

Sauberkeit am Arbeitsplatz

Um die Verbreitung von Mikroorganismen auf Küchenoberflächen und -geräten zu reduzieren und damit das Auftreten von lebensmittelbedingten Erkrankungen zu verhindern, ist Küchenhygiene das A und O. Grundlegende Regeln für die Sauberkeit am Küchenarbeitsplatz sind:

- **Groben Schmutz trocken oder entfernen. Getrennte für Geschirr, Arbeitsflächen und Fußböden verwenden.**
- **Schmutz- und Fettfilm mit heißem Wasser und entfernen. Gegebenenfalls mit einem geeigneten, für den Lebensmittelbereich zugelassenen desinfizieren.**
- **Nach der Einwirkzeit Desinfektionsmittel mit abspülen und nachtrocknen.**
- **Arbeitsbretter mit glatten Oberflächen benutzen. Mikroorganismen lieben**
- **In den Schwämmen, Tüchern und Bürsten können sich vermehren. Sie sind daher regelmäßig zu und bei Bedarf zu desinfizieren oder auszutauschen.**
- **Schmutzige, oft benutzte Wischtücher enthalten viele, die beim Reinigen auf Arbeitsflächen oder Arbeitsmittel übertragen werden. Deswegen sollten Wischtücher Oder Sie benutzen, die Sie anschließend entsorgen.**
- **Offene Abfälle vermeiden, Abflüsse sauber halten.**

Umgang mit Lebensmittelabfällen

Herumliegender Müll und überquellende, stinkende Abfallsäcke oder Abfallbehälter sind gefährliche Brutstätten für Im Klartext: Abfälle so schnell wie möglich, hygienisch und freundlich für die entsorgen. Müllbehälter genauso wie Arbeitsgeräte behandeln und reinigen.

Schädlingsbekämpfung

Egal ob Hausmaus, Dörrobstmotte oder Reismehlkäfer: Schädlinge haben im Küchenbetrieb nichts zu suchen. Deswegen:

- Lebensmittel, Betriebs- und Lagerräume regelmäßig auf kontrollieren (Tote Tiere, Eier, Gespinste, Fraßspuren können Hinweise auf Schädlinge sein).
- Schädlingsbekämpfung darf nur von durchgeführt werden.
- Auf Pflanzen verzichten und in die Fenster einsetzen.