

Hygiene in der Betriebsküche

Die Hygienerichtlinien für Gemeinschaftsverpflegung dienen dazu, unsere Lebensmittelsicherheit zu erhöhen und die Essens-Teilnehmer vor Krankheiten zu schützen, die durch unsauberes Arbeiten auftreten können.

Dieses Hygieneprogramm allen –SchülerInnen zur Kenntnis bringen und unterschreiben lassen.

Beschäftigungsverbot

Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder - Verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu melden. Bei:

- akuter Durchfallerkrankung
- bei Hautausschlägen, eitrigen Entzündungen im Bereich Hände, Arme, Hals, Kopf.
- bei (infektiösen) Erkältungskrankheiten

Betreten der Betriebsküche:

Das Betreten der Betriebsküche ist ausnahmslos nur in entsprechender Kleidung gestattet: Keine Privat oder Straßenkleidung in der Betriebsküche (nur mit Besucherset), Service darf nicht durch die Küche gehen, Zugang zu den Kühlhäusern nur durch den hinteren Eingang.

Die Schüler in der Betriebsküche sind verpflichtet sich in den entsprechenden Garderoben umzuziehen, nicht in der Gemeinschaftsgarderobe.

1 Persönliche Hygiene:

Für seine persönliche Hygiene ist jeder/jede Mitarbeiter/innen der Betriebsküche selbst verantwortlich. Bei etwaigen Beanstandungen durch die Lebensmittelbehörde haftet jeder für seine Einhaltung der hier angeführten Bestimmungen zur persönlichen Hygiene.

Kopfbedeckung:

Alle Haare müssen von der Kopfbedeckung umhüllt sein, jeder ist für sich selbst verantwortlich.

Hände waschen:

Jedes betreten in die Küche beginnt mit dem waschen der Hände, das gilt auch dann, wenn die Küche nur für einen Augenblick verlassen wird.

Toilette:

Es sind die der Betriebsküche zugewiesenen Toiletten zu benutzen. Die Kochschürzen bleiben in der Betriebsküche. Hände waschen nicht vergessen.

Sonstiges:

Fingernägel, Make up, Piercings:

Sichtbare Piercings sind in der Betriebsküche verboten (auch wenn sie überklebt wurden)-diese Version müssen entfernt werden.

Fingernägel müssen kurz geschnitten sein, um Schmutzränder unter den Fingernägeln zu vermeiden. Lange Fingernägel (Gelnägel) sind in der Betriebsküche verboten, selbst wenn man Handschuhe trägt.

2. Hygiene am Arbeitsplatz.

Der Arbeitsplatz ist ein weiterer Risikofaktor an dem gesundheitsschädliche Bakterien, Sporen oder Salmonellen entstehen, sich vermehren und die Lebensmittel kontaminieren können.

Schneidebretter.

Die Schneidebretter dürfen je nach Farbe nur ihren Bestimmungen entsprechend verwendet werden:

rote Schneidebretter-für rohes Fleisch oder rohes Geflügel

braune Schneidebretter-für gegartes Fleisch oder gegartes Geflügel

blaue Schneidebretter-für Fische

gelbe Schneidebretter-für Obst und Süßspeisen

grüne Schneidebretter-für Gemüse

hier ist keine Ausnahme zulässig, auch dann nicht wenn nicht genügend Schneidebretter der gebrauchten Farbe zur Verfügung stehen.

die Schneidebretter für die Betriebsküche sind gekennzeichnet und dürfen keinesfalls die Küche verlassen - auch nicht für Caterings.

Arbeitsplätze.

Die Arbeitsplätze sind nach jedem Arbeitsgang gründlich zu reinigen-das gilt natürlich auch für die Regalfächer unter den Tischen und für den Fußboden.

Schultaschen, Werkzeugtaschen.

Schultaschen sind in der Betriebsküche ausnahmslos nicht erlaubt-auch nicht im Büro.

Auch die Werkzeugtaschen sind auf einem vereinbarten Platz zu lagern. Das benötigte Werkzeug soll an den Arbeitsplatz mitgenommen werden und kann an den Magnetleisten an den Wänden bereitgestellt werden.

Schmutziger und sauberer Bereich.

Unsere Betriebsküche ist prinzipiell in einem sauberen-schmutzigen Arbeitsbereich eingeteilt.

Der schmutzige Arbeitsbereich befindet sich an dem abgetrennten Platz bei den Kühlhäusern. In Kisten dürfen nicht über diesen Punkt hinaus in die Betriebsküche gelangen.

Natürlich ist es nicht immer möglich alle schmutzigen Arbeiten wie schälen und putzen von Gemüse parieren von Fleisch oder Fisch an diesen kleinen Arbeitsplatz durchzuführen. In diesem Falle muss der schmutzige und saubere Arbeitsbereich nicht unbedingt eine räumliche Trennung darstellen, hier ist eine zeitliche Trennung notwendig. Das bedeutet: Zuerst müssen die schmutzigen Arbeiten wie Gemüse schälen, Fleisch und Gemüse zuputzen getätigt werden, danach wird der Arbeitsplatz gründlich gereinigt.

Erst am sauberen Arbeitsplatz darf das Gemüse (Fleisch, Fisch) geschnitten und weiterverarbeitet werden.

