

# Tork Clean Care

## Leitfaden für das Reinigen von Oberflächen

### Warum ist das Reinigen von Oberflächen so wichtig?

Das Einhalten einer regelmäßigen Reinigungsroutine bei Oberflächen trägt mit dazu bei, den Arbeitsablauf in der Küche reibungslos zu gestalten. Darüber hinaus sind auch folgende Vorteile damit verbunden:



Es reduziert das Risiko von Kreuzkontamination durch Bakterien und Viren und reduziert ebenso Allergene wie Nüsse und Samen.



Es reduziert das Risiko, aufgrund verschütteter Flüssigkeiten auszurutschen.



Es sorgt für eine dauerhaft angenehme Umgebung für Gäste und Mitarbeiter.



Es hilft, Verstöße gegen Gesundheits- und Hygienevorschriften, Schädlingsbefall und mögliche Bußgelder oder sogar Zwangsschließungen zu vermeiden.

### Wann sollte gereinigt werden?

In Ihrem Betrieb muss natürlich immer alles sauber sein. Jede Oberfläche aber, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommt, muss gewaschen, gespült oder desinfiziert werden:



Bei jeder Anwendung



Wenn eine Tätigkeit unterbrochen wird



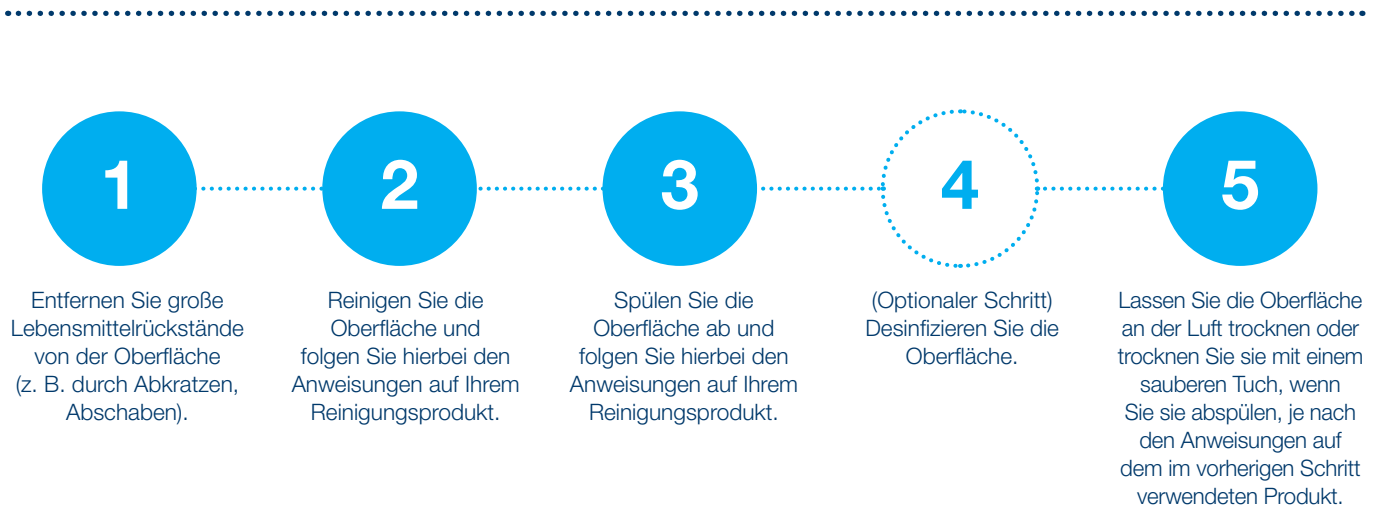
Bei Beginn der Verarbeitung eines neuen Lebensmittels



So oft wie möglich, mindestens aber alle vier Stunden, wenn Gegenstände kontinuierlich verwendet werden

## 5 Schritte der Reinigung

Diese 5 Schritte sind das empfohlene Vorgehen für eine effektive Reinigung und Desinfektion



## Reinigen oder Desinfizieren

Es besteht ein großer Unterschied zwischen Reinigen und Desinfizieren.

.....

**Durch Reinigen** werden Lebensmittel und andere Arten von Verschmutzungen/Rückständen auf Oberflächen, wie etwa Theken oder Platten, entfernt.

**Durch Desinfizieren** wird die Anzahl der Pathogene (krankheitserregende Keime) auf der gereinigten Oberfläche auf ein unbedenkliches Maß reduziert.

