

Schneidebretter in der Küche (Stand 15. Oktober 2026)

Arbeitsanweisung für Mitarbeitende und Prüfungskandidierende. Bretter und Messer nach Lebensmittelgruppe und hygienischem Zustand trennen. Die Farbe unterstützt die Zuordnung; sie ersetzt die Reinigung nicht.

Vorbereiten und zuordnen

- Nur für den vorgesehenen Lebensmittelkontakt geeignete, intakte und gut reinigbare Bretter einsetzen. Bretter flach auf eine saubere, geeignete rutschhemmende Unterlage legen; auch diese nach Gebrauch reinigen und trocknen.
- Rohe tierische Produkte, ungewaschene Pflanzenprodukte sowie gegarte und genussfertige Speisen trennen. Für rohe und gegarte Speisen unterschiedliche Bretter und Messer bereitstellen. Keine Verpackungen, schmutzigen Behälter oder andere unreine Gegenstände auf Arbeitsbretter stellen.

Vorgeschlagene betriebliche Farbzuzuordnung

Vorgeschlagene Betriebsregel ohne gesetzliche Farbnorm. Bretter mit dem Verwendungszweck kennzeichnen und Zuordnung am Arbeitsplatz aushängen.

Farbe	Ausschliesslicher Verwendungszweck
Rot	Rohes Fleisch ohne Geflügel
Blau	Rohes Geflügel
Weiss	Roher Fisch und rohe Meeresfrüchte
Grün	Ungewaschenes Gemüse und ungewaschene Früchte
Gelb	Gegarte und genussfertige Speisen sowie gewaschene oder geschälte, genussfertige Früchte und Gemüse
Beachten	Rohe Teige und Mehl; getrennt von genussfertigen Speisen

Auch innerhalb einer Farbe nach Risiko trennen: Fisch und Krustentiere, unterschiedliche Allergene und empfindliche Sonderkost benötigen getrennte Geräte oder eine nachweislich geeignete Reinigung. Rohteig mit Mehl oder Ei gehört nicht auf das Brett für genussfertige Speisen.

Wechseln und hygienisch aufbereiten

- Bei Wechsel von unreinen zu reinen Arbeiten, zwischen relevanten Lebensmittelgruppen, nach Kontamination und vor allergenempfindlicher Zubereitung ein sauberes, passend zugeordnetes Brett und Messer verwenden. Blosses Wenden oder Abwischen genügt nicht.
- Nach jedem Verarbeitungsgang Brett, Messer und Unterlage gründlich reinigen. Maschinelles Verfahren gemäss Hersteller- und Hygienekonzept nutzen; manuell Rückstände entfernen, mit Reinigungsmittel und mechanisch reinigen und mit Trinkwasser spülen.
- Erforderliche Desinfektion nach Reinigung gemäss Hygienekonzept durchführen. Dosierung, Temperatur, Einwirkzeit und nötiges Nachspülen nach Produktangaben einhalten. Desinfektion allein entfernt keine Allergenreste.
- Bretter vollständig an der Luft trocknen und sauber, geschützt sowie mit Abstand lagern. Nicht feucht stapeln oder mit gebrauchten Tüchern trockenreiben. Bretter mit tiefen Rillen, Rissen oder nicht mehr hygienisch reinigbaren Flächen aussondern.

Kontrolle und Korrektur

Vor Einsatz Zuordnung, Sauberkeit, Zustand und Rutschfestigkeit prüfen. Bei Fehlgebrauch stoppen, Geräte wechseln, Hände und Arbeitsplatz reinigen; betroffene Speisen beurteilen, bei nicht beherrschbarem Risiko verwerfen. Verantwortliche Person schult und kontrolliert; relevante Abweichungen dokumentieren.

Recht und Verbindlichkeit

Die Selbstkontrolle beruht auf Art. 26 LMG und Art. 74 ff. LGV. HyV Art. 13 verlangt geeignete und hygienisch aufbereitete Ausrüstung; Art. 17 verlangt Kontaminationsschutz und geeignete Trennung. Die vorgeschlagene Farbmatrix ist eine Betriebsregel, keine gesetzliche Farbvorgabe. [1–3]