**Schnell-Check: Die 5 typischen Hygienefallen in der Kaffeeküche im Überblick**

|  |  |
| --- | --- |
| **Schnell-Check: Die 5 typischen Hygienefallen im Blick** |  |
| ***Falle*** | ***Maßnahme*** |  |
| Kühlschränke | Hand aufs Herz: Wer im Betrieb kontrolliert regelmäßig die Kühlschränke und stellt sicher, das vergessene Schätze wie angebrochene Milch oder Säfte nicht irgendwann ein „Eigenleben“ entwickeln?Falls noch nicht geschehen: Klare Regeln aufstellen, wann und in welchem Turnus Kühlschränke entrümpelt und gereinigt werden müssen (einmal in der Woche, z.B. freitags, hat sich bewährt).Auch das Kennzeichnen von Verpackungen mit Name und Datum des Einstellens ist durchaus wirksam, um nichts im Kühlschrank vergammeln zu lassen. **Maßnahme/der ideale Rhythmus:** * Freitags wird kontrolliert
* Einmal im Monat werden die Kühlschränke von innen mit Essigwasser ausgewaschen und gesäubert. So werden mögliche Keime beseitigt und der Neubildung von Keimen wird vorgebeugt
 | [ ]  |
| Kaffeemaschinen und Wasserkocher | Kaffeemaschinen und Wasserkocher enthalten Warmwasser. Das macht sie zu einem fabelhaften Brutbecken für Keime. Bei Kaffeemaschinen kommt das Problem der Verkalkung hinzu. Unter ungünstigen Umständen kann das sogar zur Explosion führen.**Maßnahme**Stellen Sie einen Plan auf und lassen Sie Kaffeemaschinen und Wasserkocher einmal im Monat entkalken.Wichtig ist, dass Wasserkocher und Wasserbehälter vor längeren Abwesenheiten (im Betrieb typischerweise Feiertage und Wochenenden) entleert werden und offen stehen bleiben. So ist die Austrocknung gewährleistet. Es kann sich kein „Keimsumpf“ im Behälter bilden.Filter, Kaffeepads und andere Kapseln müssen sofort nach Gebrauch aus der Maschine entnommen werden. Entsprechende Hinweisschilder an den Maschinen sollten nicht fehlen.Bewegliche Teile wie Kannen und Filter gehören arbeitstäglich in die Spülmaschine oder ins Spülbecken. Das gehört also mit in die Auftragsliste für den Reinigungsdienst. | [ ]  |
| Heißwasserboiler | Falls es in Ihrem Betrieb Heißwasserboiler gibt, fragen Sie doch mal „spaßeshalber“, wann diese zuletzt gereinigt wurden. Machen Sie unbedingt einen „Sichttest“:Wenn Sie durch die Glasscheibe nichts mehr oder schon einen grünen Schimmer erkennen können, wird es höchste Zeit für eine Reinigung. Oft sehen Sie dann auch am Auslasshahn eine weiß-grüne Kruste. **Maßnahme**Monatliche Kontrolle und ggfs. Reinigung. | [ ]  |
| Mikrowellen | Ein Blick in die Mikrowelle im Betrieb lässt einem gelegentlich die Haare hochstehen. Nicht jeder Nutzer, nicht jede Nutzerin macht sich die Mühe, einen Deckel über das zu erhitzende Gut zu legen. Genauso sieht es dann im Inneren aus.**Maßnahme**Stellen Sie durch einen Plan oder eine Verabredung mit Ihren Reinigungskräften sicher, dass auch die Mikrowellen regelmäßig von innen gereinigt werden. Sensibilisieren Sie die Beschäftigten dafür, Verschmutzungen sofort wieder zu entfernen und nicht antrocknen zu lassen. | [ ]  |
| Abfallbehälter | Werfen Sie einen Blick auf folgende Fragen: * Wie oft werden die unterschiedlichsten Restmüllbehälter geleert?
* Kann es vorkommen, dass Speisereste und andere verderbliche Abfälle darin auch schon mal ein paar Tage liegen können?

**Maßnahme**Abfallbehälter mit solchen Behältern täglich leeren lassen. Keine Lagerung übers Wochenende. Entsprechend in den „Putzplan“ für den Reinigungsdienst verankern. | [ ]  |

Dieser kostenlose Download stammt aus einer Ausgabe von „**Arbeitssicherheit und praktischer Gesundheitsschutz im Unternehmen heute**“. Sollten Sie noch kein Abonnent sein, können Sie Ihre **KOSTENLOSE Gratis-Ausgabe** und Ihre **GRATIS-Checklisten-Sammlung „Die 17 besten Checklisten für den Arbeitsschutz“** jetzt kostenlos anfordern. Ich bin sicher: Sie werden begeistert sein!

* Ja, ich möchte „**Arbeitssicherheit und praktischer Gesundheitsschutz im Unternehmen heute**“ **GRATIS** testen und von allen Vorteilen profitieren:
* **Eine Gratis-Ausgabe, die Sie 14 Tage lang testen können.** Diese Gratis-Ausgabe dürfen Sie in jedem Fall behalten.
* **Die exklusive Checklistensammlung „Die 17 besten Checklisten für den Arbeitsschutz“.** Auch diese dürfen Sie in jedem Fall behalten.
* Wenn Sie uns innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Gratis-Ausgabe nichts Gegenteiliges telefonisch, per Fax, Brief oder E-Mail mitteilen, erhalten Sie automatisch die weiteren Ausgaben zu einem Preis von nur 19,90 Euro pro Ausgabe zzgl. 1,45 Euro für Porto und Versandkosten und MwSt. „Arbeitssicherheit und praktischer Gesundheitsschutz im Unternehmen heute“ erscheint 30-Mal pro Jahr mit je 8 Seiten pro Ausgabe. Den Bezug können Sie jederzeit zum Ende des Bezugsjahres kündigen.

**Vorname, Name: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Firma: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Straße + Nr.: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Postleitzahl: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Ort: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**E-Mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Telefon: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Unterschrift: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Jetzt ausfüllen und absenden:

* Fax: 0931-4170497
* Telefon: 0931-4170427
* Post: Praxis Medien für Arbeitsschützer, Winkelhausen 27, 51519 Odenthal
* E-Mail: kundenservice@praxispurmedien.de

Unser Angebot richtet sich nur an Unternehmen, Industrie, Gewerbe, Handwerk, Handel, freie Berufe, öffentliche oder karitative Einrichtungen, den öffentlichen Dienst und Behörden sowie Verbände oder vergleichbare Institutionen und ist ausschließlich zur Verwendung in der beruflichen bzw. gewerblich oder selbständigen Arbeit vorgesehen. Nähere Auskünfte zum Datenschutz finden Sie unter [www.praxispurmedien.de](http://www.praxispurmedien.de). . AGU-Downl.-23/20