

B/S/H/

Hygiene im Geschirrspüler

Multiplikatoren-Schulung 2026

Multi 2026
Roland Rieger (BSH Hausgeräte GmbH)



Hygiene

Was ist Hygiene?

Hygiene:

Bedeutet eine Reduzierung von Mikroorganismen (Keimen).

Von diesem sauberen Zustand ist die Wahrscheinlichkeit soweit reduziert,

das nahezu keine

krankheitsverursachenden Mikroorganismen

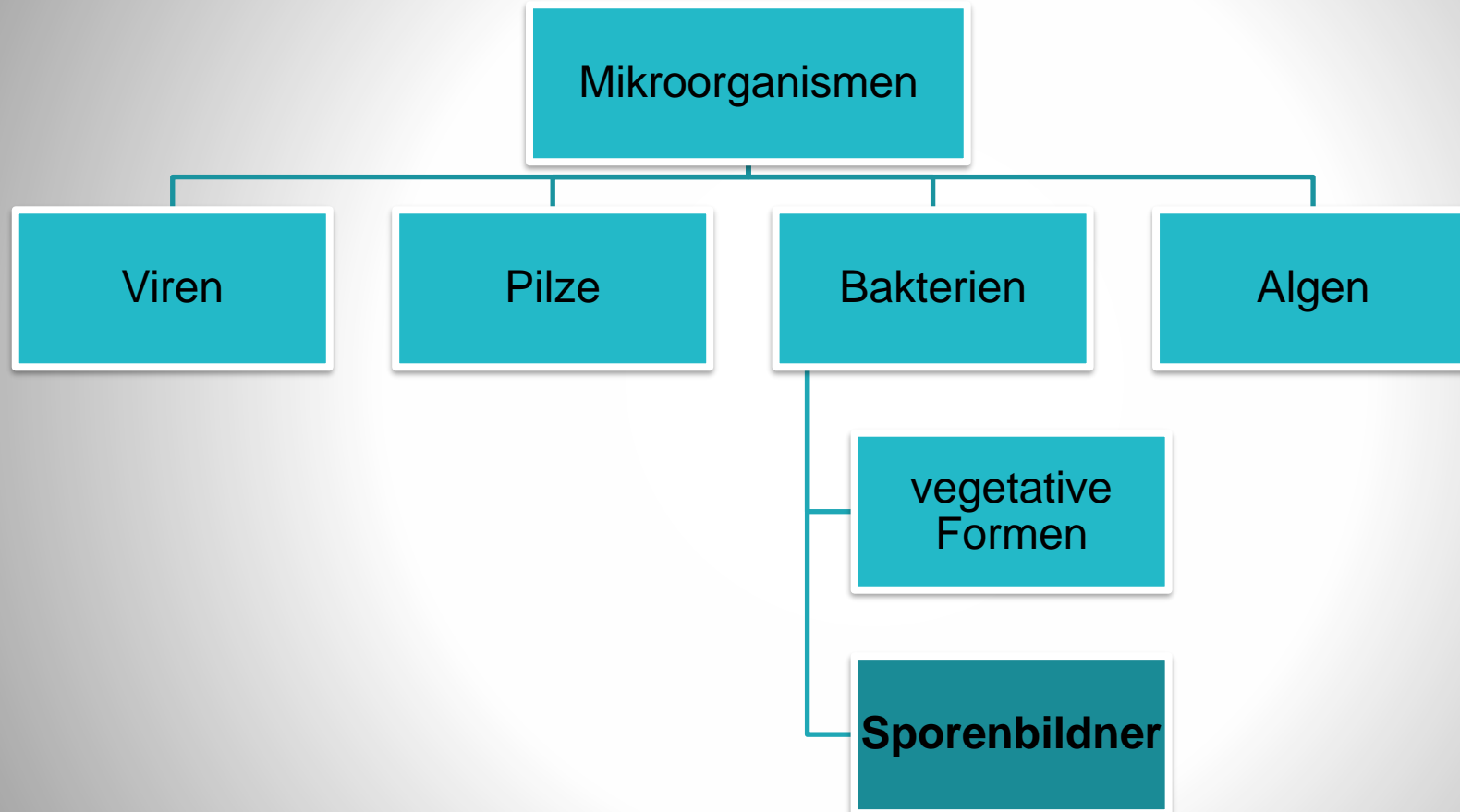
menschliches Leben gefährden können.

