

Blickpunkt

Nr. 5 / Dezember 2004

Hygiene-, Energie- und Umwelttipps für Profis

Schädlinge raus!

«Ungeziefer» schädigt nicht nur wertvolle Vorräte und stellt ein Hygienrisiko dar, sondern auch Ihren guten Ruf. Die Lösung: Schnellstmöglich von Profis bekämpfen lassen und wirksam und nachhaltig vorbeugen. Wir helfen Ihnen gern dabei!



Dr. Gabi Müller
UGZ, Beratungsstelle
Schädlingsbekämpfung
Stadt Zürich

Was krabbelt denn da?

Wer mit Lebensmitteln arbeitet, kennt die Gefahr: Wo Esswaren lagern oder

herumstehen, sind auch die lästigen Tierchen nicht fern. Das üppige Nahrungsangebot zieht sie unwiderstehlich an. Und wenn es dann erst noch warm und feucht ist, vermehren sie sich rasch, ja explosionsartig!

Schädlinge können nicht nur grosse Mengen wertvoller Rohstoffe unbrauchbar machen. Sie sind auch hygienisch bedenklich. Werden sie gar von Gästen oder Kunden bemerkt, oder dringt das Malheur nach draussen und in die lokalen Medien, kann das den Ruf eines Betriebes nachhaltig schädigen. Am häufigsten anzutreffen sind hierzulande:

- > Tropische Schaben (Kakerlaken)
- > Vorratsschädlinge (Motten und Käfer)
- > Ameisen
- > Nager (Mäuse und Ratten)

Wenn Sie Tiere oder Spuren feststellen: Handeln Sie sofort! Als erster Schritt muss festgestellt werden, um welche Tierart es sich genau handelt. Nur dann kann sie gezielt bekämpft werden. Oder Sie erfahren, dass sich bloss ein harmloses Tier in Ihren Betrieb verirrt hat (z.B. eine einheimische Waldschabe).

Fortsetzung Seite 2

>>> Inhalt

Schädlinge raus! 1

Weihnachtswünsche 2

Womit putzen Sie? 3

Hygiene ist den Leuten wichtig ... 4

>>> Blickpunkt

Eine Gemeinschaftsproduktion von:

 **GASTRO ZÜRICH-CITY**
Gastgewerbeverband der Bezirke Zürich und Dietikon

 **CAFETIER VERBAND ZÜRICH**

Zürcher Hoteliers


Ein Stück Lebensqualität.


UGZ
Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich
Eine Dienstabteilung des Gesundheits- und
Umweltdepartements der Stadt Zürich



Essigfliegen – ihre Entwicklung dauert unter "günstigen" Bedingungen lediglich eine Woche!

Blickpunkt

Hygiene-, Energie- und Umwelttipps für Profis



Leere Eipakete mit Deutschen Schaben in einer Besteckschublade

Sofort die Profis kommen lassen

Sind die Schädlinge einwandfrei identifiziert, sollten Sie so schnell wie möglich eine professionelle Schädlingsbekämpfungsfirma anrufen. Ihre Spezialisten können die Schädlinge vollständig und nachhaltig beseitigen und Ihren Betrieb wirksam vor neuem Befall schützen.

Treten Schädlingsprobleme immer wieder auf, ist es sinnvoll, mit einer solchen Firma ein Schädlingsbekämpfungs-Abonnement abzuschliessen. Ihr Betrieb wird dann regelmässig kontrolliert, und die Schutzmassnahmen werden rechtzeitig erneuert und überwacht. Achten Sie darauf, dass die Dienstleistungen in die-

sem Abo genau auf Ihren Betrieb abgestimmt werden. Es lohnt sich, mehrere Offerten einzuholen!

Wirksam vorbeugen ist wichtig (und gesetzlich vorgeschrieben!)

Mit den folgenden Massnahmen können Sie Ihren Betrieb wirksam vor Schädlingen schützen (das Lebensmittelgesetz schreibt dies im Rahmen der Selbstkontrolle sogar vor!).

- > Alle eingehenden Waren und Gebinde auf Schädlingsbefall kontrollieren.
- > Lebensmittel kühl und kurz lagern. Immer das älteste Lagergut zuerst verwenden (first in – first out).
- > Alle Räume, besonders versteckte und wenig begangene Winkel, regelmässig kontrollieren: Gibt es Frassspuren, Kot, tote oder lebende Tiere?
- > Gründlich, regelmässig und systematisch putzen (gemäss dem betrieblichen Hygiene-Konzept).
- > Räume gut instand halten. Spalten abdichten. Schwer zugängliche Schlupfwinkel, dunkle Ecken etc. eliminieren.
- > Abfälle in geeigneten, gut verschliessbaren Behältern aufbewahren und täglich entfernen.

