

**Küchenhygiene**

# Die Küche im Feuerwehrhaus

**Nicht nur im Ernstfall leisten Einsatzkräfte der Feuerwehren wertvolle Arbeit. Auch im Alltag tragen sie mit zahlreichen Aufgaben zur Sicherheit und zum Wohlbefinden der Mitglieder bei. Dazu gehört die Verpflegung im Feuerwehrhaus oder im Rahmen von Einsätzen und Veranstaltungen.**

**G**emeinsames Essen stärkt die Kameradschaft und dient während und nach kräftezehrenden Einsätzen der Regeneration. Gleichzeitig darf die Hygiene in der Feuerwehküche keinesfalls vernachlässigt werden. Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche können nicht nur die Einsatzbereitschaft gefährden, sondern auch ernsthafte gesundheitliche Folgen haben.

Die Sicherheitsbeauftragten der Feuerwehren nehmen hierbei eine Schlüsselrolle ein. Sie beraten und unterstützen bei der Prävention von Arbeitsunfällen, Berufskrankheiten und arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren. Ihr Auftrag umfasst auch das Thema Lebensmittelhygiene.

## Klare Hygiene-Vorgaben

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) enthält klare Vorgaben, die auch in Feuerwehküchen gelten. Lebensmittel dürfen durch den Umgang nicht nachteilig beeinflusst werden – weder durch mikrobiologische Verunreinigung noch durch unsachgemäße Lagerung. Sämtliche Behältnisse müssen sauber und unbeschädigt sein. Insbesondere bei Transport- oder Lagerbehältern ist auf die Einhaltung der erforderlichen Temperaturen zu achten, sei es beim Einfrieren oder beim Warmhalten.



**Lebensmittelhygiene:** Frittierkörbe müssen nach jeder Benutzung sorgfältig gereinigt werden, um Keimbildung zu verhindern. Verkrustete Fettreste erhöhen außerdem das Risiko eines Fettbrandes.

Darüber hinaus gilt: Alle Geräte und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen jederzeit hygienisch einwandfrei sein. Schon kleinste Nachlässigkeiten können zum Wachstum von Krankheitserregern führen.

Ein zentraler Baustein ist die persönliche Hygiene. Alle, die in der Feuerwehküche arbeiten, müssen saubere und geeignete Arbeitskleidung tragen. Beim Umgang mit leicht verderblichen, unverpackten Lebensmitteln ist eine Kopfbedeckung Pflicht, um Verunreinigungen durch Haare zu verhindern.

Regelmäßiges und gründliches Händewaschen ist unverzichtbar – insbesondere vor Arbeitsbeginn, nach dem Toilettenbesuch und nach dem Kontakt mit rohem Fleisch, Fisch oder Eiern. Zum Abtrocknen dürfen ausschließlich Einweghandtücher verwendet werden. Schmuckstücke wie Ringe, Armbänder oder Uhren sind abzulegen, da sich dort Keime sammeln können. Fingernägel müssen kurz und sauber sein; lackierte Nägel oder Kunstnägel schließen einen Küchendienst aus.

Verletzungen an den Händen sind wasserdicht abzudecken. Niesen oder Husten über Lebensmitteln ist strikt untersagt – kann es nicht unterdrückt werden, ist ein Abwenden Pflicht, gefolgt vom Händewaschen. Wer sich krank fühlt, sollte nicht in der Küche tätig werden. Treten Durchfallerkrankungen auf, müssen diese der Führungskraft gemeldet werden.

Darüber hinaus gilt: In der Küche darf nicht gegessen, getrunken oder geraucht werden. Und um dauerhaft hohe Standards zu sichern, sind regelmäßige Schulungen zur Lebensmittelhygiene für alle, die Küchendienst leisten, durchzuführen.

## Reinigung mit Vier-Farben-System

Besondere Bedeutung kommt der Reinigung zu. Geräte, Arbeitsflächen und Lagerräume müssen regelmäßig gründlich gesäubert werden. Hierbei bewährt sich das sogenannte Vier-Farben-System: Putztücher, Schwämme und Eimer in Rot, Gelb, Grün und Blau werden fest bestimmten Hygienebereichen zugeordnet. So wird eine Übertragung



**Strikte Trennung:** Nur Brot und Gemüse dürfen auf Holzbrettern geschnitten werden. Für das Schneiden von Fleisch sind Bretter aus Glas oder Stein die beste Wahl.

von Keimen wirksam reduziert. Wichtig ist auch, Schwämme und Lappen regelmäßig auszutauschen.

Arbeitstische müssen leicht abwaschbar sein und dürfen keine Risse aufweisen. Schneidebretter für Fleisch dürfen nicht aus Holz bestehen. Kühlgeräte sind regelmäßig zu überprüfen, korrekt einzustellen und abzutauen. Verpackungsmaterial muss lebensmittelecht sein, d.h. es dürfen keine Zusatzstoffe aus dem Material in das Lebensmittel wandern können. Werden Maschinen wie Schneidemaschinen genutzt, ist darauf zu achten, dass keine Schmierstoffe in die Lebensmittel gelangen.

## Unterstützende Raumgestaltung

Neben den organisatorischen und persönlichen Maßnahmen spielen auch bauliche Aspekte sowie die räumliche Gestaltung und die verwendeten Geräte eine Rolle. Reine und unreine Arbeitsbereiche müssen klar voneinander getrennt sein, Abfälle getrennt gelagert und Arbeitsplätze für Gemüse- und Fleischzubereitung getrennt eingerichtet werden. Fußböden müssen rutschfest und leicht zu reinigen sein, Arbeitsräume ausreichend beleuchtet und belüftet werden können. Ein extra Handwaschbecken mit Seife, Desinfektionsmittel, Handwaschbürste und Einmalhandtüchern ist vorgeschrieben.

Die genannten Maßnahmen zeigen: Küchenhygiene in der Feuerwehr ist kein „Nebenthema“, sondern integraler Bestandteil von Sicherheit und Gesundheitsprävention. Wer hier sorgfältig arbeitet, schützt nicht nur die Feuerwehrangehörigen vor Krankheiten, sondern trägt dazu bei, dass die Einsatzfähigkeit der Wehr nicht beeinträchtigt wird.

Sicherheitsbeauftragte sind gefordert, dieses Thema regelmäßig in Erinnerung zu rufen, zu schulen und für die Einhaltung zu sorgen. Denn Hygiene ist Teamarbeit – und am Ende ein Beitrag dazu, dass Feuerwehrarbeit in allen Bereichen professionell und verantwortungsvoll geleistet wird.

*Präventionsabteilungen der Arbeitsgemeinschaft der Feuerwehr-Unfallkassen*