

# Wegweiser Kita und Schul-Küche



Foto: Küche© ded - Fotolia.com

## **Hygienemanagement in der Kita- und Schulverpflegung**

Skript zur Onlineschulung

nach §4 Lebensmittelhygieneverordnung LMHV

**Küchen- und Personalhygiene**

## Inhalt

|                                                                                          |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Sinn und Zweck der Hygienebelehrung (nach §4 Lebensmittelhygieneverordnung) .....</b> | <b>2</b>  |
| <b>Wer ist gefährdet? .....</b>                                                          | <b>3</b>  |
| <b>Gute Hygienepraxis (GHP) .....</b>                                                    | <b>3</b>  |
| <b>Wer ist verantwortlich? .....</b>                                                     | <b>5</b>  |
| <b>Bauliche Anforderungen .....</b>                                                      | <b>6</b>  |
| Räume und Arbeitswege .....                                                              | 9         |
| Küchengeräte .....                                                                       | 10        |
| <b>Abfallentsorgung .....</b>                                                            | <b>11</b> |
| <b>Reinigung &amp; Desinfektion .....</b>                                                | <b>13</b> |
| Reinigungstextilien .....                                                                | 14        |
| Mikrobiologische Kontrollen .....                                                        | 14        |
| Fünf Schritte zur Reinigung und Desinfektion von Flächen und Bedarfsgegenständen .....   | 15        |
| <b>Schädlingsbekämpfung .....</b>                                                        | <b>16</b> |
| <b>Personalhygiene .....</b>                                                             | <b>16</b> |
| Allgemeine Körperpflege und Verhalten in der Küche .....                                 | 16        |
| Arbeitskleidung .....                                                                    | 17        |
| Handhygiene .....                                                                        | 17        |
| Handdesinfektion .....                                                                   | 20        |

## Sinn und Zweck der Hygienebelehrung (nach §4 Lebensmittelhygieneverordnung)

- ✓ Übertragbare Krankheiten durch Lebensmittel beim Menschen **vorzubeugen**
- ✓ Infektionen und Infektionsquellen **frühzeitig** zu erkennen und **ausschalten**
- ✓ Weiterverbreitung **verhindern**, vor allem in Einrichtungen mit vielen Menschen
- ✓ **Verantwortliches Handeln** des Unternehmers und seiner Beschäftigten

### Gesundheitlicher Verbraucherschutz

Das oberste Ziel gilt dem **Verbraucherschutz**. Ob Bäcker, Metzger, Schule oder Kita – alle, die mit Lebensmitteln umgehen, diese verarbeiten, transportieren oder „nur“ ausgeben, müssen gesundheitlich unbedenkliche Speisen und Lebensmittel an den Verbraucher abgeben. Auf jeder Stufe der Produktionskette, angefangen beim Kauf oder der Lagerung der Rohstoffe bis hin zur Ausgabe der zubereiteten Speisen an den Gast, müssen die Verantwortlichen sicherstellen, dass Lebensmittel nicht durch z. B. Keime, Verunreinigungen, Schädlinge, falsche Lagertemperaturen, menschliche oder tierische Ausscheidungen nachteilig beeinflusst (§§ 2,3 Lebensmittelhygiene-Verordnung) und damit zu einem gesundheitlichen Risiko werden.

### Lebensmittelbedingte Erkrankungen

Jährlich verursachen in Deutschland Verderbniskeime und Krankheitserreger, wie z.B. Salmonellen oder Noroviren bei hunderten Menschen lebensmittelbedingten Erkrankungen. Bakterien oder Viren werden vom Menschen auf das Lebensmittel oder umgekehrt übertragen, oder Mikroorganismen bilden in Lebensmitteln Gifte, die dann zu Erkrankungen führen. So können z.B. einige Schimmelpilze und Bakterien Magen-Darm-Beschwerden, Übelkeit, Durchfall und Erbrechen hervorrufen. Oft verlaufen sie harmlos, doch schwere Krankheitsverläufe können auch lebensbedrohlich sein.

Das Robert Koch Institut veröffentlicht jährlich die Anzahl der gemeldeten Fälle der verschiedensten Infektionskrankheiten in seinem Jahrbuch.

Die Dunkelziffer der Lebensmittelinfektionen ist jedoch recht hoch, da milde Symptome, wie leichte Bauchschmerzen, leichte Übelkeit oder Unwohlsein nicht sofort auf lebensmittelbedingte Erkrankungen schließen lassen. Gemeldet werden in den meisten Fällen nur schwere Verläufe oder Verläufe mit einem örtlich gebundenen, mengenmäßig stärkeren Auftreten.

## Wer ist gefährdet?

### Kinder sind besonders gefährdet

Ob eine Krankheit ausbricht, hängt insbesondere vom körperlichen Zustand eines Menschen ab. Eine besonders gefährdete Gruppe stellen die sogenannten **YOPI's** dar (Young, Old, Pregnant, Immuno-compromised (= junge, alte, schwangere und immungeschwächte Personen). Bei diesen Personengruppen ist die körpereigene Abwehr aufgrund ihres Alters noch nicht vollständig ausgebildet oder sie sind z. B. wegen Krankheit oder Medikamenteneinnahme geschwächt. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zählt zu dieser Gruppe u.a. Säuglinge und Kinder bis fünf Jahre. Aber auch ältere Kinder und Jugendliche haben ein erhöhtes Risiko, da sie in der Schule mit vielen Krankheitserregern unterschiedlichster Art konfrontiert werden, so dass das Immunsystem nicht immer optimal arbeitet.

Um dieser empfindlichen Personengruppe der YOPI's gerecht zu werden, sind sehr gute Kenntnisse in Bezug auf Rohstoffe, Lebensmittel, Lagerung, Verarbeitung, Kühlung, Regenerieren/Endgaren, Heißhalten, Portionierung, Ausgabe, Reinigung und Desinfektion und Entsorgung unerlässlich und gesetzlich vorgeschrieben.



## Gute Hygienepaxis (GHP)

### <sup>1</sup>Umsetzung der Vorschriften nach EG (VO) 852/2004

Das **Hygienehaus** stellt die Grundlage hygienischen Handelns bei der Produktion, Weiterverarbeitung, Ausgabe und Entsorgung dar.

Es bietet einen definiert rechtlichen Rahmen für die Hygiene im Lebensmittelbereich und dient dem gesundheitlichen Verbraucherschutz.

Das **Fundament** (blau dargestellt) bildet bauliche, räumliche und technische Ausstattung. Mit entsprechender Raumgestaltung, wie das Einhalten der reinen und unreinen Seite (räumlicherseits) ist eine hygienische Grundlage geschaffen. Mit der richtigen Gestaltung der Räumlichkeiten können Arbeitsabläufe richtig geplant werden und Kreuzkontaminationen durch Kreuzung der Arbeitswege entstehen erst gar nicht. Die

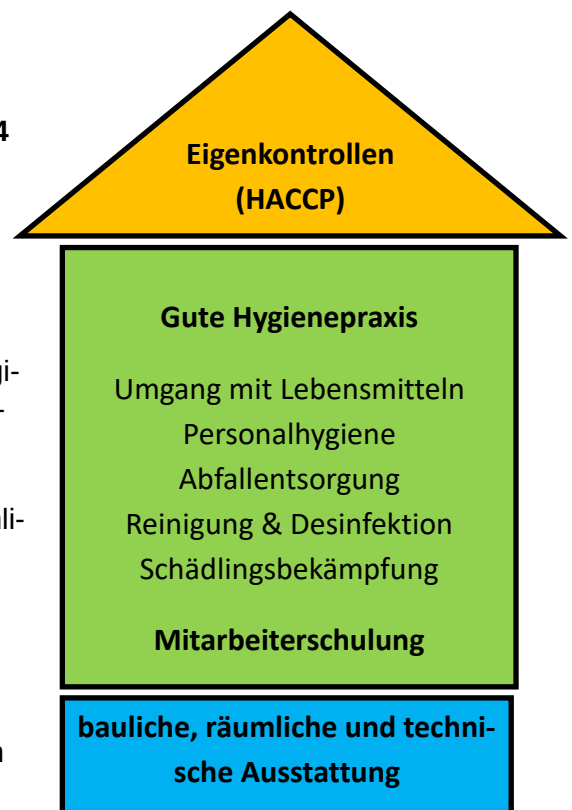


Abbildung: Hygienehaus nach F. Untermann: Das HACCP-System - Teil II: Wichtige Aspekte bei der Praktischen Umsetzung des HACCP-Systems. Deutsche Lebensmittel-Rundschau 93 (10), 307-311 (1997); zitiert nach Klaus Meyer, Amt für Verbraucherschutz Düsseldorf<sup>1</sup>

verbauten Materialien, wie z.B. Edelstahlarbeitsflächen, spielen dabei ebenso eine Rolle, wie die richtige Ausstattung an Geräten, z.B. Kombidämpfer, Schneidebretter aus Glas oder farblich gekennzeichnete Brettchen. Das Fundament stellt die Grundlage dar. Ist diese Grundlage nicht vorhanden, werden hygienische Arbeiten zu einer Herausforderung, da Arbeitsabläufe noch besser zu organisieren sind.

