



Unterstützt
perfekte
Küchenhygiene

Grünes Licht für Hygiene in Ihrer Küche



Hygiene-Hilfe von Experten

Es gibt viele Fragen und Unsicherheiten zur neuen Hygiene-ampel. Rainer Nuss, Hygieneexperte und Präsident des Verbandes der Lebensmittelkontrolleure Baden-Württemberg, hat hilfreiche Tipps.



Er verweist vor allem auf die richtigen Produkte bei der Reinigung. Wichtig für die einwandfreie Händehygiene sind zum Beispiel Seifenspender mit einer den Anforderungen entsprechenden Seife und geschlossene Papierhandtuchspender. Bei der Reinigung von Arbeitsflächen und -geräten sind nach Ansicht des Experten Schwammtücher die größte

Hygienesünde: Sie werden oft über mehrere Tage verwendet und bilden so einen perfekten Nährboden für die Bakterien, die dann beim Putzen überall verteilt werden und über Umwege auch in die Lebensmittel gelangen können. Hier empfiehlt Rainer Nuss stattdessen Reinigungstücher aus Vliesstoff, die mehrmals mit Wasser ausgewaschen werden können, aber spätestens am Ende des Tages entsorgt werden. Schon mit ein paar einfachen Änderungen kann man so das Hygiene-Niveau im eigenen Betrieb deutlich erhöhen.

Gute Leistung spricht sich rum

Tork ist Partner des Hygiene-Netzwerks www.hygiene-netzwerk.de sowie Kooperationspartner im Landesverband der Lebensmittelkontrolleure Baden-Württemberg www.lmk-bw.de.



Noch mehr Informationen und Tipps zur Hygiene-Ampel von Hygiene-Profis gibt es hier:

Hotline: +49 (0) 80 00-76 45 39

Die Hygiene-Ampel kommt



Mehr Transparenz für Verbraucher und mehr Hygiene in der professionellen Lebensmittelherstellung – das ist das Ziel des Kontrollsystems, dessen Einführung die Verbraucherschutzminister im Mai 2011 beschlossen haben.

Grünes Licht statt roter Karte

Wie genau funktioniert die Hygieneampel?

Das Prinzip ist einfach:

- Das Kontrollsystem bezieht sich vor allem auf die Betriebs-hygiene, den Umgang mit Lebensmitteln sowie deren Qualität und die Eigenkontrolle des Unternehmens.
- Die erste Bewertung erfolgt nach Aktenlage. Das heißt: 2013 werden die Kontrollen der letzten 12 Monate für die Einstufung in die Risikoklasse herangezogen.
- Grundlage für die weitere Bewertung bilden die Ergebnisse der letzten vier Lebensmittelkontrollen, welche mittels Farbskala in Form eines Balkendiagrammes sichtbar gemacht wird.
- Ein Pfeil zeigt die Bewertung des Betriebes im Balkendiagramm an.
- Kennzeichnung erfolgt gut sichtbar am Lokal.
- Es werden keine amtlichen Kontrollen außerhalb des zuvor festgelegten Zeitrahmens auf Antrag des Betriebes durchgeführt.

Kontrollbarometer

Anforderungen erfüllt

Anforderungen teilweise erfüllt

Anforderungen unzureichend erfüllt





Woraus leitet sich die Häufigkeit der Betriebskontrollen durch die amtliche Lebensmittelüberwachung ab?

Aus dem Art. 3 VO 882/2004 Organisation der amtlichen Kontrollen, welche besagen:

- regelmäßig
- auf Risikobasis
- mit angemessener Häufigkeit

So werden Gastronomiebetriebe in Risikoklassen von 1 bis 9 eingeteilt und je niedriger die Risikoklasse ist, desto häufiger wird der Betrieb kontrolliert.

Risikoklasse	Kontrollfrequenz
RK 1	Täglich bis Wöchentlich
RK 2	Wöchentlich bis Monatlich
RK 3	Monatlich bis Vierteljährlich
RK 4	Vierteljährlich bis Halbjährlich
RK 5	Halbjährlich bis Jährlich
RK 6	Jährlich bis 1,5-Jährlich
RK 7	1,5-Jährlich bis Zweijährlich
RK 8	Zweijährlich bis Dreijährlich
RK 9	Dreijährlich bis Fünfjährlich

Tork als Partner für einwandfreie Hygiene

Geschlossene Spendersysteme sorgen dafür, dass das Verbrauchsmaterial (Papier und Seife) im Inneren vor Verschmutzung und Kontamination geschützt wird. Tork bietet komplette Spendersysteme für den Küchenbereich als auch für Waschräume. Die Tork Performance Spenderlinie ist deshalb auch für ihre überzeugende Hygiene-Leistung mit dem KÜCHE Award 2011

