

## 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 nass entfernen. Getrennte Reinigungstücher für Geschirr, Arbeitsflächen und Fußböden verwenden.
- Schmutz- und Fettfilm mit heißem Wasser und Reinigungsmittel entfernen. Gegebenenfalls mit einem geeigneten, für den Lebensmittelbereich zugelassenen Desinfektionsmittel desinfizieren.
- Nach der Einwirkzeit Desinfektionsmittel mit Trinkwasser abspülen und nachtrocknen.
- Arbeitsbretter mit glatten Oberflächen benutzen. Mikroorganismen lieben Furchen und Risse.
- In den Schwämmen, Tüchern und Bürsten können sich Keime vermehren. Sie sind daher regelmäßig zu reinigen und bei Bedarf zu desinfizieren oder auszutauschen.
- Schmutzige, oft benutzte Wischtücher enthalten viele Mikroorganismen, die beim Reinigen auf Arbeitsflächen oder Arbeitsmittel übertragen werden. Deswegen sollten Wischtücher täglich ausgetauscht werden. Oder sie benutzen Einwegtücher, 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 Keime aller Art. Im Klartext: Abfälle so schnell wie möglich, hygienisch und freundlich für die Umwelt entsorgen. Müllbehälter genauso wie Arbeitsgeräte behandeln und täglich reinigen.

## Schädlingsbekämpfung

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

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