

RICHTLINIEN FÜR LEBENSMITTELHYGIENE

Einer der wichtigsten Faktoren, den Gastronomiebetreiber berücksichtigen müssen, ist die Sicherheit der Lebensmittel, die sie zubereiten und verkaufen. Kunden wollen mit Sicherheit wissen, dass sie der Qualität der erworbenen Lebensmittel vertrauen können. Ein wesentlicher Faktor bei der Entscheidung für oder gegen den Besuch eines Restaurants besteht darin, wie Kunden die Sauberkeit im betreffenden Betrieb wahrnehmen.

Für den Betreiber bedeutet dies, gut geschultes Personal zu haben, das über die richtigen Geräte und Utensilien verfügt und damit umzugehen weiß. Ein nachweislich hoher Hygienestandard bringt für einen Gastronomiebetrieb folgende Vorteile mit sich:

- Gäste kommen wieder
- Wahrung von Geschäft und Ruf
- Erfüllung von Hygienevorschriften

Die folgenden Empfehlungen für vorbildliche („Best Practice“) Hygiene hat Kimberly-Clark Professional für Sie zusammengestellt.

Neben den grundlegenden Prinzipien zur korrekten Aufbewahrung und Zubereitung von Lebensmitteln sind drei wesentliche Aspekte zur Wahrung eines hohen Hygienestandards zu beachten:

1 PERSÖNLICHE HYGIENE

Regelmäßiges Händewaschen ist eine der effektivsten Methoden, um die Verbreitung von Mikroorganismen zu verhindern, die eine Lebensmittelvergiftung verursachen können.

Empfehlungen

Waschen Sie Ihre Hände mit einer antibakteriellen Waschlotion und trocknen Sie sie gründlich ab. Mikroorganismen breiten sich schneller aus, wenn Hände feucht sind. Trocknen Sie deshalb Ihre Hände mit einem Einwegpapierhandtuch (nicht mit Geschirrtuch oder an der Schürze) ab. Hände sind zu waschen:

- Nach Benutzen der Toilette
- Nach Berühren roher Lebensmittel
- Nach Kontakt mit Abfällen
- Vor Arbeitsbeginn und nach jeder Pause
- Nach Berühren von Haar, unbedeckten Körperteilen, Naseputzen, Husten oder Niesen
- Nach Umgang mit verschmutzten Geräten oder Utensilien
- Nach Umgang mit Chemikalien
- Nach Umgang mit Tabak, Essen oder Trinken

Melden Sie Erkrankungen. Arbeiten Sie nicht mit Lebensmitteln, wenn Sie krank oder ansteckend sind oder die Symptome einer Ansteckungsmöglichkeit sichtbar sind.

Achten Sie auf korrekte Arbeitskleidung.

- Tragen Sie keinen Schmuck und/oder Armbanduhr
- Tragen Sie geeignete Schutzkleidung, wie z.B. Haarnetz, Handschuhe oder Schürze
- Verwenden Sie kein Parfüm oder Nagellack

Beachten Sie beim Umgang mit Lebensmitteln die entsprechenden Hygienevorschriften:

- Decken Sie offene Wunden, wie Schnitte, Risse etc., mit einem farbigen, wasserdichten Pflaster ab
- Rauchen und essen Sie nicht in Umgebungen, in denen Lebensmittel zubereitet werden
- Vermeiden Sie, Lebensmittel mit den bloßen Händen zu berühren – verwenden Sie geeignete Utensilien oder Einweghandschuhe
- Husten und niesen Sie nicht über Lebensmitteln oder Geräten und Utensilien

Bericht zur Einschätzung von Lebensmittelhygiene 2004 – Wichtige Erkenntnisse internationaler Untersuchungen

RICHTLINIEN FÜR LEBENSMITTELHYGIENE

2 KREUZKONTAMINATION

Mit Kreuzkontamination bezeichnet man die Übertragung von Mikroorganismen von (meist rohen) Lebensmitteln auf andere Lebensmittel. Die Mikroorganismen können direkt übertragen werden, wenn ein Lebensmittel ein anderes berührt (oder darauf tropft), oder indirekt, d.h. beispielsweise durch Kontakt mit Händen, Geräten, Arbeitsflächen, Messern oder anderen Utensilien. Die Kreuzkontamination ist eine der Hauptursachen für Lebensmittelvergiftungen.

Empfehlungen

So vermeiden Sie Kreuzkontamination:

- Waschen Sie rohes Obst und Gemüse
- Decken Sie rohe und gekochte Lebensmittel ab und bewahren Sie sie getrennt voneinander auf
- Verwenden Sie nur saubere und/oder desinfizierte Geräte und Utensilien
- Verwenden Sie farbodierte Wischtücher, Eimer, Schwämme etc. für verschiedene Reinigungsaufgaben
- Verwenden Sie separates Zubehör (Schneidebretter, Messer etc.) für rohe und gekochte Lebensmittel

3 HYGIENE IN DER KÜCHE

Hygiene und Sauberkeit tragen wesentlich dazu bei, das Weiterverschleppen von unerwünschten Mikroorganismen zu verhindern. Dies gilt für Lebensmittel, Bereiche in denen Lebensmittel zubereitet werden sowie Geräte und Utensilien.

Empfehlungen

Halten Sie Arbeitsbereiche und Geräte sauber. Reinigen Sie diese nach jeder Benutzung, wenn Sie zu einer anderen Art von Lebensmittel wechseln oder wenn eine Kontamination aufgetreten sein kann.

Entfernen Sie zunächst Schmutz und Lebensmittelreste und desinfizieren Sie anschließend die Arbeitsbereiche und Geräte mit geeigneten Chemikalien oder durch Abkochen.

Gehen Sie am besten wie folgt vor:

- Mit Wischtuch vorreinigen
- Mit Reinigungsmittel nachreinigen
- Mit Wasser abspülen
- Mit geeigneten Produkten und Wischtüchern gemäß Gebrauchsanleitung desinfizieren
- Lufttrocknen lassen

Kimberly-Clark Professional

Die Gastronomie stellt neben anderen ein sehr bedeutendes Marktsegment für Kimberly-Clark dar mit Produkten wie Wischtücher, Handtücher, Toilettenpapier, Waschlotionen und Lufterfrischungssystemen.

Kimberly-Clark Professional bietet diesem Segment ein umfassendes Sortiment von Produkten, mit denen sich im täglichen Betrieb die Ge- und Verbrauchskosten reduzieren, der Hygienestandard verbessern und das Betriebsimage aufwerten lassen. Es ist unser höchstes Gebot, auch in Zukunft die effizientesten Lösungen zu finden, welche den speziellen Anforderungen der Gastronomie gerecht werden.