

Dreifachspülbecken Datenblatt

Alle lebensmittelverarbeitenden Einrichtungen ohne automatische Geschirrspülvorrichtungen müssen mindestens über ein Dreifachspülbecken zum manuellen Waschen, Spülen und Desinfizieren der Küchengeräte, Kochutensilien und Tafelgedecke verfügen. Die Spülbecken müssen auch die größten Küchengerätschaften wie Töpfe und Pfannen aufnehmen können.

Ein ordnungsgemäß konstruierter Spülbereich ist auch mit Sektoren zum Abkratzen und Abspülen von Nahrungsmitteln in Müllcontainer sowie Abtropfflächen für verschmutzte und saubere Artikel ausgestattet. Die folgenden Schritte gewährleisten das ordnungsgemäße Spülen und Desinfizieren aller Küchengeräte, Kochutensilien und Tafelgedecke:

1. Alle Gegenstände vor dem Abwaschen abspülen, abkratzen oder einweichen
2. Die Kochgegenstände im ersten Becken mit einem Geschirrspülmittel abwaschen. Mit Bürste, Lappen oder Kratzer Verschmutzungen lösen und entfernen. Die Wassertemperatur im ersten Becken muss mindestens 43°C (110°F) betragen. Geschirrspülwasser erneuern, wenn kein Schaum mehr vorhanden ist oder das Wasser schmutzig erscheint.
3. Gegenstände im zweiten Becken durch Eintauchen in klares Spülwasser oder durch Abspritzen spülen. Alle Lebensmittel- und Geschirrspülerreste müssen entfernt werden. Auch die Wassertemperatur im zweiten Becken muss mindestens 43°C (110°F) betragen.
4. Tauchen Sie die Gegenstände zum Desinfizieren in das heiße Wasser im dritten Becken ein. Bei Verwendung von heißem Wasser muss die Wassertemperatur mindestens 77°C (171°F) betragen, und die Gegenstände müssen 30 Sekunden lang im Tauchbad bleiben. Bei Verwendung eines chemischen Desinfektionsmittels muss die richtige Konzentration eingestellt werden (Anleitung des Herstellers für die Herstellung der richtigen Desinfektionslösung beachten).
5. Alle abgewaschenen, gespülten und desinfizierten Gegenstände müssen zur Lufttrocknung auf einer sauberen Abtropffläche gelagert werden.

Das richtige Reinigen und Desinfizieren von Küchengeräten und Kochutensilien ist von größter Wichtigkeit. Während beim Reinigen Schmutz und Partikel von der Oberfläche entfernt werden, ist die Desinfektion zur Reduzierung der Bakterienmenge auf den Oberflächen zu einer ungefährlichen Anzahl erforderlich. Außer dem ordnungsgemäßen Abwaschen, Spülen und Desinfizieren der zur Speisenzubereitung verwendeten Geräte und Utensilien sind auch sämtliche mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Oberflächen wie Thekentische, Arbeitsflächen und Büffets regelmäßig zu reinigen, um die Ausbreitung von Bakterien und eine mögliche Kreuz-Kontaminierung zu verhindern. Alle mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommenden Flächen sind abzuwaschen, abzuspülen und zu desinfizieren:

- Nach jedem Gebrauch
- Bei Wechsel zu einem anderen Nahrungsmittel
- Bei jeder Unterbrechung einer Tätigkeit, während der die Werkzeuge oder Artikel, mit denen gearbeitet wurde, verschmutzt worden sein könnten.
- Alle vier Stunden, wenn Bereiche oder Gegenstände rund um die Uhr genutzt werden.

**Weitere Informationen zum Betrieb einer lebensmittelverarbeitenden
Einrichtung erhalten Sie von Ihrem örtlichen Gesundheitsamt.**