

HYGIENE



Auf optische Signale achten

Eine Großküche sauber zu halten, ist selbstverständlich. Wie, wann und ob Behandlungen über die tägliche Reinigung hinaus durchgeführt werden sollten, darüber äußern sich die Gesetzgebungen und Verordnungen relativ vage, warnt Expertin Anja Rothmund, Gesec.

Für den Betreiber einer Großküche gibt es 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 Kalkablagerungen auf Fliesenböden, Schimmelpilzbefall und verschmutzte Tellerlüfter sowie diverse Defekte an Wartungsfugen.

Ebenso zählen vereiste oder verschmutzte Verdampferventilatoren in den Kühl- und Tiefkühlräumen, Schimmelpilzbefall und verschmutz-

te sowie angeschimmelte Dichtungslippen in den Kühlschränken und Kühlräumen bzw. -häusern zu den eindeutigen Zeichen. Weissen Kochplatten, Kippbratpfannen und Konvektomaten sowie die Heizstäbe und

Kalkablagerungen sind deutliche Zeichen.

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 Schutzablagerun-

gen ein Zeichen für Reinigungsbedürftigkeit. In der Spülküche sind Kalkablagerungen an den Geräten, Verschmutzungen zwischen den Spritzschutzlappen und Schmutzablagerungen 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 nicht oder nur unzureichend erfassen. Sie summieren sich daher im Laufe der Zeit. Eine tiefenhygienische Behandlung



Gesa Hygiene-Gruppe

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



Die Inkrustierung von verbrannten Ölrösten bedeutet einen erheblichen Energiebedarf durch Leistungsverlust. Hier kann mit einem regelmäßigen Hygieneplan für Sauberkeit in der Fritteuse gesorgt werden.

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 und auch auf defekte Leitungen und

Tiefenreinigung beginnt hinter Verkleidungen.

Bauteile sowie defekte Wartungsfugen geachtet. Alle Dichtungen, Scharniere, Ecken, Kanten und Falze werden akribisch gereinigt, Verschmutzungen und Schimmelpilzbildungen restlos entfernt. An den Herden werden eingebrannte Verkrustungen, die sich bei älteren Modellen auch unter den Herdplatten befin-

den, entfernt. Speziell entwickelte Reinigungsmittel, die umweltverträglich sind und den Arbeitsschutzbestimmungen entsprechen, leisten wertvolle Hilfe. 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 die Abwasserleitungen der Waschbecken und die einzelnen Bauteile von Spülmaschinen sind in der tiefenhygienischen Behandlung inbegriffen. 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 ande-

ren Mikroorganismen belastet sind, gelangen über den Luftstrom direkt auf die in der Kühleinrichtung gelagerten Lebensmittel und können diese nachteilig beeinflussen. Die Staub-

Staub- und Fettschichten reduzieren Leistung.

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. Neben dem hygienischen Aspekt unterstützt eine solche technische Tiefenhygiene den Werterhalt der Geräte. Eine tiefenhygienische Behandlung verhindert somit den vorzeitigen Verschleiß der Geräte und Einrichtungen und verlängert deren Lebensdauer. Die gegenüber der täglichen Reinigung aufwendigen Maßnahmen der technischen Tiefenhygiene machen sich auf diese Weise schnell bezahlt.



Gesa Hygiene-Gruppe

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