

Hygiene in Grossküchen

Die ideale Lösung für die Hygiene in Ihrer Großküche

Bearbeitet von
Dr. Thomas Reiche

Loseblattwerk mit 67. Aktualisierung 2016. Loseblatt. Rund 2200 S. Mit CD-ROM. In 3 Ordnern

ISBN 978 3 89947 033 8

Format (B x L): 21,0 x 29,7 cm

Gewicht: 6000 g

schnell und portofrei erhältlich bei


DIE FACHBUCHHANDLUNG

Die Online-Fachbuchhandlung beck-shop.de ist spezialisiert auf Fachbücher, insbesondere Recht, Steuern und Wirtschaft. Im Sortiment finden Sie alle Medien (Bücher, Zeitschriften, CDs, eBooks, etc.) aller Verlage. Ergänzt wird das Programm durch Services wie Neuerscheinungsdienst oder Zusammenstellungen von Büchern zu Sonderpreisen. Der Shop führt mehr als 8 Millionen Produkte.

3 Praktische Umsetzung

3.1 Anforderungen an die persönliche Hygiene

Rechtlich wird von Beschäftigten in der Lebensmittelproduktion ein hohes Maß an persönlicher Hygiene gefordert. Was bedeutet das konkret?

Ein hohes Maß an persönlicher Hygiene erfordert mindestens eine tägliche Ganzkörperreinigung durch Duschen oder Baden. Auch wenn in Deutschland das Vorhandensein sanitärer Anlagen in jedem Haushalt vorausgesetzt werden kann, sollten Duschköglichkeiten in ausreichender Anzahl in jedem Betrieb für die Mitarbeiter zur Verfügung stehen. Das Gesetz wendet sich zwar an den Mitarbeiter, tatsächlich steht hier jedoch der Arbeitgeber in der Pflicht, die notwendigen Voraussetzungen zu schaffen. Nach § 3 ArbStättV (Arbeitsstättenverordnung) sind den Arbeitnehmern Waschräume oder Waschgelegenheiten zur Verfügung zu stellen, um sich den hygienischen Erfordernissen entsprechend zu reinigen. Auf die Beschaffenheit und Ausstattung der entsprechenden Einrichtungen wird weiter unten noch näher eingegangen.

Kopf- und Barthaar sind häufig sehr stark mit Mikroorganismen belastet, darunter auch mit *S. aureus*. Sie sind daher in die Ganzkörperpflege mit einzubeziehen. Kopf- und Barthaare sollten kurz getragen werden. Dies erleichtert nicht nur die Pflege, sondern beugt auch dem berühmten „Haar in der Suppe“ vor. Tragen Mitarbeiter langes Kopfhair, so muss dies auch aus Gründen des Arbeitsschutzes zusammengebunden werden.

Händehygiene ist der wichtigste Anteil der Personalhygiene. Hände kommen ständig in Kontakt mit Lebensmitteln, aber auch mit vielen anderen Gegenständen, die als Keimüberträger infrage kommen, wie Schalter von Maschinen, Türgriffe, Verpackungsmaterial, Transportkisten. Sie werden zum Schweißabwischen genutzt, beim Husten oder Niesen vor das Gesicht gehalten, was in der Küche nicht sein sollte, und nicht zuletzt beim Essen, Trinken und beim Toilettengang.

Voraussetzung für eine effektive Handreinigung ist, neben einer unverletzten Hautoberfläche (s. u.), dass Schmuck und Uhren zum Küchendienst abgelegt werden und die Nägel kurz geschnitten sind, damit sich darunter kein Schmutz ansammelt. Nagellack ist ebenfalls tabu. Farbiger, weil darunter Schmutz verborgen sein kann, aber auch farblos, da er abbröckeln und so in die Lebensmittel gelangen kann.

Zunächst werden die Hände mit warmem Wasser benetzt, gründlich mit Reinigungsmittel eingeseift und anschließend abgespült. Zur Entnahme der Seife wird der Spender nicht mit der Hand, sondern mit

Körperpflege

Pflege von Kopf- und Barthaar

Händehygiene

Richtige hygienische Handreinigung

dem Ellbogen bedient. Anschließend werden die Hände getrocknet. Zum Schluss wird das Händedesinfektionsmittel aufgebracht, gründlich auf den Handflächen, zwischen den Fingern und auf dem Handrücken eingerieben und danach nicht mehr abgespült. Händedesinfektionsmittel sind Produkte auf alkoholischer Basis, die sich schnell verflüchtigen. Wenn die Hände wieder trocken sind, sollte auch die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels erreicht sein (Herstellerangaben beachten).

Händewaschen ist immer erforderlich

- vor Arbeitsbeginn,
- vor jedem Wechsel des Arbeitsplatzes,
- nach jeder Pause,
- nach jedem Toilettenbesuch,
- nach Niesen/Husten in die Hände,
- nach Arbeitsende

sowie nach Verschmutzung oder Kontakt mit „unreinen“ Gegenständen.

