



JOHANNES
GUTENBERG
UNIVERSITÄT
MAINZ

**Leitfaden für Kühlräume
Anforderungen an die Hygiene**

Dienststelle Arbeitsschutz 02/08

Leitfaden für Kühlräume Anforderungen an die Hygiene

1. Einleitung

Dieser Leitfaden soll helfen, dem Schimmelbefall von Kühlräumen vorzubeugen. Die vorgeschlagenen Maßnahmen sind keine Garantie für dauerhafte Schimmelfreiheit, sollen aber aufwendige Desinfektionen reduzieren. Um die Kühlräume von Schimmelpilzbefall freizuhalten sind die nachfolgend beschriebenen Maßnahmen vom Nutzer anzuwenden. Bei massivem Schimmelbefall ist die Sanierung des Kühlraumes vom Nutzer in eigener Verantwortung zu beauftragen.

2. Trockenhalten der Oberflächen durch Reduktion von Kondensat

Grundsätzlich sollte immer ein nur kurzfristiges Öffnen der Türen beim Betreten bzw. kein Offenhalten der Türen des Kühlraumes berücksichtigt werden.

Regelmäßige Temperaturkontrolle des Kühlraumes durchführen.
Temperaturschwankungen fördern die Kondensatbildung.

Warme Flüssigkeiten vorkühlen, bevor sie in den Kühlraum gestellt werden.

3. Verhinderung des Eintrages von Pilzsporen

Keine Lagerung von Lebensmitteln.

Freihalten bzw. Entfernen von Kartonagen, z.B. durch Verpackung in Kunststoffboxen, die sich leicht desinfizieren lassen.

Verbot der Lagerung (auch verpackter Materialien) auf dem Fußboden

Lagerung grundsätzlich nach dem Prinzip first in – first out
(überaltetes Lagergut entsorgen)

Leitfaden für Kühlräume
Anforderungen an die Hygiene

4. Reinigungsmaßnahmen

Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist durch den Nutzer aufzustellen und einzuhalten.

Regale, Schränke und Schubladen sind von außen und innen sauber zu halten und gegebenenfalls einer Desinfektion zu unterziehen.

Mindestens 1x monatlich eine Feuchtreinigung und anschließende Flächendesinfektion des Kühlraumes durchführen.