

LEBENSMITTEL- HYGIENE

Robert Diede &
Marion Zwingenberger

The ECOLAB logo is displayed in blue, bold, uppercase letters. The letter 'O' is replaced by a stylized starburst or sunburst icon. A registered trademark symbol (®) is located at the top right of the word.

ECOLAB®

The Institutional TRAINING logo features a stylized icon of a building or structure to the left of the text. The text 'Institutional TRAINING' is in blue, with 'TRAINING' in a bold, uppercase font.

Institutional TRAINING

WAS IST HYGIENE?

Hygiene ist ein Teilbereich der Medizin und befasst sich mit der Lehre von der Verhütung der Krankheiten und der Erhaltung, Förderung und Festigung der Gesundheit.

Die wichtigsten Teilbereiche der Hygiene sind:

- Seuchenhygiene
- Ernährungs- und Lebensmittelhygiene (ca. 200.000 gemeldete Lebensmittelinfektionen jährlich)
- Umwelthygiene (Wasser, Boden Luft)
- Wohnungs- und Siedlungshygiene
- Städtehygiene
- Schulhygiene
- Krankenhaushygiene (17 Millionen Patienten / 500.000 Infektionen / 4 Tage längere Verweildauer = 2 Millionen mehr Krankenhaustage = X€)

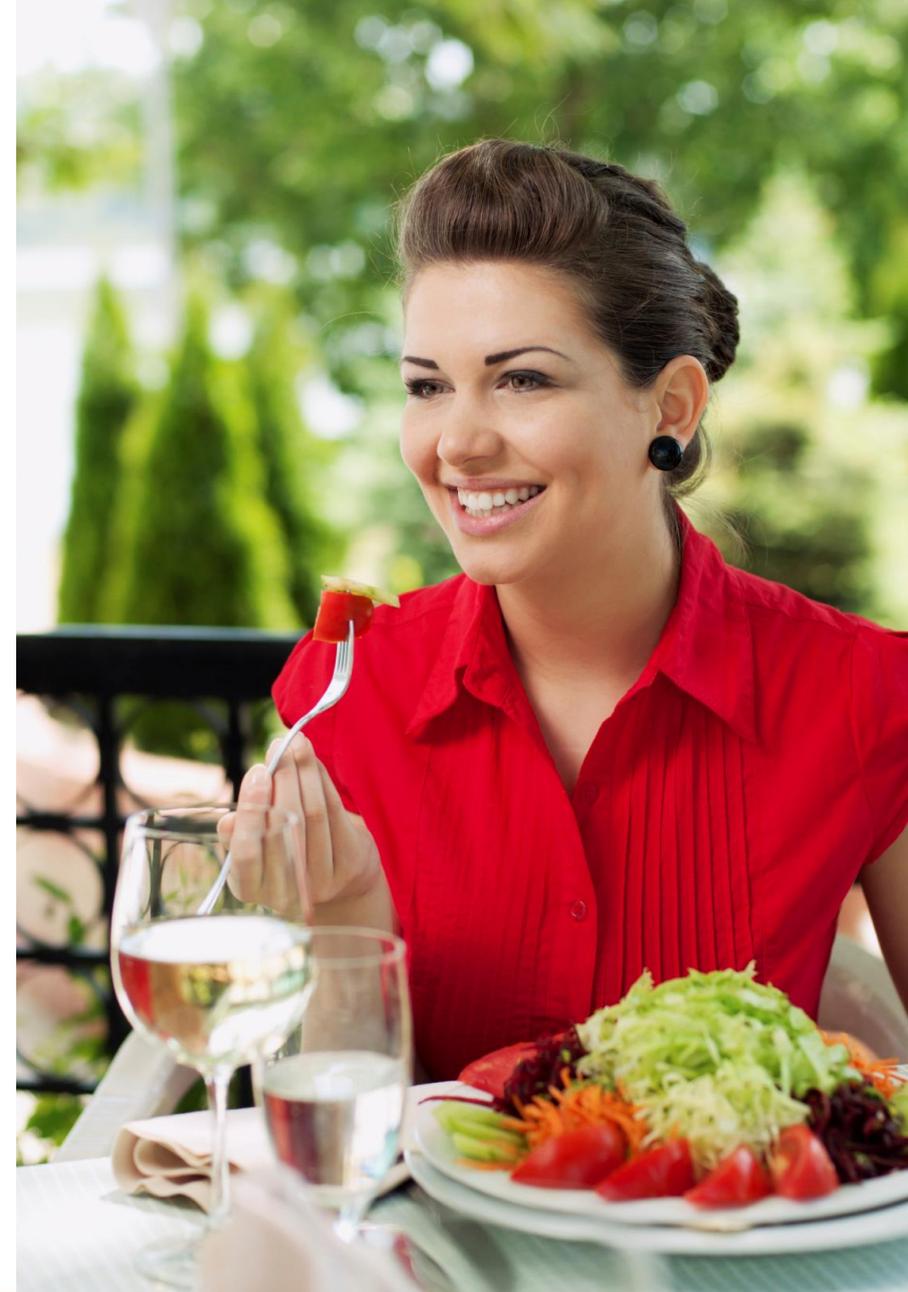
ZIEL DER HYGIENE?

Die Gesunderhaltung des Menschen durch folgende Maßnahmen:

- Den Organismus stärken durch Impfung, Ernährung, Lebensweise
- Schutz vor äußeren Einflüssen durch Desinfektion, Sterilisation, Isolierung

6 GUTE GRÜNDE FÜR HYGIENE

1. Schutz vor Lebensmittelinfektionen- und Intoxikationen
2. keine Negativschlagzeilen
3. guten Ruf schützen
4. zufriedene Gäste
5. Reduktion des Haftungsrisikos
6. Erfüllung gesetzlicher Vorgaben



HYGIENEWELTEN

Öffentlicher Gesundheitsdienst

- Infektionsschutzgesetz (IfSG):
Rechtsgrundlage zur Sicherstellung der Hygiene
- § 2: Gesundheitsamt: Durchführung
§ 4: RKI: Konzepte, Richtlinien
- Einrichtungen (KH, APHs...) müssen diese anwenden
- Überwachung durch Gesundheitsämter mit Amtsarzt, Gesundheitsaufseher/Hygiene-Inspektoren (Ausbildung= länderspezifisch)



Lebensmittelsicherheit

- Hygienepaket der EG:
Rechtsgrundlage zur Sicherstellung der Hygiene-/
Lebensmittelsicherheit
- Nationales Hygienerecht,
z.B. LMHV und Tier-LMHV
- Lebensmittelunternehmen
müssen diese anwenden
- Überwachung durch die
Lebensmittelbehörden mit
Lebensmittelchemikern,
Veterinär- und
Lebensmittelkontrolleuren

RECHTSVORSCHRIFTEN

§

§



**SOLANGE
NICHTS
PASSIERT
IST ALLES
GUT**

Aber was ist wenn?