Die **Wände** stellen das Leben im Haus dar. Hier wird gearbeitet und Arbeitsabläufe organisiert. Eine "**Gute Hygienepraxis**" (grün dargestellt) ist eine weitere Bedingung für hygienisch unbedenkliche Speisen. Dies bedeutet, dass in den produzierenden Küchen hygienisch einwandfrei gearbeitet wird.

- Der *Umgang mit Lebensmitteln*, vor allem mit sensiblen Lebensmitteln, stellt hohe Anforderungen an die Mitarbeiter. Kenntnisse über deren Beschaffenheit, vor allem auch hinsichtlich deren mikrobiellen Belastung, als auch die Zubereitung, Temperaturanforderungen etc. spielen hier eine wichtige Rolle.
- *Personalhygiene*: Der Mensch ist auch ungewollt Quelle von hygienischen Gefahren. Fehlerhafte Händehygiene, verschmutzte Arbeitskleidung oder unhygienisches Verhalten tragen erheblich zu lebensmittelbedingten Erkrankungen bei.
- Die *Abfallentsorgung* wird leider oft im Arbeitsablauf vergessen. Hier müssen die richtigen Behältnisse, d.h. aus gut zu reinigendem Material, in der Küche vorhanden sein und der organische Abfall täglich geleert werden. Falls der organische Müll nicht täglich abgeholt wird, muss dieser gekühlt aufbewahrt werden, an einer Stelle, die nicht auch zur Aufbewahrung von Speisen dient.
- Die regelmäßige *Reinigung, Desinfektion* und Instandhaltung von Geräten, Arbeitsflächen und Arbeitsmitteln gehört selbstredend zu einer Guten Hygienepraxis. Für alle Küchenbereiche müssen Sie Reinigungs- und Desinfektionspläne (nach DIN 10516 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion) erstellen, ihre Umsetzung müssen Sie dokumentieren. Sie dürfen nur Reinigungs- und Desinfektionsmittel nutzen, die für den Lebensmittelbereich geeignet bzw. zugelassen sind. Beachten Sie immer die Herstellerangaben zur Art der Anwendung, Dosierung und Einwirkzeit und ändern Sie diese nicht eigenständig! Sonst ist die Reinigungs- bzw. Desinfektionswirkung nicht garantiert.
- *Schädlingsbekämpfung* beginnt mit Fliegengittern und endet mit der regelmäßigen Sichtkontrolle nach Schädlingen, wie z.B. Mäusekot im Trockenlager oder Mottenbefall.
- *Mitarbeiterschulung*. Mindestens 1x pro Jahr nach LMHV §4 und alle 2 Jahre nach IfSG §43 und §42. Die Inhalte der Mitarbeiterschulung nach LMHV müssen immer auf den Betrieb abgestimmt sein.

Jedes Haus benötigt ein **Dach** (gelb dargestellt). Hier werden **Eigenkontrollen** geplant und durchgeführt, um damit ihr hygienisches Handeln zu überprüfen. Die Eigenkontrollen müssen dabei den HACCP-Grundsätzen entsprechen.

Das heißt:

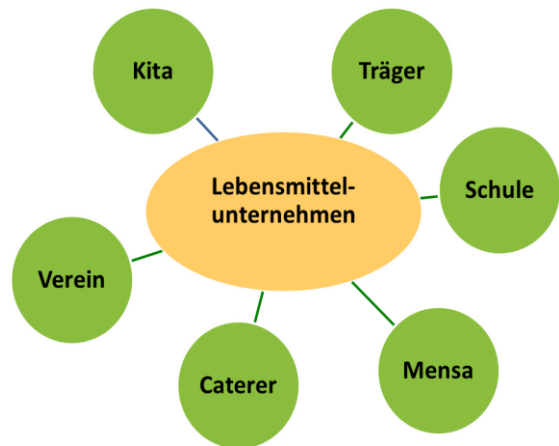
- *Wo und wie* können Gefahren für die Lebensmittelsicherheit entstehen? → Durchführung einer Gefahrenanalyse
- *Wodurch und auf welche Weise* kann das verhindert werden? → Festlegen von Grenzwerten und ihre Überwachung, Festlegen von Korrekturmaßnahmen
- *Wie* kann bewiesen werden, dass alles Notwendige zur Verhinderung getan wurde → Dokumentation (ist Pflicht, Aufbewahrung mind. 2Jahre)

## Wer ist verantwortlich?

### Kita und Schule als Lebensmittelunternehmen

Wenn Kinder und Jugendliche in einer Kita oder Schule mit Mahlzeiten versorgt werden, muss die Einrichtung eine Reihe von **lebensmittelrechtlichen Vorschriften** zur Vermeidung von gesundheitlichen Gefahren verpflichtend umsetzen. Kitas und Schulen werden damit zu **Lebensmittelunternehmen**, und zwar unabhängig davon, in welchem Umfang sie Speisen an Dritte abgeben und ob die Speisenabgabe entgeltlich oder gewinnorientiert erfolgt oder nicht.

Personen, die in der Lebensmittelproduktion arbeiten, müssen daher alles tun, um einwandfrei verarbeitete Lebensmittel in den Verkehr zu bringen. Dies bedeutet auch Kenntnis in Bezug auf die Lebensmittel, deren Lagerung, Weiterverarbeitung und Abgabe. Nur so können Infektionen und deren Quellen frühzeitig erkannt und ausgeschaltet werden und eine Weiterverbreitung verhindert werden.



### Wer ist verantwortlich?

Als **Bauherr** ist zunächst der **Kita- oder Schulträger** als Lebensmittelunternehmer verantwortlich. Denn mit dem Bau von Küchen werden wesentliche Voraussetzungen für späteres hygienisches Arbeiten gelegt. Der Träger entscheidet, ob die Verpflegung bzw. die Trägerschaft der Einrichtung in seiner Hand bleibt, an private Dienstleister oder freie Träger abgegeben oder ob die Einrichtung selbst die Organisation der Verpflegung übernimmt. Wer verantwortlicher Lebensmittelunternehmer ist, hängt also auch vom **Bewirtschaftungssystem** ab. Werden Schulmensen oder Kitaküchen z. B. durch Pächter oder Mensaverein betrieben, geht die Hygieneverantwortung an diesen über. Entsprechende vertragliche Grundlagen zwischen Träger und Betreiber schaffen **rechtliche Klarheit**. Initiativen, wie z. B. ehrenamtlich tätige Eltern oder Schülerfirmen / Schülergenossenschaften, fallen in den Verantwortungsbereich der Kita- oder Schulleitung. Das gilt ebenso für Küchen, die in Eigenregie der Schule oder Kita betrieben werden.

Meist ist die Organisationsstruktur heterogen, so dass sich **geteilte Verantwortungsbereiche** ergeben. Oft ist das oberste Kontrollorgan einer Einrichtung verantwortlicher Lebensmittelunternehmer, z. B. der Träger oder die Kita-Leitung. Weitere Leitungsebenen sind fast immer mitverantwortlich.

