



Hygienisch reines Geschirr: Die Planung, der Prozess und die Technik müssen stimmen

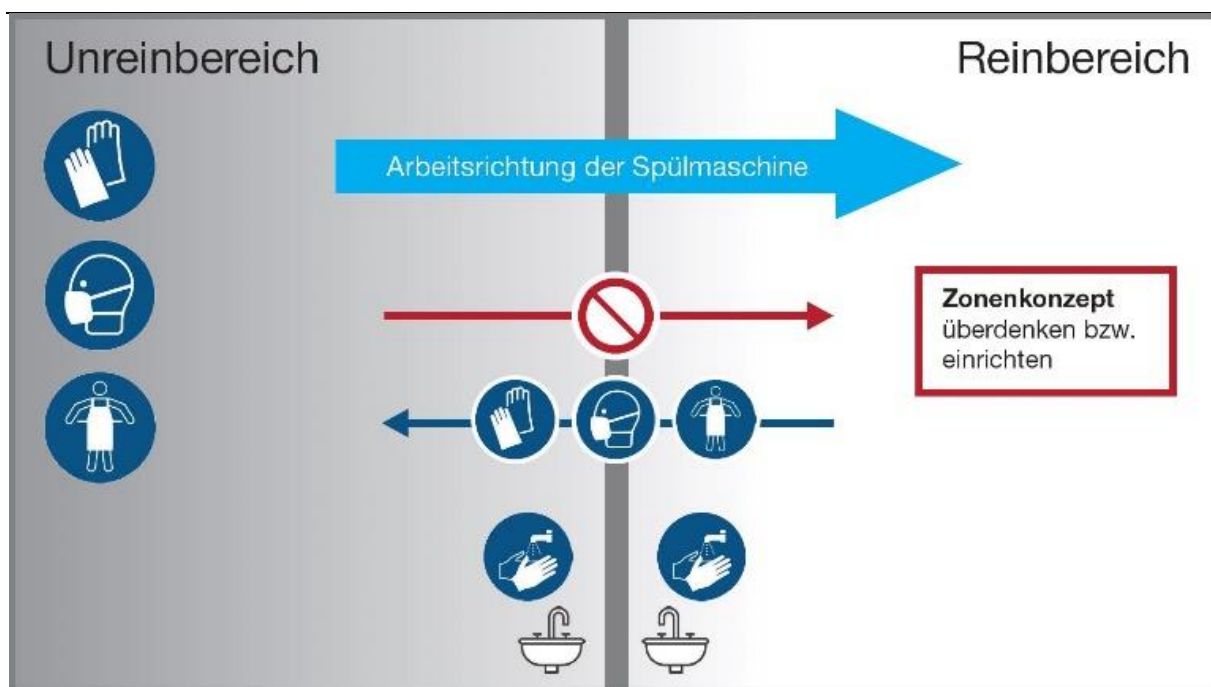
Hygiene ist das A und O in der Küche – auch in Zeiten von Take-away und Delivery. Die Gäste wollen leckeres Essen aber sie wollen vor allem eines: Sicherheit. In Zeiten von Salmonellen oder SARS-CoV-2 dürfen keine Hygienefehler passieren. Mit der richtigen Planung, passenden Prozessen und Technik, die Hygiene quasi in ihrer DNA trägt, sind Sie auf der sicheren Seite.

Was gibt es in puncto Planung zu beachten?

Laut Vereinigung gewerbliches Geschirrspülen (VGG) stellen „eine funktionell richtige Raumaufteilung und konsequente Einhaltung von reinem und unreinem Bereich eine gute Voraussetzung dar, Spülgut hygienisch einwandfrei zu spülen und wieder bereit zu stellen.“

Bereits in der Planungsphase können die Weichen für größtmögliche Hygienesicherheit im Spülbereich gestellt werden. Wie diese aussehen, hängt ganz entscheidend von den räumlichen Verhältnissen und der benötigten Spülmaschine ab. Doch egal ob Untertisch-, Hauben- oder Bandtransport- bzw. Korbtransportspülmaschine, eine Grundlage ist stets gleich und daher auch einzuhalten: eine Trennung in einen Rein- und Unreinbereich. Diese Trennung zielt darauf ab, die Rekontamination von bereits gespültem Geschirr zu vermeiden und Infektionsketten zu unterbrechen. Wie so eine Planung des Spülbereichs im Idealfall aussehen kann und welche baulichen Anforderungen erfüllt werden sollten, zeigt das schematische Planungsbeispiel.

