



Tiefenhygiene: Weit mehr als eine Grundreinigung

Dass eine Großküche sauber zu halten ist, ist selbstverständlich. Neben der täglichen Reinigung spielt aber auch die technische Tiefenhygiene eine wichtige Rolle. Sie sorgt für hygienisch einwandfreie Geräte und leistet vorbeugenden Brandschutz.



So sieht eine Großküche nach der Tiefenreinigung aus

In jeder Großküche gehört die Reinigung zum täglichen Programm. Hierbei werden Oberflächen von Geräten und Arbeitsplatten gesäubert und desinfiziert sowie Fußböden gewischt. Permanent vorhandene Feuchtigkeit, Lebensmittel- und Reinigungs- mittelreste sowie Fettablagerungen setzen sich jedoch in Zwischenräumen, Ritzen und Fugen ab. Es kommt zu starken Verschmutzungen, Verkrustungen und Verkalkungen. Diese bieten Mikroorganismen einen Nährboden und stellen für Schädlinge wie Schaben und Mäuse Nahrung dar.

Zu mangelhaften Hygieneverhältnissen kann es allerdings auch über die Raumluft kommen, zum Beispiel, wenn die Lüftungsanlagen unzureichend gereinigt sind und sich aufgrund dessen Schimmelpilzsporen und Mikroorganismen im Raum verteilen oder wenn fettbelastete Abluftanlagen unzureichend gereinigt werden. Dann kann die verbrauchte, belastete und gesundheitsschädliche Luft nicht mehr abgeführt werden und legt sich ebenfalls auf alle Oberflächen und Lebensmittel.

Was heißt Tiefenreinigung?

Hier setzen die hygienischen Maßnahmen der „Gesec Hygiene und Instandhaltung“, einem Unternehmen der Augsburger Gesa Hygiene-Gruppe, an. Im Rahmen der technischen Tiefenhygiene werden Maschinen und Geräte, soweit möglich, auseinandergebaut. Sie werden vollständig gereinigt, von Ablagerungen befreit und anschließend wieder zusammengesetzt. Das Unternehmen überprüft die in den Raum zugeführte Luft ebenso wie die abgeführte. Wo notwendig, bietet es auch die Reinigung dieser Lüftungssysteme (Zu- und Abluft) an.

Dass eine tägliche Reinigung in Großküchen nicht ausreicht, deuten auch die rechtlichen Normen in Bezug auf Lebensmittelhygiene an. Über den Hygienestatus der Küche äußert sich die EU-VO 852/2004 „Lebensmittelhygiene“, die für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.“ Die Verordnung sieht hier grundsätzlich den Betreiber in der Pflicht. Letztlich ist die Zuständigkeit aber eine Frage des Vertragskonstrukts zwischen Betreiber und Eigentümer, das im Zweifelsfall genau zu prüfen ist.

Im Detail hält die EU-Verordnung den Betreiber der Küche dazu an, nach auf HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren in Verbindung mit einer guten Hygienepraxis zu handeln. Zu einer „Ekel erregenden oder sonstigen Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln“ darf es nicht kommen. In die Zuständigkeit des Betreibers fällt laut der Verordnung darüber hinaus das Ermitteln von Gefahren hygienischer Natur, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen. Die DIN 10506 „Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftspflege“ enthält erläuternde Hinweise zur Auslegung der EU-Verordnung 852/2004 sowie der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV). Auch die DIN 10516 „Lebensmit-



Gesa Hygiene-Gruppe

Gubener Straße 32, 86156 Augsburg
 Telefon 0821 79015-0, Telefax 0821 79015-399
 E-Mail: info@gesa.de, www.gesa.de

telhygiene – Reinigung und Desinfektion“ gibt Hinweise zur Gesamthematik.

Will ein Küchenbetreiber diese Forderungen also erfüllen, muss er auch dafür Sorge tragen, dass die Verschmutzungen an schwer zugänglichen Stellen entfernt werden. Der Betreiber hat es selbst in der Hand, wie und in welchem Umfang die Küche gereinigt wird. Treten jedoch Probleme auf oder kommt es zum Nachweis von Schädlingen oder Verunreinigungen im Essen, steht er in der Verantwortung und muss auch die Konsequenzen tragen. Diese können eine angeordnete Schließung der Küche, aber auch ein gewaltiger Imageverlust sein.

Regelmäßiger Rhythmus – auch bei der Spezialreinigung

Der Rhythmus der Reinigungsmaßnahmen richtet sich nach dem Alter der Küche. Je älter die Baugruppen sind, umso mehr Fugen und Ritzen sind meist vorhanden, in denen sich Ablagerungen festsetzen können. Das Design neuer, hochwertiger Küchengeräte ist in der Regel auch im Hinblick auf die Hygiene entworfen, sodass sich häufig weniger Schmutz ablagern kann. Darüber hinaus verfügen sie noch über glatte Flächen und intakte Dichtungen, an denen sich nur schwer Verunreinigungen anlagern können.