Gerade bei heterogenen Verantwortungsstrukturen muß eine **Person verantwortlich benannt werden**, die für die Einhaltung und Kontrolle der gesetzlichen Regelungen sorgt und Ansprechpartner für die Lebensmittelüberwachung ist.



- Lebensmittel**unternehmer** ist der Bauherr (hier Kita- oder Schulträger)
- Kita und Schule sind Lebensmittel**unternehmen**
- Müssen lebensmittelrechtlichen Vorschriften beachten
- Dürfen nur einwandfrei verarbeitete Lebensmittel in den Verkehr bringen
- Müssen Kenntnis in Bezug auf die Lebensmittel, deren Lagerung, Weiterverarbeitung und Abgabe haben
- Bau von Küchen ist wesentliche Voraussetzungen für späteres hygienisches Arbeiten
- Verantwortung hängt vom Bewirtschaftungssystem ab
- Weitere Leitungsebenen sind fast immer mitverantwortlich.
- Verantwortliche Person sollte benannt werden

## Bauliche Anforderungen

Die Beschaffenheit und Ausstattung von Räumen und Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ist in der Verordnung (EG) 852/2004 zur Lebensmittelhygiene geregelt. So muss u.a. die Anordnung und Ausstattung der Räume hygienische Arbeitsabläufe ermöglichen.

**Inhalte der EU-VO 852/2004 haben direkten Einfluss auf die Küchenplanung!**

### 1) Der richtige Bodenbelag

Bodenbeläge in der Küche müssen sowohl **rutschfest** sein als auch den **hygienischen Anforderungen an Reinigung und Desinfektion** genügen. Die Gesetzliche Unfallversicherung sieht für Küchen Böden der Rutschhemmklasse R11 oder R12 vor, um Rutschgefahren zu minimieren. Je höher die Rutschhemmklasse, desto gröber ist der Bodenbelag und umso schlechter ist er zu reinigen. Deshalb empfiehlt die Lebensmittelüberwachung häufig einen Bodenbelag der **Rutschhemmklasse R10**. Dieser ist sowohl für die Sicherheit als auch mit Blick auf die Hygiene ausreichend.

### 2) Beschaffenheit von Wänden und Arbeitsflächen

Wände und Arbeitsflächen müssen aus **wasserundurchlässigen, abwaschbaren und nicht toxischen Materialien** bestehen. Sie müssen außerdem eine **glatte und unbeschädigte Oberfläche** aufweisen. Bis zu einer Höhe von zwei Metern muss die Wand abwaschbar sein. Arbeitsflächen, z. B. aus Edelstahl, sind leicht zu reinigen und können nur schwer beschädigt werden. Denn in Beschädigungen wie kleinen Lücken oder Rissen in Kacheln oder Fugenmaterial herrschen aufgrund der üblichen Raumtemperatur ideale Wachstumsbedingungen für Mikroorganismen. Solche Beschädigungen müssen möglichst schnell beseitigt werden.



### 3) Ausreichende Beleuchtung



Die Beleuchtung in Küchen muss so gut und ausreichend sein, dass Verschmutzungen sehr gut gesehen werden können. Der Hauptverband der gewerblichen Berufsgenossenschaften fordert eine Mindest-Nennbeleuchtungsstärke von **500 Lux**. Falls die Küche mit einer Röhrenbeleuchtung ausgestattet ist, muss diese zusätzlich einen Splitterschutz haben. Dies dient der Sicherheit, falls die Röhren zerstört werden.

### 4) Handwasch- und Reinigungsbecken

Grundsätzlich müssen in einer Küche drei Waschbecken vorhanden sein:

- **Separates Handwaschbecken:** Dieses muss mit einem Seifenspender, Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern versehen sein. Die Armatur sollte berührungsloses Händewaschen ermöglichen (z. B. Sensor).
- **Reinigungsbecken für Lebensmittel, wie Obst und Gemüse:** Dieses Becken darf nur für diesen Zweck und nicht zum Spülen von Geschirr verwendet werden.
- **Spülbecken zum (Vor-)Reinigen von Küchenutensilien/Geschirr:** In diesem Becken darf nur das Schmutzgeschirr vorgewaschen oder gereinigt werden. Falls dieses Waschbecken in Ihrer Küche fehlt und es auch keine separate Spülküche gibt, müssen die Arbeitsgänge "Waschen von Lebensmitteln" und "Spülen von Küchenutensilien" zeitlich voneinander getrennt werden. Zwischen den Arbeitsgängen müssen die Becken ausreichend gereinigt werden, damit es zu keiner Kreuzkontaminationen kommen kann. Unter Umständen duldet die Lebensmittelüberwachung ein solches Vorgehen.



### 5) Trennung von reinen und unreinen Bereichen

Eine sehr wichtige Anforderung ist die Trennung von reinen und unreinen Arbeitsbereichen. Zur Vermeidung von Kontaminationen müssen Räume so angelegt sein, dass unreine Arbeiten von reinen Arbeiten zu trennen sind. Zu unreinen Bereichen gehören u.a. die Warenanlieferung, das Putzen von Gemüse/Salaten/Obst das Abfall-Lager oder der Bereich mit Schmutzgeschirr in der Spülküche. Dagegen gehören die Speiseausgabe oder die Portionierung verzehrfertiger Speisen zu den reinen Arbeitsbereichen. Eine Trennung verhindert, dass Lebensmittel oder Speisen z. B. durch Verpackungen, ungeputztes Obst oder Gemüse oder durch Abfall verunreinigt werden. Arbeitswege sollen sich dabei möglichst nicht kreuzen.



## 6) Spuckschutz im Theken- bzw. Ausgabebereich

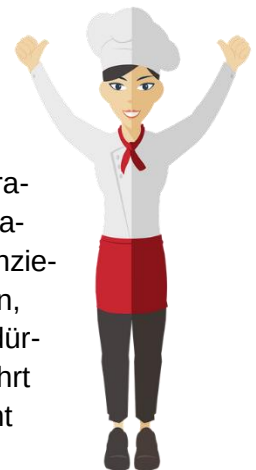
Der Spuckschutz dient der Trennung des Zubereitungsbereichs vom Gästebereich und verhindert, dass Keime durch Husten/Niesen oder Berühren auf die Speisen in der Auslage gelangen. Dies gilt auch für die Ausgabetheken in Selbstbedienung. Hier ist der Schutz jedoch nicht so hoch, da die Gäste sich selbst bedienen können. Um die Speisen vor nachteiliger Beeinflussung zu schützen, sollten die **Mengen in der Ausgabe klein** gehalten werden und öfter nachgelegt werden. Dies verhindert, dass sich eingetragene Keime in den Speisen vermehren.



## 7) Personaltoilette und Umkleideräume

Falls aus Platzmangel keine Möglichkeit für eine zusätzliche Toilette besteht, können Küchenkräfte auch eine **verschießbare und nur für sie zugängliche Toilette** benutzen. Diese sollte sich in unmittelbarer Nähe zur Küche befinden. Das Handwaschbecken muss mit Seifenspender, Handdesinfektion und Einmalhandtüchern ausgestattet sein. Von einer Mitbenutzung der Schülertoiletten ist in jedem Fall abzusehen.

Straßenkleidung und Schuhe können eine Vielzahl von Keimen in die Küche tragen. Daher müssen Küchenkräfte vor Betreten der Kita- oder Mensaküche Straßenkleidung, Schuhe, Taschen o.ä. ablegen und **saubere Arbeitskleidung** anziehen. Im Idealfall gibt es Sozialräume, in denen sich die Küchenkräfte umziehen, ansonsten muss ein entsprechender Raum gefunden werden. In keinem Fall dürfen Schuhe, Jacken und Taschen mit in die Küche gebracht und dort aufbewahrt werden. Büro- und Sozialräume müssen vom Küchenbereich räumlich getrennt oder wenigstens durch Raumteiler separiert sein.



