

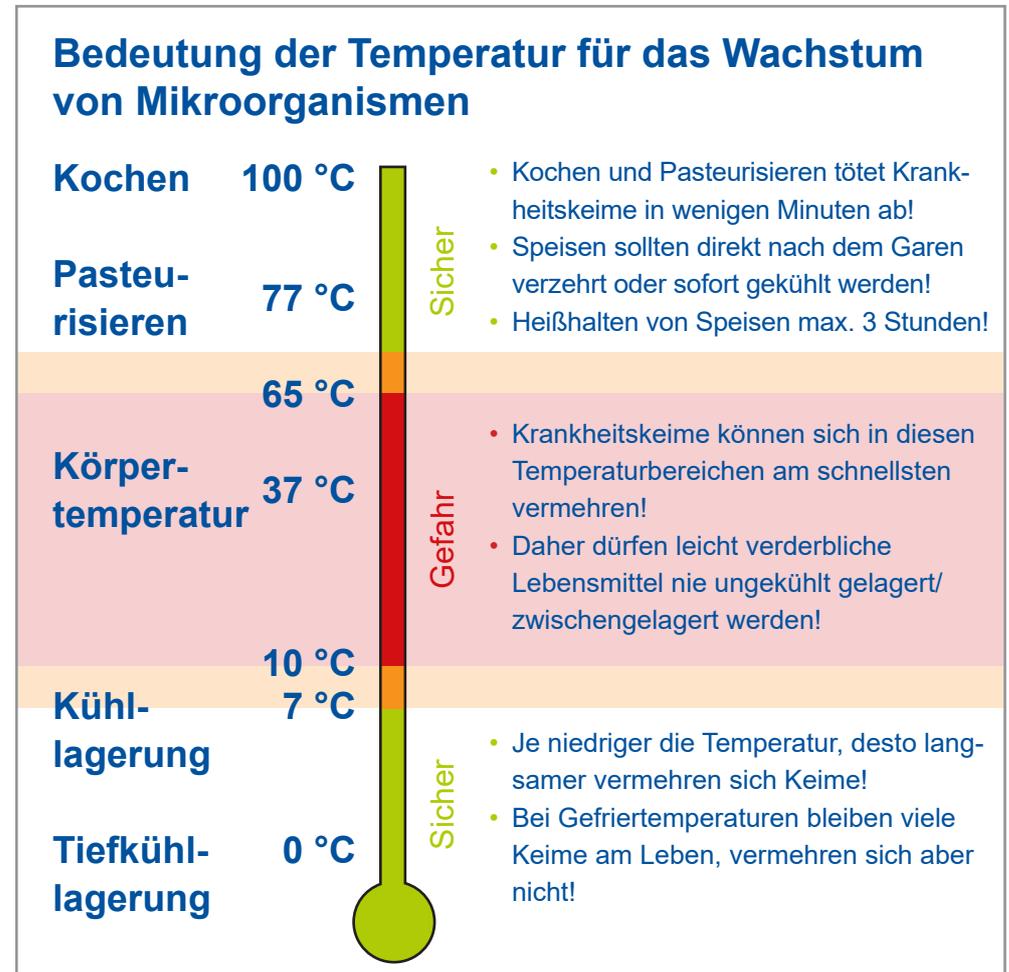
Eine Frage der Organisation

Riskante Kontakte

Keime in Lebensmitteln	Mögliche Übertragungswege	Gesundheitsgefahren
Bakterien	<ul style="list-style-type: none">• Körperkontakt• Speicheltröpfchen• verunreinigte Lebensmittel, zum Beispiel rohes Fleisch oder Eier• verunreinigte Gegenstände, zum Beispiel Fleischmesser, Schneidebretter oder Türklinken	Erbrechen, Durchfall, Bauchkrämpfe, Kreislaufstörungen, Fieber, Kopfschmerzen, Gliederschmerzen, Nierenversagen, Atemlähmung, Herzversagen
Viren	<ul style="list-style-type: none">• Körperkontakt• Speicheltröpfchen• verunreinigte Lebensmittel• verunreinigte Gegenstände	schwere Magen-Darm-Infektionen, ähnliche Symptome wie unter „Bakterien“
Schimmelpilze	<ul style="list-style-type: none">• verunreinigte Lebensmittel, zum Beispiel verschimmeltes Brot oder Obst	Erbrechen, Durchfall, Schwächung des Immunsystems, Schädigung von Leber und Niere, Begünstigung von Krebs