Hauterkrankungen und Hautschutz

Die Haut der Hände ist durch die in einer Großküche anfallenden Tätigkeiten und den häufigen Kontakt mit Nahrungsmittelbestandteilen sowie Wasch-, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln einer erheblichen Belastung ausgesetzt. Dazu kommt die mechanische Einwirkung durch die Tätigkeiten an sich und durch die Handreinigungsprozeduren. Nur die intakte Haut bietet ausreichenden Schutz vor dem Eindringen von Krankheitserregern. Eine rissige oder beschädigte Hautoberfläche führt häufig zum Auftreten von Hauterkrankungen, welche durch Eitererreger oder Hautpilze ausgelöst werden und sich in Rötung, ekzematösen Veränderungen, Blasenbildung bis hin zu offenen Geschwüren äußern kann.

Allgemeine Anforderungen

Wie bereits erwähnt, dürfen gemäß IfSG und EG-Lebensmittelhygiene-VO Personen, die an Hautinfektionen und Geschwüren an den Händen leiden, nicht in der Lebensmittelproduktion eingesetzt werden. Entsprechende Hauterkrankungen machen in der Regel eine Arbeitsunterbrechung erforderlich, in einigen Fällen führen sie sogar zu Tätigkeitsaufgabe.

Hautschutz ist Teil der Personalhygiene

Um diese Folgen zu vermeiden, ist die Bereitstellung von Hautschutzmitteln durch den Arbeitgeber und deren regelmäßige Anwendung durch die Mitarbeiter so wichtig. Hautschutz ist damit auch ein Element der Personalhygiene.

Hautschutz ist gesetzlich vorgeschrieben

Eine Fülle von Vorschriften aus dem Bereich Arbeitsschutz beschäftigt sich mit dem Thema Hautschutz.

Die TRGS (Technische Regel Gefahrstoffe) 531 Feuchtarbeit definiert hautschädigende Feuchtarbeit und legt Maßnahmen fest (Hautschutz-

pläne und Betriebsanweisungen). Sie ist die entscheidende Grundlage für die Verpflichtung des Arbeitgebers, Hautschutzmaßnahmen einzuführen.

Nach § 6 AsiG (Arbeitssicherheitsgesetz) soll sich der Arbeitgeber bei der Auswahl, Erprobung und Benutzung von Arbeitsschutzmitteln durch Sicherheitsfachkräfte, Betriebsärzte, technische Aufsichtsbeamte etc. beraten lassen. Pflichten der Unternehmer bezüglich Arbeitsschutzmaßnahmen sind aber auch in der GeWo (Gewerbeordnung), den UVVen (Unfall-Verhütungsvorschriften) und ganz speziell der VBG 1 (Allgemeine Vorschriften) formuliert.

Die 2009 neu erlassene EG-Kosmetik-Verordnung und das nationale LFGB (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch) regeln die Anforderungen an Hautschutzmittel.

Der Betreiber eines GV-Betriebes muss seinem Personal nicht nur geeignete Hautschutzmittel zur Verfügung stellen, sondern auch die Art und Häufigkeit der Anwendung in einer Betriebsanweisung festlegen und einen Hautschutzplan erstellen. Deren Inhalte sollten im Rahmen der Hygieneschulungen regelmäßig wiederholt werden. Als Richtschnur kann gelten, dass Hautschutzmittel vor Arbeitsbeginn, vor jeder Pause und nach Arbeitsende aufgetragen werden sollten. Kritisch sind insbesondere Tätigkeiten, bei denen die Haut sehr viel Wasserkontakt ausgesetzt ist, sowie Arbeiten mit Gummihandschuhen.

Hautschutz praktisch

Die Körperhygiene beinhaltet auch eine gute Zahnpflege. Täglich mehrmaliges Zähneputzen und die Reinigung der Zahnzwischenräume sind selbstverständlich und dienen gleichzeitig der Gesunderhaltung der Zähne.

Mundhygiene

3.2 Kleidung

Im Anhang der Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene wird für die Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen, saubere Arbeitskleidung und gegebenenfalls Schutzkleidung gefordert.

Um den gesetzlichen Forderungen gerecht zu werden, sollte den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen eines Lebensmittel verarbeitenden Betriebes vom Arbeitgeber geeignete Arbeits- und Schutzkleidung in ausreichender Anzahl zur Verfügung gestellt werden. Es gehört auch zu den Pflichten des Arbeitgebers, dafür zu sorgen, dass sich das gesamte Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, an die Vorgaben hält und die Arbeits- und Schutzkleidung in der vorgesehenen Art und Weise trägt.

