

GRUNDREGELN DER KÜCHENHYGIENE

nach HACCP und Infektionsschutzgesetz

1. strenge Trennung von reiner und unreiner Seite

- Rohprodukte nicht mit fertigen Speisen in Berührung bringen
- Händereinigen und Desinfizieren beim Wechsel von der unreinen auf die reine Seite
- Geschirrspülmaschine: Trennung von Geschirraufgabe (unreine Seite) von der Geschirrabnahme (reine Seite)

2. Kleidervorschriften beachten

- täglich frische Arbeitskleidung
- keine Privatkleidung über der Arbeitskleidung (Schürze, Vorbinder)
- Privat- und Arbeitskleidung getrennt aufbewahren
- Haare vollständig bedecken

3. auf perfekte persönliche Sauberkeit achten

- Hände reinigen und desinfizieren/dekontaminieren
 - vor jedem Arbeitsbeginn
 - nach jeder abgeschlossenen Tätigkeit
 - nach jeder Pause
 - nach jedem WC-Besuch
 - nach jedem Kontakt mit Schmutzigem
 - beim Wechsel von der unreinen auf die reine Seite
- Arbeitskleidung (Schürze, Vorbinder) vor dem WC-Besuch an den Haken hängen
- Fingernägel kurz und sauber halten
- keine Uhren, Schmuck und Ringe tragen

4. Krankheiten und Verletzungen sofort melden

- alle Krankheiten und Verletzungen sofort melden, auch kleine
- besonders auf Durchfall achten – Salmonellen-gefahr!

5. sachgemäße Lagerung und Zubereitung der Speisen

- im Kühlraum und Kühlschrank maximal + 4° C
- im Tiefkühlraum mindestens – 18° C
- Mindesthaltbarkeitsdatum beachten
- Speisen schnell herunterkühlen
- getrennte Lagerung von
 - zubereiteten Speisen und Rohwaren
 - Fleisch/Fisch und Gemüse/Kartoffeln/Obst

6. Geschirr-Reinigung hygienisch einwandfrei durchführen

- a) maschinelles Geschirrspülen
- b) manuelles Geschirrspülen
- c) Geschirrlagerung

a) maschinelles Geschirrspülen

- richtig vorsortieren
- gründlich vorabräumen
- Besteck vortauchen
- richtig einsortieren
- Geschirr vollständig trocknen lassen
- Temperatur kontrollieren
- Maschine täglich reinigen, Siebe mehrmals täglich
- Düsen kontrollieren
- Wasserenthärtung kontrollieren

b) manuelles Geschirrspülen

- richtiges Dosieren des Geschirrspülmittels
- mehrmaliger Wasserwechsel
- getrennte Abwaschbecken für Weiss- und Kochgeschirr

c) Geschirrlagerung

- auf der reinen Seite (separater Raum oder abgedeckt)
- Kochgeschirr mit der Öffnung nach unten (Gitterrost/gekantet)

7. Abfälle fachgerecht entsorgen

- gut verschliessbare Abfallbehälter benutzen
- Abfälle ausserhalb der Küchen in Plastiksäcken/Containern sammeln
- Abfallbehälter nach Entleerung reinigen und desinfizieren

8. unbedingt Hygieneplan einhalten

- den Hygieneplan konsequent befolgen.
Wir empfehlen die Erstellung eines individuellen Hygieneplanes für Ihre Küche.

9. Prüfung Warenannahme

- Mindesthaltbarkeitsdatum
- äußere Beschädigungen/Verschmutzungen
- Geruch der Ware
- Liefertemperatur und Einhaltung der Kühlkette
- Umverpackungen gleich entfernen
- leicht verderbliche, besonders gefährdete Waren müssen sofort in den Kühlraum

10. tägliche Desinfektion

- Türklinken
- Schubladengriffe
- Rational- und Microgerätegriffe