



Reinigung von Grossküchen

Basiswissen und Anleitungen
zur Grossküchenreinigung

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Grossküchenreinigung Übersicht	01
Skriptaufbau	02–03

1 Planung / Organisation / Durchführung

Einleitung	05
Reinigungspläne/Dokumentation	05–10

2 Reinigung von Installationen/Einrichtungen

Einleitung	11
Abluft und Klimaanlage	12–17
Möbiliar und Einrichtungen	18–24
Küchenmaschinen und ihre Reinigung	25–26

3 Werkstoffkunde

Einleitung	27
Materialien	28–36
Oberflächenstruktur	37
Fehlerquellen/Massnahmen	38

4 Reinigungschemie

Einleitung/Begriffe	39–41
Inhaltstoffe/Reinigungs- und Desinfektionswirkstoffe	42–49
Handelsübliche Reinigungsmittel	50–55
Einsatz der Reinigungsmittel	56
Fehlerquellen/Massnahmen	57–58

5 Reinigungsutensilien / Geräte / Maschinen

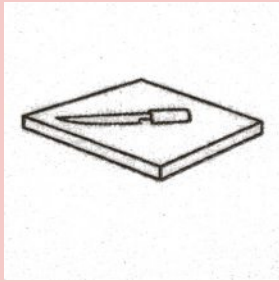
Einleitung	59
Reinigungsutensilien/Geräte	60–64
Maschinen	65–70
Fehlerquellen/Massnahmen	71–72

6 Umweltschutz / Ökologie / Entsorgung

Umweltschutz + Entsorgung	73–74
Ökosystem	74–75
Fehlerquellen/Massnahmen	76

7 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Einleitung	77
Notfallmassnahmen	78–81
Fehlerquellen/Massnahmen	81–84



Produkte

- Suma Star D1
- Suma Quicksan D4.3

Ausrüstung

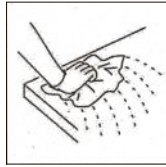
- Dosierstation
- Einwegpapier
- Eimer
- Reinigungstuch
- Handpad
- Handbürste

Kontrollpunkte

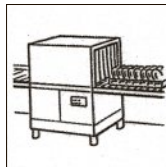
- Schneidbretter optisch sauber
- Bretter mit tiefen Schnitten und Furchen auswechseln

Küchenhygiene: Schneidbretter

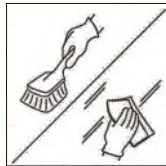
Wie werden Schneidbretter gereinigt und desinfiziert?



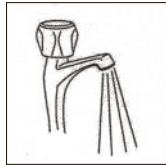
1. Lose Verschmutzungen mit Einwegpapier entfernen.



2. Schneidbretter in der Geschirrspülmaschine reinigen oder...



3. ...mit Suma Star D1-Lösung ab Dosierstation und mit Reinigungstuch, Handpad oder Handbürste reinigen.



4. Mit klarem Wasser nachspülen. An der Luft trocknen lassen.



5. Desinfektion: Suma Quicksan D4.3 unverdünnt auf saubere, trockene Schneidbretter aufsprühen. Einwirken und an der Luft trocknen lassen.

SAFETY

Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge können dem betreffenden Sicherheitsdatenblatt entnommen werden.



4 Einsatz der Reinigungsmittel

Produkteinformation



<http://www.diverseysolutions.com/de-ch/Content/Diversey-Consulting>

Gezielter Einsatz

Der Einsatz von Reinigungsmitteln im Küchenbereich ist unumgänglich. Die Wahl der geeigneten Reinigungsmittel erfolgt abgestimmt auf die Verschmutzungen und die Oberflächen in der Küche. Um die Übersicht zu erleichtern, sollte die Anzahl der verwendeten Produkte so klein wie möglich gehalten werden.

Schulung der Mitarbeitenden

Die Mitarbeitenden müssen die von ihnen verwendeten Produkte kennen und in der Lage sein, diese richtig anzuwenden. Deshalb sind sie gemäss ihrem Arbeitsumfeld gezielt zu schulen, besonderes beim Einsatz von starken Mitteln wie z.B. Entkalkern oder Grillreinigern.



5 Fehlerquellen

Durch den falschen Einsatz von Reinigungsmitteln können verschiedene Probleme entstehen:

Ungenügende Reinigung

Reinigungsmittel haben die Aufgabe, Schmutz zu lösen und abzutragen. Bei unsachgemässer Reinigung sind Schmutzrückstände in der Küche ein grosses Risiko, da diese Lebensmittel kontaminieren.

Materialschäden

Reinigungsmittel können viele Materialien beschädigen (siehe Kapitel Werkstoffkunde). Angegriffene Oberflächen sind der Hygiene nicht zuträglich.

Rückstände von Reinigungsmitteln

Sie sind im Umgang mit Lebensmitteln problematisch. Diese gelten als Fremdstoffe und sind gemäss Lebensmittelverordnung verboten.

Lagerung von Reinigungsmitteln

Offen in der Küche herumstehende Reinigungsmittel stellen eine Gefahr dar. Ein Griff zur falschen Flasche kann für den Konsumenten zu einer grossen Gefahr werden.

Arbeitssicherheit

In der Küche werden unter anderem starke Reinigungsmittel eingesetzt. Die Gefährdung der Gesundheit besteht durch Haut- und Augenkontakt, Einatmen oder Verschlucken. Deshalb sind zwingend die Regeln der persönlichen Schutzmassnahmen einzuhalten.



Lebensmittel- und
Gebrauchsgegenstände-
verordnung



<https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20050153/index.html>