



Gründliches Händewaschen zwischen den einzelnen Arbeitsgängen beugt der Übertragung von Mikroorganismen auf Lebensmittel vor.

PERSONALHYGIENE IN DER KÜCHE

# KLARE REGELN FÜR PROFIS

„Zu viel Hygiene macht krank!“ - In der Küche gilt das Gegenteil. Was im privaten Bereich durchaus eine Richtschnur sein kann – unser Immunsystem braucht die Auseinandersetzung mit Keimen, Viren und Bakterien, um sich selbst zu stärken – hat dort, wo Lebensmittel verarbeitet und zubereitet werden, keinerlei Berechtigung.

In besonders gefährdeten und sensiblen Bereichen wie der Küche ist die Hygiene von elementarer Bedeutung. Vor allem, wenn in der Küche Speisen für Dritte zubereitet werden. „Jeder, der hier arbeitet, sollte sich der Verantwortung für sich und seine Mitmenschen bewusst sein. Wichtig dabei sind aber nicht nur die Schulung und die Motivation aller Mitarbeiter, sondern vor allem auch das Know-how und das Wissen um die richtigen Reinigungs- und Desinfektionsmöglichkeiten“, sagt Simone Bäumer, Vorstandsvorsitzende der Highclean Group, einer der großen

Reinigungs- und Hygienespezialisten im deutschsprachigen Raum. Laut Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) werden in Deutschland jedes Jahr mehr als 100.000 Erkrankungen gemeldet, die durch das Vorkommen von Mikroorganismen – insbesondere Bakterien, Viren oder Parasiten – in Lebensmitteln verursacht worden sein können. Dabei soll die Dunkelziffer noch sehr viel höher liegen. Damit das nicht passiert, sind alle, die in Gemeinschaftsküchen arbeiten, dazu verpflichtet, bei ihrer täglichen Arbeit auf Sauberkeit und Hygiene zu achten.

PERSONALHYGIENE EIN TEIL VON HACCP

Laut EU-Lebensmittelhygienerecht müssen alle Lebensmittel verarbeitenden und in Verkehr bringenden Betriebe gemäß HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte feststellen und dafür Sorge tragen, dass angemessene Sicherheitsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt, eingehalten, überprüft und dokumentiert werden. Dazu gehört nicht nur der hygienisch einwandfreie Umgang mit den Lebensmitteln, sondern auch eine richtige Abfallentsorgung, Reinigung und Desinfektion der Arbeitsbereiche, Vorratspflege und Schädlingsmanagement. Und last, but not least die richtige Personalhygiene. Alle Mitarbeiter müssen dafür entsprechend sensibilisiert sein und auf die Einhaltung der Regeln in ihrem Bereich achten.

Das vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft installierte Bundeszentrum für Ernährung (bfze.de) fasst alle Fragen einer „Guten Hygienepraxis“ in Gemeinschaftsküchen zusammen. Demnach ist jeder Unternehmer, der mit Lebensmitteln arbeitet, verpflichtet, seiner Hygieneverantwortung im Betrieb gerecht zu werden. Die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Produkte und die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit für den Verbraucher haben nun mal Priorität. Die Einhaltung und ständige Überwachung der Regeln liegt beim Küchenchef und jedem Einzelnen selbst und erfordert ein hohes Maß an Eigenkontrolle und Verantwortungsbewusstsein.

AUCH GUTE KÖRPERHYGIENE GEHÖRT DAZU

Eigentlich eine Selbstverständlichkeit, trotzdem immer wieder ein Thema in der Küche: gute Körper-

hygiene. Denn nur so wird Mikroorganismen der Nährboden auf der menschlichen Haut entzogen. Fingernägel sollten sauber und kurz geschnitten sein. Auch Nagellack ist in der Küche tabu. Offene Wunden an den Händen müssen mithilfe wasserdichter Pflaster abgedeckt werden. Vor Arbeitsbeginn sollte der Handschmuck ebenso wie die Armbanduhr abgelegt werden. Dass in der Küche immer eine Kopfbedeckung getragen werden sollte, muss ebenso ▶



Nach Arbeiten mit rohen Lebensmitteln – insbesondere Fleisch, Geflügel und Eiern – sowie nach jedem Toilettengang müssen die Hände nach dem Waschen zusätzlich desinfiziert werden.

