

## Entwurf für ein Konzept zur Sicherung der Lebensmittelhygiene beim Kochen mit Bewohner/innen

Die Vorliegende Unterlage ist ein erster Entwurf. Sie wurde mit Sorgfalt auf der Grundlage von Fachliteratur ergänzt durch eigene Beobachtungen und Erfahrungen im Kochen mit Bewohner/innen zusammengestellt. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Über Hinweise für notwendige Korrekturen und Ergänzungen freue ich mich. Martina Feulner

### Grundlage

Ist die Leitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird. Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis“. Sie wurde gemeinsam von dem Deutschen Caritasverband und der Diakonie Deutschland mit dem Ziel erstellt, dass die Lebensmittelhygiene-Verordnungen (Europa und Deutschland) in sozialen Einrichtungen gut umgesetzt werden können.

1

Dabei sollte insbesondere der Situation Rechnung getragen werden, dass in den Feldern der sozialen Arbeit neben Groß- und Zentralküchen viele und sehr unterschiedliche Angebote und Orte gibt, an denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Die AutorInnen der Leitlinie haben es sich zur Aufgabe gemacht für unterschiedliche Orte der Lebensmittelverarbeitung Empfehlungen zur Umsetzung der Lebensmittelhygiene-Verordnungen zu erarbeiten.

Die Leitlinie wurde entsprechend der in Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 erstellt und von den zuständigen Behörden in Deutschland anerkannt.



Deutscher Caritasverband, Diakonisches Werk:  
Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird.  
Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen, erstellt und anerkannt gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004  
Freiburg 2009

## Besonderheiten in der sozialen Arbeit

Ein besonderes Merkmal der sozialen Arbeit ist, dass an vielen Orten mit Menschen zusammen gearbeitet wird, die einen besonderen Unterstützungs- und Förderbedarf haben.

Als Mitarbeiter/innen einer Großküche, eines Cafés/Restaurants/... sind sie ganz normale Mitarbeiter/innen, die den Anforderungen der Lebensmittelhygiene genüge leisten müssen. Großküchen/Cafés/Restaurants sind Betriebe, die Speisen und Getränke an Gäste ausgeben oder verkaufen. Hier müssen die Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnungen umgesetzt werden. Für Mitarbeiter/innen mit Einschränkungen oder Behinderungen besteht die Aufgabe, die Anforderungen an die Lebensmittelhygiene so aufzubereiten, dass sie nachvollzogen und umgesetzt werden können. Für eine Tätigkeit in diesen Bereichen ist es die Voraussetzung, dass die geforderten Anforderungen zur Sicherung der Hygiene eingehalten werden können.

Wenn Bewohner/innen und Gäste für den eigenen Bedarf kochen und backen, dann ist das eine andere Situation. Sie sind keine Mitarbeiter/innen im Sinne der Lebensmittelhygiene-Verordnung, denn sie kochen für sich selbst. Für diese Situation: „Kochen für den eigenen Bedarf“ wurde im Rahmen der Lebensmittelleitlinie ein eigenes Szenarium entwickelt und die notwendigen Anforderungen zur Sicherung der Lebensmittelhygiene formuliert (Siehe Kapitel G Kochen in Wohngemeinschaften in der Leitlinie). Dieses Kapitel war die Grundlage für die folgenden Ausführungen.

**Wichtig:** Die folgenden Ausführungen gelten für das Kochen und Backen für den eigenen Bedarf! Sobald im Rahmen einer Betreuung und Aktivierung Speisen zubereitet werden, die im Haus weitergegeben, bei einem Fest auf dem Büfett stehen sollen oder auch verkauft werden, dann fällt diese Tätigkeit wieder in das erste Szenarium Großküche/Cafés/Restaurant/... Und das heißt ganz konkret: die Anforderungen der Lebensmittelhygiene, wie sie in der Leitlinie im Kapitel n F Kleine Küchen, H Cafeteria und Kiosk oder J Feiste und Ausflüge beschrieben sind, sind für die geplanten Vorhaben zu erfüllen.

**Noch wichtiger:** Gemeinsam mit Bewohner/innen z.B. Plätzchen zu backen und Marmeladen zu kochen, die bei einem Fest verkauft werden sind tolle Ideen. Und wenn Bewohner/innen das gerne machen, dann ist dafür ein Angebot zu entwickeln. Hier besteht die Aufgabe, die Speisen so herzustellen, dass die Verbraucher eine einwandfreie Ware erhalten. Dazu ist die Einrichtung verpflichtet.