Hygienisch reines Geschirr: Die Planung, der Prozess und die Technik müssen stimmen



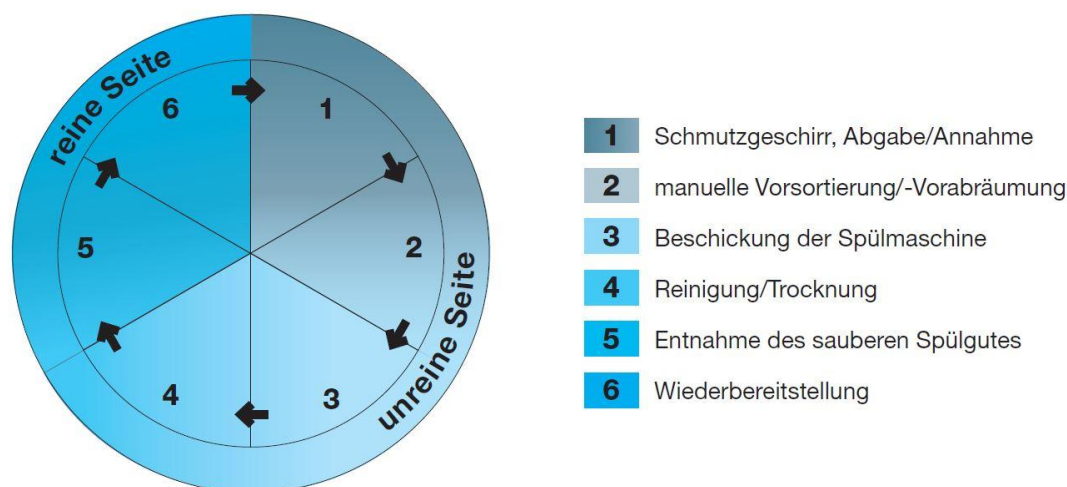
Der Unrein-Bereich dient als Sammelstelle für das verschmutzte Spülgut. Hier darf nur mit ausreichend Schutzausrüstung gearbeitet werden. Einweghandschuhe, Mund-Nasen-Bedeckung sowie eine Schürze gehören zur Ausstattung des Personals, das in diesem Bereich das Spülgut verarbeitet. Im Rein-Bereich, der Sammelstelle für das gereinigte Spülgut, darf nur mit sauberen Händen oder sauberen Handschuhen gearbeitet werden. Im Idealfall gibt es eine klare bauliche Trennung zwischen Rein- und Unreinbereich. Ist dies nicht möglich, muss beim Beschicken der Spülmaschine und der Spülgutentnahme konsequent getrennt werden. So lässt sich das Kreuzen der Wege von reinen und unreinen Gütern vermeiden. Beim Übergang vom Unrein- in den Reinbereich bedarf es einer Möglichkeit zum Händewaschen (Waschbecken) und zum Wechseln der Einmalhandschuhe (Mülleimer, ausreichend Vorrat an Handschuhen). Auch die Raumlüftung hat entscheidenden Einfluss auf die Hygiene in den Gastronomie- und Großküchen. Unterdruck im Unreinbereich und Überdruck im Reinbereich können das Eindringen von Verschmutzungen durch die Luft verhindern. Wichtig: Eine Luftzufuhr in den Reinbereich darf nicht mit ungefilterter Luft von außen erfolgen.

Hygienisch reines Geschirr: Die Planung, der Prozess und die Technik müssen stimmen

Zum Thema Planung einer Spülküche stellt die Firma Meiko auf ihrer Website ein Whitepaper zur Verfügung, das auf diese und weitere Aspekte eingeht. Zu finden ist es online unter: <https://m3o.link/planung>.

Was gibt es in puncto Prozesse zu beachten?

