



Foto: Olaf Bröker – Pixabay

# Reinigung und Desinfektion in der Küche, aber richtig

**Wer Speisen für andere zubereitet, trägt eine sehr große Verantwortung für die Sicherheit dieser Lebensmittel. Mehr als 100.000 Erkrankungen werden in Deutschland jedes Jahr gemeldet, die durch das Vorkommen von Mikroorganismen (vor allem Bakterien, Viren oder Parasiten) in Lebensmitteln verursacht worden sein können.**

**von Maik Maschke und Johannes Jahn  
(Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure  
Deutschlands e. V., [www.lebensmittelkontrolle.de](http://www.lebensmittelkontrolle.de))**

**D**a insbesondere immungeschwächte und ältere Menschen versorgt werden, müssen strikte Hygieneregeln eingehalten werden, um solche Krankheitsfälle zu verhindern. Um in diesem Prozess mögliche Gefahren auszuschließen, werden gut ausgebildetes und/oder geschultes Personal, ein funktionierendes Hygienekonzept, sichere Arbeitsabläufe und unter hygienischsten Bedingungen hergestellte Lebensmittel benötigt.

Die Grundlage zur hygienischen Herstellung von Lebensmitteln ist eine saubere Küche. Eine sachgerechte **Reinigung** (Entfernung von Verschmutzungen, d. h. jede unerwünschte Substanz, einschließlich Produktresten, Mikroorganismen

sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittelrückständen) und **Desinfektion** (chemische und physikalische Verfahren zur Abtötung von Mikroorganismen auf ein Niveau, das weder gesundheitsschädlich ist noch die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigt) der Küche ist daher unumgänglich. Anhand der räumlichen und technischen Voraussetzungen ist unter Berücksichtigung der Arbeitsabläufe ein schlüssiges Reinigungskonzept zu erstellen.

## Was gehört ins Reinigungskonzept?

In diesem Konzept sind die zu reinigenden und zu desinfizierenden Bereiche sowie Armaturen und Gegenstände aufzuführen. In diesem Reinigungs- und Desinfektionsplan ist genau festzulegen,

- **was** (bestimmte Geräte, Arbeitsflächen, Böden, Lagerräume usw.),
- **wann** (täglich, wöchentlich, nach Gebrauch),
- **womit** (Reinigungsmittel – Dosierung, Einwirkzeit) und
- **von wem** (zuständiger Mitarbeiter) gereinigt und desinfiziert werden muss.

Beispielsweise müssen Töpfe mit Eiweißanhaftungen vor der Reinigung mit ausreichend Wasser, kalt abgespült werden. Die Eiweißanhaftungen können gerinnen und die zu reinigenden Flächen verkleben. In einer Tiefkühlzelle muss z. B. ein anderes Reinigungsmittel verwendet werden als im Normaltemperaturbereich, da diese Reinigungslösung sonst kurz nach dem Auftragen gefrieren kann. In dem Reinigungsplan sind alle Geräte (z. B. Schneidemaschinen) und Räume (Lagerräume, Kühlräume usw.) aufzunehmen.

Bei Bedarf muss auch zwischendurch eine Reinigung durchgeführt werden. Die Desinfektion ist ebenfalls in einem solchen Plan zu erfassen. Hierbei ist zu beachten, dass die Desinfektion kein Ersatz, sondern eine Ergänzung zur Reinigung ist. Deshalb muss vor der Desinfektion immer gereinigt werden.

## Die richtigen Reinigungs- und Desinfektionsmittel wählen

Im nächsten Schritt ist festzulegen, welche Reinigungs- und Desinfektionsmittel in welchen Konzentrationen zu verwenden sind. Die eingesetzten Mittel müssen dabei einerseits wirksam sein, andererseits sollen sie sich von den

Oberflächen wieder leicht entfernen lassen. Reste der Reinigungs- und Desinfektionsmittel verunreinigen ansonsten die Lebensmittel u. a. während des Produktionsprozesses. Auch auf die Qualität des verwendeten Reinigungswassers ist zu achten. Die verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen für den Lebensmittelbereich geeignet sein. Bei der Verwendung sind die Verwendungshinweise des Herstellers zu beachten (Verwendungsbereich, Einwirkzeit, ggf. Nachspülen mit Trinkwasser usw.).