## Wo sollte gereinigt werden?

---

### Checkliste für die tägliche Reinigung im Küchenbereich

- Oberflächen mit Lebensmittelkontakt
  - Oberflächen mit Händekontakt
  - Wände (sofern erforderlich) und Böden
  - Grille, Bleche, Herde, flache Grillplatten und Fritteusen
  - Waschbecken, Wasserhähne und Griffe
  - Kaffeemaschinen, Mikrowellengeräte, Toaster und Fleisch-/Wurstschneidegeräte
  - Spender
  - Getränkespender und Zapfpistolen
  - Zubehör, Kleinteile, Bestecke und Gläser
  - Türklinken
  - Lichtschalter
  - Kühlräume und Lagerbereiche
  - Abfallentsorgungsbereiche und Abfallbehälter
- 
- 
- 
- 

### Checkliste für die tägliche Reinigung im Restaurantbereich

- Wände, Böden und Teppiche
  - Tische, Stühle, Sitzplätze und Bänke
  - Theken, Essensausgabetheken
  - Essig- und Ölfaschen sowie Salz- und Pfefferstreuer
  - Abfall- und Recyclingbehälter
  - Türklinken
  - Lichtschalter
  - Spender
  - Spuckschutze
  - Speisekarten
  - Registrierkassen/Kreditkartengeräte
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

### Checkliste für die tägliche Reinigung von Waschraumbereichen

- Böden
  - Toilettensitze und Spülhebel
  - Türklinken
  - Lichtschalter
  - Spender
  - Waschbecken, Wasserhähne und Griffe
  - Abfallbehälter
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
-

## Wissenstest

Sie müssen alle Oberflächen mit Lebensmittelkontakt immer reinigen und hygienisch sauber halten. Um effektiv zu sein, muss die Reinigung/Desinfektion in einem Vorgang mit 5 Schritten erfolgen. Aber wissen Sie auch, in welcher Reihenfolge diese Schritte durchgeführt werden müssen? Und wann Sie die Oberflächen reinigen müssen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen?

Beantworten Sie die folgenden Fragen, um Ihr Wissen zu testen. Die richtigen Antworten finden Sie unten auf der Seite!

.....

### Nummerieren Sie die Schritte in der richtigen Reihenfolge von 1 bis 5:

- Schritt \_\_\_ Reinigen Sie die Oberfläche und folgen Sie hierbei den Anweisungen auf Ihrem Reinigungsprodukt.
- Schritt \_\_\_ Entfernen Sie große Lebensmittelrückstände von der Oberfläche (z. B. durch Abkratzen oder Abschaben).
- Schritt \_\_\_ Lassen Sie die Oberfläche an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch, wenn Sie sie abspülen, je nach den Anweisungen auf dem im vorherigen Schritt verwendeten Produkt.
- Schritt \_\_\_ Spülen Sie die Oberfläche ab und folgen Sie hierbei den Anweisungen auf Ihrem Reinigungsprodukt.
- Schritt \_\_\_ (Optionaler Schritt) Desinfizieren Sie die Oberfläche. Achten Sie auf die korrekte Einwirkzeit gemäß den Anweisungen auf dem Produkt.
- .....

### Welche der folgenden Aussagen sind richtig?

Jede Oberfläche mit Lebensmittelkontakt muss gereinigt, gespült oder desinfiziert werden.

- |   |                                  |                                 |
|---|----------------------------------|---------------------------------|
| A ... bei jeder Anwendung   | <input type="checkbox"/> Richtig | <input type="checkbox"/> Falsch |
| B ... wenn eine Tätigkeit unterbrochen wird   | <input type="checkbox"/> Richtig | <input type="checkbox"/> Falsch |
| C ... bei Beginn der Verarbeitung eines neuen Lebensmittels   | <input type="checkbox"/> Richtig | <input type="checkbox"/> Falsch |
| D ... so oft wie möglich, mindestens aber alle acht Stunden, wenn Gegenstände kontinuierlich verwendet werden | <input type="checkbox"/> Richtig | <input type="checkbox"/> Falsch |
- .....

Richtige Antworten: Die richtige Reihenfolge der fünf Schritte ist 2 - 1 - 5 - 3 - 4.  
Die folgenden Aussagen sind richtig: A, B und C (die richtige Zeitspanne bei Aussage D ist vier Stunden).