Wellness für Keime

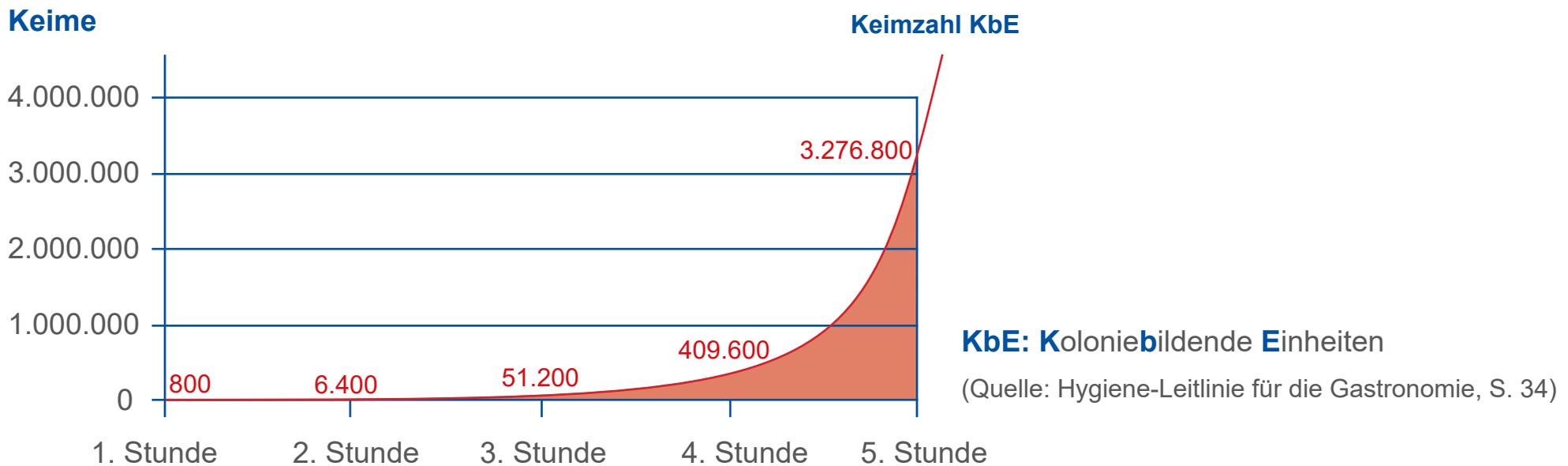
Lebensmittelkeime lieben Wärme. Die optimale Temperatur für ihr Wachstum liegt zwischen 10 und 65 Grad Celsius.



(Quelle: Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie, S. 34)

Vermehrung von Krankheitserregern

(z. B. Kolibakterien oder Salmonellen unter günstigen Vermehrungsverhältnissen)



Basisregeln Hygiene (1)

- Die **Konzentration** potenzieller Keime **minimieren**, zum Beispiel durch Abwaschen mit Wasser oder Wechsel der Arbeitskleidung
- **Reinigen** und gezielt **desinfizieren**, zum Beispiel Hände und Arbeitsgeräte



Foto: www.stock.adobe.com/Gina Sanders

Basisregeln Hygiene (2)

- Oberflächen **trocken halten**, zum Beispiel Arbeitsgeräte, Arbeits- und Lagerflächen, genauso Geschirrhandtücher
- Lebensmittel **wirksam kühlen** oder **erhitzen**