Bei neuen Küchen empfiehlt sich eine Zustandsanalyse im Abstand von einem Jahr, bei der festgestellt wird, ob eine Behandlung notwendig ist. Bei Küchen, die bereits seit ein paar Jahren in Betrieb sind, ist erfahrungsgemäß eine jährliche tiefenhygienische Reinigung vorzusehen. Bestehen Zweifel an der Notwendigkeit einer Reinigung, kann auch hier im Vorfeld eine Zustandsanalyse durchgeführt werden.

Um die Speisenproduktion so wenig wie möglich einzuschränken, müssen die Servicebehandlung und die dazugehörigen Ablaufprozesse entsprechend angepasst sein. Bei Gesec beispielsweise starten die Serviceteams meist, wenn der Küchenbetrieb endet: zwischen 14.00 Uhr und 17.00 Uhr. Arbeitet eine Küche im Zwei- oder Dreischichtbetrieb müssen die Einsatzzeiten abgesprochen und koordiniert werden.

Belüftung und Brandschutz

Die gesamte Abluftanlage ist durch die fettthaltige Luft einer besonders großen Verschmut-

zung ausgesetzt. In relativ kurzer Zeit können sich trotz leistungsstarker Aerosolabscheider in den Abluftkanälen dicke Fettschichten ablagern, die leicht entflammbar sind. Lüftungsdecken, Dunstabzugshauben, Ventilatoren und Kanäle müssen deshalb regelmäßig durch Fachpersonal gereinigt werden. Dies kommt nicht nur hygienischen Gesichtspunkten sowie den Aspekten der Arbeitssicherheit zugute, sondern dient vor allem dem vorbeugenden Brandschutz. Die Lüftungssysteme müssen deshalb so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

Sowohl das BGR 111 „Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit in Küchen“ als auch die VDI-Richtlinie 2052 „Raumlufttechnische Anlagen für Küchen“ sehen eine tägliche Überprüfung und eventuelle Reinigung der Küchenlüftungshauben, eine monatliche Inspektion und gegebenenfalls Reinigung der Lüftungsdecken und ihrer Komponenten sowie eine halbjährliche Überprüfung und gegebenenfalls Reinigung der Abluftleitungen, Ventilatoren und Aggregatkammern der Abluftanlage vor.

Sämtliche Überprüfungen und Reinigungsarbeiten sind zu dokumentieren. Hierfür sind langjährige Erfahrungen in der Servicedurchführung sowie Kenntnisse über alle gängigen Lüftungsdecken offener wie geschlossener Bauart, Dunstabzugshauben und Abluftsysteme notwendig. Wer auf gesicherte Qualität bei der Reinigung von raumlufttechnischen Anlagen – egal ob fettbelastet oder nicht – Wert legt, sollte auf die TÜV-Zertifizierung des Dienstleisters achten. Unter der Bezeichnung TÜV-FGK-QM-01 werden Unternehmen zertifiziert, die den Qualitätsstandards des Fachverbands Gebäude-Klima e.V. (fgk) und der TÜV SÜD Industrie Service GmbH entsprechen.

Damit die zugeführte Luft in Großküchen hygienisch einwandfrei ist, sollten die Forderungen der VDI 6022-Reihe „Raumluftqualität, Raumlufttechnik“ umgesetzt werden. Neben der technischen Wartung einer raumlufttechnischen Anlage fordert diese aus hygienischer Perspektive eine Hygiene-Erstinspektion sowie im Intervall von zwei bzw. drei Jahren eine Wiederholungsinspektion. Gerade in hygienesensiblen Bereichen wie zum Beispiel einer Großküche sollte darauf geachtet werden, dass die zugeführte Luft hygienisch unbedenklich ist.

Für den Betreiber einer Großküche gibt es



Luftleitung mit Ventilator vor der Behandlung



... und danach



Ein Aggregat vor der Behandlung



...und danach

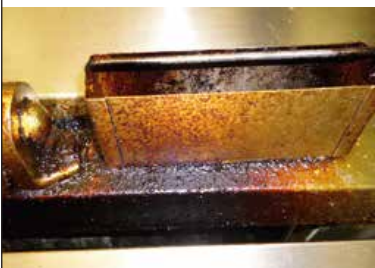




Eine Fritteuse vor der Behandlung



... und danach



Ein Teil der Kippbratpfanne vor der Behandlung



... und danach

unabhängig von festgelegten Rhythmen verschiedene Anhaltspunkte, wann eine tiefenhygienische Behandlung der gesamten Küche angesagt ist. Dazu gehören Abrinnspuren von Fett und Kalk an den Geräte- und Fliesensockeln sowie an Waschbecken, die Verdunkelung durch Schmutz- und Kalkablagerung auf Fliesenböden, Schimmelpilzbefall und Defekte an Wartungsfugen sowie verschmutzte Tellerlüfter. Ebenso gehören vereiste oder verschmutzte Verdampferventilatoren in den Kühl- und Tiefkühlräumen, Schimmelpilzbe- fall sowie verschmutzte und angeschimmelte Dichtungslippen in den Kühlschränken und Kühlräumen bzw. -häusern zu den eindeutigen Zeichen.

