



https://www.



HYGIENE IM KÜCHENBEREICH

Hygiene = die Lehre der Gesundheit

BETRIEBSHYGIENE

Wichtig bei Räumen:

- gut lüften
- Platz für Waren und Geräte haben
- Fliesen an den Wänden und am Boden
- Ablauf für Schmutzwasser

Kontrollen machen:

- kaputte Stellen erkennen, z. B. kaputte Fliesen
- auf Insekten, Nagetiere und Schimmel achten

Räume richtig reinigen:

- mithilfe von Reinigungsplänen putzen
- Reinigungsmittel richtig lagern – getrennt von den Speisen

Küchenwäsche:

- oft wechseln und bei hoher Temperatur waschen
- Spülmaschinen müssen eine hohe Temperatur haben

Abfälle:

- geschlossene Mülleimer verwenden, die man gut reinigen und desinfizieren kann
- Müll in gekühlten Räumen lagern
- auf Schädlinge achten

Arbeitsfläche:

- ständig reinigen – besonders, wenn frischer Fisch, Geflügel und Eier verarbeitet wurden
- Flächen müssen glatt und ohne Risse sein



Arbeitsgeräte:

- sehr sauber spülen und nachtrocknen
- rostige Geräte entsorgen
- Aufschnittmaschinen für die Reinigung auseinanderbauen

Handwaschbecken:

- Handwaschbecken mit flüssiger Seife, mit Desinfektionsmittel und mit Papierhandtüchern muss es in jeder Küche geben
- ein Spülbecken ist kein Handwaschbecken

Toiletten:

- außerhalb der Küche – mit einem Handwaschbecken, mit flüssiger Seife, mit Desinfektionsmittel und mit Papierhandtüchern
- es muss extra Toiletten für Personal und für Gäste geben

Randspalte