

9. Anhang

Auszug aus der ZDv 46/28 "Lebensmittelhygiene" zum Thema Reinigung und Desinfektion

III. Reinigung und Desinfektion der Räume und Bedarfsgegenstände	ZDv 46/28
<p>614. Die Räume der Küche - mit Ausnahme der Vorrats- und Lagerräume - sind täglich mindestens einmal, spätestens nach Betriebsschluß unter Verwendung eines fettlösenden Mittels gründlich zu reinigen.</p>	
<p>Sie sind wenigstens einmal wöchentlich im Anschluß an die Reinigung mit einem geeigneten, geruch- und geschmacklosen für Lebensmittelbetriebe zugelassenen Desinfektionsmittel zu behandeln. Bei mehrtägiger Arbeitsunterbrechung ist die Reinigung und Desinfektion vor Arbeitsaufnahme zu wiederholen.</p>	
<p>Desinfektionen nach § 41 des Bundes-Seuchengesetzes bleiben hiervon unberührt. Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel und -geräte dürfen nicht in Räumen aufbewahrt werden, in denen Lebensmittel behandelt werden.</p>	
<p>615. Die Speisesäle, Vorrats- und Lagerräume der Standortverwaltung im Wirtschaftsgebäude sind durch die Standortverwaltung zu reinigen und - soweit erforderlich - zu desinfizieren. Toiletten, Wasch- und Duschräume des Küchenpersonals sind durch die Standortverwaltung zu reinigen und mindestens einmal wöchentlich zu desinfizieren.</p>	
<p>Die Reinigung der Betriebsräume, der Tische in den Speisesälen zu und nach den Mahlzeiten, die Beseitigung verschütteter Speisen und Getränke sowie das Auf- und Abtragen des Geschirrs obliegen dem Küchenhilfspersonal (s. auch Nr 509). Dieses Personal hat darüber hinaus nach Nr 827 der ZDv 70/1 die in den Speisesälen zusätzlich erforderlichen Besenreinigungen durchzuführen.</p>	
<p>Nebenträume, die zur Entsorgung von Speiseabfällen sowie Lebensmittelresten und deren Verpackungsmaterial bestimmt sind, darf das Küchenpersonal reinigen, wenn die Voraussetzungen der Nr 351 erfüllt sind. Dabei ist neben organisatorischen Maßnahmen gem. ZDv 70/1 Nr 810 sicherzustellen, daß bei der Reinigung dieser Räume benutzte Stücke der Schutzkleidung nur für diesen Zweck getragen werden, nach Abschluß der Arbeiten gewechselt und von der übrigen Schutzkleidung getrennt aufbewahrt werden. Getragene Gummistiefel sind unmittelbar nach Abschluß der Reinigungsarbeiten gründlich zu säubern und erforderlichenfalls zu desinfizieren.</p>	
<p>616. Die bei der Behandlung von Lebensmitteln verwendeten Maschinen, Geräte und sonstigen Bedarfsgegenstände sind sorgfältig sauber zu halten.</p>	
<p>Sie sind täglich mindestens einmal - spätestens nach Betriebsschluß - gründlich zu reinigen. Einmal in der Woche sind sie mit einem geeigneten, geruch- und geschmacklosen, für Lebensmittelbetriebe zugelassenen Desinfektionsmittel zu behandeln und anschließend mit klarem Wasser gründlich zu spülen.</p>	
<p>620. Die gereinigten Gegenstände sind mit sauberen Tüchern oder an der Luft zu trocknen. Gegenstände, die Spülmaschinen mit Nachtrockenzonen durchlaufen haben, dürfen nicht mit Textiltüchern getrocknet werden.</p>	
<p>622. Die Eßgeschirre und -bestecke der Küche sind möglichst bald nach ihrer Benutzung in heißem Wasser, dem ein fettlösendes Reinigungsmittel zugesetzt ist, gründlich zu reinigen und in klarem Wasser nachzuspülen. Diese Reinigung hat ausschließlich im Spülraum der Küche stattzufinden.</p>	
<p>Werden zur Geschirr-Reinigung Spülmaschinen verwendet, so ist ständig zu kontrollieren, daß die vom Hersteller vorgeschriebenen Temperaturen erreicht werden; im Nachspülgang sind mindestens +82 °C erforderlich.</p>	
<p>Nach der Reinigung und nach der Desinfektion müssen Bedarfsgegenstände frei von Resten der Reinigungs- und Desinfektionsmittel sein.</p>	
<p>623. Zur Kontrolle der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sind in den Küchen mindestens einmal jährlich mikrobiologische Raum- und Geräteuntersuchungen durchzuführen.</p>	