## 8) Ausreichende und angemessene, natürliche oder künstliche Belüftung

Die Belüftung muss der Kochintensität angepasst sein. So lässt sich eine übermäßige Hitzeentwicklung und Dampfkondensation vermeiden, da durch diese Maßnahmen das Keimwachstum eingeschränkt wird.

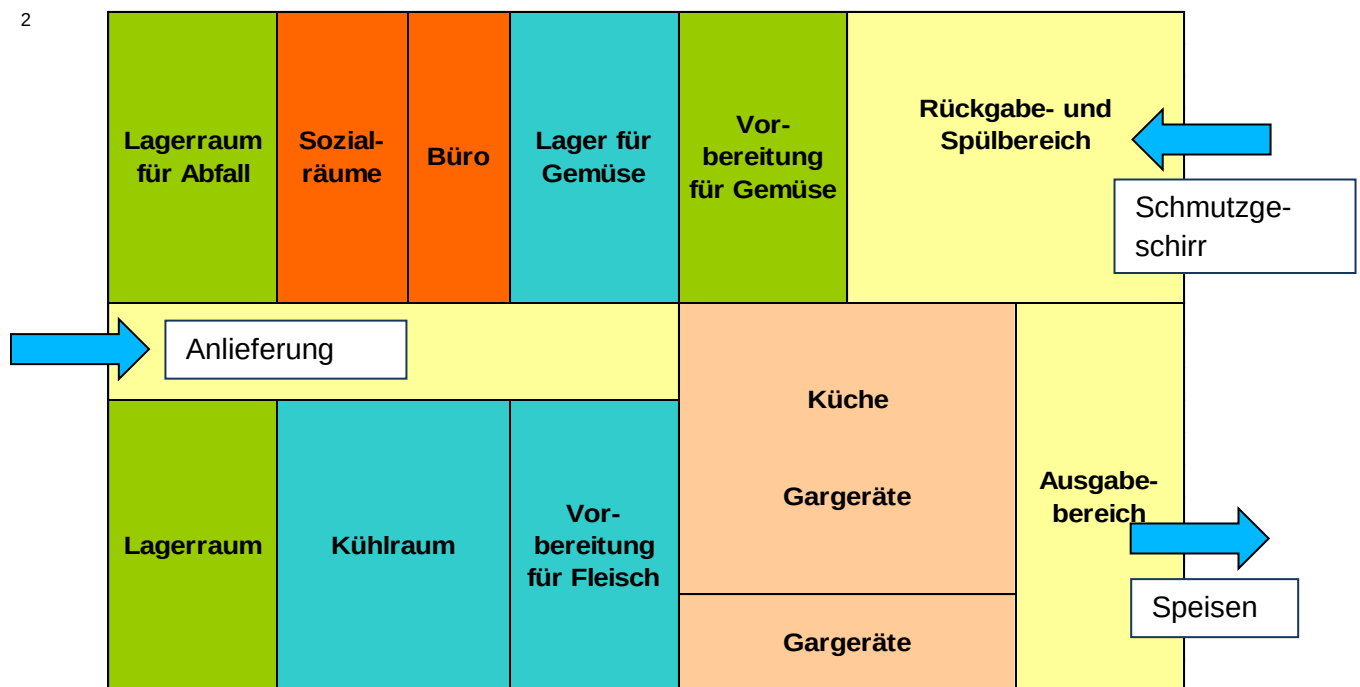
### Außerdem:

Einwandfreie Beschaffenheit der Decken (Vermeidung von Schmutzansammlung, Kondensation, Schimmelbefall, etc.)



## Räume und Arbeitswege

2



Küchen sollten möglichst in **verschiedene Funktionsbereiche** aufgeteilt werden. Erst durch ihre sinnvolle Planung der Anordnung ist ein rationeller und hygienischer Arbeitsablauf möglich. Dazu gehört auch die Festlegung von Versorgungs- und Entsorgungswegen. Wichtig sind **kurze Wege möglichst auf einer Ebene** und die **konsequente Beachtung aller hygienerelevanten Gesetze und Bestimmungen**.

Zu den Funktionsbereichen einer Küche gehören:

- Wareneingang
- Lagerung
- Vorbereitung
- Zubereitung
- Speisenausgabe
- Spülen
- Abfallentsorgung

Je nachdem, welches Produktionssystem eingesetzt wird, werden einige Funktionsbereiche gar nicht oder vergleichsweise eingeschränkt benötigt (z. B. Vorbereitung für Fleisch nur bei Frischküche, nur ein kleiner Kühlraum bei Warmanlieferung für mitgelieferte Salate und Desserts). Dagegen werden bestimmte Funktionsbereiche bei allen Produktionssystemen benötigt, z. B. **Wareneingang, Rückgabe- und Spülbereich, Ausgabebereich**. Bei kleinen Küchen (bis 250 Verpflegungsgäste) sind die Funktionsbereiche nicht unbedingt als eigenständiger Raum sichtbar, sondern möglicherweise als Bereich innerhalb einer Küche.

<sup>2</sup> Abbildung: modifiziert nach aid infodienst e.V.: Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen. Bonn 2005

Auf die Raum- und Geräteplanung haben folgende Kriterien einen Einfluss:

- Teilnahmequote
- Produktionssystem und damit Conveniencegrad der Lebensmittel
- Anzahl der Menülinien bzw. die Möglichkeit zur freien Komponentenwahl
- versetzte Pausenzeiten und damit Anzahl der Ausgabeintervalle und Anzahl der Sitzplätze
- Lieferrhythmus
- Lagerdauer (Prinzip First in – First out)

## Küchengeräte

Welche Geräte sinnvoll sind, ob Herde, Heißluftdämpfer, Kippbratpfannen, Multifunktionsgeräte oder andere, und in welcher Größe und Anzahl sie benötigt werden, richtet sich in erster Linie nach folgenden Gesichtspunkten:

- Art und Umfang der Verpflegungsaufgaben (Zwischenverpflegung und Mittagessen, Teilnahmequote, Umfang des Angebots),
- Küchensystem (Einzelküche, Zentralküche, Verteilerküche)
- Produktionssystem (Cook & Chill, Cook& Freeze, Warmverpflegung, Frisch-/Mischküche)
- Speisequalität (Convenience-/Verarbeitungsgrad),
- finanzielle, räumliche und personelle Ausstattung.

Die Geräte sollten **den Funktionsbereichen zugeordnet** werden, um die genaue Anzahl ermitteln zu können.

Nur wenn genügend Kapazität hinsichtlich der Geräte vorhanden ist, kann einwandfrei hygienisch gearbeitet werden.

In jedem Fall gilt, dass **Kühl-/Tiefkühlräume** so groß oder die Anzahl der Kühl-/Tiefkühlschränke genügend ist, sodass diese **Geräte nicht überladen** werden, da ansonsten die geforderte Kühltemperatur nicht mehr eingehalten werden kann.

Durch Überladung fehlt die Übersicht über eingelagerte Produkte und deren Mindesthaltbarkeitsdaten. Das Prinzip „**First in First Out**“ ist nur schwer einzuhalten.



Die Größe der **Heißluft- und Kombidämpfer** muss der **Produktionskapazität** entsprechen, da es sonst zu nicht fachgerechtem Regenerieren der Speisen kommen kann und durch eine evtl. zu frühe Entnahme der Speisen (aufgrund des Zeitdrucks) die Speisen nicht die gewünschte Kerntemperatur im Gerät haben. So kann es zu hygienischen Einbußen der Speisen kommen.

Genauso ist auch die **Spültechnik der Kapazität anzupassen**.

Die Geräte müssen mindestens eine Temperatur von 65°C erreichen. Hierbei darf der Kaltwasserzulauf nicht verändert werden, da ansonsten die Temperatur des Zulaufwassers die Temperatur im Inneren der Maschine herabsetzt.



#### Vorteil von Gewerbespülmaschinen:

- hygienische Reinigung
- schnelle Spülzeiten
- Temperaturdokumentation

Im Allgemeinen ist eine **Temperaturanzeige** an den Geräten sinnvoll, damit nicht manuell gemessen wird und so Schwankungen in den Temperaturen entstehen können. Besonders hilfreich ist auch eine **automatische Temperaturaufzeichnung**.

