



Saubere Sache

HYGIENEREGLN SIND IN ALLER MUNDE -
UND VOR ALLEM BEI LEBENSMITTELN UNERLÄSSLICH

In Hotellerie und Gastronomie ist Hygiene nicht erst seit Corona ein Thema, das absolute Priorität einnimmt. Tagtäglich wird im Gastgewerbe Hygiene in Form von erlernten, standardisierten und erprobten Vorgehensweisen umgesetzt, um höchste Hygienesicherheit zu gewährleisten – schon immer feste Routine in der Branche.

Es liegt auf der Hand, warum das so ist: Denn wo viele Menschen zusammentreffen und mit Lebensmitteln gearbeitet wird, sind auch Keime und Bakterien – diese können schnell zum Gefahrenherd werden. Durch sorgfältige Hygienemaßnahmen für die Gäste maximale Sicherheit zu gewährleisten, ist oberstes Gebot für Gastgeber – dazu muss man aber wissen, wie die aktuellen Vorschriften lauten und wie man sie umsetzt.


Der Begriff HACCP, ausgeschrieben „Hazard Analysis and Critical Control Point“, bezeichnet die Analyse von Gefahrenstellen und kritische Steuerungspunkte. Ein genauer Fingerzeig also, worauf im Umgang mit Lebensmitteln vorrangig zu achten ist, um deren Qualität gegen Keime, Bakterien oder auch Fremdkörper zu sichern.

HACCP findet EU-weit Anwendung und ist in seinen Grundsätzen verpflichtend für alle Betriebe. Detaillierte Hygienevorschriften betreffen das Personal, den richtigen Umgang mit Lebensmitteln und den Zustand der Arbeitsbereiche in der Küche. Die Umsetzung obliegt in erster Linie dem Betreiber.

Vielleicht der wesentlichste Faktor bei Hygienemaßnahmen sind die Mitarbeiter: Weil sie intensiven Kontakt zu Lebensmitteln in der Küche und zu den Gästen haben, ist ihre Hygieneschulung besonders wichtig. Sie müssen wissen, dass es durch diesen Kontakt zur Übertragung von Mikroorganismen kommen kann, die lebensmittelverderbend wirken. Ein kontrollierter Umgang mit Lebensmitteln ist entscheidend – angefangen bei der Warenlieferung über die Kontrolle von Verpackung und Zustand bis hin zur richtigen Lagerung, der genauen Prüfung der richtigen Lagertemperatur und den schnellen Verbrauch.

Hygiene macht sich auch in der Ordnung und Sauberkeit in den Arbeitsräumen bezahlt. Sofort Verpackungsmüll zu entsorgen, für Übersichtlichkeit zu sorgen und Vorbereitungs- und Kochbereiche sowie alle Utensilien gründlich zu säubern, sollte zur Routine gehören, ebenso der tägliche Wechsel von Lappen und Geschirrtüchern und die Verwendung der richtigen Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

Dazu kommt die eigene Achtsamkeit: uneingeschränkte Gesundheit, regelmäßiges Händewaschen, eine Bedeckung der Haare und weitere Maßnahmen können viel beitragen, damit die Hygieneampel auf Grün steht.

Für Betreiber gilt: Information und Kontrolle sind das Gebot der Stunde. Vorsicht ist besser als Nachsicht – im Sinne zufriedener Gäste und erfolgreicher Geschäfte. 



Autorin: Monika Herrmann-Tross