Der Lebensmittelunternehmer muss den Nachweis erbringen, dass er sich an alle Gesetze, Richtlinien und Verordnungen gehalten und diese auch überwacht hat.

Dies ist nur möglich:

- durch ein für den Betrieb erstelltes Hygienekonzept
- Umsetzung durch geschultes und verantwortungsvolles Personal

LEBENSMITTELHYGIENE

§3 der Lebensmittel-
hygieneverordnung

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt, der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

NACHTEILIGE BEEINFLUSSUNGEN

§2 der Lebensmittel-
hygieneverordnung

Eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungs-einflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

SACHKENNTNIS

§4 der Lebensmittel-
hygieneverordnung

*Leicht verderbliche
Lebensmittel dürfen nur von
Personen hergestellt ,
behandelt oder in den Verkehr
gebracht werden, die auf Grund
einer Schulung nach Anhang II
Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung
(EG) Nr. 852 / 2004 über ihre
jeweiligen Tätigkeit
entsprechende Fachkenntnisse
auf den in Anlage 1 genannten
Sachgebieten verfügen.*

FACHKENNTNIS

Anlage 1

(zu § 4 Abs. 1 Satz 1)

Anforderungen an Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene

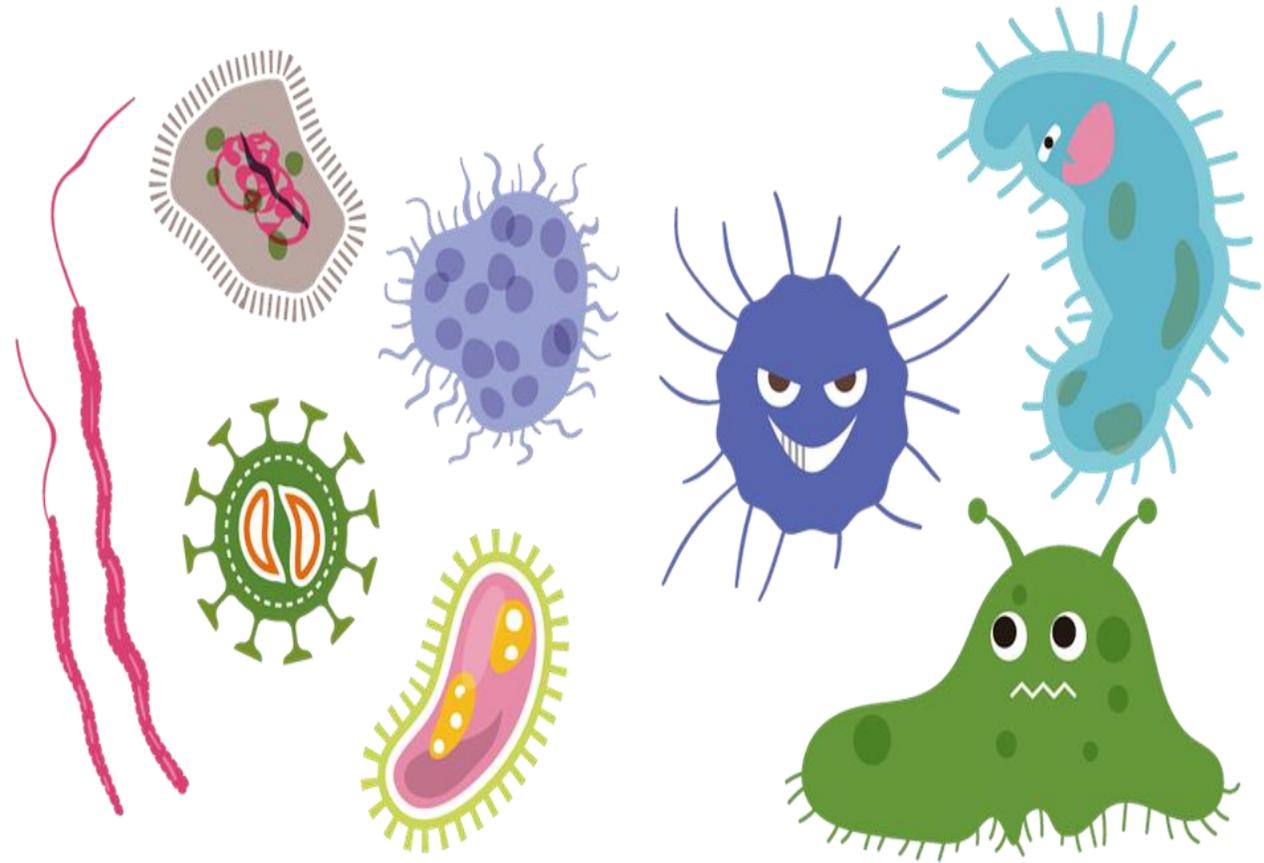
1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
3. Lebensmittelrecht
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan, Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
10. Reinigung und Desinfektion

ÜBERSICHT: „RELEVANTER“ LEBENSMITTELHYGIENE- NORMEN

- DIN 10503 Lebensmittelhygiene – Begriffe (2007-03)
- DIN 10506 Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung (07/2016) geändert 07/2018
- DIN 10508 Temperaturen für Lebensmittel (03/2019) geändert 03/2019
- DIN 10510 Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen (2001-04)
- DIN 10511 Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen (1999-05)
- DIN 10512 Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen (2001-12)
- DIN 10514 Hygieneschulung (2004-05)
- DIN 10516 Reinigung und Desinfektion (geändert 10/2020)
- DIN 10523 Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich (2005-07)
- DIN 10524 Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben geändert 2019
- DIN 10526 Rückstellproben in der GV geändert 08/2017
- DIN Spec 10534 Lebensmittelhygiene_Gewerbliches maschinelles Spülen_Hygieneanforderungen Stand Feb. 2019
- DIN 10536 Cook&Chill

HYGIENE UND MIKROORGANISMEN

Wenn wir über
Hygiene sprechen,
kommen
Mikroorganismen
automatisch ins
Spiel...