**BRIGHTWELL**  
REVOLUTIONARY DISPENSING SOLUTIONS

**INNOVATIVE DOSIERLÖSUNGEN SEIT 1947**

**BRIGHTWELL.DE**

Wir beraten Sie gerne. Kontaktieren Sie uns:  
Tel: +49 (0) 6252 699 8930 Email: sales@brightwell.de  
Brightwell Dispensers Ltd @Brightwell\_disp Brightwell Dispensers

**DOSIERSYSTEME FÜR OBERFLÄCHEN**

**DOSIERSYSTEME FÜR GESCHIRRSPÜLMASCHINEN**

**SEIFEN- UND PAPIERSPENDER**

**DOSIERSYSTEME FÜR DIE TEXTILPFLEGE**

Bild: Highclean

# 30

Sekunden Einwirkzeit und mindestens drei Milliliter Desinfektionsmittel sind für eine hygienische Händedesinfektion und zur Reduzierung gefährlicher Erreger nötig.

selbstverständlich sein wie die strikte Trennung von privater Kleidung und Arbeitskleidung. Diese muss – wie die Geschirrtücher – täglich frisch sein und auch getrennt von der privaten Kleidung aufbewahrt werden. Helle und kochfeste Wäsche ist dabei von Vorteil. Und selbstverständlich sollte im Küchenbereich nicht geraucht werden.

## REGELMÄßIGES HÄNDEWASCHEN

Gründliches und regelmäßiges Händewaschen zwischen allen Arbeitsgängen mit Seife und war-

mem Wasser und das anschließende Abtrocknen mit Einweghandtüchern beugt einer Übertragung von Mikroorganismen auf Lebensmittel vor. Dabei sollten die Hände an dem in jeder Küche dafür vorgesehenen Handwaschbecken gewaschen werden und nicht am gleichen Becken, in dem auch Lebensmittel oder Geschirr gereinigt werden. Nach Arbeiten mit rohen Lebensmitteln, insbesondere Fleisch, Geflügel und Eiern, sowie nach jedem Toilettenbesuch müssen die Hände nach dem Waschen zusätzlich desinfiziert werden.

## HÄNDE RICHTIG DESINFIZIEREN

Durch Arbeiten in der Küche wird die Haut stark belastet, der Wasser- und Fetthaushalt kann gestört werden und schließlich kann die Haut ihre Barrierefunktion nicht mehr erfüllen. Das Ziel jeder Desinfektion ist es daher, das Risiko einer Infektion zu vermeiden und die Übertragung gefährlicher Erreger auf andere oder Lebensmittel zu minimieren. Damit diese Desinfektion überhaupt Wirkung zeigen kann, gelten klare Anforderungen an das Desinfektionsmittel. Es sollte ein möglichst breites Wirkungsspektrum haben und für Mensch und Umwelt unbedenklich sein. Und: Nicht alle Desinfektionsmittel sind für jeden Zweck geeignet. Deshalb ist es notwendig, sich über die Wirkstoffe, das Wirkungsspektrum und die Eigenschaften der Desinfektionsmittel zu informieren. Möglichkeiten bieten die Auflistungen der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie oder des Verbunds für angewandte Hygiene.

## MINDESTENS 30 SEKUNDEN EINWIRKZEIT

„Für die hygienische Händedesinfektion und zur Reduzierung gefährlicher Erreger benötigt man mindestens drei Milliliter Desinfektionsmittel und 30 Sekunden Einwirkzeit“, erklärt Orcun Kurthan, Lebensmittelchemiker bei Layer Chemie, einem Spezialisten für die Hygienesicherheit bei Lebensmitteln. Wichtig ist zudem die vollständige Benetzung aller Hautpartien an den Händen und die Einhaltung der Einwirkzeit. Rückstände müssen gründlich abgespült werden und Produkte sollten nicht gemischt werden.

„Eine gute und täglich gelebte Hygienepaxis gehört in der Küche zu den absoluten Standards. Sie ist genauso wichtig wie Frische und Qualität der verarbeiteten Lebensmittel und die handwerkliche Kreativität der verantwortlichen Köche“, sagt Simone Bäumer. Und das hat nicht nur einen rechtlichen und präventiven, sondern auch einen wirtschaftlichen Aspekt. Denn Kunden beziehungsweise Gäste lassen sich langfristig nur durch aufgebautes Vertrauen binden. ■



Digitalisierte Überprüfung der Verkeimung auf dem Geschirr.

Christiane Diekmann

heike.holland@holzmann-medien.de