Das Spülgut durchläuft bei seinem Reinigungsprozess einen Kreislauf von der Abräumung bis zur Wiederbereitstellung. Der Betreiber muss sicherstellen, dass innerhalb dieses Kreislaufes das Spülgut nicht rekontaminiert wird. Beachtet er diese sechs Arbeitsschritte, kann die Hygiene von Kochutensilien, Geschirr und Co sichergestellt werden.



Quelle: Vereinigung Gewerbliches Geschirrspülen, Hagen

Schritt 1: Abgabe bzw. Annahme des Schmutzgeschirrs

Verschmutztes Spülgut darf nur mit ausreichend Schutzausrüstung verarbeitet werden. Der Rücktransport des benutzten Spülgutes kann durch Abräumtische, Transportbänder und offene oder geschlossene Container/ Wagen erfolgen. Die Annahme des benutzten



Hygienisch reines Geschirr: Die Planung, der Prozess und die Technik müssen stimmen

Spülgutes sollte auf die Maximalbelastung ausgerichtet sein. Dabei muss eine ausreichende Abnahmekapazität in Bezug auf Menge und Art des Spülgutes vorgesehen werden.

Schritt 2: Vorsortierung bzw. Vorabräumung

Die Antrocknungszeit von Speiseresten auf dem Spülgut sollte so kurz wie möglich sein, um eine Keimvermehrung zu begrenzen und die Reinigung zu erleichtern. Das Spülgut muss manuell oder automatisch, nach Speiseresten und anderen Abfällen getrennt, abgeräumt werden. Bevorzugt wird das Geschirr ohne die Verwendung von zusätzlichem Frischwasser abgeräumt z. B. durch mechanisches Abstreifen. Die Transportwege für den Abtransport von Speiseresten und Abfällen sind gesondert zu beachten. Ein besonders hygienischer Weg Speisereste zu verarbeiten und zu entsorgen: mit den Anlagen zur Speiseresteverwertung von Meiko Green. Hier entfallen sämtliche manuellen Transportwege und die Abfälle werden gleich vor Ort entsorgt.

Schritt 3: Beschickung der Spülmaschine

Es empfiehlt sich, Besteckteile in Besteckköcher zu sortieren und in einem beheizten Bestecktauchwagen mit einem Reiniger vorzubehandeln, der in der gewerblichen Spülmaschine nicht zur Schaumbildung führt. Für das weitere Spülgut sollten entweder geeignete Geschirr- und Gläserkörbe oder im Fall einer Bandtransportspülmaschine ein Transportband mit einer geeigneten Ausstattung zur Verfügung stehen. Ein gleichmäßiger Arbeitsablauf, auch bei Spitzenbelastung, ist sicherzustellen.

Schritt 4: Reinigung und Trocknung

Die Reinigung und Trocknung erfolgt in der Spülmaschine und markiert den Übergang vom Unrein- in den Reinbereich.



Hygienisch reines Geschirr: Die Planung, der Prozess und die Technik müssen stimmen

Schritt 5: Entnahme des Spülguts

Gereinigtes Spülgut darf nur mit sauberen Händen oder sauberen Handschuhen verarbeitet werden. Feuchtes Spülgut darf nicht gestapelt werden, sofern nicht konstruktive Maßnahmen eine völlige Nachtrocknung des Spülgutes ermöglichen. Zudem darf das Spülgut aus hygienischen Gründen nicht manuell getrocknet oder poliert werden. Stehendes Wasser und feuchte Tücher verkeimen und stellen damit ein Hygienierisiko dar.

Schritt 6: Wiederbereitstellung des Spülguts

Für das gereinigte Spülgut sind ausreichend Lagermöglichkeiten vorzusehen, die auch bei längerer Lagerung eine Wiederanschmutzung des Geschirrs verhindern

Was gibt es in puncto Technik zu beachten?

