzlappen getrennt waschen
- ▶▶ Normale Oberbekleidung kann bei niedrigeren Temperaturen gewaschen werden.
- ▶▶ Einmal pro Woche Heißwaschgang in der Waschmaschine zum Schutz vor Biofilmbildung anstellen.

Siehe auch: BfR Verbrauchertipps: Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt.

Bei Immunschwäche oder Auftreten von Infektionskrankheiten gelten andere Maßnahmen (s. entsprechende Merkzettel bzw. Broschüren unter www.hygiene-tipps-fuer-kids.de).