## Kochen mit Bewohner/innen

Gemeinsames Kochen und anschließend das Gekochte verzehren hat viele sehr positive Aspekte, die auf jeden Fall genutzt werden sollten. Kochen ist etwas Alltägliches, Gewohntes, Vertrautes. Gefördert werden alle Sinne, die Feinmotorik und die Grobmotorik. Komplexe Handlungen sind ausführen. Erinnerungen werden wach. Das gemeinsame Tun fördert die Interaktion und die Kommunikation. Kurzum: es gibt 1000 Gründe und inzwischen haben sich verschiedene Professionen intensiver mit den Wirkungen und Erfolgen des gemeinsamen Kochens auseinander gesetzt. Es ist dabei sich als fester Bestandteil in sozialen Einrichtungen zu etablieren.

Bislang fehlt in der Leitlinie noch das Kapitel für das Kochen mit Bewohner/innen und Gästen im Rahmen von Betreuungs- und Aktivierungskontexten. Aus meiner Sicht lassen sich die Ausführungen im Kapitel G Küchen in Haus- und Wohngemeinschaften sehr gut auf diese Situationen übertragen.

Beim Kochen mit Bewohner/innen entsteht mit der Brille der Lebensmittelhygiene betrachtet folgende Situation: Mitarbeiter/innen einer Einrichtung/eines Dienstes kochen gemeinsam mit Privatpersonen. Damit trägt die Einrichtung die Verantwortung dafür, dass für dieses Kochen Hygieneregeln bestehen, die im Hygienekonzept des Hauses hinterlegt sind.

Im Rahmen der Leitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“ wurden für das Kochen in Haus- und Wohngemeinschaften dazu die folgenden Anforderungen formuliert, die sich sehr gut auf das Kochen in Betreuungs- und Aktivierungskontexten übertragen lassen:

### **Grundsätzliches zum Umgang mit Lebensmitteln**

#### **Verantwortung der Assistenz- und Begleitpersonen**

- *Bedürfen die Bewohner/innen einer (ständigen) Betreuung, z.B. in Wohngruppen mit Demenzerkrankten oder behinderten Menschen, übernehmen die Assistenz- und Begleitpersonen alle in diesem Kapitel dargestellten Hygienemaßnahmen und Kontrollen*
- *In Wohnformen mit Bewohner/innen, die aufgrund ihrer Beeinträchtigung oder Erkrankung keine ständige Betreuung im Umgang mit Lebensmitteln benötigen oder in Betreuungskonzepten, deren Ziel die eigenständige Lebensführung ist, wie etwa bei Jugendwohngruppen, entscheidet die Assistenz- und Begleitperson anhand der individuellen Situation, welche Aufgaben und welche Pflichten die Bewohner/innen selbst übernehmen können und wie das Förderkonzept zu entwickeln ist*
- *Bei allen Betreuungskonzepten trägt jedoch die Assistenz- und Begleitperson, also der/die Alltagsbegleiter/in bzw. die hauswirtschaftliche, pädagogische Fachkraft oder die Pflegekraft letztendlich die Verantwortung für den korrekten Umgang mit Lebensmitteln*

3

#### **Kochen nur für den eigenen Bedarf**

- *Die Speisen und Getränke werden ausschließlich für die Bewohner/innen der Haus- und Wohngemeinschaft vor- und zubereitet; es werden keine in der Haus- und Wohngemeinschaft unter den Anforderungen von Kapitel G zubereiteten Speisen und Getränke nach außen gegeben, z.B. die Zubereitung von Salaten für ein öffentliches Fest*
- *Speisen und Getränke für Feste und Feiern können nur unter den Bedingungen von Kapitel F Kleine Küche hergestellt werden; bei der Auswahl der Speisen und Getränke ist höchste Sorgfalt geboten, da in der Zubereitung, in notwendigen Kühlungsprozessen und Kühlhaltezeiten bis zum Fest oder Standzeiten während der Präsentation Risiken auftreten können, allein*

*schon aus der Tatsache heraus, dass Speisen und Getränke für Feste immer im Vorfeld zubereitet werden und Lagerzeiten immer auch als Zeiten für beginnenden Verderb oder mikrobielles Wachstum zu sehen sind*