Hygiene im Geschirrspüler

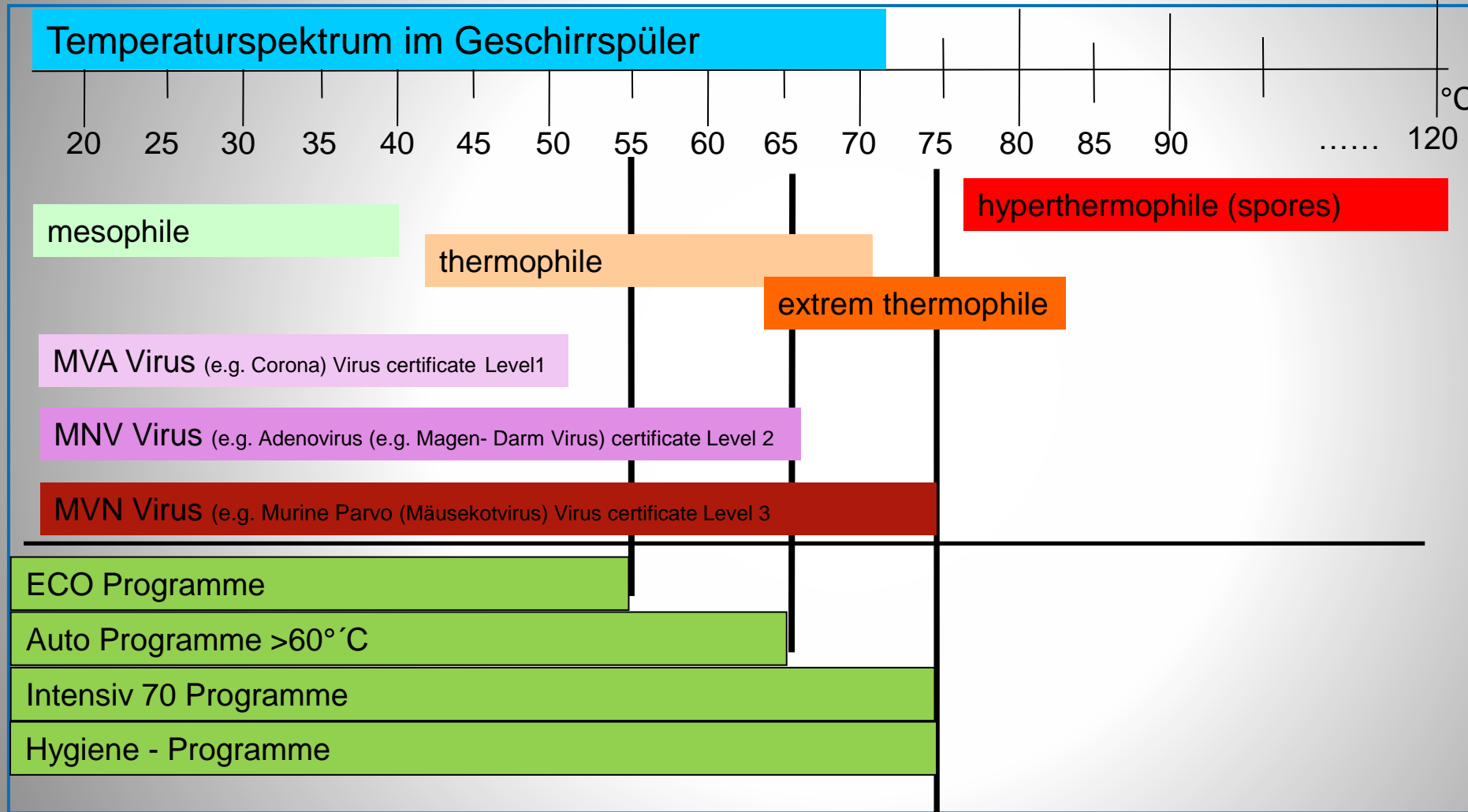
Einflussfaktoren



Was sind Mikroorganismen?