Dies gibt es sowohl in Kühl-, als auch Warmhaltegeräten. Dadurch können eine kontinuierliche Temperaturrückverfolgung und so die hygienische Qualität der Speise gewährleistet sein.

## Abfallentsorgung

Abfälle müssen so behandelt werden, dass von diesen keine hygienischen Gefahren ausgehen und Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können. Aufgrund von optimalen Wachstumsbedingungen für Keime in Speiseresten (Feuchtigkeit, Wärme, Nährstoffe, Sauerstoff) können sich diese dort besonders schnell vermehren. Daher ist gerade bei der Abfallentsorgung besondere Vorsicht geboten.

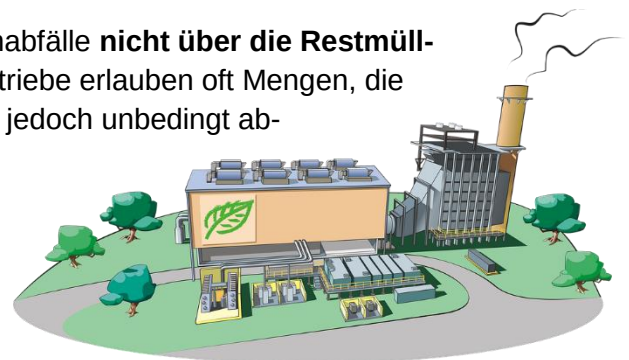
#### Wer entsorgt Speisereste?

In der Regel dürfen Speisereste und organische Küchenabfälle **nicht über die Restmülltonne** entsorgt werden. Kommunale Abfallwirtschaftsbetriebe erlauben oft Mengen, die einem Vier-Personen-Haushalt entsprechen. Dies muss jedoch unbedingt abgestimmt werden.

Ansonsten gelten für die Entsorgung von Küchen- und Speiseresten die Vorgaben der nach VO (EG) Nr. 1774/2002 (EG - Verordnung tierische Nebenprodukte).

Dafür ist ein **Fachbetrieb zu beauftragen**. Der entsorgende Fachbetrieb muss die geforderten Entsorgungsnachweise erbringen (Zulassung und Registrierung nach Tier NebV (Tierische Nebenprodukte – Beseitigungsverordnung)).

Eine Kopie der Zulassung oder Registrierung sollte in der Schulküche oder Mensa hinterlassen werden. Kann ein Caterer diese Entsorgungsnachweise erbringen, darf auch er die Speiseabfälle gemäß den Vorgaben transportieren und entsorgen.



## Wie werden Speisereste entsorgt?

**Organische Abfälle** müssen **täglich** aus der Küche entsorgt und möglichst auch täglich abgeholt werden. Bis zur Abholung, auch am selben Tag, muss der Abfall außerhalb der Küche zwischengelagert werden.

Er muss so bereitgestellt werden, dass weder Insekten noch Nager den Abfall befallen können.

Kann eine tägliche Entsorgung nicht gewährleistet werden, müssen die Behältnisse in einem gesonderten Abfalllager gelagert und ggf. über sog. **Konfiskatkühler** gekühlt werden.

Abfälle, die **rein pflanzlich sind und noch nicht bearbeitet** wurden, (z.B. Abfälle, die beim Salat putzen oder Gemüse und Obst schälen entstehen), können über die **Biotonne** entsorgt werden. Sobald jedoch eine Verarbeitung (z.B. mit Salatsoße oder gekochtes Gemüse) stattgefunden hat, werden diese Abfälle auch zu den Speiseresten gezählt.



## Abfallbehälter

In der Küche muss ein eigens für Speiseabfälle vorgesehener Abfallbehälter bereitstehen, der einen **dicht schließenden mit Fußhebel zu öffnenden Deckel** hat, der sich selbsttätig wieder schließt. Er sollte der Abfallmenge angepasst sein und möglichst aus **korrosionsbeständigem Material** bestehen, da z.B. Plastik durch Flüssigkeiten angegriffen werden kann. Das Behältnis darf **nicht in unmittelbarer Nähe der Speisenzubereitung** platziert werden. Sobald der Abfall entfernt wurde, muss er **gereinigt und ggf. desinfiziert** werden.



## Zusammengefasst:

- Speisereste über einen Fachbetrieb entsorgen
- Entsorgungsnachweis
- Tägliche Entsorgung
- Ansonsten müssen Abfälle gekühlt und getrennt von anderen Speisen gelagert werden
- Zwischenlagerung außerhalb der Küche
- Kein Zugang für Insekten und Nager
- Rein pflanzliche Reste dürfen in die Biotonne

## Reinigung & Desinfektion

Die regelmäßige Reinigung, Desinfektion und Instandhaltung von Geräten, Arbeitsflächen und Arbeitsmitteln gehört selbstredend zu einer Guten Hygienepraxis. Es ist die Basis für das Herstellen und Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel. Für alle Küchenbereiche müssen im Rahmen des Hygienemanagements **Reinigungs- und Desinfektionspläne** (nach DIN 10516 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion) erstellt und ihre **Umsetzung dokumentiert** werden.

Beispiel: Reinigungs- und Desinfektionsplan (siehe Anhang)

| Was?                                                                     | Wie?                                                          | Mo | Di | Mi | Do | Fr |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----|----|----|----|----|
| Arbeitsflächen, Spülbecken, Servier- und Wärmewagen, Geschirrablagewagen | Reinigung und Desinfektion<br>Nachspülen                      |    |    |    |    |    |
| Türgriffe, TK-Möbel                                                      | Reinigung und Desinfektion<br>Nachspülen                      |    |    |    |    |    |
| Konvektomat, HLD                                                         | Reinigung innen; thermische<br>Desinfektion vor Arbeitsbeginn |    |    |    |    |    |
| GN-Behälter                                                              | Reinigung, thermische Desinfektion                            |    |    |    |    |    |
| Geschirr                                                                 | Geschirrspülmaschine bei mind.<br>65° C                       |    |    |    |    |    |
| Geschirrspülsieb                                                         | Reinigung, danach desinfizieren bei<br>mind. 85° C            |    |    |    |    |    |
| Mikrowelle                                                               | Reinigung                                                     |    |    |    |    |    |
| Abfallbehälter                                                           | Leeren, Reinigung und Desinfektion                            |    |    |    |    |    |
| Tische, Stühle, Fußboden                                                 | Reinigung                                                     |    |    |    |    |    |

### Was ist zu beachten?

- Ausschließliche Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmittel, die für den Lebensmittelbereich geeignet bzw. zugelassen sind:
  - DVG Liste für den Lebensmittelbereich (Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft)
  - IHO Liste für die Lebensmittelherstellung (Industrieverband Hygiene und Oberflächenschutz)
  - VAH-Liste für Desinfektionsmittel (Verbund für Angewandte Hygiene)
  - RKI Liste bei behördlich angeordneten Maßnahmen im Rahmen des Infektionsschutzgesetzes RKI
- **Herstellerangaben zur Art der Anwendung, Dosierung und Einwirkzeit sind genau zu beachten.** Beim eigenständigen Ändern kann die Reinigungs- bzw. Desinfektionswirkung nicht garantiert werden.
- keine Verwendung haushaltsüblicher Desinfektionsmittel
- Desinfektions- und Reinigungsmittel müssen immer getrennt von Speisen, in einem verschließbaren Schrank im Originalgebinde, aufbewahrt werden.



## Wann muss desinfiziert werden?

Bei Reinigungsmaßnahmen werden verwendete Geräte, Oberflächen, Böden etc. von Schmutz befreit, sowie ein großer Teil der Keime. Bei der Verarbeitung von leicht verderblichen Lebensmitteln ist dies jedoch nicht ausreichend. Dazu gehören auch Speisen, die warm oder kalt angeliefert werden oder erneut regeneriert /erhitzt werden. Daher ist eine Desinfektion zur gezielten Keimabtötung von Krankheits- und Verderbnis Erregern in diesen Bereichen zwingend notwendig. Einer Desinfektion muss immer einer Reinigung voran gegangen sein.