Weisen Kochplatten, Kippbratpfannen und Konvektomaten sowie die Heizstäbe und Frittierkörbe von Fritteusen starke Inkrustierungen auf, so empfiehlt sich eine tiefenhygienische Behandlung, anders ist diesen Verschmutzungen nicht beizukommen. Auch bei den Einschubwagen sind Fettinkrustierungen und Schmutzablagerungen ein Zeichen für Reinigungsbedürftigkeit.

In der Spülküche sind Kalkablagerungen an den Geräten, Verschmutzungen zwischen den Spritzschutzlappen und Schutzablagerungen an den Wrasenabzügen sowie Verschmutzungen und Speisereste in den Bereichen unterhalb der Geschirrförderbänder eindeutige Zeichen. Alle genannten Verunreinigungen lassen sich im Rahmen der täglichen Reinigung aufgrund der Ausrüstung als auch mangels Wissen, aus zeitlichen sowie anwendungstechnischen Gründen meist nur unzureichend erfassen. Sie summieren sich daher im Laufe der Zeit.

Weg mit der Verkleidung

Eine tiefenhygienische Behandlung geht weit über eine Grundreinigung der Küche hinaus. Die Verkleidungen aller Geräte werden dazu entfernt, nur so ist eine vollständige Tiefenreinigung möglich. Es wird soweit möglich der gesamte Geräteinnenraum inklusive der vorhandenen elektrischen Leitungen sowie der Unterbaukonstruktionen gereinigt. Nach Absprache mit dem Kunden können in diesem Zusammenhang defekte Leitungen und Bauteile sowie defekte Wartungsfugen repariert werden. Alle Dichtungen, Scharniere, Ecken, Kanten und Falze werden akribisch gereinigt, Verschmutzungen und Schimmelpilzbildungen restlos entfernt. An den Herden werden

eingebraunte Verkrustungen, die sich bei älteren Modellen auch unter den Herdplatten befinden, entfernt.

Auch im Back- und Garraum der Öfen und Konvektomaten sowie an deren Gitterrosten, Einschubblechen und Einschubwagen befinden sich solche Verkrustungen. Bei den Kippbratpfannen sind bei der Reinigung die Angaben des Herstellers zu beachten, damit die Werkstoffoberflächen nicht angegriffen oder zerstört werden und diese womöglich in Wechselwirkung mit den darin gebratenen Lebensmitteln treten. Auch bei Abwasserleitungen der Waschbecken und bei einzelnen Bauteilen von Spülmaschinen ist eine tiefenhygienische Behandlung sinnvoll. Gerade dort setzen sich häufig Gemische aus Fett, Eiweiß und vor allem Kalk fest, die das Ansiedeln von Bakterien erleichtern und den Werterhalt der Maschinen negativ beeinflussen.

Besonders wichtig ist die Behandlung der Verdampfer und Kühlaggregate. Die Schmutzteilchen, die aufgrund des kondensierenden Milieus meist mit Schimmelpilzsporen und anderen Mikroorganismen belastet sind, gelangen über den Luftstrom direkt auf die in der Kühleinrichtung gelagerten Lebensmittel und können diese nachteilig beeinflussen. Die Staub- und Fettschichten auf den Kühlaggregaten vermindern zudem deren Leistungsfähigkeit und erhöhen den Energiebedarf. Verdampfer und Kühlaggregate dürfen ausschließlich durch Fachbetriebe nach dem Wasserhaushaltsgesetz gereinigt werden. Wird gegen diese gesetzliche Forderung verstoßen, drohen nicht unerhebliche Strafgebühren.

Entrostet und geschmiert

Neben dem hygienischen Aspekt unterstützt die technische Tiefenhygiene den Werterhalt der Geräte. Ist der Austausch von Dichtungen oder die Erneuerung von Dehnungsfugen notwendig, werden beim Unternehmen Gesec beispielsweise diese Wartungstätigkeiten durch deren Techniker ausgeführt. Ein Elektriker sorgt für die einwandfreie Funktion der Geräte nach der tiefenhygienischen Behandlung. Korrodierte Teile werden entrostet und geschützt, Lager- und Gelenkwellen geschmiert und alle Fugen dauerelastisch abgedichtet. Eine tiefenhygienische Behandlung kann somit den vorzeitigen Verschleiß der Geräte und Einrichtungen reduzieren und verlängert deren Lebensdauer. ■ RED

