

Gefährliche Keime in Lebensmitteln sind eine ernstzunehmende Gesundheitsgefahr. Alle, die in Küchen arbeiten, müssen deshalb bestimmte Hygienestandards kennen und konsequent anwenden.

Von Christiane Diekmann

Zu viel Hygiene macht krank. Ja, stimmt. Im privaten, persönlichen Bereich kann dies durchaus als Richtschnur gelten, denn das menschliche Immunsystem braucht die Auseinandersetzung mit Keimen, Viren und Bakterien, um sich selbst zu stärken. In der Küche jedoch, insbesondere dort, wo Lebensmittel für Dritte verarbeitet und zubereitet werden, hat dies keinerlei Berechtigung, sondern es gilt das Gegenteil. Hier ist die Hygiene von elementarer Bedeutung. Laut Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) werden in Deutschland jedes Jahr mehr als 100.000 Erkrankungen gemeldet, die durch das Vorkommen von Mikroorganismen, insbesondere Bakterien, Viren oder Parasiten, in Lebensmitteln verursacht worden sein können. Dabei soll die Dunkelziffer noch sehr viel höher liegen. Damit das nicht passiert, sind alle, die in Gemeinschaftsküchen arbeiten, dazu verpflichtet, bei ihrer täglichen Arbeit auf Sauberkeit und Hygiene zu achten. „Wichtig dabei sind aber nicht nur die Schulung und die Motivation aller Mitarbeiter, sondern vor allem auch das Know-how und das Wissen um die richtigen Reinigungs- und Desinfektionsmöglichkeiten“, so Markus Karlisch, Vorstandsvorsitzender der Highclean Group, einer der großen Reinigungs- und Hygienespezialisten im deutschsprachigen Raum. Laut EU-Lebensmittelhygienerecht müssen alle Lebensmittel verarbeitenden und in Verkehr bringenden Betriebe gemäß HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte feststellen und dafür Sorge tragen, dass angemessene Sicherheitsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt, eingehalten, überprüft und dokumentiert werden.

Dazu gehört selbstverständlich nicht nur der hygienisch einwandfreie Umgang mit

den Lebensmitteln selbst, sondern auch eine richtige Abfallentsorgung, Reinigung und Desinfektion der Arbeitsbereiche, Vorratspflege und Schädlingsmanagement. Und last but not least die richtige Personalhygiene. Das Anfang dieses Jahres vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft installierte Bundeszentrum für Ernährung (bfze.de) fasst alle Fragen einer „Guten Hygienepraxis“ in Gemeinschaftsküchen zusammen. Danach ist jeder Unternehmer, der mit Lebensmitteln arbeitet, verpflichtet, seiner Hygieneverantwortung im Betrieb gerecht zu werden. Damit verbunden: eine gute Körperhygiene. Eigentlich eine Selbstverständlichkeit, trotzdem immer wieder ein Thema in der Küche. Fingernägel sollten sauber und kurz geschnitten sein. Auch Nagellack ist in der Küche tabu. Offene Wunden an den Händen müssen mithilfe wasserdichter Pflaster abgedeckt werden. Vor Arbeitsbeginn sollte der Handschmuck ebenso wie die Armbanduhr abgelegt werden. Dass in der Küche immer eine Kopfbedeckung getragen werden sollte, müsste ebenso selbstverständlich sein wie die strikte Trennung von privater Kleidung und Arbeitskleidung. Diese muss – wie die Geschirrtücher – täglich frisch sein und auch getrennt von

„Eine gute Hygienepraxis ist genauso wichtig wie Frische und Qualität der Lebensmittel und die handwerkliche Kreativität der Köche.“

Markus Karlisch

der privaten Kleidung aufbewahrt werden. Helle und kochfeste Wäsche ist dabei natürlich von Vorteil. Und natürlich sollte im Küchenbereich nicht geraucht werden.

Hygiene ist gelebter Standard

Gründliches und regelmäßiges Händewaschen zwischen allen Arbeitsgängen mit Seife und warmem Wasser sowie das anschließende Abtrocknen mit Einweghandtüchern beugt einer Übertragung von Mikroorganismen auf Lebensmittel entscheidend vor. Dabei sollten die Hände an dem in jeder Küche dafür vorgesehenen Handwaschbecken gewaschen werden und nicht am gleichen Becken, in dem auch Lebensmittel oder Geschirr gereinigt werden. Nach Arbeiten mit rohen Lebensmitteln, insbesondere Fleisch, Geflügel und Eiern, sowie nach jedem Toilettenbesuch müssen die Hände nach dem Waschen zusätzlich desinfiziert werden. Das Ziel jeder Desinfektion ist es, das Risiko einer Infektion zu vermeiden und die Übertragung gefährlicher Erreger auf andere oder die Lebensmittel zu minimieren.

Damit diese Desinfektion überhaupt Wirkung zeigen kann, gelten klare Anforderungen an das eingesetzte Desinfektionsmittel. Es sollte ein möglichst breites Wirkungsspektrum haben und für Mensch und Umwelt unbedenklich sein. Und: Nicht alle Desinfektionsmittel sind für jeden Zweck geeignet. Deshalb ist es notwendig, sich über die Wirkstoffe, das Wirkungsspektrum und die Eigenschaften der Desinfektionsmittel zu informieren. „Eine gute und täglich gelebte Hygienepraxis gehört in der Küche zu den absoluten Standards. Sie ist genauso wichtig wie Frische und Qualität der verarbeiteten Lebensmittel und die handwerkliche Kreativität der verantwortlichen Köche“, so Markus Karlisch.