**Nach dem Arbeitsende** sollten alle Küchenbereiche und Geräte, die **täglich** verwendet werden gereinigt **und** desinfiziert werden. Falls sensible Lebensmittel, wie z.B. rohe Eier, rohes Fleisch oder Fisch verarbeitet werden, ist eine **Zwischenreinigung** erforderlich. Hierbei muss sichergestellt werden, dass keine Lebensmittel durch diese Reinigung kontaminiert werden. Speisen müssen aus den zu reinigenden Bereichen entfernt werden.

Wird eine Fremdfirma für die Bodenreinigung in der Küche beauftragt, muss sichergestellt werden, dass es zu keinem nachträglichen Keimeintrag durch das Reinigungsunternehmen kommen kann. (Bsp.: die Reinigungskraft legt ihre Putzlappen auf der zuvor desinfizierten Arbeitsfläche ab)

Es muss jedoch nicht immer chemisch desinfiziert werden. Eine **thermische Desinfektion** findet z.B. in der Spülmaschine (heißes Wasser und heiße Luft) oder auch beim Selbstreinigungsprozess des Kombidämpfers statt. Hierbei ist es jedoch wichtig, dass 80°C für 10 Minuten erreicht werden.

Können Gastro-Normbehälter (GN), aufgrund ihrer Größe, nicht in die Spülmaschine, können diese auch thermisch (durch Hitze) im Kombidämpfer desinfiziert werden.

## Wann welche Reinigung:

- **Täglich:** bei allen verwendeten Geräten, Bedarfsgegenständen (Besteck, Gastromnormbehälter), alle Oberflächen, das Produktionsumfeld, Handwaschbecken, Fußböden etc.
- **Zwischenreinigung:** nach Arbeiten mit sensiblen Lebensmitteln
- **Grundreinigung:** Küchenbereiche wie, Decken, Lampen Dunstabzugshauben etc.
- **Regelmäßiges Abtauen:** Kühl- und Tiefkühlschrank, sowie Reinigung

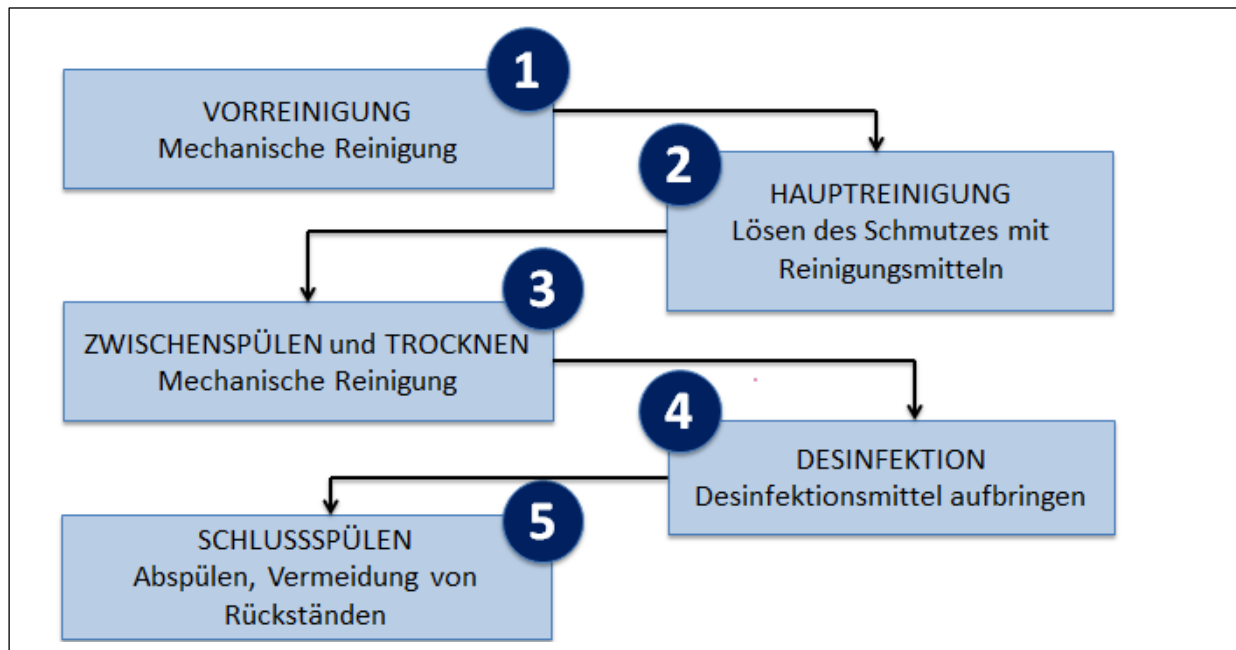
## Reinigungstextilien

- mindestens **täglich wechseln**
- Waschen bei 60°C möglich, vorausgesetzt es wird **Vollwaschmittel mit Bleichmittel** verwendet. Dieses hat eine zusätzlich desinfizierende Wirkung (Ergebnisse einer Versuchsreihe der FH Münster im Jahr 2017).

## Mikrobiologische Kontrollen

- keine Pflicht, aber Nachweis der Wirksamkeit der Maßnahmen
- durch unabhängiges Institut (1 x jährlich)

### <sup>3</sup>Fünf Schritte zur Reinigung und Desinfektion von Flächen und Bedarfsgegenständen



#### Wie wird gereinigt und desinfiziert?

- Grober Schmutz wird mechanisch entfernt (Bürste, Schwamm, Besen...)
- Vorreinigung mit heißem Wasser
- Reinigungsmittel wird aufgetragen, Einwirkzeit beachten
- Reinigungsmittel wird mit klarem Trinkwasser abgespült
- Flächen werden getrocknet
- Desinfektionsmittel wird aufgebracht
- Desinfektionsmittel wird mit klarem Trinkwasser abgespült, sodass keine Rückstände mehr vorhanden sind
- Wasser muss entfernt werden, da sich hier evtl. bei zu langem Trocknungsvorgang wieder Keime ansammeln könnten
- Mit Einmalhandtüchern nachtrocknen
- Es wird immer von oben nach unten gearbeitet

Es gibt kombinierte Reinigungs- und Desinfektionsmittel auf dem Markt, sodass beim Einsatz solcher Mittel die Schritte Reinigungsmittel auftragen, einwirken und trocknen entfallen können.

<sup>3</sup> Abbildung: modifiziert nach aid-Küchenhygiene für Profis 2016 und nach Reuter 1994

# Schädlingsbekämpfung

## Wann sind Fliegengitter vorgeschrieben?

Fliegengitter verhindern, dass Insekten in die Küche gelangen und ihre Eier und anhaftende Mikroorganismen auf Speisen und Lebensmittel übertragen. In der **Zubereitungsküche sind Fliegengitter zwingend notwendig**, damit während der Produktion die Fenster geöffnet werden können. In angrenzenden Speiseräumen oder Mensen, die direkt neben der Küche liegen, sollten alle zu öffnenden Fenster ebenfalls mit Fliegengittern ausgestattet sein. Falls nicht, müssen die Fenster angrenzender Räume während der Produktionszeiten verschlossen bleiben.

## Vorbeugende Maßnahmen:

- Insektengitter vor zu öffnenden Fenstern
- Mögliche Spinnennester sofort entfernen
- regelmäßige Sichtkontrollen im Trockenlager
- ordnungsgemäße Abfall-Lagerung
- Fachfirma bei Schädlingsbefall einschalten



## Personalhygiene

Der Mensch ist ungewollt Quelle von hygienischen Gefahren. Fehlerhafte Händehygiene, verschmutzte Arbeitskleidung oder unhygienisches Verhalten tragen erheblich zu lebensmittelbedingten Erkrankungen bei. Deshalb sind Hygieneschulungen für Küchenpersonal verpflichtend, um Verständnis und Sensibilität für hygienisches Verhalten zu wecken und zu festigen.