Kühltemperaturen für leicht verderbliche Lebensmittel – Beispiele

Lebensmittelprodukt	Höchsttemperatur Grad Celsius
Butter	+10
Käse- und Käsezubereitungen	+10
Frischmilch	+8
Anderer kühlbedürftige Milcherzeugnisse	+10
Frischfleisch	+7
Frischgeflügel	+4
Hackfleisch/Fleischzubereitungen, für die zeitnahe Be- und Verarbeitung zu Speisen	
Aus Geflügelfleisch	+4
Aus sonstigem Fleisch	+7
Frischfisch	+2 oder in Eis
Roheihaltige Lebensmittel (z. B. Frischeimayonaise)	+7
Eiprodukte, leicht verderblich (nicht vorbehandelt oder vorbehandelt)	+4
Anderer, leicht verderbliche Lebensmittel, z. B. Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, frische Salate, Feinkostsalate	+7
Tiefkühlware	-18
Speiseeis	-10

Quelle: Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten, S. 28

Hygiene organisieren (1)

Beispiel für eine Checkliste **Temperaturkontrolle Wareneingang**

Jahr: 2020

Datum	Lieferfirma/ Eigen- beschaffung	Frischfleisch max. +7 °C	Hackfleisch max +4 °C	Frischgeflügel max +4 °C	Frischfisch max +2 °C	Die geforderte Waren- eingangstemperatur ist überschritten. Die Ware wurde: an Lieferfirma zurückge- geben bzw. entsorgt andere Maßnahmen	Unterschrift der kontrollierenden Person
3.6.2020	Fa. Liefer	+ 4 °C	+ 1 °C	+ 1 °C	+ 1 °C	<input type="checkbox"/>	Müller
10.6.2020	Eigenbeschaffung	+ 4 °C	+ 2 °C	+ 2 °C	+ 1 °C	<input type="checkbox"/>	Becker
2.7.2020	Fa. Liefer	+ 9 °C	+ 1 °C	+ 1 °C	+ 1 °C	<input checked="" type="checkbox"/>	Müller
						<input type="checkbox"/>	
						<input type="checkbox"/>	
						<input type="checkbox"/>	
						<input type="checkbox"/>	

(Quelle Vorlage: Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie, S. 54)

Hygiene organisieren (2)

Beispiel für eine Checkliste **Temperaturkontrolle Lagerhaltung**

Monat/Jahr: *September 2020*

Datum/ Tag	Kühlschrank/ -raum 1 (max +2 °C)	Kühlschrank/ -raum 2 (max +7 °C)	Tiefkühlraum 1 (nicht wärmer als -18 °C)	Tiefkühlraum 2 (nicht wärmer als -18 °C)	Gerät reguliert	Kunden- dienst ange- fordert	Unterschrift verantwortliche Person
1.	0 °C	+4 °C	-19 °C	-19 °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Müller
2.	+1 °C	+8 °C	-19 °C	-19 °C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Müller
3.	+1 °C	+5 °C	-20 °C	-20 °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Müller
4.					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

(Quelle Vorlage: Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie, S. 33)

Hygiene organisieren (3)

Beispiel für eine Checkliste **Temperaturkontrolle warme Küche**

Jahr: 2020

Datum	Produkt	Kerntemperatur und Haltezeit	Nacherhitzung durchgeführt	Unterschrift
27.6.2020	Geflügel	80°C / 3 Minuten	<input type="checkbox"/>	Müller
25.7.2020	Hackfleisch	75°C / 10 Minuten	<input type="checkbox"/>	Becker
20.8.2020	Schweinebraten	66°C / 10 Minuten	<input checked="" type="checkbox"/>	Müller
22.8.2020	Schweinebraten	74°C / 10 Minuten	<input type="checkbox"/>	Müller
23.8.2020	Schweinebraten	72°C / 10 Minuten	<input type="checkbox"/>	Müller
			<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/>	

(Quelle Vorlage: Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie, S. 56)

Hygiene organisieren (4)

