



https://www.



HYGIENE IM KÜCHENBEREICH

Das Wort Hygiene stammt aus dem Griechischen und bedeutet „Lehre der Gesundheit“.

In der Küche unterscheidet man zwischen Betriebs- und Produkthygiene:

BETRIEBSHYGIENE

In den Küchenräumen ist besonders auf Hygiene zu achten. Alle **Räume** sollten gut *belüftbar* sein und *genügend Raum* für Arbeitsmittel und Waren haben.

Küchenräume sollten *geflies* sein, damit eine gründliche und einfache Reinigung möglich ist. Auch die **Böden** sollten diese Voraussetzung haben und zusätzlich einen *Ablauf für Schmutzwasser* besitzen. Regelmäßig sollte ein Durchgang durch die **Küchenräume** gemacht werden und nach baulichen *Mängeln* geschaut werden, z. B. ausgebrochene Fugen. Bei diesen **Kontrollen** muss auch intensiv nach *Schädlingen* oder *Schimmel* an den Wänden gesucht werden.

Eine ordnungsgemäße und regelmäßige Reinigung unterstützt das betriebliche Hygienekonzept. Hierfür sollte jeder Betrieb **Reinigungspläne** erstellt haben, in denen alle wichtigen *Informationen* zu finden sind, z. B. wie oft, mit was, mit welcher Methode gereinigt wird. **Reinigungsmittel müssen** immer in passenden *Schränken* und getrennt von der Speisenproduktion aufbewahrt werden!

Küchenwäsche muss häufig *gewechselt* werden, da sie ein Nährboden für Mikroorganismen ist.

Spülmaschinen müssen eine *hohe Durchlauftemperatur* haben, damit das Geschirr sauber wird und mit wenigen Keimen belastet ist.

Abfälle gehören in *geschlossene Mülleimer* und werden in *gekühlten Räumen* gelagert. Diese **Räume** müssen regelmäßig *kontrolliert* werden, um einen Schimmel- oder Schädlingsbefall schnell feststellen zu können. Alle **Behälter** müssen aus den gleichen Gründen gut *gereinigt* und *desinfiziert* werden.



Arbeitsflächen müssen sauber gehalten und ständig *gereinigt* werden. Besonders wichtig ist dies bei der Verarbeitung von frischem Fisch, Eiern oder Geflügel. Die **Flächen** sollten *glatt* sein und *keine Erhebungen* oder *Risse* aufweisen. Am besten eignet sich hier Edelstahl, er besitzt eine sehr hohe Lebensdauer und kann bei einer Zwischenreinigung mit Essig nachgewischt werden.

Randspalte



LF03
LS03



TREPPEN



Randspalte



https://www.

Alle **Arbeitsgeräte** muss man gründlich *reinigen* und gut *nachtrocknen*, sodass keine Reinigungsmittelrückstände mehr darauf zu finden sind.

Rostige Arbeitsmittel werden *aussortiert*.

Die **Aufschnittmaschine** muss *täglich* sehr gründlich *gereinigt* werden. Hierzu die Maschine zerlegen, reinigen, desinfizieren und wieder ordnungsgemäß zusammenbauen.

In jeder Küche muss es **Handwaschbecken** mit *Flüssigseife*, mit *Desinfektionsmittel* und mit *Papierhandtüchern* geben. Die Handwaschbecken müssen von den *Spülbecken* *getrennt* sein.

Toiletten sollten sich *außerhalb* der Küche befinden. *Gäste- und Personaltoiletten* müssen voneinander *getrennt* sein. Es muss ebenfalls wie in der Küche die Möglichkeit bestehen, die Hände zu waschen und zu desinfizieren.