

## Unterweisungsnachweis Reinigung & Hygiene

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, über folgende Sachverhalte und Gefährdungen in ausreichender Art und Weise informiert und unterwiesen worden zu sein:

- Die Hygiene ist in einem gastronomischen Betrieb sehr wichtig. Eine tägliche Reinigung und Desinfektion der Räume und Einrichtungen sollte selbstverständlich sein.
- Man unterscheidet im Küchenbereich zwischen primären und sekundären Kontaminationen. Primär, also bereits bei der Anlieferung verunreinigte Produkte, erzeugen vor allem Schäden, wenn sie ungenügend erhitzt und/oder falsch gelagert wurden. Die Vermeidung der sekundären Kontaminationen erstreckt sich auf das Verbot der Beschäftigung kranker, auch leicht kranker Personen sowie von Ausscheidern.
- Die Flächen und Küchengeräte sollen sorgfältig nach der Reinigung desinfiziert werden. Die vorgeschriebenen Einwirkungszeiten sind unbedingt einzuhalten, jedoch müssen Reste des Desinfektionsmittels vor Benutzung der Geräte mit Trinkwasser abgespült werden.
- Die Wasch- und Reinigungsbecken sollen mit heißem Wasser nachgespült werden. Polieren nur mit frischen Tüchern oder Einmalpapiertüchern, keinesfalls mit „Putzlappen“.
- Es ist sehr wichtig, dass die Bürsten, Schrubber, Drahtschwämme und andere Reinigungsgeräte täglich gereinigt werden.
- Häufiges Wechseln der Wischlappen, nötigenfalls mehrfach täglich, tägliches Auskochen und Trocknen sind Mindestforderungen, die nicht eindringlich genug erhoben werden können.
- Die Wischlappen sollten durch die heute im Handel zu beziehenden Einmalspültücher ersetzt werden.
- Jeder Küchenangestellte sollte bei der Arbeit ein eigenes, nur für ihn bestimmtes Handtuch benutzen, keinesfalls Gemeinschaftshandtücher.
- Diese, wie die Trocken- und Abwischtücher, sind täglich zu erneuern.

- Für das Händetrocknen sollen Einmalhandtücher aus Papier oder Rollenhandtücher in Handtuchspendern benutzt werden.
- Die Arbeitskleidung, Kittel, Schürzen usw. in der Küche sollen täglich frisch zur Verfügung stehen, und zwar am besten aus weißem, kochfestem Material, das die zur Erzielung einer einwandfreien Desinfektion erforderlichen Temperaturen von + 80 °C bis 100 °C verträgt.
- Bei der Lagerung von Lebensmitteln und Speisen sind die Grenztemperaturen der Bakterien-, Hefen- und Schimmelpilzvermehrung zu berücksichtigen.
- Ein wichtiger Punkt in der Gastronomie ist die Kontrolle der Schädlinge.
- Die wichtigste Kontrollart ist die Hygiene!
- Küchenschaben z. B. brauchen Nahrung, Wasser und geschützte Verstecke. Da diese Insekten praktisch alles fressen, liegt die Grundlage einer Küchenschabekontrolle darin, Abfälle zu beseitigen und einen ordentlichen Betrieb einschließlich der Sozialräume durch Anwendung permanenter Reinigungsprogramme zu erhalten.
- Das in der Gastronomie am häufigsten saisonbedingt vorkommende Insekt ist die Fliege.
- Der wirksamste Weg der Kontrolle besteht darin, das Eindringen in Verarbeitungs-, Lager-, Vor-/Zubereitungs- und Servierbereiche zu verhindern. Luftschranken, Fliegengitter und doppelte Türen hindern Fliegen am Eindringen. Müll sollte in geschlossenen Behältern gelagert werden.
- Verschiedene Insekten, wie Ameisen, Käfer und Motten, kommen in trockenen Lagerräumen vor. Diese Schädlingsarten können anhand von Löchern in Lebensmitteln und Verpackungsmaterial identifiziert werden.
- Durch eine aufgeräumte, saubere Umgebung, gute Belüftung und Umschichten der Güter im Lager können die Insekten unter Kontrolle gehalten werden.
- Der Hygiene-Plan gibt Auskunft über die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten jedes einzelnen Beschäftigten in Bezug auf die Reinigung und Hygiene.

- Der Hygiene-Plan sollte mindestens folgende Punkte enthalten:

*a) Persönliche Hygiene:*

Händewaschen und -desinfizieren

- vor Arbeitsaufnahme
- nach Toilettenbesuch
- nach bestimmten Arbeiten

*b) Bauliche Voraussetzungen:*

1. Lagerbereich

- Regallager
- Kellerlager
- Kühllager
- Tiefkühllager

2. Küchenbereich

- Hauptküche
- Kalte Küche (Diätküche)
- Separater Schmutzplatz
- Gerätereinigung und -lagerung
- Raum für Leitung
- Räume für Personal

3. Speisentransport

- Ausgabestelle
- Stellfläche für Transportwagen
- Reinigung

*c) Funktionsablauf*

- Speisenvorbereitung
- Kalte Küche
- Portionierung
- Reste
- Reinigung - Desinfektion
- Entsorgung

- Da die Reinigungstätigkeit einen nicht unerheblichen Anteil der täglichen Arbeit ausmacht, spielt die Sicherheit in diesem Zusammenhang eine wichtige Rolle. Ereignen sich doch jährlich viele Unfälle bei Reinigungsarbeiten.

Ursachen sind hier unter anderem

- feuchte und nasse Fußböden,
- Stolperstellen durch herumliegende Schläuche,
- aufgedeckte Bodeneinläufe,
- Verätzungen beim Umgang mit Reinigungsmitteln,
- Verletzungen durch falsche Bedienung von Reinigungsmaschinen und Geräten,
- Benutzung von ungeeigneten Aufstiegen,
- Aufsteigen auf Geräte,
- Schnittverletzungen an nicht entgrateten Kanten, bei Maschinen, Geräten und Einrichtungsgegenständen.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(unzutreffendes streichen)

Name, Vorname \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

Name, Vorname \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

Name, Vorname \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

Name, Vorname \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

**Name, Vorname des Unterweisenden** \_\_\_\_\_

**Datum und Unterschrift des Unterweisenden** \_\_\_\_\_