Die Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft – DVG, der Verbund für angewandte Hygiene e. V. – VAH und der Industrieverband Hygiene und Oberflächenschutz für industrielle und institutionelle Anwendung e. V. – IHO haben dazu Listen mit geeigneten Desinfektionsmitteln herausgegeben.

Geräte und Arbeitsflächen sollten immer sofort nach Gebrauch gereinigt werden. Die Reinigung ist spätestens am Ende des Arbeitstages durchzuführen. Geräte, wie Fleischwölfe oder Schneidemaschinen, müssen vor der Reinigung und Desinfektion zerlegt werden. Um Verwechslungen mit Lebensmitteln und deren nachteilige Beeinflussung zu vermeiden, sind die Reinigungs- und Desinfektionsmittel in einem extra dafür vorgesehenen Schrank oder Raum



Mehr als nur saubere Wäsche

Anzeige

## Herzensangelegenheit Bewohnerwäsche

Die Anforderungen der Bewohner an die Pflege, das Essen und die Wäsche entwickeln sich immer weiter in Richtung „Ich will mich so wohl fühlen wie zu Hause!“. Vertrauen Sie deshalb auf die Erfahrung eines Textilvollversorgers, für den jedes Wäscheteil ein „Lieblingsstück“ ist.

Eine hohe Qualität in der bewohner-eigenen Wäschepflege ist einer der wichtigsten Indikatoren für die Bewohnerzufriedenheit. Wir haben uns darauf spezialisiert, dass jedes Wäschestück zuverlässig und mit bester Qualität wieder beim Empfänger ankommt. Mit innovativer Technik und mit allen unseren Mitarbeitern, denen das Wohl unserer Kunden am Herzen liegt.

### Transparenz schafft Vertrauen

Das Vertrauen Ihrer Bewohner und deren Angehörigen nehmen wir sehr ernst. Denn die Würde Ihrer Bewohner steht immer im Mittelpunkt des Handelns – einen wesentlichen Faktor stellt dabei der Umgang mit der persönlichen Kleidung dar. Ohne perfekten Wäscheservice kann hier Vertrauen schnell verspielt sein. LavanTex® sichert alle Kleidungsstücke durch individuelle Codierung. Das richtige sowie möglichst schonende Waschverfahren ist somit immer gewährleistet. Der Weg jedes Teils lässt sich jederzeit

lückenlos nachweisen. Und die Wäsche kommt zuverlässig beim Bewohner wieder an.

### Reinigungs- und Hygienequalität mit Wohlfühlfaktor

Ihre Bewohner sollen sich in ihrer perfekt gereinigten Wäsche rundum wohl fühlen. Zugleich gilt es, die einwandfreie Textilhygiene entsprechend den Vorschriften und Richtlinien professionell sicherzustellen. LavanTex® ist ein zertifizierter Dienstleister, der seit vielen Jahren mit Einrichtungen des Gesundheitswesens zusammenarbeitet. Unsere Erfahrung und unsere Referenzen geben Ihnen vollkommene Qualitätsgewissheit. Als Entscheider im Bereich Altenpflege sind Sie gerade bei der Pflege der „Lieblingsstücke“ Ihrer Bewohner auf höchste Qualität und Zuverlässigkeit angewiesen, aber auch immer aufs Neue gefordert, die Wirtschaftlichkeit dieser Dienstleistung entsprechend zu steuern. Eine besonders sensible und verantwort-

ungsvolle Aufgabenstellung, die sehr viel Fingerspitzengefühl verlangt. Kostenminimierung bei gleichzeitiger Qualitätsoptimierung, LavanTex® kann Sie auch hier aktiv unterstützen.