- > Containerraum wenn möglich kühlen.
- > Bei allen Fenstern, die sich öffnen lassen, Fliegengitter montieren.
- > Kellerfenster mit engmaschigen Gittern verschliessen (Maschenweite höchstens 5 mm). So können keine Mäuse und Ratten eindringen. Eine Checkliste gegen Rattenbefall gibt es gratis bei unserer Beratungsstelle.

Was sagt das LMG?

LMG Art. 15 Abs. 1 (Lebensmittelgesetz vom 9. Oktober 1992):
«Wer Lebensmittel herstellt, behandelt, lagert, transportiert oder abgibt, muss dafür sorgen, dass diese möglichst nicht durch Schädlinge oder Parasiten beeinträchtigt werden.»

Gratis-Beratung für Städtzürcher Betriebe und Einwohnende

Rufen Sie uns an, wenn Sie ein Schädlingsproblem haben oder vermuten. Wenn Sie möchten, dass wir die Art bestimmen, bitte möglichst ganze, unbeschädigte Insekten vorbei bringen oder per Post schicken. Für Betriebe und EinwohnerInnen auf Stadtgebiet ist unsere Beratung gratis.

Beratungsstelle Schädlingsbekämpfung

Isabelle Landau Lüscher,
Dr. Gabi Müller,
Marcus Schmidt
Sprechstunde Okt.-April: 13.30-14.30 h,
Mai-Sept. 13.30-15.30 h
Walchestrasse 31, 3. Stock, Büro 301
Postfach, 8035 Zürich

E-Mail:

schaedlingsbekaempfung@gud.stzh.ch
Merkblätter zu verschiedenen Schädlingen und Tipps und Infos zu Schädlingen herunter laden unter www.ugzh.ch

Erholsame Festtage und ein erfolgreiches 2005!



Das wünschen Ihnen der Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich (UGZ), Gastro Zürich-City, der Cafetierverband Zürich, ZüriBeck und die Zürcher Hoteliers.

Womit putzen Sie?

Wie sauber wird es wirklich? Das wirklich geeignete Reinigungsmittel für jeden Zweck und jede Oberfläche, richtig eingesetzt, bringt optimale Hygiene bei geringsten Kosten!



Johanna Bartholdi

Geschäftsführerin Schweizer Cafetier Verband

Das richtige Mittel am richtigen Ort

Reinigungsmittel sind ein Kernstück der Betriebshygiene – und ein gewichtiger Kostenfaktor! Verschwendung und falscher Einsatz gehen ins Geld und bringen unbefriedigende Ergebnisse. Darum lohnt es sich, immer Mal wieder gründlich durchzuchecken: Was wird wo gebraucht, wie und wieviel? Wissen die Leute Bescheid, auch über die Gefahren? Ein wichtiges Kriterium sind die zu reinigenden Oberflächen:

- > Chromstahl braucht Chromstahl-Spezialreiniger
- > Glas und Spiegel brauchen spezielle Glasreiniger
- > Für glatte und poröse Oberflächen genügt ein Allzweckreiniger



- > Stein und Marmor brauchen Spezialreiniger oder Steinseife
- > Holzböden brauchen Allzweckreiniger und evtl. Politur
- > Geschirrspüler: Am besten die Reiniger und Glänzer verwenden, die der Maschinen-Hersteller empfiehlt. Sie reinigen das Geschirr, nicht die Maschine. Darum deren Inneres regelmässig gründlich reinigen.
- > Hände: Desinfizierende Flüssighandseife und Papierhandtücher aus dem Dispenser müssen immer zur Verfügung stehen (für Hände, die sehr häufig gewaschen werden, auch eine nicht parfümierte Lotion, abgestimmt auf die Seife). Unbedingt das Merkblatt über Hand- und persönliche Hygiene aufhängen und jedem Mitarbeitenden am ersten Arbeitstag übergeben.

Desinfizieren ersetzt das Putzen nicht!

Desinfizieren kann in heiklen Bereichen sinnvoll sein, ersetzt aber keinesfalls das gründliche Reinigen! So gehen Sie dabei am Besten vor: Normal gründlich reinigen, bis kein Schmutz mehr sichtbar ist. Desinfektionsmittel vorschriftsgemäss anwenden (Einwirk-Zeit und Konzentration beachten!). Falls nicht auf Alkohol-Basis: Mit kochendem Wasser nachspülen. Nicht nachwischen, sonst wird die Oberfläche wieder neu verunreinigt!

70%iger Alkohol als Desinfektionsmittel ist besonders geeignet für Aufschnittmaschinen, Glacétruhen und Kühl-schränke. Nachspülen ist hier nicht nötig.

Tipp: Dem Spülwasser für Glacélöffel 1 Prozent Zitronensäure begeben. Wasser häufig wechseln.

Spezialreiniger: Unbedingt Gefahrensymbole beachten!

Hochwirksame Spezialreiniger, z.B. für Steamer/Backöfen, Kalkentferner, Urinstein-Entferner, Metallreiniger können Haut, Augen etc. schädigen. Darum unbedingt die Gefahrensymbole und Sicherheitshinweise auf den Verpackungen beachten (Handschuhe, Schutzbrille, Mundschutz).