- *Versorgt die Haus- und Wohngemeinschaft andere Gruppen mit, findet ebenfalls Kapitel F Kleine Küchen Anwendung! Es liegt dann – im Sinne des Lebensmittelrechtes – eine Form der Gemeinschaftsverpflegung vor*

### **Umfang der Hygienemaßnahmen**

- *Im Umgang mit Lebensmitteln reichen die in diesem Kapitel aufgeführten Reinigungs- und Hygienemaßnahmen in der Regel aus, um die Unbedenklichkeit der Speisen sicher zu stellen*
- *Desinfektionsmaßnahmen können jedoch unter bestimmten Umständen, z.B. beim Ausbruch von Krankheiten wie Noroviren, erforderlich sein*
- *In diesen Fällen müssen die zusätzlichen Hygiene- und Desinfektionsmaßnahmen umgehend mit der zentralen Hygienebeauftragten der Einrichtung abgestimmt werden*
- *Gibt es in der Einrichtung keine zentrale Hygienebeauftragte, sind die erforderlichen Maßnahmen mit dem zuständigen Gesundheitsamt abzusprechen.*

### **Dokumentation der Hygienemaßnahmen**

- *Für verschiedene Hygienemaßnahmen ist in diesem Kapitel eine Dokumentation vorgesehen; z.B. für die durchgeführten Reinigungsmaßnahmen*
- *Schriftliche Aufzeichnungen stellen sicher, dass die Arbeiten auch durchgeführt wurden; Dies ist gerade in Haus- und Wohngemeinschaften besonders wichtig, da die Tagesabläufe nicht in den gleichen Routinen ablaufen, wie in stationären Einrichtungen*
- *Die Aufgaben der Haushaltsorganisation liegen oft neben einer Vielzahl von anderen Aufgaben in einer Hand, so dass im Verlauf eines Tages immer wieder entschieden werden muss, was jetzt aktuell Vorrang hat und dennoch dürfen über den Tag die notwendigen Aufgaben nicht aus dem Blick geraten; oft verschieben sich diese zwischen den Schichten*
- *Im Zweifelsfall weisen schriftliche Aufzeichnungen nach, dass die Assistenz- und Begleitperson auch tatsächlich ihren Verpflichtungen im Lebensmittelbereich nachgekommen ist und schaffen deshalb Rechtssicherheit*
- *In der Rechtsprechung gilt der Grundsatz: „Was nicht dokumentiert ist - ist auch nicht passiert“*

Siehe Kapitel G Küchen in Haus- und Wohngemeinschaften, S. 130

## Die Regelungen zur Basishygiene

Grundsätzlich sind für das gemeinsame Kochen die folgenden Eckpunkte wichtig:

- Die Lösung liegt nicht darin, die Anforderungen wie sie an eine Großküche gestellt werden, auch an das gemeinsame Kochen zu stellen. Das wird kaum gelingen und schafft viele künstliche Situationen, die den Spaß und die Freude beim gemeinsamen Tun begrenzen.

So sichert z.B. der Einsatz von Handschuhen nur bedingt die Hygiene. Auch mit Handschuhen werden Dinge angefasst, die alles andere als hygienisch sind. Saubere Hände sind ein wichtiges Kriterium, wenn es um Hygiene geht. Für das in der Verordnung geforderte „leicht erreichbare Handwaschbecken“ ist eine Lösung zu entwickeln. Kindertagesstätten z.B. ritualisieren kindgerecht das Händewaschen. Genauso sind für ältere Menschen im Rahmen der Möglichkeiten Lösungen zu entwickeln, dass Hände vor und während des Kochens gewaschen werden können.

- Wichtig ist, den Blick für die Entscheidung zu schärfen, wer kann sich in welcher Form am gemeinsamen Kochen beteiligen.

An dieser Stelle sind die Betreuungs-/Assistenz- und Begleitpersonen gefordert Lösungen zu entwickeln. Da gilt es Entscheidungen im Vorfeld zu treffen. Nicht selten wird es aber auch während des Kochens wichtig steuernd einzugreifen und diskrete Lösungen zu finden. Es muss immer das Ziel sein, dass das, was zubereitet wird, für die Gruppe, die es verzehrt, einwandfrei ist.