### Optimieren Sie Ihren Verbrauch

Die Kunden von LavanTex® können auf ein detailliertes Konzept zum Textilien Controlling zurückgreifen. Diesem konnte aufgrund der erhobenen Verbrauchsgößen bei 900 Kunden ein umfangreiches Benchmarking zugrunde gelegt werden – mit sehr konkreten Vergleichszahlen für die Verbräuche von zum Beispiel Bewohnergruppen. Ein erster Indikator für konkretes Optimierungspotenzial. Die Verbräuche lassen sich auf Basis von detaillierten Analysen monatlich ermitteln und somit ist eine hohe Transparenz, bis auf den einzelnen Bewohner heruntergebrochen, garantiert. Ein weiterer wichtiger Baustein für eine effiziente und wirtschaftliche Steuerung Ihrer Wäscheverbräuche.



Dazu gehört im nächsten Schritt auch die Ableitung von gezielten Maßnahmen, um eine deutliche Verbrauchsreduzierung zu erreichen. Auch hierbei unterstützt LavanTex® aufgrund ihrer langjährigen Expertise in der Bewohnerwäschepflege aktiv mit innovativen Ideen.

■ **Haben Sie Interesse oder Fragen zu unserem Service?**  
Rufen Sie uns gerne an:  
**06021-4482630** oder  
unter [info@lavantex.de](mailto:info@lavantex.de) oder  
[www.lavantex.de](http://www.lavantex.de)



**Abb. 1: Geräte vor der Reinigung auseinanderbauen**



**Abb. 2: Lebensmittelkontrolleurin prüft Reinigungszustand einer Abluftanlage**



**Abb. 3: Prüfung der Dokumentation**

getrennt von den Lebensmitteln aufzubewahren. Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in für Lebensmittel typische Gefäße umgefüllt werden (z. B. Getränkeflaschen).

### Was ist nach der Reinigung zu beachten?

Nach der Reinigung müssen auch die verwendeten Reinigungsutensilien wie Eimer, Bürsten und Wischer selbst einer Reinigung und ggf. einer Desinfektion unterzogen werden. Hier würde sich ein Farbkonzept für die Reinigungsutensilien anbieten, um Verwechslungen zu vermeiden und dadurch neue Kontaminationen auszuschließen. Textile Reinigungsutensilien wie Wischtücher, Schwämme und auch Geschirrtücher müssen in der Waschmaschine bei genügend hohen Temperaturen (mind. + 60 °C) gewaschen werden, sofern nicht Wegwerfprodukte verwendet werden. Bei der Reinigung von Oberflächen ist darauf zu achten, dass Schwammtücher immer trocknen können. Oft bleiben Wischtücher oder Schwämme feucht, was das Risiko einer Kontamination mit Bakterien deutlich erhöht.

### Gefahr: Kreuzkontaminationen

Für das Wegwischen von feuchten Stellen oder Lebensmittelresten eignen sich dazu besser Einwegtücher aus Papier oder Reinigungstücher aus Vliesstoff. Kommen Schneidebretter oder Arbeitsplatten mit rohen Eiern, Fleisch und Hackfleisch, Geflügel oder Frischfleisch in Kontakt, müssen diese sowie die verwendeten Geräte sofort nach der Benutzung gereinigt und desinfiziert werden. Somit können Kreuzkontaminationen vermieden werden. Hier können auch feuchte Desinfektionstücher verwendet werden.

Es ist darauf zu achten, dass sich vor der Desinfektion keine Eiweiß- und Fettrückstände mehr auf den Arbeitsflächen befinden, da sonst die Wirkung der Desinfektionsmittel drastisch vermindert wird. Vor der Desinfektion sollen daher die Arbeitsplatten/Schneidebretter gründlich mit viel heißem Wasser und Spülmittel abgewaschen werden. Arbeitsflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach Ablauf der Einwirkungszeit des Desinfektionsmittels vor Arbeitsbeginn mit Trinkwasser gespült werden.