Kühlungen unter den Arbeitsflächen

unter den Arbeitsflächen befinden sich Kühlfächer, die nur der Beschriftung entsprechend verwendet werden dürfen. Nach dem Unterricht dürfen keine Lebensmittel mehr in diesen Kühlfächern sein - unbedingt kontrollieren

3. Kühlhauser und Tiefkühler:

In beiden Kühlhäusern sind vor Arbeitsbeginn die lagernden Lebensmittel zu überprüfen:

1. auf Lebensmittel, die wir verwenden können. Es gilt: "first in, first out" (FIFO), das bedeutet Lebensmittel die zuerst in die Küche (Kühlung) kommen, sind auch zuerst zu verarbeiten.

So werden zum Beispiel keine frisch gelieferten Salate verarbeitet, wenn im Kühlhaus noch Salate vom Vortag sind. Das ganze gilt natürlich auch für alle anderen Lebensmittel, sowie Milch, Butter usw.

2. Auf Lebensmittel und Speisen, die nicht mehr in Ordnung sind.

Lebensmittel an denen man optisch schon erkennen kann, dass sie alt sind, sind zu entsorgen.

Wir haben in unserer Betriebsküche zwei Kühlhäuser,

Kühlhaus 1 ist das Kühlhaus für fertig gegarte Speisen und sauber zugeputzte Lebensmittel.

In diesem Kühlhaus dürfen nur fertig gegarte Speisen, sauber zugeputzte Salate, Brötchen und Torten oder Kuchen gelagert werden. In diesem Kühlhaus sind keine Regalfächer angebracht, alle Speisen werden in Gastro-Norm einsetzen auf einem Hordenwagen, mit Frischhaltefolie abgedeckt, gelagert. Im hinteren Bereich dieses Kühlhaus des befindet sich die Türe zur Tiefkühlzelle.

Kühlhaus 2 ist das Anlieferung-Kühlhaus.

In diesem Kühlhaus dürfen nur Lebensmittel Lagern, die in der Verpackung sind, ungeputzte Salate in Kisten, also alle Lebensmittel, so wie sie vom Lieferanten kommen.

Der hintere Bereich des Kühlhauses ist dem Service vorbehalten.

Fertige Speisen, Brötchen, sauber zugeputzte Salate, geschlagenes Obers, Saucen, also alles was ins Kühlhaus 1 gehört, muss sofern es sich im Kühlhaus 2 befindet entsorgt werden.

4. Reinigung und Entsorgung

Bei der Reinigung der Arbeitsflächen sind die dafür vorgesehen Reinigungstücher zu verwenden.

- Wettex und Stahlschwämme nur aus der Desinfektionslösung verwenden!
- Reinigung mit:

.....
.....

Entsorgung der Abfälle in die entsprechenden Behälter: Restmüll, Bio, Papier, Glas, Metall, Karton, Altöl.

5. unsere CCP



Um unsere kritischen Kontrollpunkte in der Betriebsküche zu überprüfen und zu dokumentieren verwenden wir das Programm BKVHACCP. Nachdem das Icon, das auf dem Desktop liegt mit Doppelklick gestartet wurde, geben Sie als Passwort: bk ein.

Wird auf der rechten Seite der Maske, die sich nun öffnet, wird im Textfeld "Sign:" das Kurzzeichen des Lehrers eingegeben, im Textfeld darunter die Kochgruppe. Dies gilt als digitale Unterschrift.

Danach wird die erste Zeile markiert (siehe unten) und auf die Schaltfläche "Alles OK" geklickt.

In der markierten Zeile sind nun in den Feldern mit den Spaltenüberschriften A, B, C, D, E, F, grüne Hakerl entstanden.

In den Checkboxen auf der rechten Seite kann man die Bedeutung dieser Buchstaben sehen.

Wenn alles in Ordnung ist, werden die Hakerl so belassen wie sie sind. Wenn nicht, dann wird das Hakerl neben den entsprechenden Buchstaben, durch Anklicken entfernt.

Datum	Bereich	Sign	Zeitstempel	Gruppe	A	B	C	D	E	F	Checkliste	Maßnahme	Information	Temp
04.09.12	SchülerInnen	KIRP	04.09.12 19:25	2HTA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Personahygiene			
04.09.12	Kühlzelle1										Kühlungen			
04.09.12	Kühlzelle2										Kühlungen			
04.09.12	Tiefkühlzelle										Kühlungen			
04.09.12	Küchenkühlchränke										Kühlungen			
04.09.12	Salatbuffet										Salatbuffet			
04.09.12	Speisenausgabe warm										Speisenausgabe warm			
04.09.12	Reinigungspersonal										Personahygiene			
05.09.12	SchülerInnen										Personahygiene			
05.09.12	Kühlzelle1										Kühlungen			
05.09.12	Kühlzelle2										Kühlungen			
05.09.12	Tiefkühlzelle										Kühlungen			
05.09.12	Küchenkühlchränke										Kühlungen			
05.09.12	Salatbuffet										Salatbuffet			
05.09.12	Speisenausgabe warm										Speisenausgabe warm			
05.09.12	Reinigungspersonal										Personahygiene			

In unserem Falle, war die Arbeitskleidung nicht in Ordnung:

neben den Buchstaben C wurden und das Hakerl entfernt.

Bei jeder Beanstandung muss auch eine Maßnahme definiert werden, dies geschieht indem man in das untere Fenster mit der Überschrift "Maßnahme:" klickt und aus dem Fenster, das sich nun öffnet die geeignete aus Maßnahme auswählt.

Abschließend die Schaltfläche "übernehmen" wählen.

Nach diesem Schema werden alle Zeilen bearbeitet.

Diese Liste bitte ausdrucken und in den dafür vorgesehenen Ordner ablegen.

Ebenso die Rezepte, sofern diese fehlerhaft sind korrigieren und in dem Ordner "Lockbuch" ablegen.