EINTEILUNG DER MIKROORGANISMEN

- Bakterien
- Viren
- Pilze
- Protozoen (Einzeller)
- Helminthen (Würmer)
- Arthropoden (Gliederfüßer)



MIKROORGANISMEN AM MENSCHLICHEN KÖRPER

1.000.000.000

Bakterien in 1ml Speichel

50.000.000.000

Bakterien auf der Haut

100.000.000.000.000

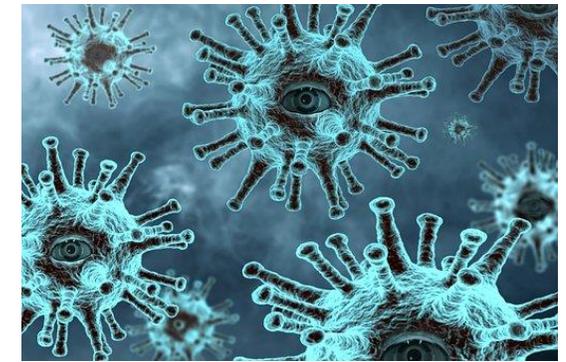
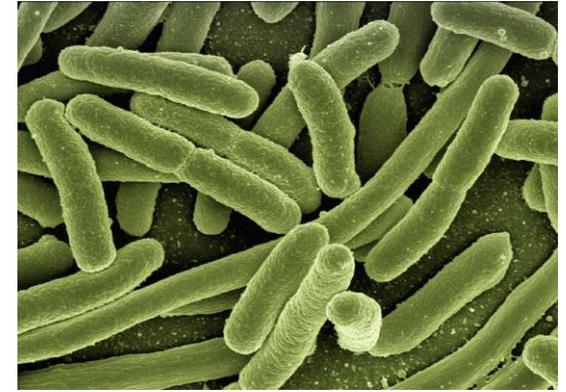
Bakterien im Verdauungstrakt

**Der Mensch hat 75 Billionen (75.000.000.000.000) Körperzellen
aber 750 Billionen (750.000.000.000.000) Bakterien.**

BAKTERIEN - VIREN

- **BAKTERIEN** sind Lebewesen - werden bei Desinfektion oder Sterilisation also abgetötet.

- **VIREN** sind kleinste Krankheitserreger. Sie bestehen nur aus Erbmateriale, das von einer schützenden Eiweißhülle umgeben ist. Sie besitzen keinen eigenen Stoffwechsel und sind deshalb auch nicht in der Lage, sich selbst zu vermehren. Dazu brauchen sie die Zelle eines Lebewesens, des sogenannten Wirtes. Viren werden durch Inaktivierung unschädlich gemacht.



DESINFEKTION

Unter DESINFEKTION wird die Abtötung bzw. Inaktivierung gesundheitsgefährdender oder lebensmittelschädlicher Bakterien, Pilze, Algen, Dauerformen von Endoparasiten oder Viren an Objekten durch chemische oder physikalische Verfahren verstanden.

Von Desinfektion spricht man bei einer **Keimreduktion** um einen Faktor von mindestens 10^5 , soll heißen: von ursprünglich 100.000 vermehrungsfähigen Keimen (so genannte koloniebildende Einheiten - KBE) überlebt nicht mehr als ein Einziger.

~~100 000~~

WAS IST IN SACHEN HYGIENE ZU BEACHTEN?

- HACCP
- Gute Hygiene Praxis
 - Personalhygiene
 - Händehygiene
 - Reinigung und Desinfektion in der Küche
 - Geschirrspülmaschine



DER MENSCH IST ENTSCHEIDEND

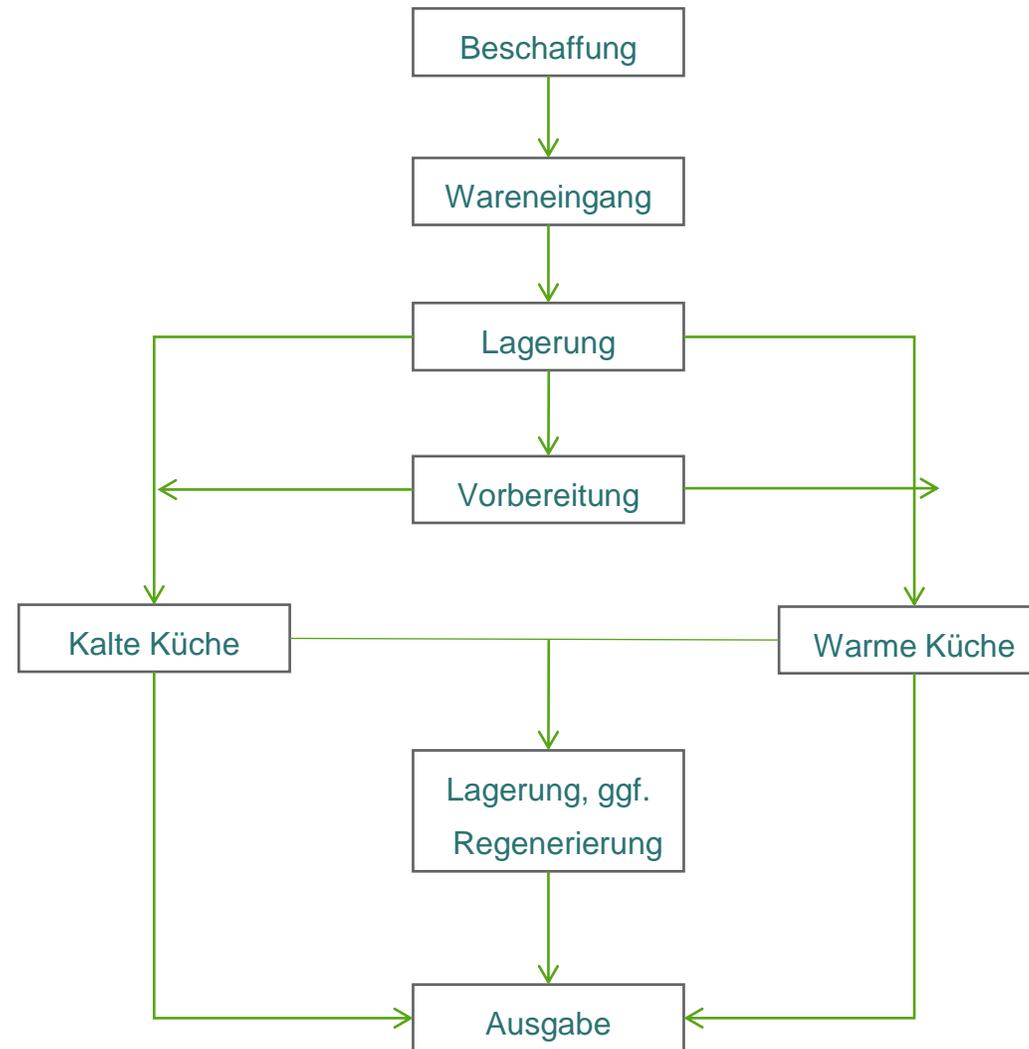
- Der Mitarbeiter muss Hygiene verstehen und auch umsetzen
- Praxisnahe Trainings und leicht verständliche Anweisungen sind die Grundlage für die Umsetzung von Hygienemaßnahmen



LEBENSMITTELKREISLAUF GEMÄß HACCP KONZEPT

Wareneingang
Lagerung
Speisenzubereitung
Speisenausgabe

DER LEBENSMITTELKREISLAUF



WARENANNAHME



- Mindesthaltbarkeitsdaten beachten.
- Äußere Beschädigungen und Verschmutzungen melden.
- Sensorik (Geruch, Aussehen, Konsistenz, Geschmack) der Waren prüfen.
- Die Ware muss auf Schädlingsbefall geprüft werden.
- Die Temperaturen der Ware sind zu erfassen, in die Checkliste einzutragen und durch Unterschrift zu bestätigen.
- Umverpackungen sind sofort zu entfernen.

WARENANNAHME



- Die Kühlkette muss unbedingt eingehalten werden.
- Leichtverderbliche Ware muss sofort in die Kühlung gebracht werden.
- Beanstandungen auf dem Lieferschein zu notieren und vom Fahrer gegenzeichnen zu lassen.
- Abschließende Dokumentation (z.B. mittels Wareneingangsstempel inklusive Datum und Unterschrift, Wareneingangsbuch, Liste, etc.)

LAGERUNG



Getrennte Lagerung von

- Rohwaren und fertigen Speisen
- Fleisch/Fisch und Gemüse/Obst
- Lebensmitteln und Chemikalien
- Verschiedenen Fleischsorten

Anmerkung: dies ist notwendig auf Grund einer möglichen nachteiligen Beeinflussung der verschiedenen Lebensmitteln sowie der unterschiedlichen Temperaturanforderungen.



Lagerung von Reinigungsmitteln:

- Getrennt von Lebensmitteln
- In gut belüfteten Lagerräumen
- Saure und basische Reinigungsmittel getrennt lagern
- Deutlich beschriftete Gebinde
- In den dafür vorgesehenen Gebinden lagern und anwenden

LAGERUNG



Abfalllagerung

- Gut verschließbare Abfallbehälter benutzen
- Abfälle außerhalb der Küchen in Plastiksäcken/Containern sammeln
- Abfallbehälter müssen nach der Entleerung gereinigt und desinfiziert werden
- Organische Abfälle sind kühl zu lagern

Reinigung der Lagerräume

- Sichtreinigung für Grobschmutz und haftenden Schmutz
- Grundreinigung aller Oberflächen einmal pro Woche
- Gekühlte Lagerräume: Einwirkzeiten bei der Desinfektion in Abhängigkeit der Temperatur gemäß Gutachten verlängern!

RICHTIGE LAGERUNG



Fleisch und Gemüse
getrennt lagern



Warme Speisen bei
mindestens 65° C
warmhalten



Gekochte und rohe
Speisen
getrennt lagern



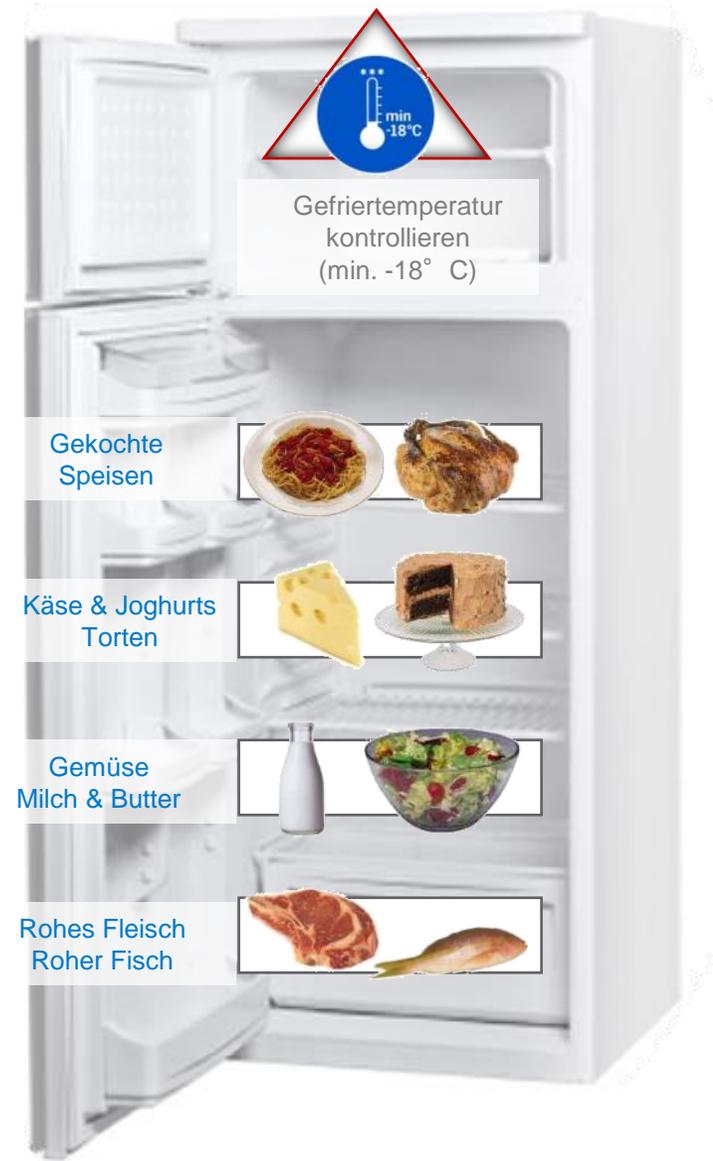
Kühltemperatur
kontrollieren
(max. 4° C)



Reinigung mind.
wöchentlich



First in
First out



Bsp: Kühlschrank mit Gefrierfach

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

- Maßnahmen zur Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung sind durchzuführen (Anforderungen in: DIN 10523 Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich).
- Vorbeugende Maßnahmen z.B. ein physikalischer Schutz (z.B. Lagerräume ohne Fenster oder Fenster geschlossen halten, Lagerflächen ohne Ritzen, etc.), Pheromonfallen, etc.
- Im Falle eines Schädlingsbefalles ist eine Schädlingsbekämpfung durch ein autorisiertes Unternehmen vornehmen zu lassen.
- Verdorbene Ware muss sachgemäß entsorgt werden.



