

Zum sinn- und maßvollen Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln in Großküchen

Jens Wetterau
Hochschule Niederrhein, Oecotrophologie, Mönchengladbach

Reinigung und Desinfektion zählen zu den Basishygienemaßnahmen in lebensmittelverarbeitenden Betrieben, so auch in Großküchen. In diesem Kontext ist einer angemessenen Dosierung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln allein schon aus Gründen der Wirksamkeit, des Umweltschutzes und der Kostenreduzierung eine hohe Aufmerksamkeit zu widmen. Darüber hinaus stellen der sparsame Einsatz von und der fachgerechte Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln einen wichtigen und aktiven Beitrag zur Mitarbeitergesundheit dar. Dies macht v.a. vor dem Hintergrund Sinn, dass Hautkrankheiten (v.a. Hautekzeme) seit Jahren zu den häufigsten angezeigten und anerkannten Berufskrankheiten im Gastgewerbe zählen. Die Anwendung manueller oder automatischer Dosiersysteme kann einen wichtigen Beitrag leisten, um den sinn- und maßvollen Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln im jeweiligen Betrieb sicherzustellen.