Sauberes Geschirr kann Ihre Gesundheit gefährden

Sauberes Geschirr kann Ihre Gesundheit gefährden

An der Durchschubmaschine.jpg [1]

In der Großküche reinigt eine Band- oder Durchschubspülmaschine schmutziges Geschirr tatsächlich »am laufenden Band«: In nicht einmal 3 Minuten muss das Spülgut gewaschen und getrocknet sein. Zum Vergleich: Ein normaler Haushaltsgeschirrspüler darf sich dafür bis zu 2 Stunden Zeit lassen.

Entsprechend hoch sind die Anforderungen nicht nur an die Technik, sondern vor allem an die Reinigungschemie: In wenigen Sekunden müssen auch eingetrocknete Speisereste entfernt werden, Gläser und Geschirr müssen trocken, sauber und ohne Flecken aus der Maschine kommen.

Um diesen Anforderungen zu genügen, mussten bisher stark ätzende Chemikalien eingesetzt werden. Diese können zwar auch hygienische Herausforderungen wie eingetrocknetes Eiweiß meistern, bringen aber verschiedene Nachteile mit sich: Aufdrucke und Dekos auf Gläsern und Geschirr werden ausgebleicht, Gläser werden stumpf und das Bedienpersonal muss beim Nachfüllen mit hoch ätzenden Substanzen hantieren.

Eine weitere Gefahr sind mögliche Spülmittelreste auf dem fertig gewaschenen Geschirr: Normalerweise wird zwar jedes Geschirrspülgut automatisch mit sauberem, heißen Wasser nachgespült, so dass sich keine Laugenreste auf den Tellern befinden dürften. Daher sollte eigentlich Wasser auf frisch gespültem Geschirr für die Haut der Abwäscher kein Thema sein.

Aber wie so oft sieht die Praxis anders aus - im Gewerbe ist man immer in Eile und so pasiert es oft, dass das Geschirr nicht immer richtig auf das Transportband oder in den Waschkorb geschlichtet wird. Die Folge: Das Geschirr sammelt Waschlauge aus der Spülmaschine auf und bei der Entnahme kann es somit zu Laugenkontakt kommen.

Abwäscher, die tagtäglich an solchen Durchschubspülmaschinen arbeiten, leiden oft unter rauen, rissigen Händen, bedingt durch den Kontakt mit Laugenresten auf dem Geschirr. Und welcher Gast hat wohl Appetit auf ein Menü, das mit Waschlauge serviert wird?

Dass es auch besser geht, beweist einmal mehr G55 PLUS der Kopetzky & Moritz OG aus Salzburg: Dieser Geschirreiniger hat keine ätzenden Eigenschaften und die Inhaltsstoffe sind umweltfreundlich. G55 PLUS wird seit Jahren erfolgreich in Großküchen eingesetzt und garantiert nicht nur, dass Geschirr wirklich sauber ist, sondern verhindert auch negativen Auswirkung für jene, die solches Geschirr in die Hand nehmen - und für alle, die von diesen Tellern essen!

- Tags:
  - easyhaccp News [2]

    ,
  - HACCP News [3]

Quelle URL (generiert am *16.12.2025 - 10:12*): http://www.easyhaccp.eu/news/sauberes-geschirr-kann-ihre-gesundheit-gef%C3%A4hrden

Links:
[1] http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/An%20der%20Durchschubmaschine.jpg
[2] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/easyhaccp-news
[3] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news