



Die DBL führt derzeit als einziger Anbieter im Bereich des textilen Leasings das BVLK-Siegel.

# STRENG GENOMMEN!

## Kochkleidung und Hygiene

Text Thomas Klaus

**H**ygiene heißt das Steckenpferd, das Mareike Reis reitet. Die gelernte Hotelfachfrau und studierte Hotelbetriebswirtin mit abgeschlossener Coaching-Ausbildung ist seit rund 20 Jahren in der Gastro-Branche aktiv. Mit ihrer Unternehmensberatung hat sie sich auf die Themen Reinigung und Hygiene spezialisiert, was unter den vielen Unternehmensberatungen für das Gastgewerbe eine eher ungewöhnliche Ausrichtung ist. Entsprechend gefragt ist die Wahl-Münchenerin – und das sowohl bei Köchinnen und Köchen als auch deren Chefs.

### HACCP noch immer zu wenig verankert

Eines der zahlreichen Themen, mit denen sich Mareike Reis befassen muss, ist die Berufsbekleidung von Köchen. Klar, die sollte optisch ansprechen, bequem sein und den Kriterien der Arbeitssicherheit genügen. Doch der wahrscheinlich sogar wichtigste Punkt: Die Berufsbekleidung darf nicht zur Dreck- und Keimschleuder werden. Mareike Reis betont: „Eine hygienegerechte Berufsbekleidung ist kein Luxus, sondern absolute Pflicht.“ HACCP lässt grüßen (siehe Infokasten). Das Erarbeiten eines HACCP-Konzeptes für die betriebliche Hygiene ist schon seit dem 1. Januar 2006 vorgeschrieben. Damals trat die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene in Kraft. Allerdings klaffen viele Jahre später oft immer noch die theoretische Pflicht und die

praktische Umsetzung weit auseinander. Das beklagt etwa der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure – und das weiß auch Mareike Reis aufgrund ihrer jahrelangen Praxis.

Spätestens bei einer Lebensmittelkontrolle erkennt dann allerdings jeder Betriebsverantwortliche, dass er sich möglicherweise mehr um das Thema „Hygienemanagement“ hätte kümmern sollen. Denn die Prüfer verlangen nach vollständigen und aussagekräftigen Dokumentationen sämtlicher Hygienemaßnahmen. Und sie können sehr „ungemütlich“ werden, wenn die nicht vorliegen. Es drohen Verwarnungen, Verwarnungsgelder, Bußgelder und Geldstrafen von bis zu 50.000 Euro. Im schlimmsten Fall sogar Gefängnis, weiß die Fachfrau.

### Pflichtlektüre DIN 10524:2012-04

Wie lässt sich vermeiden, dass die Kochkleidung zur Dreck- und Keimschleuder wird? Mareike Reis: „Eine Lektüre der DIN

#### Trappen Ultraschall Typ 900 automatic

Ultraschalltechnik der neuesten Generation hält auf einer freien Fläche von ca. 80 qm. Nagetiere fern.



Preis  
EUR 89,00 zzgl.  
Versand und  
MwSt.

SAUERSYSTEME | SASA Sauer GmbH | Karl-Schiller-Str. 14 | 76684 Östringen  
0 72 53 - 9 88 77 99 | info@sauersysteme.de

GUT  
ZU  
WISSEN**HACCP:**

Was ist das noch gleich?

HACCP ist die Abkürzung für „**Hazard Analysis and Critical Control Points**“. Das lässt sich übersetzen mit „Risikoanalyse kritischer Kontrollpunkte und Festlegen von Lenkungspunkten“. Diese Risikoanalyse muss in ein Konzept eingebettet werden, und das basiert auf sieben Grundsätzen:

1. Durchführen einer Gefahrenanalyse (hazard analysis)
2. Festlegen der kritischen Lenkungspunkte, der „critical control points“ (CCP).
3. Bestimmen der Akzeptanzgrenzen für die kritischen Kontrollpunkte (critical limits).
4. Festlegen eines Systems zur Überwachung der CCPs (monitoring).
5. Festlegen von Korrektur- und Lenkungsmaßnahmen (corrective actions), wenn ein bestimmter Lenkungspunkt CCP nicht mehr beherrschbar ist (to control).
6. Regelmäßiges Überprüfen auf Einhaltung und Erfolg des HACCP-Systems (verification).
7. Dokumentation sämtlicher Vorgänge und Aufzeichnungen.

