

## Gute Hygiene Praxis

- Die Reduktion von Mikroorganismen ist das Ziel
- Die gilt für alle Arbeitsbereich und Speisen
- Dafür sind geeignete Maßnahmen zu treffen
  - Reinigung
  - Überwachung
  - Warmhaltezeiten
  - Abkühlzeiten
  - Kühlkette

## Lebensraum von Mikroorganismen entziehen

- Die Organismen benötigen Luft, Feuchtigkeit, Wärme und Nahrung
  - Ideal für Mikroorganismen sind:
    - Warme Speisen
    - Feuchte Schmutznester in Ecken, Kanten, Kanal, etc.
    - Lebensmittel die zu lange ungekühlt sind
    - Keine durcherhitzten Speisen
    - Lange Stehzeiten am Buffet, etc.

## Merkmale

- Gekühlte und Tiefgekühlte Lebensmittel müssen bei Lieferung sofort in das Kühlhaus oder den Tiefkühler verräumt werden
- Lebensmittel werden Gewaschen (Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte) und geschält oder pariert, entgrätet, etc.
- Auf den Wechsel von Schneidbrettern und das Desinfizieren zwischen den Arbeitsschritten achten
- Die Speisen müssen rasch produziert und sofort verzehrt oder mit Hilfe von Schnellkühlen zwischengekühlt werden!
- Lebensmittel nicht in der Küche zwischenlagern!
  
- **Lagerung warmer Speisen:**
  - Mind. 75°C
  - Max. 3 Stunden
  - Danach Entsorgen (Rücksprache mit Schichtleiter/Souschef)
  
- **Lagerung Mise en Place:**
  - Essfertige Lebensmittel müssen gekühlt gelagert werden.
  - Portionierwerkzeuge regelmäßig auswechseln
  - Regelmäßig umleeren

- **Gilt für Speisen, welche nicht die maximale Zeit von 3 Stunden warmgehalten wurden**
  - Durch Schockkühlen innerhalb von 90 Minuten auf 4°C bringen.
  - Beim Aufwärmen auf mind. 80°C durcherhitzen
  - Faschiertes mind. 90°C
  - Wiederverwertung von Faschiertem vermeiden

### Überwachung

Sicherstellen und Dokumentieren der Hygiene durch:

- Temperaturkontrolle
- Abkühlprotokolle
- Reinigungspläne
- Warmhalteprotokolle
- Reinigungsprotokolle
- Schädlingsmonitoring, etc.

### Grundlegende Körperpflege

- Tägliches Duschen oder Baden
- Tägliches Haare waschen
- Saubere Berufsbekleidung
- Tragen von Kopfbedeckung
- Feste, geschlossene Schuhe – Straßenschuhe sind keine Küchenschuhe

### Hände waschen

- Nach jedem Arbeitsgang
- Nach dem Rauchen
- Nach Lagerarbeiten
- Nach dem Toilettenbesuch
- Nach dem Essen
- Vor Aufnahme der Arbeit

### Kreuzkontakte

- Schneidbretter zwischen Arbeitsschritten wechseln
- Keine Lieferantenkisten auf Arbeitsfläche stellen
- Messer zwischen den Arbeitsschritten reinigen
- Hände waschen
- Nur Einweg-Tücher verwenden

### Richtig reinigen

- Zuerst Grobreinigung
- Für jede Reinigung gibt es das passende Putzmittel
- Die Putzmittel nach Anleitung dosieren
- Die angegebene Einwirkzeit beachten
- Reinigungsintervalle laut Putzplan beachten

KM Dietmar E. Fröhlich, MSc