

Küchen-Gerätehygiene

1 Grundlagen

Grundvoraussetzung für Hygiene ist die Reduzierung von Keimen, z.B. durch eine gewissenhafte Oberflächendesinfektion. Wichtig ist zudem die sachgemäße Lagerung. In Küchen in denen Speisen zubereitet werden gelten höhere Hygienestandards gem. Infektionsschutzgesetz und Lebensmittel-VO. Die strengsten Regeln gelten in Gemeinschaftseinrichtungen (Kitas, Heimen), wo Personen mit vermindertem Immunschutz mit Essen versorgt werden.

Eine Schule, bzw. Kita zählt als Lebensmittelunternehmen, sobald sie Speisen anbietet und muss sich daher nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene bei Ihren zuständigen Lebensmittelkontrolleuren registrieren lassen.

2 Küchengestaltung, Oberflächendesinfektion

Die Oberflächen für Böden, Wände, Geräte und Arbeitsflächen, einschließlich Kanten, müssen aus wasserabweisenden und abwaschbaren Materialien bestehen. Diese sind leichter zu reinigen und bei Bedarf zu desinfizieren. Des Weiteren müssen die Oberflächen mechanischer Belastung standhalten und splitterfrei sein. Optische Sauberkeit bedeutet nicht gleich Keimfreiheit. Nach Verarbeitung von verkeimten Rohstoffen wie Eiern und Fleisch ist eine Desinfektion umgehend notwendig. Zusätzlich ist eine sporadische Desinfektion zu empfehlen. Die Hilfsmittel für die Reinigung, wie Bürsten, Schwämme und Lappen, müssen trocknend gelagert, regelmäßig gewechselt, desinfizierend gereinigt, oder aber entsorgt werden.

Ihre Einrichtung sollte genügend Platz zum Zubereiten und zur Lagerung der Lebensmittel bieten. Lebensmittel benötigen ein abgestimmtes Lagerklima. Durch das First-In / First-Out Prinzip wird die Überlagerung der Lebensmittel verhindert. Rohstoffe dürfen nicht neben fertig verarbeitete Lebensmittel bearbeitet oder gelagert werden, das gilt insbesondere für keimbelastete Lebensmittel, wie Roheier, oder Rohfleisch.

Geöffnete Verpackungen sollten in einer wiederverschließbaren Umverpackung gelagert werden. Eine klare Trennung von Lebensmitteln und Reinigungsmitteln ist einzuhalten. Reinigungsmittel dürfen nur in deutlich erkennbare und beschriftete Gefäße umgefüllt werden. Da Glassplitter in Lebensmitteln eine sehr hohe Gefährdung darstellen, sind Glasbehältnisse außerhalb der Küche zu lagern. Beleuchtungen sollen durch einen splitterfesten Kunststoff verdeckt sein.

Hygienebereiche sind von Schmutzbereichen deutlich zu trennen, z.B. durch Bereitstellung einer Spüle für rücklaufendes Geschirr. Dies kann auch durch zeitlich abgegrenzte Nutzung vollzogen werden. Das Geschirr sollte zwischen 55° / 80°C thermisch und chemisch desinfizierend gereinigt werden. Abfälle müssen von der Zubereitung und Lagerung getrennt gehalten werden. Um eine Keimübertragung auf Lebensmittel zu verhindern muss ein separates Handwaschbecken mit Dosier-Spender für Flüssigseife, Desinfektionsmittel und Einweghandtücher vorhanden sein. Handwasch-, und Spülbecken müssen jeweils mit Warmwasser ausgestattet sein. Toiletten dürfen nicht in Räume hin geöffnet werden, in denen Lebensmittel verarbeitet und gelagert werden. Um einen Schädlingsbefall vorzubeugen dürfen Türen sowie Fenster nicht dauerhaft geöffnet bleiben. An zu öffnenden Fenstern ist ein Insektenschutznetz anzubringen. Regelmäßig ist eine Prüfung auf Insektenbefall und bei Bedarf geeignete Maßnahmen zur Bekämpfung durchzuführen.

3 Handlungshilfen

Die Infos „Lebensmittelhygiene“ und „Küchen-Personalhygiene“ sowie Aushänge zum Thema Küchen-Personalhygiene und Tätigkeitsverbote stehen auf der USB-Website für sie bereit.

Ihre Fachkraft für Arbeitssicherheit

Dipl.-Ing. (FH) Martin Breite