



## Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln



Transportwagen desinfizieren und trocknen



Eine würfelförmige Kühlzelle mit einer inneren Seitenlänge von 230 cm soll nach dem Abtauen und Reinigen desinfiziert werden. Je m<sup>2</sup> Innenfläche sind 0,25 l einer 10%igen Desinfektionslösung aufzusprühen.

- 1 Ermitteln Sie die Menge an gebrauchsfertiger Desinfektionslösung.
- 2 Ermitteln Sie die Menge an benötigtem Konzentrat.

### Desinfektion

Maßnahmen zum Inaktivieren (Abtöten) von Mikroorganismen bzw. zur Verminderung deren Anzahl.

Desinfektionsmittel wirken nur in unmittelbarem Kontakt mit den Mikroorganismen. Vor jeder Desinfektion ist eine gründliche Reinigung erforderlich.

Desinfektionsmittel müssen

- unbedenklich für den Menschen,
- farblos, geruchlos und geschmacklos,
- vielseitig einsetzbar, schnell und sicher wirksam,
- gut benetzend und oberflächenschonend,
- umweltschonend sein.

Die Wirkung einer Desinfektion hängt von der Konzentration der Desinfektionslösung, der Temperatur und der Einwirkdauer ab. Desinfektionsmittel dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Sie müssen nach der erforderlichen Einwirkungszeit gründlich abgespült werden.

Die Desinfektionsmittel stets streng nach Gebrauchsanweisung verwenden: Gebrauchsanweisung vorher lesen! Dosierung und Einwirkzeit beachten.

Zu geringe Konzentrationen könnten die Widerstandsfähigkeit (Resistenz) der Mikroorganismen vergrößern. Zu hohe Konzentrationen wären nicht nur unwirtschaftlich, sondern bilden auch eine Gefahr für den Menschen.

### Reinigungs- und Desinfektionsplan

Der Reinigungs- und Desinfektionsplan stellt eine Auflistung der Gegenstände eines Lebensmittelbetriebes einschließlich Böden und Wänden und deren Reinigungs- und Desinfektionshäufigkeit dar.

Arbeitsmittel	Reinigung	Desinfektion
Arbeitstische einschließlich Wandflächen	nach Einsatz	nach der Reinigung bei Verarbeitung von Rohet, Geflügel, Fleisch, Fisch
Handwerkzeug, Geräte, Maschinen, Schneidebretter, Bedarfsgegenstände zur Aufbewahrung von Lebensmitteln	nach Einsatz	nach der Reinigung
Herd, Backofen, Kombigerät, Salamander, Mikrowellengerät	nach Einsatz	
Behälter zur Speisen- und Getränkeausgabe, Türgriffe, Griffe, Bedienungsfelder an Geräten, Waschbecken, Ausgüsse, Spülmaschine, Geschirrrücklauf, Ausgabetheke	täglich	
Abfallbehälter	täglich leeren, reinigen, neue Beutel einlegen	täglich, bei Beutel-Einsatz wöchentlich
Kaffeemaschine	täglich, Entkalkung nach Vorschrift	
Trockentücher, Anfasser	täglich, bei mindestens 70 °C waschen	
Toiletten, Waschraum	täglich, nicht vom Küchenpersonal	täglich
Fußböden, Abflüsse	täglich	wöchentlich
Kühlschränke, Böden von Kühl- und Gefriereinrichtungen	wöchentlich	wöchentlich
Wände, Fliesen, Türen	wöchentlich	
Abzugshaube, Filter, Lüftungsfiler	vierzehntägig	
Vorratsschränke, Regalfächen im Lagerbereich	monatlich	