

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.**
- **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**
.....
- **Schwämme und Tücher und Bürsten und regelmäßig**
.....
- **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 und spätestens nach beseitigen. 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 (Fraßstellen, Kotspuren, Gespinste, Eiablagen, Larven). sind sehr gut zur Kontrolle auf Insekten- oder Käferbefall geeignet. Im Ernstfall umgehend handeln.
- Schädlingsbekämpfung mit darf ohne entsprechende Ausbildung nur in kleinem Rahmen selbst durchgeführt werden. Gegebenenfalls einen professionellen einschalten.
- Auf Pflanzen verzichten und in die Fenster einsetzen.