

Reinigung und Desinfektion

Im Küchenbereich muss alles getan werden, um die Speisen und Getränke lebensmittelhygienisch einwandfrei herzustellen. Eine große Bedeutung haben deshalb die Reinigung und Desinfektion der Arbeitsflächen, Geräte, Fußböden usw.

Das Reinigen dient der Entfernung der Verschmutzungen und Mikroorganismen durch mechanische Bearbeitung unter Zuhilfenahme von Reinigungsmitteln. Bei richtiger Durchführung werden dabei bereits einige Krankheitskeime und Verderbniserreger entfernt.

Durch die Desinfektion werden restliche Mikroorganismen beseitigt. Da Desinfektionsmittel im Schmutz verborgene Krankheitskeime nicht erreichen können, muss vor der Desinfektion immer gereinigt werden. Erforderlich ist der Einsatz eines Desinfektionsmittels im gewerblichen Bereich allerdings nur auf Arbeitsflächen und bei Hilfsmitteln, die mit verzehrsfähigen Produkten in Berührung kommen.

Übrigens: Der Einsatz von Desinfektionsmitteln ist im privaten Bereich unnötig. Nur in wenigen Ausnahmefällen, z.B. im Falle einer Salmonelleninfektion, muss im Privathaushalt zu Desinfektionsmitteln gegriffen werden.

Reinigung:

- Tägliche Unterhaltsreinigung laut Reinigungsplan zur Entfernung von fetthaltigen und organischen Verschmutzungen mit einem alkalischen Reinigungsmittel
- Alle 14 Tage (bei höheren Wasserhärtegraden 1–2-mal / Woche) statt alkalischem Reinigungsmittel, Einsatz eines sauren Reinigungsmittels (Sanitärreiniger oder Kalklöser) zur Entfernung der mineralischen Verschmutzungen.

Es sollte kaltes, maximal 30–40° C warmes Wasser verwendet werden. Die heutigen Reinigungsmittel verlieren bei höheren Temperaturen ihre Wirksamkeit. Dies gilt auch für handelsübliche Haushaltsreiniger.

Während der Arbeiten sollten Handschuhe getragen werden, um die Haut zu schützen.

Hilfsmittel wie Feudel und Wischlappen müssen jedes Mal nach der Reinigung entweder bei 95° C oder bei 60° C plus Desinfektionsmittel gewaschen werden. Eine Vorreinigung ohne Waschmittel ist dabei dringend erforderlich. Die in den Hilfsmitteln enthaltenen Reinigungsmittel reagieren sonst mit dem Waschmittel. Dies verschlechtert beim nächsten Gebrauch die Funktionsfähigkeit der Hilfsmittel.

Hochdruckreiniger beeinträchtigen die Öl-Fett-Abscheider. Es sollten bzw. dürfen daher nur Niederdruckreiniger (30-35 Bar) eingesetzt werden.

Desinfektion:

Physikalische Desinfektion:

Bei der Heißwasserdesinfektion werden Gegenstände desinfiziert indem sie mindestens zwei Minuten in ein etwa 82° C heißes Heißwasserbad gelegt werden. Der Vorteil liegt darin, dass keine chemischen Rückstände hinterlassen werden, allerdings muss das Wasserbad je nach Verschmutzungsgrad von Zeit zu Zeit gereinigt werden und die Temperatur stetig überprüft und konstant gehalten werden.

Chemische Desinfektion:

Desinfektionsmittel in max. 20° C kaltem Wasser ansetzen. Desinfiziert werden sollten:

- Arbeitsflächen, Maschinen und Geräte in der kalten und warmen Küche
- Kühlschränke und Kühlräume
- Bereiche, in denen Geflügel, Fleisch, Gemüse und Salat für die Küche vorbereitet werden
- Fußböden nur in Bereichen für leicht verderbliche Lebensmittel

Besonders wichtig ist die richtige Dosierung, denn Mikroorganismen gewöhnen sich sehr schnell an die Desinfektionsmittel. Werden Desinfektionsmittel häufiger unterdosiert, können die Bakterien schneller Resistenzen ausbilden, d.h. sie werden widerstandsfähiger gegen die Wirkstoffe der Desinfektionsmittel.

Beim Einsatz der Desinfektionsmittel ist das Anziehen von Handschuhen (keine Einmalhandschuhe, da diese sich auflösen) Vorschrift.

Allgemeines zum Thema Reinigung und Desinfektion:

Zu allen vorhandenen Mitteln müssen die Produktinformationsblätter und Sicherheitsdatenblätter, bei Gefahrstoffen auch die Betriebsanweisungen im Betrieb vorhanden sein.

In lebensmittelverarbeitenden Betrieben dürfen nur Reinigungs- und Desinfektionsmittel laut DVG-Liste (DVG = Deutsche veterinärmedizinische Gesellschaft) eingesetzt werden. Diese Mittel wirken auch bei kälteren Temperaturen (Kühlschränke und -räume) und haben keine negativen Wirkungen, falls Rückstände auf das Lebensmittel übergehen.

Empfehlenswert ist es, möglichst alle Arbeitsgeräte, die in die gewerbliche Spülmaschine passen, dort zu reinigen.

Grund: Die Hersteller der gewerblichen Spülmaschinen garantieren bei regelmäßiger Wartung die vorschriftsmäßige Reinigung und Desinfektion.

Kleines ABC der Reinigungsmittel:

Desinfektionsreiniger:

Die Reinigungsleistung dieser für den Haushaltsbereich neuerdings häufiger anzutreffenden Mittel ist zu niedrig. Die Desinfektionswirkung ist ebenfalls zu niedrig, es droht die Gefahr einer Resistenzbildung bei Mikroorganismen.

Essigessenz:

Beim Einsatz von Essigessenz ist die Gefährdungsgrenze schnell erreicht. Es sollten immer Handschuhe benutzt werden. Mundschutz ist empfehlenswert. Die Reinigungswirkung von Essigessenz ist sehr viel geringer als von kommerziellen sauren Reinigern. Essigessenz beschädigt auf Dauer die Armaturen.

Scheuersand:

Scheuersand zerstört Oberflächen wie die dünnen Glasschichten auf der Badezimmerkeramik und Chromschichten auf Armaturen. In den feinen Rissen können sich dann leicht Verschmutzungen absetzen, die schlecht zu reinigen sind.

Schmierseife:

Schmierseife hat einen sehr hohen pH-Wert (13): Viele Bodenbeläge und Oberflächen wie Linoleum, PVC, lackierte Flächen und verzinkte Teile können diesen pH-Wert nicht ab. Ein weiterer Nachteil von Schmierseife ist die Bildung von Kalkseifen, was zu einem fleckigen Reinigungsergebnis führt. In das Abwasser dürfen Schmierseifenlösungen nur nach starker Rückverdünnung (auf pH-Wert 6,5-9) eingeleitet werden. Höhere pH-Werte beeinträchtigen die bakteriologische Reinigungsstufe in den Klärwerken.