SPEISENZUBEREITUNG

Vermeidung von Kreuzkontaminationen (= Übertragung von Mikroorganismen)

Arbeitsbereiche trennen - Bearbeitung von:

rohem Obst und rohem
Gemüse



rohen, tierischen
Lebensmitteln



gegarten Speisen

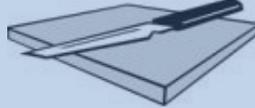


FARBCODIERUNG MESSER UND SCHNEIDBRETTER



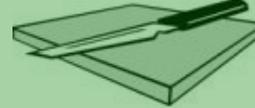
Rotes
Schneidbrett
Rotes Messer

Für Fleisch
(außer Geflügel)



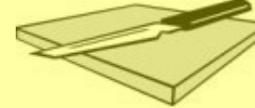
Blaues
Schneidbrett
Blaues Messer

Für Fisch



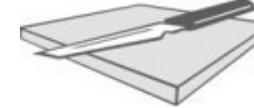
Grünes
Schneidbrett
Grünes Messer

Für Obst und
Gemüse



Gelbes
Schneidbrett
Rotes Messer

Für Geflügel



Weißes
Schneidbrett
Weißes Messer

Für Backwaren /
Milchprodukte



SPEISENZUBEREITUNG

Vor der Verarbeitung

- Gekühlte Waren unmittelbar vor der Verarbeitung entnehmen und zügig verarbeiten
- Waren nochmals überprüfen
- Fremdkörper, Verunreinigungen
- Temperaturkontrollen
- MHD, verdorbene Waren
- Etc.

Auftauen

- im Kühlschrank oder gekühlten Lagerräumen
- Die Auftauflüssigkeit kann abfließen und wird aufgefangen
- Darf nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen
- Lebensmittel werden beim Auftauen stets abgedeckt.
- Aufgetaute Lebensmittel werden keinesfalls wieder eingefroren.
- Aufgetaute Lebensmittel werden am Tag des Auftauens verarbeitet.
- Die Regeneration von Tiefkühlmenüs (Cook & Freeze) wird, wie vom Hersteller vorgegeben durchgeführt.



SPEISENZUBEREITUNG

Vorkochen:

- Bedeutet vollständiges Durchgaren der Speisen
- Abkühlung innerhalb von 3 Stunden auf 7-10°C muss gewährleistet sein

Garen:

- Speisen stets durchgaren (Messung der Kerntemperatur zur Kontrolle)
- Garzeiten und Kerntemperaturen je nach Speise in Rezeptur festgelegt
- Kerntemperatur kann auch ein CCP (kritischer Kontrollpunkt) im Prozess sein.

Abschmecken:

- Erfolgt mit 2 Löffeln oder Unterteller
- Keinesfalls vom Kochlöffel probieren

Abkühlen:

- Abkühlung innerhalb von 3 Stunden auf 7-10°C muss gewährleistet sein
- Speisen werden nach dem Abdampfen abgedeckt



SPEISENAUSGABE

Heißhalten warmer Speisen:

- bei mind. 60°C zu halten für max. 3 Stunden
- Gilt auch beim Transport von Speisen



Temperaturkontrolle:

- Kühlpflichtige Speisen unter 7°C
- warme Speisen mindestens 60°C (Anforderungen dazu: DIN 10508: Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel)
- Desinfektion des Thermometers nach jeder Kontrolle

Gekühlte Speisen, die zum Verzehr im warmen Zustand bestimmt sind:

- vor der Abgabe nochmals durcherhitzen (Kerntemperatur mind. 75°C)

SPEISENAUSGABE

Auf kaltem Wege hergestellte Speisen wie belegte Brötchen:

- nach der Herstellung gekühlt aufbewahren.
- Farbkodierte Abpackung der Brötchen (z.B. grün für Pute, rot für Schweinefleisch, gelb für Käse) empfehlenswert
- In Kühlvitrienen zur Speisenausgabe
- Lagerzeit: 3 Stunden bei 7°C
- Bei längerer Lagerung ist eine Temperatur von 4°C erforderlich.



Frisch produzierte Salate, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind:

- Ohne vorheriges Abkühlen direkt zur Ausspeisung
- Die Lebensmittelsicherheit muss in diesem Fall durch einen pH-Wert unter 4,5 gewährleistet sein.

RÜCKSTELLPROBEN

Entnahme der Rückstellproben gemäß DIN 10526:2010-10
(Lebensmittelhygiene - Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung):

- Rückstellproben stellen einen Sicherheitsfaktor dar.
- Rückstellproben sind keine Pflicht, geben aber Rechtssicherheit.
- Werden von allen hergestellten leicht verderblichen Speisen gezogen.

Rückstellproben ziehen:

- Ca. 100 g vor der Ausgabe in eine fest verschließbare Plastikschaale oder verschweißten Kunststoffbeutel.

Beschriften:

- Name der Speisenkomponente
- Datum und Uhrzeit der Herstellung
- Die entnehmende Person unverwischbar und deutlich lesbar notiert (per Etikett oder wasserfesten Stift).

Aufbewahrung:

- bei maximal -18°C im Gefrierschrank für mindestens 7 Tage (14-21 Tage sind zu empfehlen!) aufbewahrt.



WO KANN SICH DER LEBENSMITTELUNTERNEHMER SICHER ERKUNDIGEN?

Bundesinstitut für Risikobewertung

www.bfr.bund.de

Produktrückrufe:

Rückruf Portal für Deutschland

www.produktrueckrufe.de

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

www.bvl.bund.de

Lebensmittelwarnung

Das Portal der Bundesländer und des BVL

www.lebensmittelwarnung.de

GUTE HYGIENE-PRAXIS

Personalhygiene

Händehygiene

Reinigung und Desinfektion in der Küche

Geschirrspülmaschine

PERSONALHYGIENE

Ein sauberes Erscheinungsbild...