- Beim Kochen mit Bewohner/innen wird es wichtig, für alle Aufgaben, die zum Kochen mit dazu gehören Lösungen zu entwickeln, die die Hygiene sichern. Das geht von der Bestellung/Einkauf/Anlieferung über das Kochen selbst bis zum Umgang mit Resten, dem Abspülen sowie dem Reinigen der Räumlichkeiten.

### **Sicherung der Hygiene beim Kochen mit Bewohner/innen ist eine Kombination Regelungen zur Sicherung der Basishygiene und Steuerung zur die Betreuungs-, Assistenz- und Begleitpersonen!!!**

Bei den Regelungen zur Basishygiene ist dem besonderen Umstand Rechnung zu tragen ist, dass eine Gruppe von Menschen gemeinsam in Räumlichkeiten kocht, deren hygienischer Status nicht mit den Bedingungen von gewerblichen Räumen zu vergleichen ist. Für die eingesetzten Mitarbeiter/innen trägt die Einrichtung die Verantwortung, dass sie für beide Aufgaben entsprechend geschult sind. Die Schulungen, wie für Mitarbeiter/innen der Großküche angeboten werden, vermitteln nicht die notwendigen Kenntnisse.

## **Verantwortung der Assistenz und Begleitpersonen**

In der Betreuung und Aktivierung wird viel Wert darauf gelegt, dass Bewohner/innen sich so eigenständig wie möglich in die Angebote einbringen. Das heißt, dass sie auch bei hauswirtschaftlichen Aufgaben entsprechend ihrer Möglichkeiten und Wünsche eingebunden werden. Dabei sollen sie mit einem möglichst hohen Maß an Eigenständigkeit tätig werden können.

Die Aufgabe der Betreuungs-, Assistenz- und Begleitpersonen ist es, dieses Tätigsein diskret zu begleiten bzw. anzuleiten und zu unterstützen. Ihnen obliegt die Aufgabe, geplante Aktionen gut vorzubereiten und in der Vorbereitung für die Hygiene kritische Punkte auszuschalten. Im Kochen selbst besteht die Aufgabe, gegebenenfalls zu intervenieren, wenn die Lebensmittelhygiene nicht mehr gesichert ist.

Betreuungs-/ Assistenz- und Begleitpersonen entscheiden:

- Wer beim Kochen mit dabei sein kann bzw. wer sich am Kochen wie beteiligen kann?

Die Entscheidungen, die zu treffen sind, entsprechen den Entscheidungen, wie sie z.B. für eine Maßnahme der Sturzprophylaxe getroffen werden.

- Welche Aufgaben sie auf jeden Fall selbst übernehmen, wenn die Sicherung der Hygiene durch die Bewohner/innen nicht gewährleistet ist.

- Wenn vor- und zubereitete Lebensmittel aus hygienischen Gründen nicht verzehrt werden dürfen. Sie sorgen für diskrete Lösungen.

## **Die Regelungen der Leitlinie heruntergebrochen auf das Kochen mit Bewohner/innen**

In der Leitlinie sind auf den Seiten 128 – 157 die Anforderungen an das Kochen mit Bewohner/innen beschrieben. Die Leitlinie hat die Aufgabe, die Anforderungen, wie sie in den Lebensmittelhygiene-Verordnungen sehr allgemein formuliert sind, für die jeweiligen Anwendungsbereiche zu konkretisieren.

### **Räumliche Anforderungen aus Ausstattung**

Grundsätzlich muss in Räumen und die Arbeitsflächen, auf denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber sein. Wichtig ist, dass sie leicht zu reinigen sind. Die Oberflächen müssen, wenn es notwendig ist vom Material her einer Desinfektion standhalten.

Verwendetes Mobiliar, Tische, Arbeitsplatten müssen eine glatte Oberfläche haben. In Risse, Spalten, Unebenheiten und Ähnlichem lagern sich Schmutz und Keime ab. Sie sind für die Verarbeitung von Lebensmitteln ungeeignet.

Das Gleiche gilt für alle Ausstattungsgegenstände und Geräte, die beim Kochen zum Einsatz kommen. Insbesondere Messer und andere Küchenutensilien, Schneidebretter, Arbeitsunterlagen, ... dürfen

keine Verfärbungen und Schmutzränder aufweisen. Im gemeinsamen Gebrauch altern Materialien schneller. Ein regelmäßiges Austauschen und Erneuern ist wichtig.