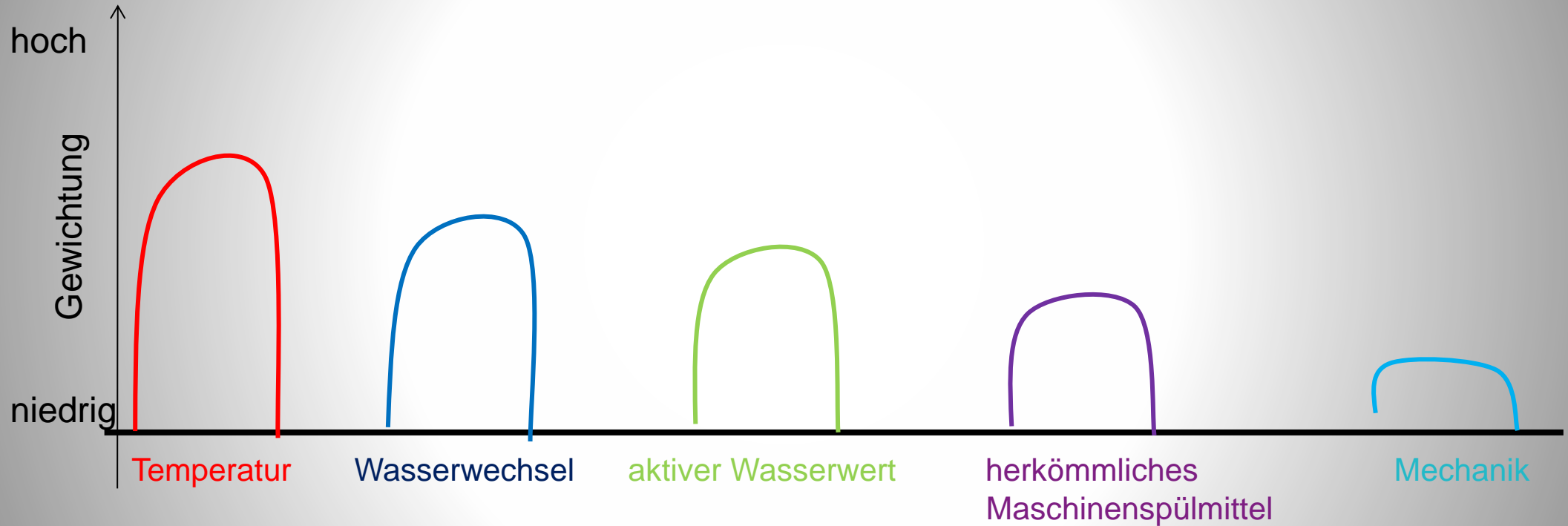


Mikroorganismen im Geschirrspüler in Kombination von Reinigungschemie



Mikroorganismen im GV

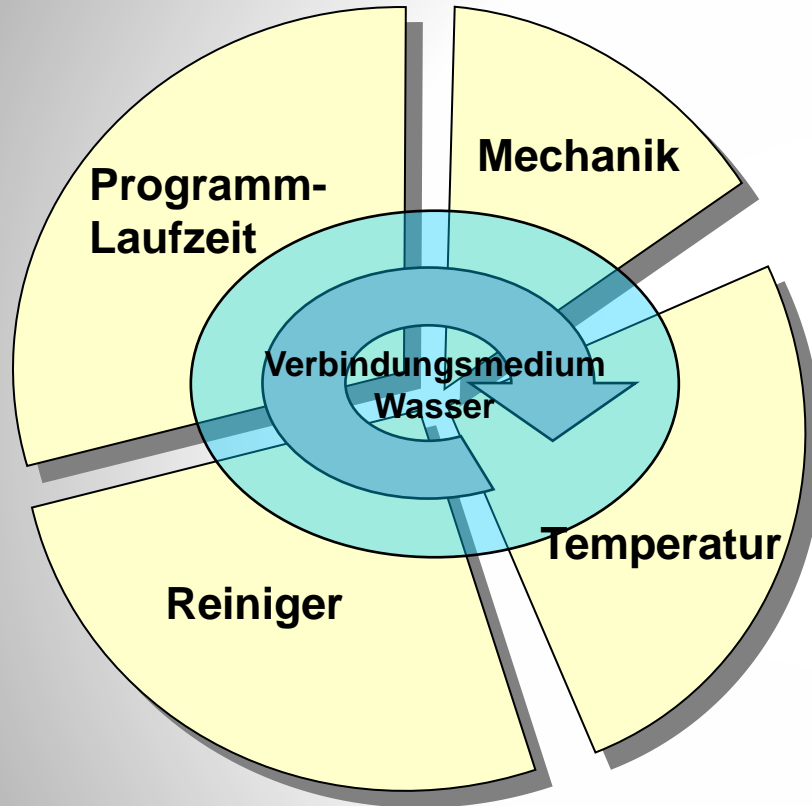
Wachstumshemmende Faktoren im Geschirrspüler und deren Gewichtung