- Saubere komplette Arbeitskleidung
- Passende Kopfbedeckung
- Gereinigte und desinfizierte Hände
- Kurze, saubere, unlackierte Fingernägel
- Kein Schmuck, Piercings und Ohrringe ggf. abgeklebt
- Essen, trinken, rauchen nur in Pausenräumen
- Kein zu starkes Parfüm
- Keine offenen Wunden



ARBEITSKLEIDUNG

- Vor Arbeitsbeginn Arbeitskleidung anlegen
- Folgendes beachten:
- Regelmäßig wechseln
- Bei starker Verschmutzung sofort wechseln
- Arbeitskleidung nicht über Straßenkleidung tragen
- Arbeitskleidung und Privatkleidung sind getrennt voneinander aufzubewahren
- Die Kopfhaare sollten ausreichend verhüllend bedeckt werden, denn Haare sind besonders starke Bakterienträger.



KRANKHEITEN UND VERLETZUNGEN

Bei Auftreten einer der folgenden Erkrankungen (genau definiert in § 42 des Infektionsschutzgesetzes) ist vor Arbeitsbeginn dem Küchenleiter und/oder dem Hygieneverantwortlichen eine Meldung zu machen:

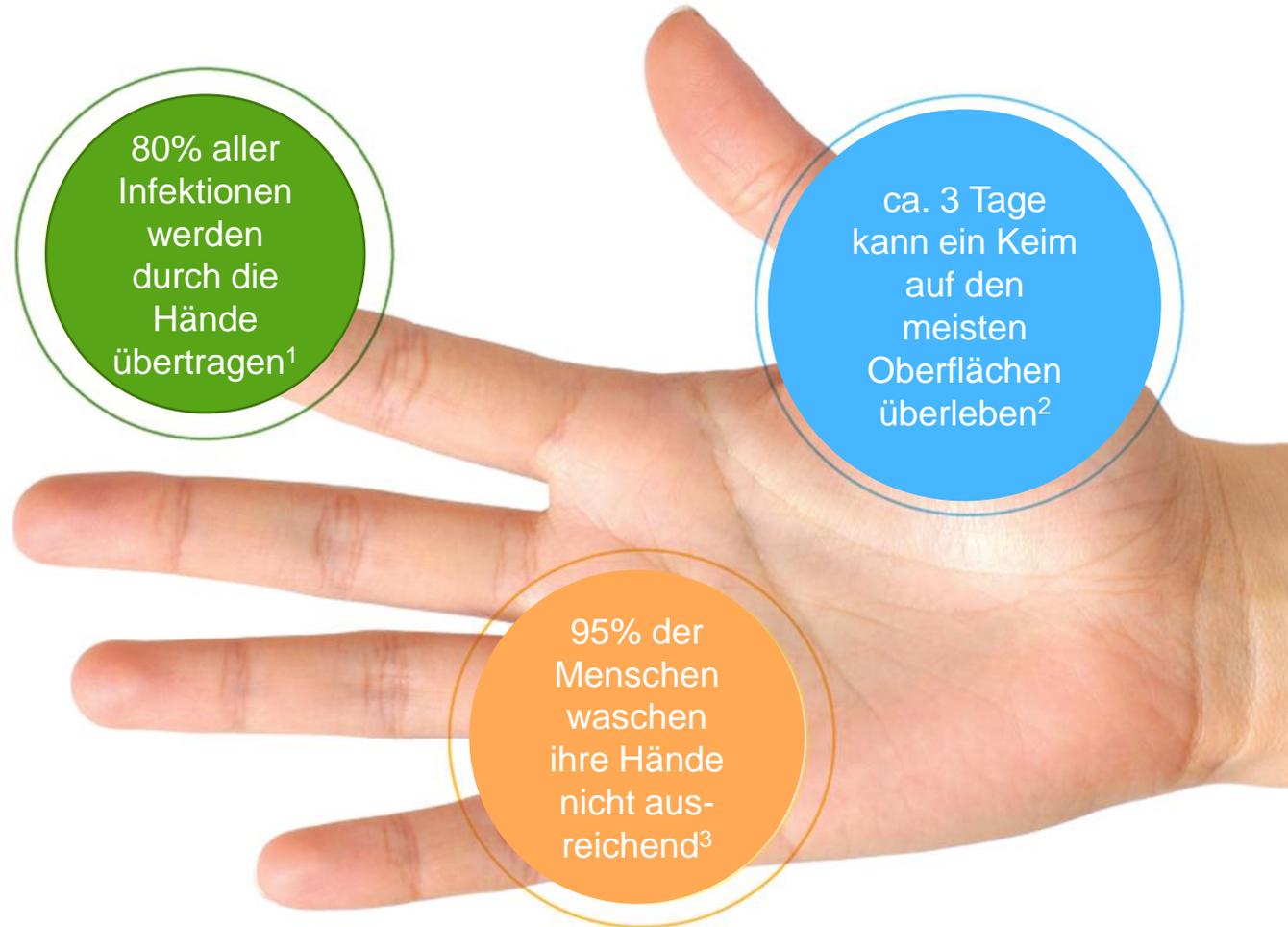
- Hepatitis
- Halsentzündungen
- Durchfall/Erbrechen
- Hautausschlag und andere Hauterkrankungen (Geschwüre, Schnitte, auch kleine)
- Fieber
- Eiterige Entzündungen der Ohren, Augen oder Nase

Bleiben Sie mit den Symptomen zu Hause!!





DIE WICHTIGKEIT DER HÄNDEHYGIENE



source

1 - <http://www.cdc.gov/cdctv/handstogether/>

2- <http://www.flu.gov/planning-preparedness/hospital/influenzaguidance.html>

3- <http://msutoday.msu.edu/news/2013/eww-only-5-percent-wash-hands-correctly/>

KEIMREDUKTION DURCH WASCHEN DER HÄNDE (ALLEINE MIT WASSER UND SEIFE)



Dauer		=	Reduktion
15	Sekunden	=	0,6 - 1,1 log10
30	Sekunden	=	1,8 - 2,8 log10
1	Minute	=	2,7 - 3,0 log10
2	Minuten	=	3,3 log10
4	Minuten	=	3,7 log10

Nach einer normalen Händewaschung befinden sich noch ca. 3.000-5.000 Keime/cm² auf der Haut

HÄNDEREINIGUNG UND - DESINFEKTION

Die Hände sind zu reinigen und zu desinfizieren (Standardeinreibeverfahren gemäß EN 1500):

- vor Arbeitsbeginn
- nach Toilettenbesuch
- nach Arbeitspause
- nach Arbeitsplatzwechsel
- nach Verarbeitung besonders kritischer Lebensmittel (z.B.: Fleisch, Geflügel, Fisch oder Ei)
- nach Schmutzarbeiten
- nach Müllentsorgung
- nach Reinigungsarbeiten
- nach Husten, Niesen und Naseputzen
- vor der Speisenportionierung und Speisenausgabe



HÄNDEWASCHEN UND HÄNDEDEKONTAMINATION



1
Hände mit Wasser anfeuchten.



2
1-2 Pumpstöße auf eine Handfläche geben.