Beispiel für einen Reinigungs- und Desinfektionsplan

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Betriebsstätte	Wie oft?				Wie?				Womit						
	Nach Gebrauch	Täglich	Wöchentlich	Monatlich	Bei Bedarf	Feuchte Reinigung	Desinfektion	Trockene Reinigung	Waschmaschine (60 °C)	Entsorgung	Tensidreiner	Desinfektionsmittel	Bodenreiner	Textilwaschmittel	Handbesen
Küche															
Arbeits Tisch	•	•			•	•	•					•			
Wände		•		•		•	•					•	•		
Spülbereich	•	•				•	•					•	•		
Waschbecken	•	•				•	•					•	•		
Kühlschrank außen	•					•	•					•			
Kühlschr. abtauen/innen				•	•	•	•					•	•		
Schneidbretter, Messer	•	•			•	•	•					•	•		
Gebäckkörbe, Kunststoff	•	•		•		•	•	•				•	•		•
Abfallbehälter	•				•	•	•					•			
Spültücher, Wischlappen		•			•				•	•				•	
Boden		•			•	•							•		
Kühlraum			•	•		•	•					•	•		
Verkaufsraum															
Theke, Kühltheke	•					•	•					•			
Thekenscheiben		•			•	•						•			
Warmhaltebereich		•			•	•						•			
Schränke oben/unten				•	•	•						•			
Spülbereich	•	•				•	•					•			
Schneidbretter, Messer	•	•				•	•					•	•		
Spritzflaschen	•							•							
Spültücher, Waschlappen		•			•				•	•				•	
Abfallbehälter	•				•	•	•					•			

(Quelle: Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten, S. 82)

Abbildung 50: Beispiel für einen Reinigungs- und Desinfektionsplan
Hinweis: Es wird ein regelmäßiger Wechsel zwischen alkalischen und sauren Reinigungsmitteln (Turnus: ca. 5x alkalisch, 1x sauer) empfohlen.

Corona-Schutz im Küchenbetrieb (1)

Zentrale Schutzmaßnahmen zur Eindämmung von SARS-CoV-2:

- Arbeitsabläufe so organisieren, dass Mindestabstand von **1,5 Metern** zu anderen Personen sichergestellt ist
- Arbeitszeit und Pausen so gestalten, dass möglichst **wenige Beschäftigte zusammentreffen**
- Wenn Sicherheitsabstand nicht einhalten werden kann, bestimmte Bereiche **räumlich voneinander trennen**, etwa durch Plexiglasabtrennungen

Corona-Schutz im Küchenbetrieb (2)

- Bei Zusammenarbeit näher als 1,5 Meter ohne räumliche Trennung: **Mund-Nase-Bedeckung tragen**
- **Persönliche Hygienemaßnahmen** wie regelmäßiges Händewaschen besonders beachten
- Arbeitskleidung **getrennt** von Alltagskleidung **aufbewahren**



Foto: www.stock.adobe.com/ David Tadevosian

Corona-Schutz im Küchenbetrieb (3)

- Regelmäßig **lüften**
- Arbeitsmittel möglichst **nicht gemeinsam** mit Kollegen und Kolleginnen **nutzen**
- Falls mehrere Beschäftigte ein Arbeitsmittel oder Küchengerät nutzen, Griffe vor Gebrauch **reinigen** oder **kurzzeitig Einweghandschuhe verwenden**
- Einweghandschuhe so ausziehen, dass Hände **nicht kontaminiert werden**, anschließend Hände **waschen** oder **desinfizieren**

Impressum:

DGUV Lernen und Gesundheit: Hygiene in Küchen,
August 2020

Herausgeber: Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV), Glinkastraße 40, 10117 Berlin, www.dguv.de

Chefredaktion: Andreas Baader (V.i.S.d.P.), DGUV,
St. Augustin

Redaktion: Gabriele Albert, Anna Nöhren, Universum
Verlag GmbH, 65175 Wiesbaden, www.universum.de,
E-Mail Redaktion: info@dguv-lug.de

Text: Gabriele Mosbach, Potsdam; Karen Guckes-Kühl,
Wiesbaden

Dieses Präsentationsmaterial gehört zur
Unterrichtseinheit „Hygiene in Küchen“, August 2020

Unter www.dguv.de/lug finden Sie zu diesem Thema
folgende weitere Materialien:

- Kompetenzen
- Didaktisch-methodischer Kommentar
- Hintergrundinformationen für die Lehrkraft
- Arbeitsblätter, teilweise mit Lösungsblättern