

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.
- 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.
- Schwämme und Tücher und Bürsten sauber halten und regelmäßig austauschen.
- 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.

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 und spätestens nach Feierabend beseitigen. 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 (Fraßstellen, Kotspuren, Gespinste, Eiablagen, Larven). Pheromonfallen sind sehr gut zur Kontrolle auf Insekten- oder Käferbefall geeignet. Im Ernstfall umgehend handeln.
- Schädlingsbekämpfung mit chemischen Mitteln darf ohne entsprechende Ausbildung nur in kleinem Rahmen selbst durchgeführt werden. Gegebenenfalls einen professionellen Schädlingsbekämpfer einschalten.
- Auf Pflanzen verzichten und in die Fenster Fliegengitter einsetzen.
- Offene Abfälle vermeiden, Abflüsse sauber halten.