3
Handflächen aneinander reiben, bis sich Schaum bildet. Danach die Hände gründlich waschen.



4
Hände mit Wasser abspülen.



5
Hände gründlich mit einem Wegwerfhandtuch abtrocknen.



6
Ihre Hände sind jetzt sauber.

Adaptieren Sie Ihr Lieblingslied an die Handwaschschritte:
<https://washyourlyrics.com/>



1
Ausreichende Menge auf die Handfläche geben.



2
Waschlotion durch Aneinanderreiben der Hände aufschäumen.



3
Mit der Handfläche auf beiden Handrücken verteilen, einschließlich Fingerzwischenräume.



4
Handflächen mit verschränkten, gespreizten Fingern aneinander reiben.



5
Fingerspitzen verschränken und seitlich hin- und her reiben.



6
Mit der geschlossenen Hand durch kreisende Bewegungen den Daumen der anderen Hand einreiben.



7
Fingerspitzen in der Handfläche kreisend hin- und her reiben.



8
Hände mit Wasser abspülen.



9
Hände mit Papiertuch gründlich abtrocknen.



10
Papiertuch zum Abstellen des Wasserhahns verwenden.



11
Ihre Hände sind jetzt sauber.

EINREIBEVERFAHREN HÄNDEDESINFEKTIONSMITTEL



Hand-Desinfektionsmittel auf die Handfläche einer Hand geben.



Die beiden Handflächen durch reibende Bewegungen benetzen.



Desinfektionslösung auf beiden Handrücken verteilen, einschließlich Handgelenke und Fingerzwischenräume.



Handflächen mit verschränkten, gespreizten Fingern aneinander reiben.



Fingerspitzen verschränken und seitlich hin-und her reiben.



Mit der geschlossenen Hand durch kreisende Bewegungen den Daumen der anderen Hand einreiben.



Fingerspitzen in der Handfläche kreisend hin-und her reiben.



Hände trocknen lassen.

SCHUTZ DER HÄNDE NICHT VERGESSEN!!

HAUTSCHUTZPLAN

gemäß TRGS 401 und 531

ECOLAB®
Everywhere It Matters.™

Bereich: _____

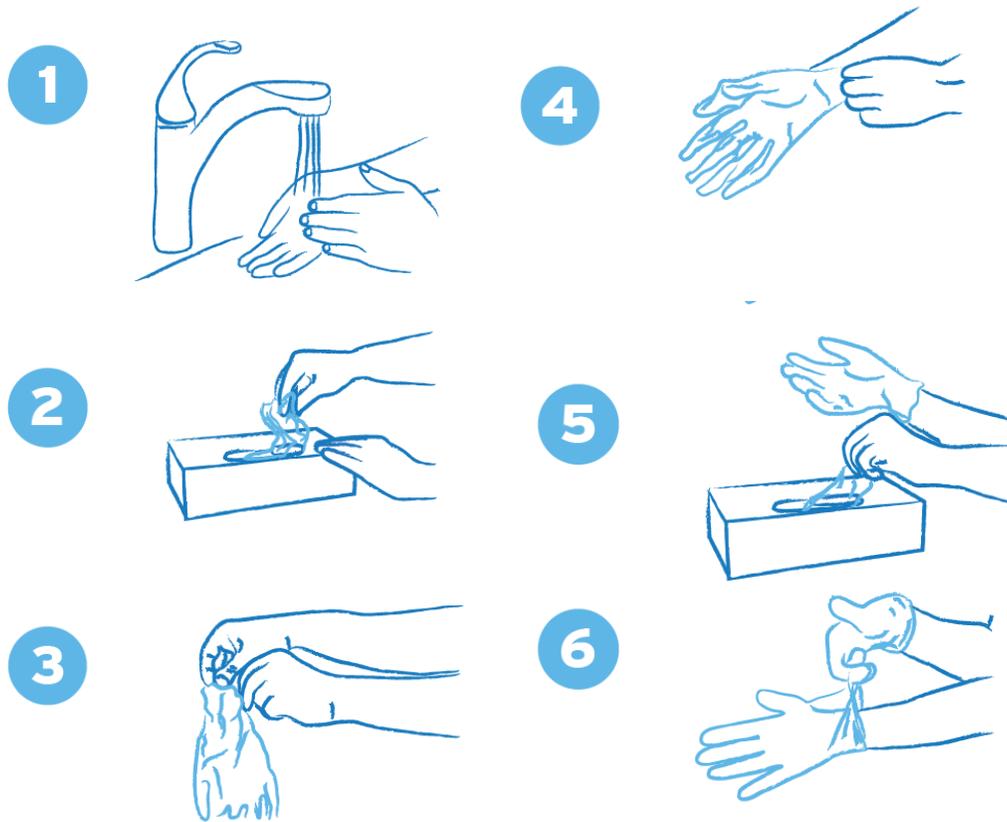
Hautschutz	Handreinigung	Händedekontamination	Händedesinfektion	Hautpflege
Hier bitte den Produktnamen eintragen	Hier bitte den Produktnamen eintragen	Hier bitte den Produktnamen eintragen	Hier bitte den Produktnamen eintragen	Hier bitte den Produktnamen eintragen
<ul style="list-style-type: none"> ▲ Vor Arbeitsbeginn ▲ Nach Pausen 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Nach Toilettenbesuch 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Nach unreinen Arbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Bei sichtbar verschmutzten Händen 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Zu Beginn längerer Pausen ▲ Nach Arbeitsende
				

Hygienische Händereinigung (Standardeinreibeverfahren gemäß EN 1500)

