

Küchenwäsche

- Das tägliche Wechseln von Küchenwäsche und Bekleidung ist unbedingt erforderlich. Die Schmutzrückstände aller in der Küche eingesetzten Rohstoffe wie z.B. Öl, Fett, Eiweiss, Blut, Mehl, Obst- und Gemüsesäfte usw. sind ein idealer Nährboden für viele Arten von Mikroorganismen.
- Für den Waschvorgang kommen nur Kochwaschprogramme in Frage. An einem Mehraufwand an Zeit, Temperatur und Waschmitteleinsatz sollte nicht gespart werden.
- Leider wird Küchenwäsche und Arbeitskleidung oft missbraucht. Insbesondere die Küchenwäsche wird zu oft für eigentliche Reinigungsaufgaben wie Abwischen von Arbeitsflächen, Schneidbrettern oder Kochherden gebraucht. Mit den gleichen Tüchern werden dann beim Anrichten Saucentropfen vom Tellerrand entfernt usw. Es ist klar, dass bei all diesen Vorgängen eine eigentliche Keimverteilung stattfindet. Zudem entwickelt sich der für Küchenwäsche typische Geruch im Übermass.
- Küchenwäsche ist nur für den vorgesehenen Verwendungszweck (Trocknen von Geräten, Geschirr, Gläsern) zu verwenden. Für Reinigungsarbeiten nur speziell dafür vorgesehene Materialien verwenden. Zum Abwischen Papiertücher verwenden.



