



Hygieneregeln in der Küche

Personalhygiene für Mitarbeiter in der Küche

1. Achten Sie auf eine gepflegte Erscheinung, tragen Sie stets saubere Arbeitskleider. Beides ist täglich zu wechseln, mit Ausnahme der Arbeitsschuhe.
Straßenkleidung und Straßenschuhe sind nicht während der Arbeit zu tragen. Im Lebensmittelbereich tätige Personen dürfen Arbeitskleidung nicht über der Straßenkleidung tragen.
Arbeitskleidung und Privatkleidung sind getrennt voneinander aufzubewahren. Hierzu bieten sich sogenannte Doppelspindel an.
2. In allen Produktionsräumen gilt Rauchverbot, denn durch Speichel können Bakterien von der Zigarette auf die Hand und von dort auf die Lebensmittel übertragen werden.
3. Während der Arbeit ist kein Schmuck zu tragen, da an Ringen, Schmuck und Uhren sich Lebensmittelreste oder Bakterien ablagern können. Durch Händewaschen/Desinfektion werden diese Reste nicht entfernt und es besteht das Risiko einer Kontamination. Deshalb darf Schmuck im Küchenbereich nicht getragen werden.
4. Die Kopfhare sollten ausreichend verhüllend bedeckt werden, ggf. ebenfalls der Bart, denn Haare sind besonders starke Bakterienträger. Eine Kopfbedeckung, die die Haare weitgehend umschließt dient deshalb einer wesentlichen Verbesserung der Hygiene.
5. Die Fingernägel sollten kurz geschnitten, sauber und nagellackfrei sein. Kleinere Wunden und Verletzungen sollten sofort mit wasserdichtem Pflaster oder durch Verband und Fingerling abgedeckt werden, da offene Wunden und Verletzungen aller Art Ursache für Keimverschleppungen sein können.
6. Die Hände sind zu reinigen und zu desinfizieren und zwar
 - a. vor Arbeitsbeginn
 - b. nach Toilettenbesuch
 - c. nach Arbeitspausen
 - d. nach Arbeitsplatzwechsel
 - e. nach Verarbeitung besonders kritischer Lebensmittel z.B. nach Arbeiten mit rohem Fleisch, Geflügel, Fisch oder Ei
 - f. nach Schmutzarbeiten
 - g. nach Müllentsorgung
 - h. nach Reinigungsarbeiten
 - i. nach Husten, Niesen und Naseputzen
 - j. vor der Speisenportionierung und Speisenausgabe

Küchenhygiene

1. Einwandfreie Küchenhygiene erfordert die Trennung von „reinem“ Bereich (Zubereitung, Portionierung und Ausgabe) und „unreinem“ Bereich, z.B. Gemüse putzen, Spülbereich etc.
Wird dies nicht beachtet, besteht die Gefahr einer Kontamination.
Ist eine räumliche Trennung nicht möglich, oder müssen tierische und pflanzliche Rohstoffe im gleichen Bereich bearbeitet werden, darf dies nicht gleichzeitig sondern nur nach sorgfältiger Zwischenreinigung und ggf. Desinfektion nacheinander geschehen.
Die Produktion erfolgt nur in sauber gehaltenen Räumen/ Bereichen auf frisch gereinigten, bei Bedarf desinfizierten Arbeitsflächen sowie mit gereinigten Geräten, Geschirr und Besteck.
2. Alle Küchengeräte müssen hygienisch sauber sein und nach Gebrauch sorgfältig gereinigt bzw. desinfiziert werden. Zumindest müssen alle Geräte bei Arbeitsschluss gereinigt werden.
Geräte und Maschinen müssen zur Reinigung demontiert werden. Die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen gereinigt und desinfiziert werden z.B. durch Einlegen in eine Desinfektionslösung.
Alle spülmaschineneigneten Teile sollten im Geschirrspüler gereinigt werden.
3. Alle Arbeitsflächen sind stets sauber zu halten. Vor allem nach der Verarbeitung von rohem Geflügel, Eiern oder anderen Rohstoffen tierischer Herkunft, sind die benutzten Flächen und Geräte desinfizierend zu reinigen, da durch unsaubere Flächen Lebensmittel oder Hilfsgeräte verunreinigt werden können.

Die Reinigung sollte mittels Einweg-Papier-Handtüchern erfolgen, da durch mehrfach gebrauchte Stoffhandtücher Keime von einer Arbeitsfläche auf die Andere übertragen werden können.