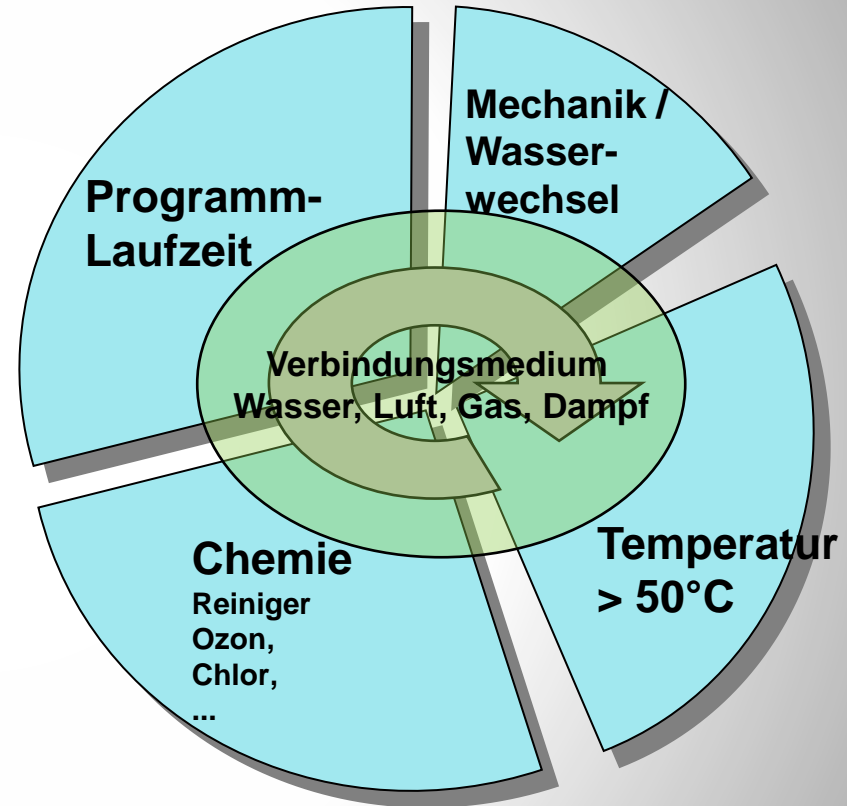
Hürdenkonzept

teilweise und aktualisiert aus der Quelle: IMS R. Braun

Reinigungs – Faktoren im Geschirrspüler

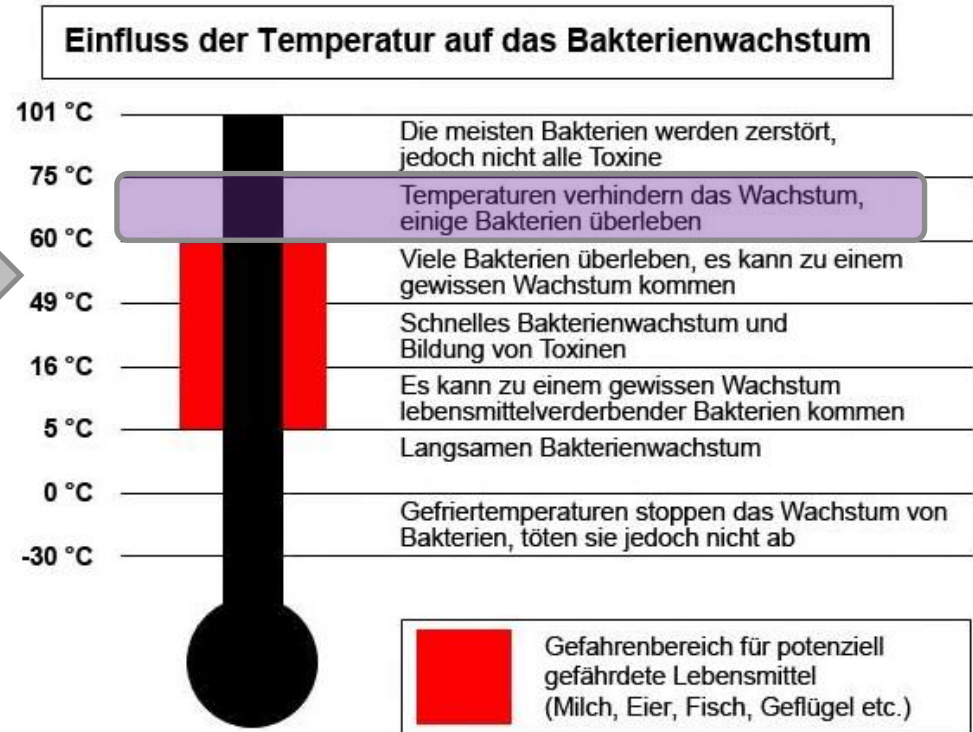


Hygiene – Faktoren im Geschirrspüler



Allgemeines Risiko durch Temperaturen auf das Bakterienwachstum

50°C ist die Risiko -Grenze um ein schnelles Bakterienwachstum und deren Bildung von Toxinen zu verhindern.



Quelle:

Selmatec
Systems GmbH

[Produktlinien](#) [Über Selmatec](#) [Branchen](#) [News & Events](#) [Kontakt](#) [Suche](#) [ENG](#)

[Über Selmatec](#) / [Wissenscenter](#) / [Temperaturprofilmessung](#) / [Regulierung und Prozesslenkung](#) / [Lebensmittelvorschriften und Einhaltung der HACCP-Richtlinien](#)

Lebensmittelvorschriften und Einhaltung der HACCP-Richtlinien

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
Richtlinien

Empfehlung BFR

generelle Spültemperatur - Empfehlung

Bundesinstitut für Risikobewertung

www.bfr.bund.de



und in der Regel nicht oft genug ausgetauscht werden. Reinigungstücher (Putz- oder Spüllappen, Geschirrtücher) sollten nach Gebrauch getrocknet, möglichst oft gewechselt (wenigstens einmal pro Woche) und bei mindestens 60 °C gewaschen werden. Spülbürsten aus Kunststoff können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Bei Reinigungsarbeiten in der Küche sollte außerdem Folgendes beachtet werden:

- bei der Einrichtung auf glatte, leicht zu reinigende Flächen achten und die Küche regelmäßig aufräumen
- Oberflächen und Geräte nach jedem Kontakt mit rohem Fleisch oder Geflügel, rohem Ei, Fisch oder Gemüse mit möglichst heißem Wasser und Spülmittel gründlich reinigen und anschließend, sofern möglich, unter fließendem Wasser abspülen
- Griffe von Schubkästen, Kühlschrank, Geschirrspüler etc. sauber halten
- beim Aufwischen von Lebensmittlrückständen Einmal-Küchenpapier verwenden
- für Geschirr, Arbeitsflächen und Fußböden getrennte Reinigungstücher verwenden
- Flächen und Geräte nach Reinigungsarbeiten gut trocknen, da sich Bakterien auf trockenen Oberflächen nicht vermehren können und einige sogar absterben
- Hausierkäfige nach Möglichkeit nicht in der Küche reinigen
- für die Reinigung von Futternäpfen und Trinkschalen eigene Bürsten oder Tücher verwenden

Was ist bei der Reinigung von Geschirr und Besteck außerdem zu beachten?

Schmutziges Geschirr und Besteck sollten umgehend gereinigt werden. Bei starken Verschmutzungen sollten Geschirr und Besteck vorgespült werden.

Beim Abwaschen im Spülbecken ist Folgendes zu beachten:

- Spülbecken, Spüllappen und Spülbürste sauber halten
- möglichst heißes Wasser mit ausreichend Spülmittel verwenden (bei größeren Geschirrmengen Abwaschwasser von Zeit zu Zeit wechseln)
- das Abspülen des gewaschenen Geschirrs unter fließendem Wasser kann die Keimzahlen auf den Oberflächen zusätzlich reduzieren
- das Geschirr abtrocknen, wenn das restliche Spülwasser nicht schnell abfließen kann
- Geschirr mit einem sauberen und trockenen Geschirrtuch abtrocknen (hierfür nicht das Handtuch benutzen, weil Keime auf das gereinigte Geschirr gelangen könnten)

Bei der Reinigung in Geschirrspülmaschinen sollten aus hygienischen Gründen möglichst Spülprogramme mit Temperaturen von **mindestens 60 °C** ausgewählt werden. Damit Reinigungsmittel richtig einwirken können, sollte die Maschine nicht übermäßig beladen werden. Auch der Innenraum der Geschirrspülmaschine selbst sollte von Zeit zu Zeit mit gesäubert werden. Besondere Aufmerksamkeit erfordert der Reinigungszustand von Sieb und Gummichtungen.

Was ist beim Umgang mit Abfall zu beachten?

Abfallbehälter sollten regelmäßig geleert und mindestens einmal pro Woche mit warmem Wasser und Reinigungsmittel gesäubert und anschließend getrocknet werden. Nach dem Berühren von Abfall sollten die Hände mit warmem Wasser und Seife gewaschen und sorgfältig abgetrocknet werden.

Bundesinstitut für Risikobewertung
Postfach 12 69 42 • 10609 Berlin
Tel. +49 30 18412-0 • Fax +49 30 18412-90009
bfr@bfr.bund.de • www.bfr.bund.de



Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt

Schneidebretter

Was ist bei der Speisenzubereitung zu beachten?

Verunreinigungen von Speisen bei der Zubereitung lassen sich wie folgt vermeiden:

- ▶ Haustiere von Lebensmitteln fernhalten, während der Speisenzubereitung nicht streicheln
- ▶ vor Arbeitsbeginn auf persönliche Hygiene achten (saubere Kleidung, saubere Hände und Fingernägel, ggf. Kopfhaar zusammenbinden und Handschmuck ablegen)
- ▶ das Berühren von Mund, Nase und Haaren vermeiden
- ▶ falls möglich, Lebensmittel besser mit sauberem Besteck als mit den Händen zubereiten