### **Bestellung/Einkauf/Anlieferung von Lebensmitteln**

- Alle Bestellungen erfolgen mit einem Bestellzettel, der bis zur Lieferung aufzubewahren ist.
- Bei der Lieferung von Lebensmitteln liegt der Bestellzettel vor.
- Die Lieferungen erfolgen immer mit Lieferschein.
- Beim Transport kühl- und tiefkühlpflichtiger Lebensmittel Thermoboxen/Kühltaschen verwenden.
- Lebensmittel, die im Haus zentral portioniert werden müssen zum Transport verpackt oder abgedeckt sein.
- Werden Lebensmittel selbst eingekauft, ist beim Einkauf darauf zu achten, dass bei kühl- und tiefkühlpflichtige Lebensmittel die Kühlkette nicht unterbrochen wird (Thermoboxen/Kühltaschen verwenden. Besonders im Sommer!)

*Kontrolle: Angelieferte/Eingekaufte Lebensmittel sind zu Beginn auf Frische, Mindesthaltbarkeitsdatum und Qualität prüfen.*

### **Lagerung/Vorrat**

Eigene Lagermöglichkeiten sollten weitgehend eingeschränkt werden. Es ist sicherer die Lebensmittel für Kochaktionen immer frisch zu bestellen.

Falls selbst gelagert wird:

- Vorräte sachgerecht lagern (Temperatur beachten).
- Lagerung der Trockenprodukte in geschlossenen Behältnissen (unterstützt die Ordnung im Vorrat und grenzt den Schaden z.B. bei Mottenbefall ein).
- Kühlschrank: Lagertemperatur max. +7° C.
- Kühlschrank: alle Speisen werden verpackt bzw. abgedeckt gelagert.
- Tiefkühlschrank: Lagertemperatur max. - 18° C.
- Das selbst einfrieren von Lebensmitteln und Speisen ist verboten.
- Vorräte regelmäßig überprüfen (Vorratsraum, Kühlschrank/Tiefkühlschrank, s. Reinigungs- und Hygieneplan).
- Lagerung nach dem Prinzip: Neue Ware immer hinter der schon vorhandenen Waren lagern. Die ältere Ware zuerst verbrauchen.
- Die Menge der bevorrateten Lebensmittel auf ein Minimum beschränken.
- Trennung von Lebensmitteln, medizinischen Produkten, Pflegeprodukten und Reinigungsmitteln im Vorrat.

*Kontrolle: Regelmäßige Überprüfung der gelagerten Lebensmittel, des Vorratsraumes und der Kühlschranks/des Tiefkühlschranks (Sauberkeit, Mindesthaltbarkeitsdatum) und Reinigung der Geräte (Reinigungs- und Hygieneplan)*

## Zubereitung

- Vor dem Kochen ist für die Hygiene Sorge zu tragen:
  - o Sinnvoll kann der Einsatz von Kochschürzen sein. Schürzen verhindern den Kontakt von Speisen mit der Kleidung. Schürzen werten eine Tätigkeit auf, machen sie Besonders und erhöhen damit die Aufmerksamkeit und Sorgfalt.
  - o An den Händen: auf Ringe, Armbänder, Uhren, lackierte Nägel achten.
  - o Hände waschen: vor Arbeitsbeginn, nach einem Toilettengang und immer nach anderen Tätigkeiten
  - o Für das Händewaschen und Händetrocknen ist eine Lösung zu entwickeln, die für die Beteiligten leicht zu erreichen ist.
- Lebensmittel vor Beginn der Verarbeitung auf Frische und Qualität überprüfen.
- Verunreinigungen im Verarbeitungsprozess beseitigen.
- In der Zusammenarbeit mit Bewohner/innen auf Sauberkeit und Hygiene achten.
- **Sind Bewohner/innen an der Zubereitung von Mahlzeiten beteiligt, darf eine weitere Lagerung oder Weiterverarbeitung von leicht verderblichen Lebensmitteln nicht stattfinden (z.B. Herstellung einer Sahnetorte, die erst am nächsten Tag verzehrt wird, Vorbereiten von Gemüse/Salaten, die erst am nächsten Tag weiterverarbeitet werden)**

## Auftauen von Lebensmitteln/Speisen vor dem Kochen

- Möglichst im Kühlschrank auftauen.
- So lagern, dass das Auftauwasser abfließen kann.
- Aufgetaute Lebensmittel am Tag des Auftauens verarbeiten.
- Aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren.