## Allgemeine Körperpflege und Verhalten in der Küche

- Auf der Haut (v.a. Kopfhaut) befinden sich viele Mikroorganismen, regelmäßiges Haare waschen entfernt Schuppen (Schuppen sind Nahrungsquelle für Mikroorganismen)
- Nicht auf Lebensmittel husten und niesen → nur in die Armbeuge
- **Fingernägel**
  - Kurz geschnitten
  - kein Nagellack
  - kein Nagelschmuck
  - keine künstlichen Fingernägel
- **Schmuck**
  - Schmuck (auch Ehering oder Armbanduhr) ablegen (darunter optimale Wachstumsbedingen für Keime, die auf Lebensmittel übertragen werden könnten)
- Handschuhe tragen, wenn der Ehering nicht abgenommen werden kann
- Offene Wunden wasserdicht abdecken
- Rauch- und Essverbot in der Küche



## Arbeitskleidung

Je höher das hygienische Risiko am Arbeitsplatz, desto höher sind die Anforderungen an die Arbeitskleidung. Überwachungsbehörden ordnen Schul- und Kitaküchen sowie Schulkioske dem höchsten Hygienierisiko (Risikoklasse 3 nach DIN 10524 Lebensmittelhygiene - Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben) zu, da sie in den meisten Fällen mit unverpackten, verzehrfertigen und leicht verderblichen Lebensmitteln arbeiten.

- Arbeitskleidung tragen und an eigens dafür vorgesehenen Stellen aufbewahren (z. B. in einem Spind)
- In keinem Fall dürfen Straßenschuhe, Straßenkleidung oder Taschen in Küche oder Ausgabebereich aufbewahrt werden
- Arbeitskleidung sollte die Straßenkleidung vollständig abdecken, damit eventuell anhaftende Mikroorganismen nicht auf die Speisen übergehen
- möglichst aus hellem Stoff, damit Verschmutzungen schnell sichtbar sind
- In dieser Risikoklasse ist die Arbeitskleidung täglich zu wechseln, bei starken Verschmutzungen auch zwischendurch
- Straßenschuhe sind durch rutschfeste und gut zu reinigende Arbeitsschuhe zu ersetzen
- Für die Kosten der Arbeitskleidung und für deren Reinigung muss der verantwortliche Lebensmittelunternehmer aufkommen
- Kopfbedeckung (Haare ganz bedeckt), Bartschutz



## Handhygiene

Die **Hände** sind die **häufigsten Überträger von Krankheitserregern**.

„Ob beim Naseputzen, beim Toilettengang, beim Streicheln eines Tieres oder bei der Zubereitung von rohem Fleisch: Die Hände kommen häufig mit Keimen in Kontakt und können diese auf alles übertragen, das anschließend angefasst wird. Beim Händeschütteln oder über gemeinsam benutzte Gegenstände können auch Krankheitserreger leicht von Hand zu Hand gelangen“. (BZgA-Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung)

So ist das **Händewaschen** eine wirksame Möglichkeit sich vor Krankheiten, als auch vor eine Übertragung zu schützen, da das Händewaschen diesen Übertragungsweg unterbricht. Beim Arbeiten mit Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung muss zusätzlich noch eine Handdesinfektion erfolgen.

Für eine ausreichende Handhygiene ist zu beachten, dass

- ... kein Schmuck getragen werden darf (auch keine Piercings)
- ... nicht mit künstlichen oder **lackierten Fingernägeln** gearbeitet werden darf
- **vor** Arbeitsbeginn, **vor** jedem Umgang mit Lebensmitteln, **zwischen** zwei Arbeitsgängen, **nach** jeder Pause, jedem Toilettengang und dem Naseputzen die Hände gewaschen werden müssen
- die Hände und Handzwischenräume mit Seife und warmen Wasser gründlich **gereinigt** und mit Einmalhandtüchern **abgetrocknet** werden müssen
- die Hände erst **desinfiziert** werden können, wenn sie vollkommen trocken sind
- **Einmalhandschuhe** möglichst nur bei offenen Wunden verwendet und zwischen **reinen** und **unreinen Arbeitsgängen** gewechselt werden sollen

### Anlässe des Händewaschens:

- vor Arbeitsbeginn,
- nach jeder Pause, nach jedem Toilettengang,
- nach einem Arbeitsschritt mit kritischen und/oder unreinen Lebensmitteln/der unreinen Seite
- Nach schnäuzen, niesen, husten

### Handreinigung

- Nur im Handwaschbecken
- Wasserhahn ohne Handkontakt
- Flüssigseife verwenden
- Einseifen ca. 30 sec.
- Auch kritische Stellen reinigen
- Abspülen mit fließend warmem Wasser
- Trocknen mit Einmalhandtüchern



### Können Hände auch mit Handtrocknern getrocknet werden?

Durch Handtrockner werden noch anhaftende Keime in der Raumluft verwirbelt. Zudem trocknen sie nicht schnell und gründlich genug. So verbleiben feuchte Stellen an den Händen. Durch das warm-feuchte Milieu der Hände können sich die Keime wieder sehr schnell auf der Hand vermehren. Daher ist schnelles und gutes **Händetrocknen mit Einmalhandtüchern hygienisch sinnvoller.**

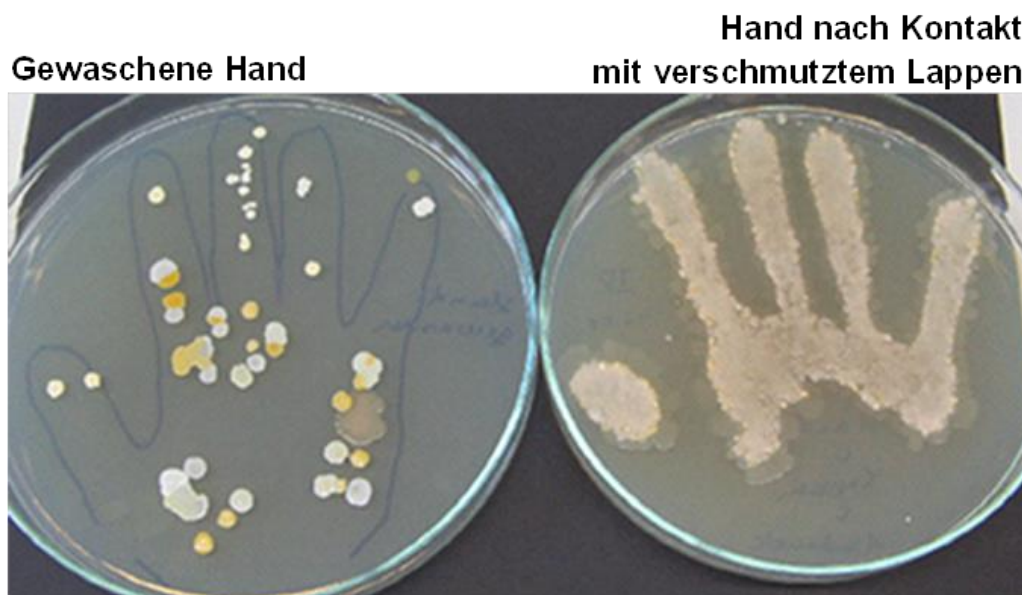


## Wie sinnvoll ist das Tragen von Einmalhandschuhen?

Vorgeschrieben sind Einmalhandschuhe oder Fingerlinge nur, wenn Sie **Verletzungen** an den Händen haben. Ansonsten ersetzt das Tragen von Einmalhandschuhen die richtige Händehygiene **nicht!** Wenn Sie den **Ehering** nicht ablegen möchten, müssen Sie Einmalhandschuhe tragen, denn unter Ringen sammeln sich Keime besonders gut.