Was Caterer und Gastronomen bei der Planung und beim Verarbeiten von Koch- und Speisegeschirr beachten müssen, wurde bereits erläutert. Was auf den ersten Blick einfach aussieht, ist bei genauerem Hinschauen doch recht komplex. So verhält es sich auch bei der Spültechnik. Sie muss mindestens genauso durchdacht und auf die Bedürfnisse ihrer Anwender anpassbar sein, um das Ziel hygienisch reines Geschirr bereitzustellen, zu erreichen. Denn Spültechnik ist nicht gleich Spültechnik. Der Hygienespezialist Meiko entwickelt neben Spültechnik seit über 90 Jahren auch Reinigungs- und Desinfektionstechnik und lässt seine Kompetenz aus diesem Bereich bei der Weiterentwicklung seiner gewerblichen Spülmaschinen mit einfließen. Die folgenden Features, sind fünf der wichtigsten, die Meiko Spültechnik als besonders hygienisch auszeichnen.

Feature 1:

Das **Umkehrosmosesystem (GiO-MODUL)** sorgt für keimfreies sowie annähernd entsalztes Wasser. Der Vorteil: Die gleichbleibende Wasserqualität sorgt für gleichbleibende Hygienesicherheit. Alle Keime größer als 0,0001 Mikrometer werden herausgefiltert.



Hygienisch reines Geschirr: Die Planung, der Prozess und die Technik müssen stimmen

Das Nachpolieren von Gläsern und Geschirr entfällt und somit wird das Rekontaminationsrisiko signifikant verringert.

Feature 2:

Das **Dosiersysteme mit Leerstandsanzeige** überwacht den Füllstand der Chemie. Gehen Reiniger oder Klarspüler zur Neige, erscheint eine Warnmeldung auf dem Display. Zudem sorgt das System dafür, dass die Chemie stets optimal dosiert wird und es keinen Programmdurchlauf ohne Chemie gibt. Die frühzeitige Information ermöglicht ein rechtzeitiges Auffüllen der Chemie und verhindert somit einen Stillstand der Maschine.

Feature 3:

Mit Hilfe der **App MEIKO Connect** kann ein digitales Betriebstagebuch erstellt werden. Die App ermöglicht eine lückenlose Hygienesokumentation der Spülmaschine. Weil die Daten nicht mehr manuell erfasst werden müssen, können Fehlerquellen verringert werden.

Feature 4:

Auch dank **Blauem Bedienkonzept** werden Fehlerquellen reduziert. Denn es ist klar: Alle Maschinenteile, die blau sind, können angefasst und zum Reinigen entnommen werden. Das eindeutige Farbkonzept sorgt für einfache Handhabung in der Spülküche auch dann, wenn es schnell gehen muss.

Feature 5:

Die **Temperaturanzeige auf dem Display** der Meiko Spülmaschinen macht den Spülprozess transparenter. Sollte der hygienische Temperaturbereich einmal unterschritten werden, geht die Maschine automatisch in eine Spülzeitverlängerung. Der Spülprozess wird erst beendet, wenn die Solltemperaturen wieder erreicht wurden. Nutzen: Wassertemperaturen über 60 °C sorgen für Hygienesicherheit – gerade im Umgang mit SARS-CoV-2. MEIKO Spültechnik ist besonders wirksam bei der Inaktivierung dieses behüllten Virus. Das bestätigt ein Gutachten.

Hygienisch reines Geschirr: Die Planung, der Prozess und die Technik müssen stimmen