Sofern ausreichend Kühlkapazitäten vorhanden sind, wird folgende Reihenfolge der Speisenzubereitung empfohlen:

- ▶ zuerst Speisen zubereiten, die vor dem Verzehr nicht erhitzt werden (z. B. Dessert oder angemachte Salate)
- ▶ danach roh zu verzehrende pflanzliche Lebensmittel, wie Salat oder geschnittenes Gemüse
- ▶ zuletzt rohe vom Tier stammende Lebensmittel (z. B. Fleisch, Geflügel)

Sollte diese Reihenfolge aus organisatorischen Gründen nicht eingehalten werden können, ist eine gründliche Zwischenreinigung der Arbeitsflächen und Geräte sowie der Hände zwischen den einzelnen Arbeitsschritten erforderlich.

Kreuzkontaminationen lassen sich durch folgende Maßnahmen vermeiden:

- ▶ beim Umgang mit rohen und gegarten Lebensmitteln nie dieselben Küchenutensilien verwenden
- ▶ für das Schneiden von Fleisch und Geflügel ein Schneidbrett verwenden und ein anderes für Obst und Gemüse
- ▶ gekochte oder anderweitig erhitzte Speisen nicht auf Brettern schneiden, auf denen vorher rohe Lebensmittel geschnitten wurden, wenn diese anschließend nicht ausreichend gereinigt wurden
- ▶ die Hände nach Kontakt mit rohen Lebensmitteln sofort gründlich waschen

Schneidebretter aus Kunststoff lassen sich in der Regel in Geschirrspülmaschinen bei hohen Temperaturen (über 60 °C) reinigen und sind deshalb für das Schneiden von rohen Lebensmitteln besser geeignet als Holzbretter. Grundsätzlich sollten Schneidebretter aus Holz oder Kunststoff eine glatte Oberfläche haben, damit sie sich gut reinigen lassen. Schneidebretter mit Einschnitten und Furchen, in denen sich Bakterien halten und vermehren können, sollten deshalb durch neue Bretter ersetzt werden.



Alle Küchengeräte, die Kontakt zu rohen Lebensmitteln hatten wie beispielsweise Messer und Schneidbretter, müssen vor der weiteren Verwendung gründlich gereinigt werden.

Sofern Hände mit rohen Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, besteht die Gefahr, dass Krankheitserreger auf Griffflächen (z. B. Spülbecken-Armatur, Kühlschrankgriff, Temperaturregler am Herd, Gewürzdose) übertragen werden. Von hier können sie über die Hände in andere Speisen gelangen, deren Verzehr dann krank machen kann. Es ist ratsam, am Spülbecken eine Einhebelmischbatterie anzubringen, damit eine Betätigung des Wasserhahns ohne direkten Kontakt mit der Handinnenfläche möglich ist.

Auch rohe pflanzliche Lebensmittel, wie Obst, Gemüse, frische Kräuter, Sprossen und Blattsalate, können mit Krankheitserregern verunreinigt sein. Deshalb sollten diese Lebensmittel bei der Zubereitung oder vor dem Verzehr sorgfältig gewaschen werden, am besten unter fließendem Wasser. Sofern die pflanzlichen Lebensmittel im Spülbecken gewaschen werden, sollte dieses vorher gründlich gereinigt und mit ausreichend klarem Wasser gespült werden. Vor allem bei einigen erdnah wachsenden Gemüsesorten zum Rohverzehr (z. B. Gurken und Möhren) lässt sich das Infektionsrisiko zusätzlich durch Schalen minimieren. Um eine Vermehrung vorhandener Krankheitserreger zu verhindern, sollten Obst (vor allem Melone), Gemüse und Blattsalate nach dem Kleinschneiden umgehend verzehrt oder im Kühlschrank zwischengelagert werden. Wer sich vor Erkrankungen schützen will, sollte außerdem rohe Sprossen und tiefgekühlte Beeren vor dem Verzehr intensiv und vollständig erhitzen.