



Reinigung und Desinfektion von Flächen in der Großküche

Ziel in einer Großküche ist es, den Verbraucherinnen und Verbrauchern sichere Lebensmittel anzubieten. Da Lebensmittel leicht als Nährböden für Schädlinge dienen, ist eine gute Küchenhygiene sehr wichtig. Reinigung und Desinfektion gehören zu den Basis-hygienemaßnahmen. Im Reinigungs- und Desinfektionsplan sind der Bereich, das eingesetzte Produkt, die Vorgehensweise, die Häufigkeit sowie die Verantwortlichkeit aufgeführt. Grundsätzlich ist durch die Reinigung und Desinfektion eine optische Sauberkeit zu erzielen, die durch regelmäßige Kontrollen sichergestellt werden muss.



Warum ist eine Desinfektion in der Großküche erforderlich?

Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen schützen die Produkte während des gesamten Verarbeitungsprozesses vom Wareneingang bis zur Ausgabe vor einer Kontamination mit Mikroorganismen durch verschmutzte Hände oder Gegenstände sowie Maschinen. Reinigung allein genügt nicht, um krankheitserregende Mikroorganismen zu beseitigen. Nur durch eine wirksame Desinfektion werden Krankheits- sowie Verderbniserreger inaktiviert und dadurch ihre Anzahl deutlich reduziert.

Wie ist der Ablauf einer Reinigung und Desinfektion?

Um Sauberkeit und mikrobiologische Reinheit gewährleisten zu können, müssen täglich bei Arbeitsende alle benutzten Arbeitsflächen, Geräte und Maschinen der Großküche gereinigt und desinfiziert werden. Während der Speis Zubereitung und -abfüllung sind evtl. Zwischenreinigungsarbeiten notwendig. Regelmäßig sind Ver- und Entsorgungs- sowie Lagerbereiche zu reinigen und zu desinfizieren.

Standardprozedere:

1. Offene Lebensmittel abdecken. Diese, falls möglich, aus dem Reinigungsbereich beseitigen.
2. Grobe mechanische Vorreinigung durchführen.
3. Mit handwarmem bis kaltem Wasser vorspülen, ggf. Geräte demontieren.
4. Das Reinigungsmittel mit ggf. mechanischer Unterstützung manuell/maschinell aufbringen.
5. Reinigungslösung mit Trinkwasser abspülen.
6. Flächen trocknen lassen und ggf. mit Wasser abziehen.
7. Das Desinfektionsmittel auftragen. Alle zu desinfizierenden Flächen müssen benetzt sein.
8. Das Desinfektionsmittel einwirken lassen. Bitte Herstellerangaben beachten.
9. Ggf. mit Trinkwasser nachspülen, um Desinfektionsmittelrückstände zu entfernen.
10. Abtrocknen lassen.

Welche Desinfektionsverfahren werden eingesetzt?

Chemische Desinfektion:

Einsatz von desinfizierenden Komponenten zur Keimreduktion, z. B. im Wisch-, Tauchverfahren.

Chemothermische Desinfektion:

Einsatz von desinfizierenden Komponenten in Kombination mit hohen Temperaturen zur Keimreduktion.

Thermische Desinfektion:

Keimreduktion durch sehr hohe Temperaturen, z. B. über Heißwasser oder Dampf.

Hinweis: Die Anwendungsempfehlungen des Desinfektionsmittel- oder Maschinenherstellers sind zu beachten.

Weitere Informationen:

- Schulungsmodul *Lebensmittelhygiene* unter www.hygienewissen.de.



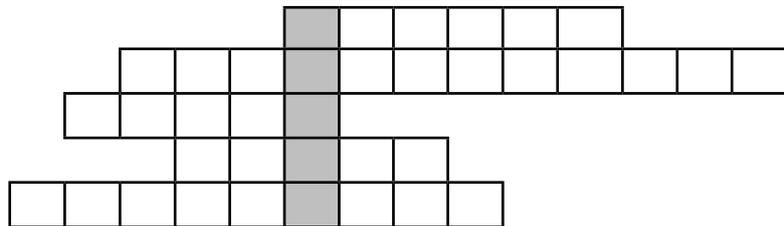
Testen Sie Ihr Hygienewissen!

Tragen Sie die richtigen Antworten in die waagrechten Felder ein. Das Lösungswort ergibt sich von 1 bis 5 in den grauen Feldern und beschreibt ein kritisches Lebensmittel. Hinweis: Umlaute, wie z. B. ä, und das Schriftzeichen „ß“ können verwendet werden. Die Lösung wird in Ausgabe IV/2025 bekanntgegeben. Viel Erfolg!

Fragen:

1. Ein anderer Begriff für „Areal“.
2. Maßnahme zur Reduktion von Krankheitserregern in der Großküche.
3. Ein anderer Begriff für „(Arbeits-)Grundlage“.
4. Ein Raum, in dem Speisen zubereitet werden.
5. Handlungen unterschiedlicher Art.

Antworten:



Neue Verkaufseinheit Flowpacks



Unsere Desinfektionstücher im Flowpack bekommen eine neue Verkaufseinheit. Zukünftig sind 6 Flowpacks anstatt 4 im Karton. Die Umstellung erfolgt voraussichtlich im 4. Quartal 2025.

Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen (Biozid-Reg-Nr.: B 40 Desinfektionstücher: N-74955, B 45 Desinfektionstücher: N-74956, B 20 Desinfektionstücher: N-108011).



Auswertung Kundenbefragung

Vielen Dank für Ihre zahlreichen und guten Bewertungen. Die von Ihnen eingereichten Wünsche und Anregungen nehmen wir sehr gerne auf und arbeiten weiterhin daran, Sie zufriedenzustellen.

orochemie-Hygienetag im Oktober 2025 in Zusammenarbeit mit der Vogt GmbH



Der Hygienetag zum Thema „Frischekick Hygiene/Mitarbeiterbindung“ findet am 16.10.2025 bei der orochemie GmbH + Co. KG in Kornwestheim/Baden-Württemberg statt. Referentin ist Frau Kathrin Ziegler, Hygieneberaterin, staatl. geprüfte Betriebsleiterin, Desinfektorin. Hierzu laden wir Sie herzlich ein.

Informationen und Anmeldung unter www.vogt-gmbh.de/vogtseminar/ oder per E-Mail an: vogtseminar@vogt-gmbh.de.



Nutzen Sie diese Fachinformation zur Ergänzung Ihres Hygieneplans (u. a. Kap. Allgemeine Anforderungen und Basishygiene) oder als Thema für Schulungen und Teambesprechungen.

Sie haben Fragen?

Kontakt unter:

Telefon: 07154 1308-46 oder -989
Fax: 07154 1308-40 oder -42
E-Mail: info@orochemie.com

orochemie-Neuigkeiten

unter:

