

ARBEITS- UND GESUNDHEITSSCHUTZ

Sauberkeit & Hygiene in der Teeküche

Warum dieses Infoblatt?

In Teeküchen treffen Lebensmittel, gemeinsam genutzte Flächen und viele Hände aufeinander. Ohne Ordnung können sich Keime vermehren und es wird schnell unappetitlich und gesundheitlich bedenklich.

Sauberkeit organisieren

Jede Person ist für eigene Lebensmittel und deren hygienische Aufbewahrung verantwortlich. Zusätzlich sorgt z.B. ein Putzplan dafür, dass regelmäßig gereinigt wird.

Not-so-fun Fact:

In Küchenschwämmen können **sehr viele Keime** stecken. In einer Untersuchung in Haushalten lagen die Werte im Mittel bei **mehreren zehn Milliarden Keimen** pro Schwamm. Im Vergleich dazu ist die **Toilettenbrille meist um Größenordnungen geringer keimbelastet**, grob etwa 500.000- bis 12.500.000-mal niedriger als ein gebrauchter Küchenschwamm. **Spülbürsten** sind oft hygienischer, **wenn sie nach Gebrauch frei trocknen können**.

Møretrø, T., Ferreira, V.B., Moen, B., Almli, V.L., Teixeira, P., Kasbo, I.M. and Langsrud, S. (2022) 'Bacterial levels and diversity in kitchen sponges and dishwashing brushes used by consumers', *Journal of Applied Microbiology*



- Im klassischen Büro reichen handelsübliche Reinigungsmittel; nicht nur mit Wasser wischen.
- Schwamm mindestens 1× pro Woche erneuern, sonst werden alte Keime verteilt.
- Spülbürste trocknen lassen.
- Lappen/Handtücher nicht feucht zusammenknüllen, sondern ausgebreitet trocknen lassen und regelmäßig waschen oder ersetzen.
- Kühlschrank: 1× pro Woche Reste prüfen und entsorgen; alle 4–6 Wochen gründlich reinigen.
- Mikrowelle: Spritzer sofort wegwischen; 1× pro Woche gründlich reinigen.

WIR BERATEN SIE GERNE

ZAA Iserlohn
Albecke 4
58638 Iserlohn
[W] www.zaa-iserlohn.de

Arbeitsmedizin
[T] 02371 78976-0
[M] medizin@zaa-iserlohn.de

Arbeitssicherheit
[T] 02371 78976-20
[M] sicherheit@zaa-iserlohn.de