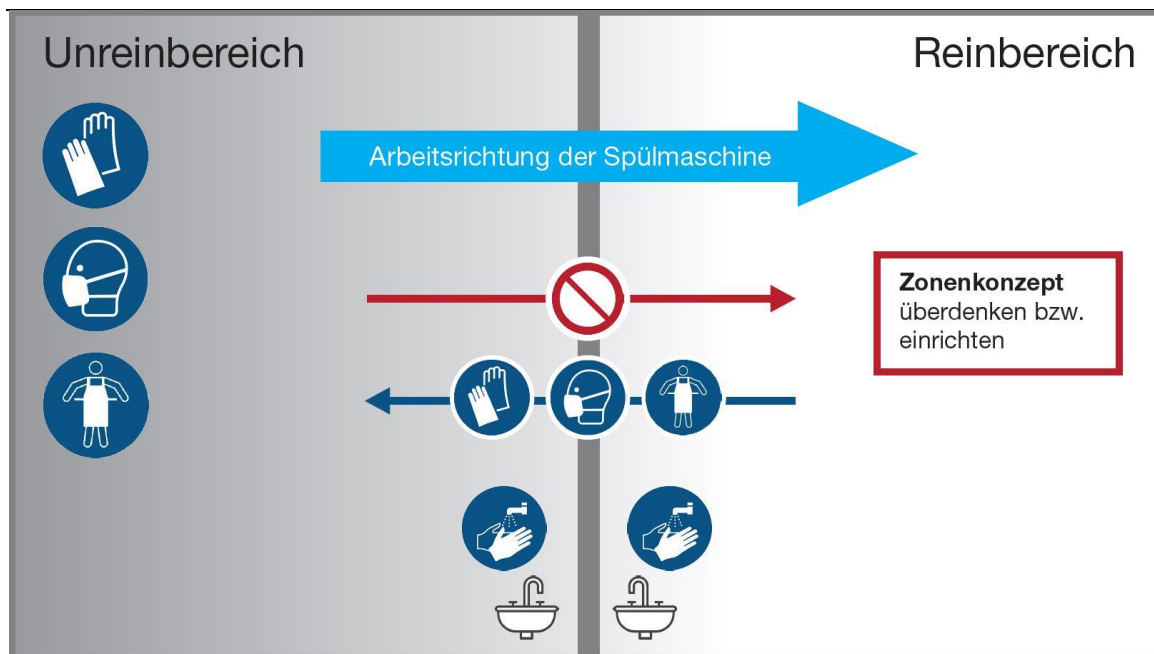
Mehr Informationen zu Spültechnik von Meiko gibt es auf meiko.de. Alle 22 Hygiene-Features werden im Beitrag „Spültechnik und ihre Hygiene-Features für hygienisch reines Geschirr“ im Meiko Online-Magazin erläutert unter <https://m3o.link/features>. Über Speiseresteverwertung gibt die Website von Meiko Green Auskunft: meiko-green.com.

Bilder:

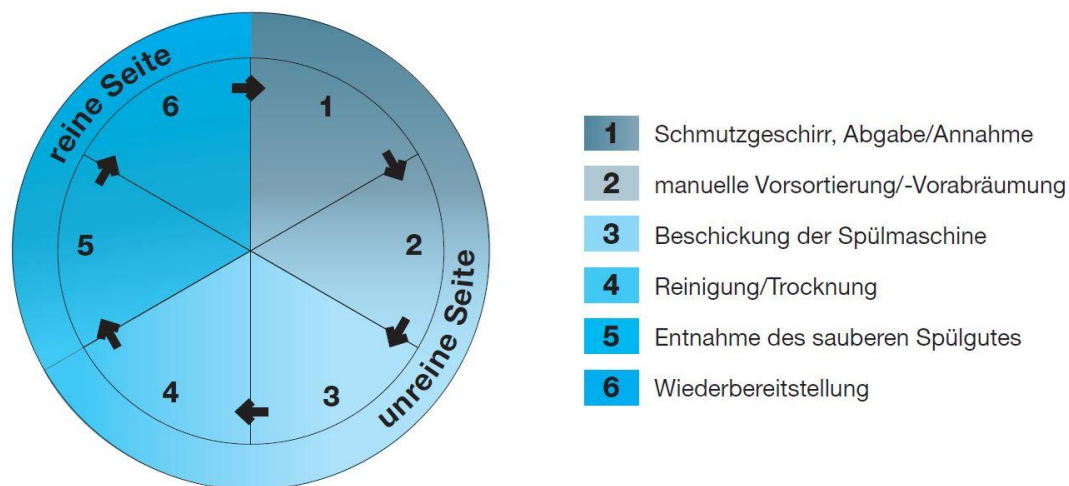


Prozesse und Technik müssen gut geplant und aufeinander abgestimmt sein für hygienisch reines Geschirr

Hygienisch reines Geschirr: Die Planung, der Prozess und die Technik müssen stimmen



Planungsbeispiel für das Einrichten eines Spülprozesses in einer gewerblichen Küche



Quelle: Vereinigung Gewerbliches Geschirrspülen, Hagen

Professioneller Reinigungsprozess von Geschirr in der Gastronomie

Hygienisch reines Geschirr: Die Planung, der Prozess und die Technik müssen stimmen



Meiko Whitepaper zur Planung einer Spülküche