

# HYGIENEVORSCHRIFTEN

Hygiene hat in der Gastronomie oberste Priorität. Bei Nicht-Einhaltung der geltenden Vorschriften und Standards drohen empfindliche Strafen. Unsere Checkliste klärt Euch über alle wichtigen Vorschriften auf, damit Ihr auf der sicheren und vor allem sauberen Seite seid.

## 1. Hygieneplan

Ein Hygieneplan gibt einen guten Überblick über alle notwendigen Hygienemaßnahmen und hilft bei der Einhaltung der Hygienevorschriften im gastronomischen Alltag. Er sollte in jedem gastronomischen Betrieb für die Angestellten zugänglich sein.

### PERSONALHYGIENE

- 1 Händewaschen ist das A und O: Daher werden bereits vor Arbeitsbeginn und zwischen unterschiedlichen Arbeitsgängen und vor allem nach jedem Toilettenbesuch die Hände gewaschen.
- 2 Schmuck sowie Armbanduhr werden abgelegt.
- 3 Die Küche wird nur mit Arbeitskleidung (sauber!) betreten.
- 4 Es werden Kopfbedeckung und rutschfeste Schuhe getragen.

### WICHTIG:

Regelmäßig sind Kurse und Schulungen zur Lebensmittelhygiene durchzuführen, um auf dem neusten Stand zu bleiben und auch neue Mitarbeiter mit einzubeziehen.

Alle wichtigen Hygienevorschriften der Gastronomie sind für alle Mitarbeiter sichtbar auszuhängen. Dies sorgt für Transparenz und alle Mitarbeiter können sich bei Bedarf entsprechend informieren. Dies gilt für alle Bereiche, die hier genannt werden.

## LEBENSMITTELHYGIENE

- 1** Unterschiedliche Lebensmittel benötigen verschiedene Lagertemperaturen: Daher die Lebensmittellagerung immer an den vorgeschriebenen Temperaturen ausrichten!
- 2** Verdorbene Lebensmittel immer vernichten. Sie stellen ein Gesundheitsrisiko für Eure Gäste dar!
- 3** Preise und Kennzeichnungen haben direkt in Lebensmitteln nichts verloren: Daher eventuelle Kennzeichnungen oder Preisauszeichnungen immer an anderer Stelle platzieren!
- 4** Verzicht auf zusätzliche Fleischeinlage: Daher Lebensmittel immer auf Schädlingsbefall prüfen!

## AUSSTATTUNGSHYGIENE

- 1** Wisch und weg: Die Oberflächen, an denen die Lebensmittel zubereitet werden, müssen glatt und vor allem leicht abwaschbar sein (Stichwort: Edelstahl).
- 2** Regale, Arbeits- und Ablageflächen etc. dürfen (insbesondere bei längerer Lagerung) keine Stoffe an die Lebensmittel abgeben.
- 3** Schneideflächen und -bretter dürfen nicht aus Holz sein.
- 4** Nicht nur auf den Inhalt kommt es an: Verpackungsmaterialien müssen gesundheitlich unbedenklich sein und dürfen keinerlei Stoffe an die Lebensmittel abgeben.
- 5** Kühlschränke und Tiefkühltruhen müssen regelmäßig abgetaut und auf optimale Temperatur geprüft werden.

## KÜCHENHYGIENE

- 1** Überall wo Speisen zubereitet werden und gekocht wird, bedarf es einer entsprechenden Lüftungsanlage, um üblen Gerüchen und einer erhöhten Brandgefahr vorzubeugen.
- 2** Beim Spülen gilt es, das Abtöten von Bakterien zu gewährleisten. Das ist in der Regel mit dem Einsatz einer Gastro-Spülmaschine und entsprechendem Geschirrspülmittel gewährleistet.

## RAUMHYGIENE

- 1** Fußböden sind leicht zu reinigen und rutschfest.
- 2** Die Räumlichkeiten sind ausreichend beleuchtet.
- 3** Vorhandene Waschbecken werden nur zum Händewaschen benutzt. Wichtig dabei: Desinfektionsmittel, Einmalhandtücher, Handwaschbürste und Seife sollten vorhanden sein.
- 4** Räume werden regelmäßig ent- und belüftet, um Schimmelbildung vorzubeugen.
- 5** Fußböden, Decken, Wände, Türen und Fenster werden regelmäßig gereinigt.