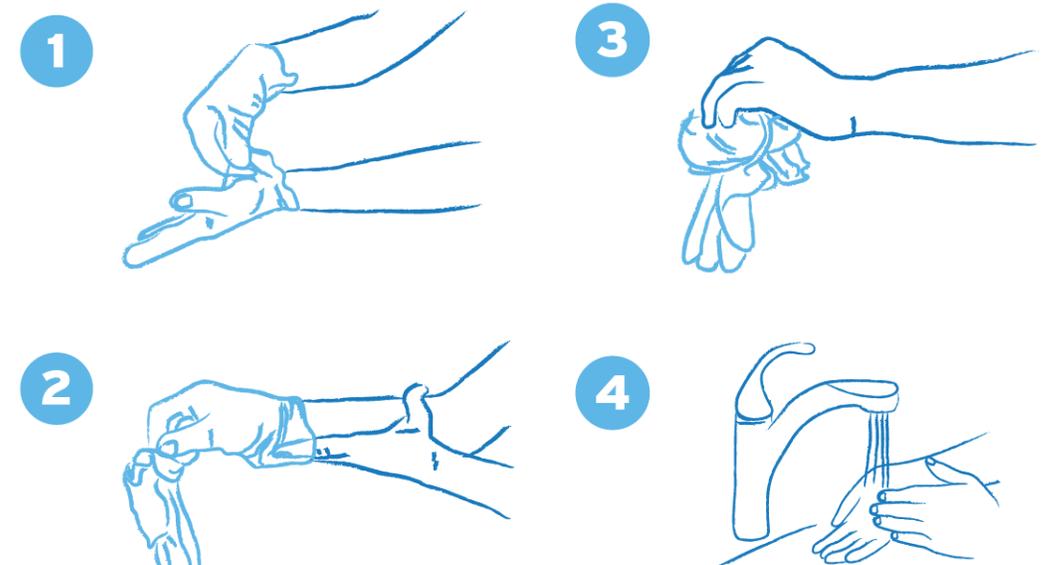


HANDSCHUHE RICHTIG AN- / AUSZIEHEN

Wie man nicht sterile Handschuhe anzieht



Wie man nicht sterile Handschuhe auszieht



DER REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN GIBT DIE ÜBERSICHT ZUR REINIGUNG IN DEN BEREICHEN DER KÜCHE

ECOLAB® Reinigungs- und Desinfektionsplan
Musterplan
Küche

								Mitarbeiter Verantwortlich
Maschinelle Geschirreinigung	Solid Hydro	Ecoplex VXRI	90° - 95° C				Brille und Handschuhe	
Maschinelle Geschirreinigung	Clear Dry Classic	Ecoplex VXRI	70° - 90° C				Mitarbeiter Verantwortlich	
							Brille und Handschuhe	verantwortlich
Herd	Ranolit 10 L	In Eimer dosieren	Mit sauberen Tuch oder Schwamm wischen	10-15 Min. Einwirkzeit	Nachspülen	Brille und Handschuhe		
							Handschuhe tragen	verantwortlich
Arbeitsfläche	Sifran Perfect	0,75% dosieren	Mit sauberen Tuch wischen	15 Min. Einwirkzeit	Klarspülen	Handschuhe tragen		
								verantwortlich
Manuelles Geschirrspülen	Assart Classic	3% dosieren	Geschirr spülen			Nachspülen	Handschuhe	
							Handschuhe	verantwortlich
Fußboden	Regain Enforce	Topmaster J20-I	5 - 10 Min. Einwirkzeit	Schrubber	Nachspülen	Handschuhe		
							Brille und Handschuhe	verantwortlich
Kombidämpfer	Acti	Mit Sprayer auftragen	max. 50° C	10-15 Min.	Klarspülen	Brille und Handschuhe		
							mit Papiertuch trocknen	Mitarbeiter
Rutisept Extra	3 ml	In der trockenen Hand verreiben	30 Sek. verreiben	mit Wasser aufschäumen	Hände mit Wasser abspülen			

15.02.2010 www.ecochexo-net.com - Copyright © Ecolab 2010 1/1

REINIGUNG IN 6 SCHRITTEN

- Entfernung von grobem losem Schmutz mittels Besen, Staubsauger, Papiertuch, etc.

Grobreinigung



- Entfernung von haftendem Schmutz mit einem Reinigungsmittel
- Eiweißfehler beachten!

Reinigen



- Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien.
- Seifenfehler beachten!

Spülen



- Desinfektion gemäß Hygieneplan durchführen.
- Wichtig:
 - Vollständig benetzen
 - Einwirkzeit beachten
 - Richtig Dosieren

Desinfizieren



- Nachspülen mit Frischwasser
- Ausnahme: Alkoholdesinfektion
- Zwingend notwendig: bei Lebensmittelkontakt sowie Hautkontakt

Spülen



- Flächen an der Luft trocknen lassen. In manchen Fällen kann es notwendig sein mit einem frischen, sauberen Tuch trocken zu wischen.

Trocknen



REINIGUNG IN DER KÜCHE

Was ist zu beachten?



SPÜLMASCHINE

- Tägliche Wartung
- Tägliche Reinigung
- Wasserwechsel aller Tanks
- Regelmäßige Entkalkung der Maschine.
- Die eingestellten Werte sind nicht zu verändern.
- Funktionsprüfung der Maschine ist täglich durchzuführen.
- Dreharme beim Beladen auf Rotation prüfen.
- Sprüharme täglich entfernen und reinigen.
- Enthärtungsanlagen regelmäßig prüfen.
- Geschirrspülmaschinen regelmäßig gem. DIN prüfen.

- Siehe auch www.akggs.de



WELCHE PARAMETER SIND AM WICHTIGSTEN UND SOLLTEN EINGEHALTEN WERDEN?

- Ausreichend hohe Tanktemperatur im Reiniger-Umwälztank:
 - 55 bis 60 °C mit Desinfektionskomponente
 - 60 bis 65 °C ohne Desinfektionskomponente
- 2 min Kontaktzeit
- Reinigerdosierung sicherstellen
- Ausreichende Abspülung des Spülgutes mit Frischwasser
- Geschirr nur mit sauberen Händen entnehmen!

GHP – GUTE HYGIENE PRAXIS- LEITLINIEN

58

Die Leitlinie für eine Gute
Lebensmittelhygienepaxis
in sozialen Einrichtungen

erstellt und anerkannt gemäß Artikel
8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004



ECOLAB®