**Aber Achtung:** Die Händehygiene und das regelmäßige Wechseln (nach dem Toilettengang, beim Nase putzen etc.) entfällt durch Handschuhe nicht. Oftmals wiegt das Tragen von Handschuhen den Träger in einer falschen Sicherheit. **Daher ist das Arbeiten mit bloßen Händen plus Händehygiene empfehlenswerter.** Die Handpflege ist mit geeigneten Handpflege Mitteln nach einem Hautschutzplan durchzuführen. Einmalhandschuhe müssen genauso oft gewechselt, wie Hände gewaschen und desinfiziert werden.

## Hände und Bedarfsgegenstände – ein möglicher Übertragungsweg



Quelle: Versuchsreihe Fachhochschule Münster FB Oecotrophologie (2014)

Eine gewaschene Hand zeigt noch kleine Verunreinigungen mit Keimen, die nach einer Desinfektion abgetötet werden können. Wird mit einer gereinigten Hand, z.B. ein verschmutzter Wischlappen verwendet (dieser kann für das Auge sauber aussehen, wurde aber möglicherweise schon seit gestern feucht im Waschbecken gelagert), werden die Keime auf die saubere Hand übertragen. Wird mit dieser Hand danach z.B. Obst aufgeschnitten, werden die Keime des Lappens über Umwege auf das Obst übertragen. Dies nennt man **Kreuzkontamination**.

**Als Fazit:** es muss auf die **Betriebshygiene** geachtet werden, da ansonsten die gute **Personalhygiene** nicht ausreichend ist und folgend die **Lebensmittelhygiene** leidet (da Speisen mit der verkeimten Hand berührt werden).



## Stellen, die oftmals unzureichend gewaschen und desinfiziert werden

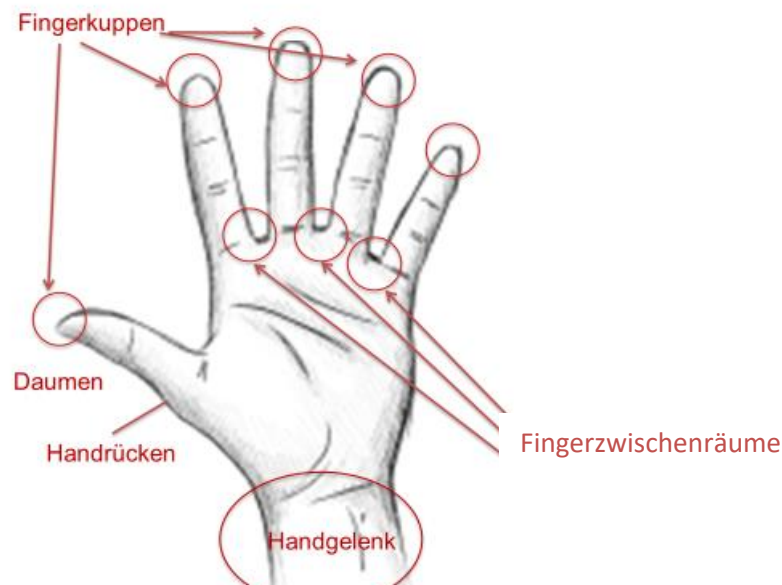


Foto: <https://drawtut.com/de/zeichnungen-von-haenden-in-unterschiedlichen-stilen-download/>

## Handdesinfektion

Hände sind im Falle der Personal Hygiene besonders wichtig. Mit Ihnen fassen wir viele unterschiedliche Gegenstände an und können so sehr leicht Keime übertragen.

Daher sollten die Mitarbeiter die Anlässe, als auch die Handhabung des Händewaschens und Desinfizierens genau kennen. Erklärende **Piktogramme über dem Waschbecken** können den Mitarbeitern dabei besonders gut helfen.

### Richtig desinfizieren:

- Desinfektionsmittel aus dem Spender ohne Handberührung verwenden
- Desinfektionsmittel in die gewaschenen und trockenen Hände geben
- Dabei eine Handschale formen
- So viel Desinfektionsmittel verwenden, dass die Hände überall feucht benetzt sind

### Wichtig:

- Die Bewegungen jedes Schrittes fünfmal durchführen
- jede Phase 5 Sekunden durchführen
- Hände müssen dabei immer feucht bleiben

1



Handfläche auf Handfläche, zusätzlich die Handgelenke

2



Rechte Handfläche über linkem Handrücken – und umgekehrt

3



Handfläche auf Handfläche mit verschränkten, gespreizten Fingern

4



Außenseite der verschränkten Finger auf gegenüberliegende Handflächen

5



Kreisendes Reiben des rechten Daumens in der geschlossenen linken Handfläche – und umgekehrt

6



Kreisendes Reiben mit geschlossenen Fingerkuppen der rechten Hand in der linken Handfläche – und umgekehrt

Modifiziert nach: [https://www.schuelke.com/media/docs/CH-DE/Plan\\_Haendedesinfektion\\_D.pdf](https://www.schuelke.com/media/docs/CH-DE/Plan_Haendedesinfektion_D.pdf)

Ist die Hand nach Schritt 6 noch feucht, sind die Bewegungen so lange durchzuführen, bis die Hände trocken bzw. die angegebene Einreibedauer erreicht wird.

Bei den eingesetzten Desinfektionsmitteln muss auf die vom Hersteller angegebene Einwirkzeit geachtet werden, da ansonsten nicht davon ausgegangen werden kann, dass 99,99% der Viren, Keime und Pilze inaktiviert oder abgetötet werden. Handdesinfektionsmittel sollten den Hinweis „VAH-zertifiziert“ oder „VAH-gelistet“ tragen, sowie „wirkt viruzid“.

## Herausgeber

**Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V.**  
**Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW**

Mintropstr. 27

40215 Düsseldorf

Tel: (0211) 3809 - 714

E-Mail: [schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw](mailto:schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw)

[www.kita-schulverpflegung.nrw](http://www.kita-schulverpflegung.nrw)

**Stand:** 01/2021

### **Bildnachweis:**

Seite 3: wortwolken.com

Seite 10: [www.gastro-hero.de](http://www.gastro-hero.de) (Abrufdatum 23.10.2020); [www.gastro-hero.de](http://www.gastro-hero.de) (Abrufdatum 23.10.2020)

Seite 11: [www.gastro-hero.de](http://www.gastro-hero.de) (Abrufdatum 23.10.2020)

Seite 12: [www.gastro-hero.de](http://www.gastro-hero.de) (Abrufdatum 23.10.2020)

Weitere Bilder: [www.pixabay.com](http://www.pixabay.com)

Weitere Abbildungen: Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW

### Dokumentation der täglichen Reinigungsarbeiten

- ✓ Detaillierte Reinigungs- und Anwendungshinweise befinden sich im Reinigungs- und Desinfektionsplan!
- ✓ Die verantwortlichen Personen **bestätigen mit ihrer Unterschrift** den durchgeführten Reinigungsschritt.

Kalenderwoche/Jahr: \_\_\_\_\_

| Was?                                                                     | Wie?                                                               | Mo | Di | Mi | Do | Fr |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----|----|----|----|----|
| Arbeitsflächen, Spülbecken, Servier- und Wärmewagen, Geschirrablagewagen | Reinigung und Desinfektion<br>Nachspülen                           |    |    |    |    |    |
| Türgriffe, TK-Möbel                                                      | Reinigung und Desinfektion<br>Nachspülen                           |    |    |    |    |    |
| Konvektomat, HLD                                                         | Reinigung innen; thermische<br>Desinfektion vor Arbeitsbe-<br>ginn |    |    |    |    |    |
| GN-Behälter                                                              | Reinigung, thermische Desin-<br>fektion                            |    |    |    |    |    |
| Geschirr                                                                 | Geschirrspülmaschine bei<br>mind. 65°C                             |    |    |    |    |    |
| Geschirrspülsieb                                                         | Reinigung , danach desinfizie-<br>ren bei mind. 85 °C              |    |    |    |    |    |
| Mikrowelle                                                               | Reinigung                                                          |    |    |    |    |    |
| Abfallbehälter                                                           | Leeren, Reinigung und Desin-<br>fektion                            |    |    |    |    |    |
| Tische, Stühle, Fußboden                                                 | Reinigung                                                          |    |    |    |    |    |