Die Hygiene-Ampel im Überblick

- als neues Kontrollsystem von den Verbraucherschutzministern beschlossen, Gesetz wird bis Ende 2011 ausgearbeitet
- geplante Einführung für Gastronomiebetriebe bis Anfang 2013
- nach Inkrafttreten der Rechtsgrundlage wird das Kontrollsystem nach Betriebsgruppen gestaffelt für Bäckereien und Metzgereien, danach für den Lebensmitteleinzelhandel inklusive Großküchen und Wochenmärkten, eingeführt
- macht die Ergebnisse der vier zurückliegenden Lebensmittelkontrollen mittels eines Farbdigramms sichtbar
- Kennzeichnung erfolgt gut sichtbar am Lokal oder – bei wenig Kundenkontakt – im Internet
- Farbcode: ● rot = Anforderungen unzureichend erfüllt
● gelb = Anforderungen teilweise erfüllt
● grün = Anforderungen erfüllt

Sie haben noch konkretere Fragen zum Thema?

Wir beantworten Sie Ihnen gerne unter

Wichtige Tipps für die Händehygiene

- Die Hände nach **jedem** Arbeitsschritt gründlich waschen.
- Zum Händewaschen ausschließlich Seife aus geschlossenen Seifenspendern verwenden.
- Die Hände nach dem Waschen gut mit Einweg-Papierhandtüchern oder Rollenhandtüchern abtrocknen.
- Hände nach dem Besuch der Toilette desinfizieren.

Perfekte Hygiene in der Küche

- Arbeitsgeräte und Oberflächen, die in Kontakt mit „kritischen“ Lebensmitteln wie Hühnerfleisch oder Eiern kommen, immer sofort reinigen – nur so können Kreuzkontaminationen vermieden werden.
- Stets auf saubere Arbeitskleidung achten.
- Wisch- und Reinigungstücher täglich austauschen.

Empfohlene Tork Systemlösungen für die Küchenhygiene

Tork Elevation Rollenhandtuchspender (H1 System)

- hygienische Bedienung – berührungsfreies System
- einfaches und schnelles Nachfüllen
- kontrollierte Entnahme senkt den Verbrauch



Tork Universal Rollenhandtuch (H1 System)

- weiche TAD-Qualität – hochweiß
- hohe Tuchzahl auf jeder Rolle für längere Nachfüllintervalle
- leicht zu entnehmen dank hohem Bedienungskomfort



Tork Performance Einzeltuchspender (W4 System)

- wirtschaftliche und hygienische Einzeltuchentnahme
- einfach nachzufüllen – immer verfügbar
- geschütztes System



Tork Premium Reinigungstücher 530 Einzeltücher (W4 System)

- als Tageswischtuch
- kosten- und abfallsparende Alternative zu Textil- oder Schwammtüchern
- saugt effektiv Wasser, Öl und Fette auf
- überall einsetzbar – reißfest und hitzebeständig



Tork Performance Wandhalter (W1 System)

- hohe Kapazität
- ergonomisches Design – platzsparend
- „Easy Load“-Konzept für einfaches Nachfüllen



Tork Advanced Wischtuch 420 Performance Rolle (W1 System)

- Hybrid-Qualität
- besonders saugfähig
- ISEGA-zertifiziert: für den kurzzeitigen Kontakt mit Lebensmitteln geeignet



Tork Elevation Seifenspender mit Armhebel (S1 System)

- schnelle, einfache Befüllung
- geringer Wartungsaufwand
- Armhebel für berührungsfreie Bedienung und maximale Hygiene



Tork Premium Händedesinfektionsgel (S1 System)

- extra hygienisch – entspricht der Norm EN 1500
- bakterizide, fungizide und tuberkulozide Wirksamkeit
- begrenzt viruzid
- hohe Kapazität: 1.000 Bezüge pro Flakon
- weniger Abfall – zusammenfaltbarer Flakon



DEUTSCHLAND
SCA Hygiene Products
AFH Sales GmbH
Sandhofer Straße 176
68305 Mannheim
torkmaster@sca.com

ÖSTERREICH
SCA Hygiene Products GmbH
Tel +43 (0) 8 10-22 00 84*
*(0,10 Euro/Min.)
Fax +43 (0) 8 00-22 00 84*
*(Gratis)
www.tork.at

Tel +49 (0) 18 05-86 75 33*
*(0,14 Euro/Min.)
Fax +49 (0) 18 03-86 75 33*
*(0,09 Euro/Min.)
www.tork.de

SCHWEIZ
SCA Hygiene Products AG
Tel +41 (0) 8 48-81 01 52*
*(0,08 CHF/Min. Mo-Fr. 8-17 Uhr, ansonsten 0,04 CHF)
Fax +41 (0) 8 00-81 01 52*
*(Gratis)
www.tork.ch

Bestell-Nr. B 1518 D

c/o Life Weil unsere Produkte das Leben für Sie und Millionen von Menschen in aller Welt einfacher machen. Weil unsere Ressourcen und unsere Arbeitsweise zum globalen Lebenszyklus gehören. Und weil wir engagiert sind.

