

**H**ygienepläne sind die Grundlage, gefolgt von Schulungen, Kontrollen und der selbstkritischen Reflexion durch die Verantwortlichen. Bei uns im Krankenhaus gibt es zudem einen Hygienebeauftragten, der regelmäßig in die Küche kommt und uns bei allen Fragen zur Verfügung steht. Wir arbeiten außerdem eng mit den uns kontrollierenden Behörden und Ämtern zusammen und befragen sie im Vorfeld, was sie von uns erwarten, um beim Besuch vorbereitet zu sein.

Unser HACCP-Konzept mit zahlreichen kritischen Kontrollpunkten umfasst rund 20 Seiten, auf denen u.a. Temperaturen und Reinigungsintervalle dokumentiert werden. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie die Ergebnisse von Wasseruntersuchungen oder Abklatschproben werden zweimal jährlich überprüft und dokumentiert. Wir stehen in engem Kontakt mit den Behörden, um immer auf dem neusten Stand der Dinge zu sein. Natürlich ist das mit Aufwand verbunden, aber kein verantwortungsbewusster Küchenleiter sollte das Thema Hygiene auf die leichte Schulter nehmen und z.B. aus Zeitmangel vernachlässigen. Im Falle eines Hygieneproblems oder einer Beanstandung durch einen Gast wird er mehr als dankbar sein, sich die Zeit für die ordnungsgemäße Dokumentation genommen zu haben.

Meine Mitarbeiter besuchen die jährlichen Pflichtschulungen. Des Weiteren gibt es innerbetriebliche Hygienepläne, an die sich

**„Personalhygiene ist in einem Krankenhaus lebenswichtig, daher dürfen wir uns in diesem Bereich keine Fehler erlauben.“**

Marcus Scherer lebt von und für die Hygiene

alle halten müssen. Hygienepläne sind die Grundlage, gefolgt von Schulungen, Kontrollen und der selbstkritischen Reflexion durch die Verantwortlichen. Bei uns im Krankenhaus gibt es zudem einen Hygienebeauftragten, der regelmäßig in die Küche kommt und uns bei allen Fragen zur Verfügung steht. Wir arbeiten außerdem eng mit den uns kontrollierenden Behörden und Ämtern zusammen und befragen sie im Vorfeld, was sie von uns erwarten, um beim Besuch vorbereitet zu sein.

Unser HACCP-Konzept mit zahlreichen kritischen Kontrollpunkten umfasst rund 20 Seiten, auf denen u.a. Temperaturen und Reinigungsintervalle dokumentiert werden. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie die Ergebnisse von Wasseruntersuchungen oder Abklatschproben werden zweimal jährlich überprüft und dokumentiert. Wir stehen in engem Kontakt mit den Behörden, um immer auf dem neusten Stand der Dinge zu sein. Natürlich ist das mit Aufwand verbunden, aber kein verantwortungsbewusster Küchenleiter sollte das Thema Hygiene auf die leichte Schulter nehmen und z.B. aus Zeitmangel vernachlässigen. Im Falle eines Hygieneproblems oder einer Beanstandung durch einen Gast wird er mehr als dankbar sein, sich die Zeit für die ordnungsgemäße Dokumentation genommen zu haben.



chefs!

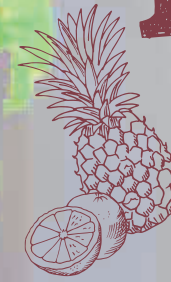
**Marcus Scherer,**  
Leitung Küche,  
Catering & Café am Park,  
Israelitisches Krankenhaus, Hamburg

FOTO: ISRAELITISCHES KRANKENHAUS

Zum Dorfkrug



# FRISCHE Früchtchen



ENTDECKEN SIE UNSERE GEMISCHTEN UND SORTENREINEN OBSTSALATE – VON HAND GESCHNITTEN UND FRISCH VERPACKT.

JETZT AUF DER INTERNORGA PROBIEREN UND GRATISMUSTER BESTELLEN.

**NEU**  
im Sortiment



Halle B4 EG, Stand 400

[www.zum-dorfkrug.de](http://www.zum-dorfkrug.de)