## Besondere Hygieneregeln beim Umgang mit

- Hackfleisch und kleinstückiges Fleisch
- Geflügel
- Fisch
- Fleisch
- Eiern und Eiprodukten
- Frühstückseier, Spiegelei, Rührei
- Speiseeis

Hier sollten die Regelungen verwendet werden, die sie die Großküche in Ihrer Einrichtung für sich definiert hat.



## Kochen/Garen

- Speisen stets durchgaren (Garprobe machen: z.B. eine Frikadelle aufschneiden, Hähnchenkeule anschneiden, Brat- und Backthermometer benutzen).
- Die hygienisch sichere Gartemperatur und –zeit liegt bei: 72° C, die über 2 Minuten gehalten werden.
- **Eine wichtige Regel beim Kochen mit Bewohner/innen: alle Speisen möglichst unmittelbar nach der Herstellung verzehren. Lager- und Kühlhaltezeiten ausschließen.**

Das heißt: Es werden nur Speisen zubereitet, die unmittelbar nach der Herstellung zu verzehren sind. Keine Torten/Gebäcke/Süßspeisen, die vor dem Verzehr für mehrere Stunden kühl stehen müssen, dass z.B. Cremes und Füllungen fest werden. Keine Salate, die zum Durchziehen für mehrere Stunden im Kühlschrank stehen. Keine Zubereitung von Speisen, die am Abend in der Wohngruppe verzehrt werden.

## Aufwärmen/Regenerieren

- **Grundsatz: alle Speisen müssen am Tag der Herstellung verzehrt werden. Alle Reste sind zu verwerfen.**
- Beim Aufwärmen von Speisen den hygienischen Garpunkt und Garzeit beachten: 72° C über 2 Minuten. (Aufwärmen in der Mikrowelle: bei 600 Watt und 2 Minuten; überprüfen, ob alle Komponenten heiß geworden sind)

9

---

## Abkühlen

- Gegarte Speisen, die zum Kaltverzehr bestimmt sind, möglichst schnell abkühlen (In eine anderes Geschirr umfüllen. Puddings portionieren). Bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern. Lagerzeit im Kühlschrank minimieren. Auch hier gilt die Regel: Zubereiten und möglichst unmittelbar nach der Zubereitung verzehren.

## Reinigung

- Für die Reinigung vor, während und nach dem Kochen müssen geeignete Reinigungsutensilien bereitstehen.
- Vor Arbeitsbeginn die Arbeitsflächen auf Sauberkeit überprüfen.
- Im Verlauf des Arbeitens die Arbeitsflächen sauber halten.
- Nach dem Rüsten von Gemüse, Salaten immer die Arbeitsflächen reinigen.
- Nach dem Umgang mit Geflügel und Fisch die Arbeitsflächen reinigen und desinfizieren.
- Verschmutzungen sofort entfernen. Wichtig: Kühlschrank, Abfallbehälterbereich, Spülmaschine

- Maschinen, Geräte und Arbeitsflächen nach jeder Benutzung reinigen
- Arbeitsflächen und den Fußboden einmal am Tag gründlich reinigen (Reinigungsmittel und Reinigungsverfahren nennen s. Reinigungs- und Hygieneplan)
- Die Schränke außen und innen nach Reinigungs- und Hygieneplan kontrollieren und reinigen.
- Kühlschrank, Backofen, Mikrowelle nach Reinigungs- und Hygieneplan kontrollieren und reinigen.

Kontrollieren: *Sauberkeit der Arbeitsbereiche - Küchenkontrolle* (Reinigungs- und Hygieneplan)

### **Geschirreinigung**

- Benutztes und sauberes Geschirr dürfen nicht gemeinsam auf der Arbeitsplatte abgestellt werden. Trennung: rein und unrein.
- Das Spülen per Hand muss mit möglichst heißem Wasser erfolgen.
- Geschirrspülmaschine: **Empfohlenen Spülgang benennen**
- Die Spülutensilien mindestens täglich wechseln (Geschirrtücher und Spültücher am Abend in die Schmutzwäsche, Spülbürste in die Geschirrspülmaschine).

### **Abfall**

- Abfallbehälter mindestens täglich leeren
- Abfallbehälter nach jeder Entleerung innen und außen überprüfen und ggf. reinigen
- Abfallbehälter in regelmäßigen Abständen überprüfen und ggf. erneuern.