Folgende sechs Bereiche innerhalb des Betriebes müssen dabei auf jeden Fall regelmäßig auf den Prüfstand kommen: Personalschulungen, Wareneingangskontrollen, Temperaturüberwachung, Reinigungs- und Desinfektionsplan, Schädlingsbekämpfung und Rückverfolgbarkeit, also der Aspekt, dass nachvollziehbar sein muss, woher die im Betrieb verwendeten Lebensmittel stammen und von wem sie angeliefert wurden.

Das HACCP-Konzept beziehungsweise Hygienemanagement muss von den Betriebsverantwortlichen eigenständig entwickelt werden. Sie tragen also die Verantwortung für sichere Hygiene.

Fotos: Mareike Reis, DBL GmbH, Kaya&amp;Kato, Bardusch



Modisch, funktional und bequem? Ja! Aber vor allem muss die Berufskleidung im Gastrobereich den geltenden Hygieneregeln entsprechen.

10524:2012-04 hilft entscheidend weiter“, antwortet die Expertin. Diese DIN als Norm für Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben teilt die Hygienrisiken im Umgang mit Lebensmitteln in drei Klassen ein. Für Köche ist die höchste Klasse 3 bindend, weil sie mit unverpackten, verzehrfertigen und leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen. „In den Risikoklassen 2 und 3 soll die Schutzkleidung weiß beziehungsweise hellfarbig sein“, erläutert Mareike Reis. Grund: Bei heller Kleidung statt dunkler Farben fallen Verschmutzungen sofort auf.



„EINE HYGIENEGERECHTE  
BERUFSBEKLEIDUNG IST KEIN LUXUS,  
SONDERN ABSOLUTE PFLICHT.“

MAREIKE REIS


Außerdem eignen sich lange Ärmel besser als kurze – und Stretchbündchen, mit denen die Ärmel abgeschlossen werden, sind ein „No-Go“. Weil sich angenähte Knöpfe lockern und letztlich in Speisen landen können, wird die Kleidung am besten mit Druckknöpfen und verdeckten Knopfleisten verschlossen. Innenliegende Taschen verhindern das Herausfallen von Gegenständen, die in die Produktion gelangen können. Weitere hygienische Anforderungen:



Die Kleidung muss bei mindestens 60 Grad Celsius waschfest, kochfest beziehungsweise desinfizierbar und bügelfest sein. Darüber hinaus legt die DIN 10524:2012-04 fest, so Mareike Reis weiter, dass die Berufsbekleidung in den Risikoklassen 2 und 3 täglich gewechselt werden muss. „Die verschmutzten Kleidungsstücke müssen anschließend fachgerecht gesammelt, transportiert und gelagert werden“. Die DIN verlangt eine hygienegerechte Pflege der Textilien, unterstreicht die Unternehmensberaterin. Deshalb ist eine Wiederaufbereitung im Privathaushalt keine Alternative zu der von professionellen textilen Dienstleistern. Wer von den Dienstleistern in der Königsklasse spielt, der darf das Siegel „Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V.“ (BVLK) führen. Die DBL GmbH ist momentan der einzige Anbieter im Bereich des textilen Leasings mit diesem Siegel.

**Leitlinie, Verbände und Hersteller helfen weiter**

„Normalerweise sollte ein Hygienemanagement für die Berufsbekleidung und die anderen Bereiche keinen Verantwortlichen in der Gemeinschaftsverpflegung allzu sehr zum Stirnrunzeln bringen“, meint Mareike Reis. Denn die offizielle „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie“ helfe in allen Einzelheiten. Erstellt wurde sie unter anderem von den obersten Landesbehörden der Lebensmittelüberwachung, dem Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL), dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) und der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN). Außerdem bieten der Dehoga und die Industrie- und Handelskammern vor Ort Schulungen an. Auch auf viele Hersteller ist Verlass, so Mareike Reis. Sie helfen ebenfalls mit Schulungen, Fachliteratur und individueller Beratung in puncto hygienegerechter Kochkleidung.

Helden sollten  
nicht warten.Mietservice.  
Besser. DBL.Wir kümmern uns um  
Ihre Berufskleidung.  
Sie retten die Welt.DBL –  
Deutsche Berufskleider-Leasing GmbH  
info@dbl.de | www.dbl.de


**dbl** service  
Miettextilien