

Händehygiene in der Küche (Stand 15. Oktober 2026)

Gründliches Händewaschen ist eine zentrale Hygienemassnahme. Eine zusätzliche Händedesinfektion wird gezielt im Hygienekonzept festgelegt. Diese Arbeitsanweisung gilt für Mitarbeitende und Kandidatinnen und Kandidaten in der Küche. Sie dient der Vermeidung von Kontaminationen und ist in die betriebliche Selbstkontrolle einzubinden.

Voraussetzungen vor Arbeitsbeginn

- Handwaschplatz zugänglich halten und mit fliessendem warmem und kaltem Trinkwasser, Flüssigseife und Einweghandtüchern ausstatten. Lebensmittel und Geräte getrennt vom Händewaschen reinigen.
- Als betriebliche Regel Ringe, Uhren und Armschmuck ablegen; Fingernägel kurz, sauber, ohne Lack und ohne künstliche Nägel halten. Wunden wasserdicht abdecken. Bei Handkontakt zusätzlich geeignete Handschuhe über dem Verband tragen.

Hände waschen

- Vor Arbeitsbeginn und nach Pausen; nach Toilettenbesuch, Naseputzen, Husten oder Niesen in die Hand sowie nach Kontakt mit Abfall, Schmutz, Reinigungsarbeiten, Telefon oder anderen verunreinigten Gegenständen.
- Nach Kontakt mit rohem Fleisch, Geflügel, Fisch, rohen Eiern, ungewaschenem Gemüse oder deren Verpackungen; bei sichtbarer Verschmutzung und vor dem Wechsel zu genussfertigen Speisen. Auch nach dem Ausziehen benutzter Einweghandschuhe Händehygiene durchführen.

Ablauf: Hände anfeuchten, mit Flüssigseife alle Flächen gründlich einreiben, einschliesslich Fingerzwischenräumen, Daumen, Fingerspitzen und Nagelfalzen. Als praktische Betriebsregel etwa 20–30 Sekunden einseifen; anschliessend gründlich abspülen und mit Einweghandtuch vollständig trocknen. Eine erneute Verunreinigung am Wasserhahn vermeiden.

Zusätzliche Händedesinfektion gezielt festlegen

Die verantwortliche Person legt im Hygienekonzept fest, bei welchen Arbeiten nach dem Waschen zusätzlich desinfiziert wird, zum Beispiel beim Wechsel von rohen tierischen Produkten zu direktem Kontakt mit genussfertigen Speisen. Weitergehende Vorgaben für besonders gefährdete Gäste oder bei Infektionseignissen beachten. Desinfektion ersetzt die Reinigung verschmutzter Hände nicht.

- Nur ein in der Schweiz für die Händedesinfektion zugelassenes und für den Zweck geeignetes Produkt verwenden. Vorgeschriebene Menge und Einwirkzeit sowie Wirkspektrum nach Herstellerangaben einhalten.
- Mittel auf trockene Hände geben, alle Handflächen vollständig benetzen und während der vorgeschriebenen Einwirkzeit feucht halten. Nicht vorzeitig abwischen oder abspülen. Vor Lebensmittelkontakt und Handschuhgebrauch vollständig trocknen lassen.

Gesundheit und Hautschutz

Durchfall, Erbrechen, infizierte Wunden und andere mögliche lebensmittelübertragbare Erkrankungen sofort der verantwortlichen Person melden. Bei akuter lebensmittelübertragbarer Krankheit kein Zugang zu Bereichen mit Lebensmittelumgang. Die verantwortliche Person klärt weitere Massnahmen. Hautschonende Produkte und Hautpflege gemäss Hautschutzplan verwenden.

Kontrolle und Korrektur

Personal instruieren, Spender und Vorräte kontrollieren, Händehygiene im Arbeitsablauf beobachten. Nach Fehlkontakt Hände reinigen, gegebenenfalls desinfizieren und betroffene Speisen beurteilen. Relevante Abweichungen und Massnahmen dokumentieren.

Rechtliche Einordnung

Massgebend sind Art. 10 und 26 LMG sowie Art. 74 ff. LGV. HyV Art. 9 sowie 20–22 regeln Einrichtungen, Personalhygiene und Schulung. Die konkreten Abläufe dieser Vorlage sind vorgeschlagene betriebliche Hygieneregeln zur Umsetzung dieser Pflichten; sie sind nicht durchwegs wörtliche Gesetzesvorgaben.