Arbeitskleidung, die in einem Lebensmittelbetrieb getragen wird, muss sauber sein. Besonders wichtig ist, dass keine Kontaminanten über die Kleidung von außen in den Produktionsbereich eingetragen werden. Die normale Straßenkleidung ist in der Regel sehr stark mit Keimen belastet, da sie auch in Bereichen getragen wird, in denen sich

Warum Arbeitskleidung?

viele Menschen aufhalten und in denen die Keimbelastung naturgemäß sehr hoch ist. Daher muss die Straßenkleidung in den Umkleieräumen abgelegt und gegen saubere Arbeitskleidung ausgetauscht werden. Dieser Tausch muss so vorgenommen werden, dass die Arbeitskleidung nicht mit der Straßenkleidung in Kontakt kommt. Dies kann der Fall sein, wenn Arbeits- und Straßenkleidung in einem Spind aufbewahrt werden müssen. Ein Spind für die abgelegte Straßenkleidung sollte jedem Mitarbeiter zur Verfügung stehen. Für die Lagerung der Arbeitskleidung gibt es unterschiedliche Möglichkeiten, die weiter unten im Abschnitt Infrastruktur und Einrichtungen näher beschrieben werden.

Im Idealfall sollte die Arbeitskleidung täglich gewechselt werden. Dann müsste der Mitarbeiter seine getragene Arbeitskleidung nirgends aufbewahren. Bei nicht täglichem Wechsel muss eine Aufbewahrungsmöglichkeit getrennt von der Straßenkleidung zur Verfügung gestellt werden.

Täglich frische Arbeitskleidung

Täglicher Wechsel der Arbeitskleidung trägt zum Hygienebewusstsein der Mitarbeiter bei. Der Arbeitgeber sollte daher in ausreichendem Maße Arbeits- und Schutzbekleidung zur Verfügung stellen.

Zwei Dinge sind in diesem Zusammenhang unbedingt mit zu bedenken. Es müssen geeignete Möglichkeiten zum Abwurf der gebrauchten Arbeitskleidung zur Verfügung stehen. Diese müssen gewährleisten, dass saubere Wäsche nicht kontaminiert wird. Ideal ist ein eigener Sammelraum für die Schmutzwäsche, zur Not reicht auch ein Korb in den Sanitäranlagen. Der Ort muss nur räumlich von dem Lagerort der Frischwäsche getrennt sein. Der zweite Punkt ist die Reinigung der Arbeitskleidung. Die Reinigung sollte unbedingt durch den Unternehmer oder ein beauftragtes Reinigungsunternehmen erfolgen. Nur so ist die Reinigung mit entsprechenden Programmen bei ausreichend hohen Temperaturen gewährleistet. Die Anzahl der Garnituren richtet sich nach dem Zeitraum, den die Wäscherei benötigt, um die frisch gewaschene Arbeitskleidung wieder zur Verfügung zu stellen. Es sollten in jedem Fall so viele Garnituren sein, dass die Mitarbeiter täglich frische Arbeitskleidung anziehen können. Eine Reserve zum sofortigen Wechsel stark verschmutzter Kleidung sollte ebenfalls einkalkuliert werden.

Zusammensetzung der Arbeits- und Schutzkleidung

Zur Arbeitskleidung für die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zählen Hosen und Hemden/Jacken, Schuhe und Kopfbedeckung.

Kopfbedeckung

Als Kopfbedeckungen dienen Haarnetze, Kopftücher, Kochmützen (aus Stoff oder Papier) oder Schiffchen (aus Stoff oder Papier). Sie müssen die Haare ganz bedecken und dürfen keinesfalls als Krönchen getragen werden, unter dem die Lockenpracht hervorschaut. In bestimmten Hygienebereichen kann zusätzlich bei Bartträgern ein Bartschutz erforderlich sein. Diese Kleidungsstücke ergänzen die Haar- und Bartpflege und verhindern, dass Haare und auf diesen siedelnde Mikroorganismen direkt oder indirekt auf die Speisen gelangen.

Arbeitshosen, -jacken und Schuhe sollten bequem zu tragen sein. Im Küchenbereich sollte helle Arbeitskleidung benutzt werden, damit Verschmutzungen leicht erkannt werden kann und die Kleidung bei Bedarf rechtzeitig gewechselt wird. Bei den Schuhen sind darüber hinaus je nach Arbeitsbereich unterschiedliche Funktionalitäten zu berücksichtigen. Wichtig ist in jedem Fall eine rutschfeste Sohle, die Oberfläche sollte wegen der häufigen Reinigungsarbeiten im Küchenbereich wasserabweisend sein.

Hose, Jacke, Schuhe

Im Service- oder Ausgabebereich wird häufiger farblich akzentuierte Arbeitskleidung eingesetzt, um gegenüber den Gästen ein modisch-schickes Auftreten zu erreichen. Dagegen ist grundsätzlich nichts einzuwenden. Im Gegenteil, wenn dafür speziell für die Ausgabe frische Arbeitskleidung angelegt wird, umso besser. In der Produktion sollte die Kleidung jedoch in jedem Fall hell sein.

Bezüglich der Materialauswahl ist grundsätzlich darauf zu achten, dass Waschttemperaturen über 70 °C zur hygienischen Wäschereinigung möglich sind. Die Kleidung sollte zudem flammhemmend sein, was z. B. mit einem hohen Baumwollanteil zu erreichen ist. Bei Kauf oder Miete von Arbeitskleidung sollte darauf geachtet werden, dass sie den Anforderungen der DIN 10524 „Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben“ entspricht.

DIN 10524 Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben

Schutzkleidung

Zur Schutzkleidung zählen weitere Kleidungsstücke, die dem Schutz der Mitarbeiter oder dem Schutz der Produkte dienen sollen. In einem echten Fleischvorbereitungsraum, in dem noch Zerlegearbeiten durchgeführt werden, sollen Kettenhandschuhe und -schürzen Schnitt- und Stichverletzungen vorbeugen. Vorbinder und Schürzen hingegen dienen dem Schutz vor übermäßiger Verschmutzung der Arbeitskleidung, die ggf. auch im Anschluss zu anderen Tätigkeiten getragen werden soll.

Für Arbeiten in Kühl- oder Tiefkühlräumen gibt es spezielle Kälteschutzkleidung.

In hygienisch sehr sensiblen Bereichen muss ggf. mit zusätzlicher Ausrüstung gearbeitet werden, die dem Schutz der Ware vor Kontamination dient. Dazu zählen z. B. Overalls, Handschuhe und Mundschutz, die nur in den gekennzeichneten Bereichen getragen werden dürfen und daher oft als Einwegprodukte verwendet werden.

Handschuhe dürfen während der Produktion nur als Einmalprodukte getragen werden. Sie dienen dem Schutz der Lebensmittel, nicht dem Schutz der Mitarbeiter, und sollen die Handhygiene ergänzen, nicht ersetzen. Leider vermitteln sie auch ein falsches Gefühl für Sauberkeit, da man den Schmutz auf den Händen nicht spürt. Daher ist gerade beim Gebrauch von Handschuhen Selbstdisziplin erforderlich. Handschuhe dürfen nur an einem Arbeitsplatz verwendet werden und sind bei Arbeitsunterbrechung oder bei Wechsel des Arbeitsbereiches abzu- legen oder zu wechseln. Jeder Handschuhwechsel wird mit einer

Handschuhe

Handreinigung verbunden, da der sich unter dem Handschuh bildende Schweiß hochgradig keimhaltig ist.

Das Tragen von Handschuhen ist also eine zweiseitige Angelegenheit. Daher sollte der Nutzen, mit Ausnahme der oben angesprochenen besonderen Hygienebereiche, im Einzelfall abgewogen werden. Manchmal gibt es auch andere Möglichkeiten, den Handkontakt mit den Lebensmitteln zu vermeiden, z. B. durch die Nutzung von Servierzangen oder anderen Bedarfsgegenständen.

In der Ausgabe komplettiert das Tragen von Einmalhandschuhen in Verbindung mit sauberer Arbeitskleidung den hygienischen Gesamteindruck der Einrichtung für die Gäste. Dieser Eindruck ist jedoch schnell dahin, wenn mal eben mit einem Lappen verschüttete Speisen aufgewischt werden und anschließend ohne Handschuhwechsel weiter Speisen ausgegeben werden.

3.3 Zutrittsbeschränkung

Zutritt zu den Produktionsräumen nur mit Arbeits- oder Schutzkleidung

Der Zutritt zu den Produktions- und Vorratsräumen darf grundsätzlich nur mit Arbeits- oder Schutzkleidung erfolgen. Das gilt auch für betriebsfremde Personen, für die Gästekittel und Kopfbedeckung oder Einmalschutzkleidung bereitgehalten werden muss. Betriebsfremde Personen dürfen die Betriebsräume im Übrigen nur aus bestimmten Gründen betreten, z. B. zur Reparatur oder Wartung von Einrichtungen und Maschinen. Ansonsten ist der Zutritt zu den Produktions- und Lagerbereichen nur soweit unbedingt erforderlich zu gestatten oder ganz zu unterbinden. Das gilt auch für Lieferanten, Gäste, Angehörige von Mitarbeitern oder sonstige Besucher. Dies sollte an allen Zugängen zum Produktions- und Lagerbereich durch entsprechende Hinweisschilder kenntlich gemacht werden, wie z. B. „Stop! – Zutritt nur für Mitarbeiter und nur mit Schutzkleidung“.