Schutzhandschuhe, wenn's grad so gegessen wird

Schutzhandschuhe können ein wirksames Hygiene-Element sein. Vor allem wenn die berührten Lebensmittel nicht mehr weiter verarbeitet, sondern in dieser Form serviert, verkauft und gegessen werden. Nur Handschuhe verwenden, die vom Hersteller ausdrücklich als geeignet für die Lebensmittel-Verarbeitung bezeichnet sind. Wichtig: Handschuhe schützen das Lebensmittel vor Verunreinigung, nicht die Hände vor dem Lebensmittel! Ein Mundschutz ist nur dann angezeigt, wenn der/die betreffende Mitarbeitende erkrankt (erkältet) ist. Solche Mitarbeitende arbeiten am besten überhaupt nicht mit Lebensmitteln. Vorübergehend anders einsetzen.

Tücher, Schwämme & Co. fleissig ersetzen

Immer zuerst mit Papier den groben Schmutz entfernen. Dann erst mit Tüchern oder Schwämmen reinigen. Immer gut auswaschen und fleissig ersetzen. Sonst werden sie zu einer Quelle von Schmier-Infektionen. Oft ist es hygienischer, überhaupt nur Wegwerf-Putzartikel für den einmaligen Gebrauch zu verwenden.

Hygiene ist den Leuten wichtig!

Am 11. Juni waren die Zürcher Medien in die Kongresshaus-Küche eingeladen. Nicht, um den Köchen in die Töpfe zu gucken, sondern um eine Hygiene-Inspektion durch die Fachleute des Lebensmittel-Inspektorates live mit zu erleben.

Und sie kamen erstaunlich zahlreich und interessiert, die Medienfrauen und – Männer. Eifrig und ausgiebig wurde nachgefragt, gestaunt, diskutiert, interviewt. Warum muss alles so genau gekennzeichnet werden? Was für Mikroben verderben Lebensmittel und machen Gäste krank? Wie weit gehen die gesetzlichen Vorschriften? Was und wie wird genau kontrolliert? In diesen Bereichen kamen die meisten Fragen.

Die ausführlichen und positiven Berichte in vielen Zürcher Medien über diesen Informationsanlass haben klar gezeigt: Hygiene im Gastrobereich ist ein Thema! Was zweimal jährlich in den 3'800 Lebensmittel verarbeitenden Betrieben überprüft wird, die intensive Zusammenarbeit zwischen Kontrollorganen

und Betrieben und die Auswirkungen auf das Sauberkeits-Niveau, all dies wird von den Medienschaffenden für ihre Lesenden und Zuschauenden als interessant erachtet. D.h. es interessiert die Leute. Sie wollen wissen, wie das Bestellte oder Gekaufte verarbeitet wurde, und wie es hinter den Schwingtüren zu und her geht.

Fazit: Wer ein vorbildliches Hygienekonzept auf die Beine stellt und im Alltag durchsetzt, darf und soll auch darüber reden. Machen auch Sie es in Ihrer Unternehmens-Kommunikation zum Thema! Gäste und KundInnen werden es ihnen mit vermehrter Treue danken.

Die Zürcher Radios, die NZZ und der Tages-Anzeiger berichteten ausführlich und positiv. Aber auch viele andere Medien. Z.B. so:

Hotel- und Tourismusrevue:

"Sicherheit durch Selbstkontrolle. Seit zwei Jahren ziehen die Verbände und Behörden bei der Lebensmittelhygiene am gleichen Strick. Der Schlüssel zum Erfolg sind dabei Information, Selbstverantwortung und die Umsetzung von massgeschneiderten Kontrollsystemen."

Zürcher Oberländer:

"Wenn's in Küchen kreucht und fleucht. Erstmals liessen sich die Verantwortlichen über die Schulter blicken. Gemeinsames Ziel sei das Wohl der Gäste."

Panissimo:

"Erstmals erläuterten Lebensmittelbehörden an einer Medienorientierung Theorie und Praxis einer Lebensmittelinspektion. Das Personal müsse die Problematik kennen, war das Fazit."



Standen gern Red und Antwort: (v.l.n.r.) Ernst Bachmann (Präsident Gastro Zürich), Brentel L. Guglielmo (Präsident Zürcher Hotelierverein), Markus Henggeler (Vorstandsmitglied Züri Beck)



Wozu braucht man das? Worauf kommt's hier an? Werkzeuge und Gebinde als «ewiges» Hygiene-Thema



Nicht auf der Kongresshaus-Menükarte: der Fragensalat!

Redaktion: Lorenz Steinmann, Walter Roth
Grafik: Atelier Mägi Wuhrmann
Druck: Buchmann Druck AG; Auflage: 3000 Exemplare
Blickpunkt erscheint zweimal jährlich