Dokumentation in Großküchen

Einsatzfertige Formulare und Checklisten zum optimalen Nachweis Ihrer Hygienekontrollen

Bearbeitet von
Jürgen Mayer, Rainer Nuss, Detlef Uhde

Loseblattwerk mit Aktualisierungen 2016. Loseblatt. Rund 850 S. Mit CD-ROM. In 2 Ordnern
ISBN 978 3 89947 079 6
Format (B x L): 21,0 x 29,7 cm
Gewicht: 6000 g

schnell und portofrei erhältlich bei

beck-shop.de
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.

Verfahrensanweisung Personalhygiene

Ziel

Ziel ist die **Kontrolle der Personalhygiene**. Es soll sichergestellt werden, dass die Mitarbeiter durch ein hohes Maß an persönlicher Hygiene zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit beitragen.

Verantwortlichkeiten

Verantwortlich für die Personalhygiene ist die **Verpflegungsleitung**. Sie muss dafür Sorge tragen, dass die Mitarbeiter alle geforderten und vereinbarten Maßnahmen der Personalhygiene einhalten. Zudem fällt in ihren Verantwortungsbereich die regelmäßige Kontrolle, dass alle erforderlichen Einrichtungen und Mittel zur Verfügung stehen, um eine gute Personalhygiene zu ermöglichen. Sie muss auch dafür sorgen, dass erforderliche Maßnahmen in die Wege geleitet werden, falls Abweichungen festgestellt werden.

© Behr's Verlag, Hamburg

Gesetzliche Forderungen

Die besonderen Anforderungen an die Personalhygiene sind im Kapitel VIII des Anhangs II der VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene genannt. Zusätzlich finden sich Regelungen zur Personalhygiene in den §§ 42 und 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sowie in der DIN 10 524 über Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben.

Nähere Erläuterungen zu den einzelnen Punkten siehe folgenden Abschnitt.

Hinweise zur Personalhygiene

Die folgenden Hinweise geben Erläuterungen zur Checkliste „Personalhygiene".

Nr.	Erläuterung	Maßnahmen bei Abweichung (Beispiele)
zu 1	Persönliche Hygiene beinhaltet beispielsweise tägliches Duschen, ausreichende Haarreinigung und gute Zahnhygiene.	• Unterweisung der Mitarbeiter
zu 2	Die Arbeitskleidung muss so zusammengesetzt sein (z. B. mit langen Ärmeln), dass die Mitarbeiter keine (sichtbaren) zusätzlichen privaten Kleidungsstücke tragen müssen (z. B. keine Strickjacken über der Arbeitskleidung).	• geeignete Arbeitskleidung zur Verfügung stellen • Unterweisung der Mitarbeiter

Nr.	Erläuterung	Maßnahmen bei Abweichung (Beispiele)
zu 3	Arbeitskleidung verschmutzt und verkeimt während eines Arbeitstages. Um das Risiko der nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln durch Verunreinigungen und Keime so gering wie möglich zu halten, muss die Arbeitskleidung täglich gewechselt werden. Der Wechsel bietet sich für das Ausgabepersonal vor Beginn der Speisenausgabe an, da sich die Mitarbeiter dem Gast dann in sauberer Kleidung präsentieren. Alle anderen Mitarbeiter tragen zu Beginn des Arbeitstages frische Kleidung.	• Mitarbeiter entsprechend unterweisen
zu 4	Durch den Gebrauch und häufiges Waschen können Schäden an der Arbeitskleidung auftreten. Dann sollte sie umgehend durch neue Kleidungsstücke ersetzt werden.	• Beschädigte Kleidungsstücke ersetzen • Evtl. ein System mit der Wäscherei vereinbaren, durch das der Mitarbeiter beschädigte Kleidung direkt beim Ablegen kennzeichnen kann (z. B. rote Kabelbinder)
zu 5	Jedem Mitarbeiter müssen ausreichend Garnituren an Arbeitskleidung zur Verfügung stehen, so dass er sie täglich wechseln kann.	• genügend Garnituren zur Verfügung stellen
zu 6	Arbeitskleidung sollte gemäß DIN 10 524 keine offenen Außentaschen haben, da sonst die Gefahr besteht, dass Schmutz und Gegenstände herausfallen und so in das Essen gelangen können.	• Außentaschen verschließen bzw. Kleidung mittelfristig ändern
zu 7	Der mit der Wäscherei vereinbarte Reinigungszyklus muss sicherstellen, dass den Mitarbeitern die saubere Arbeitskleidung wieder rechtzeitig zu Verfügung steht.	• Reinigungszyklus anpassen
zu 8	Durch die Kopfbedeckung soll verhindert werden, dass Haare ins Essen gelangen. Daher muss die Kopfbedeckung so beschaffen sein, dass sie möglichst das gesamte Kopfhaar bedecken kann.	• Mitarbeiter entsprechend unterweisen • Die Akzeptanz erhöht sich erfahrungsgemäß, wenn für alle Arbeitskleidung gleichermaßen Gültigkeit hat (Vorgesetzte).
zu 9	Die Haare der Mitarbeiter müssen entweder kurz geschnitten oder so frisiert sein, dass sie unter die Kopfbedeckung passen oder auf andere Weise sichergestellt ist, dass sie nicht ins Essen gelangen können.	• Mitarbeiter entsprechend unterweisen
zu 10	Der Bart muss kurz und gepflegt sein, da ansonsten die Gefahr besteht, dass Barthaare ins Essen gelangen.	• Mitarbeiter entsprechend unterweisen

© Behr's Verlag, Hamburg

Nr.	Erläuterung	Maßnahmen bei Abweichung (Beispiele)
zu 11	Arbeitsschuhe verhindern den Eintrag von Verunreinigungen und Mikroorganismen in den Gemeinschaftsverpflegungsbetrieb. Außerdem müssen sie unter dem Aspekt der Arbeitssicherheit gesehen werden, da die Rutsch- und Verletzungsgefahr erheblich herabgesetzt wird.	• Mitarbeiter entsprechend unterweisen • Ggf. Einmalüberschuhe bereithalten, wenn abteilungsfremde Personen den Bereich kurzfristig betreten müssen
zu 12	Arbeitskleidung und Arbeitsschuhe dürfen nicht außerhalb der Arbeitsstätte getragen werden, da ansonsten die Gefahr des Eintrages von Schmutz und Mikroorganismen besteht.	• Mitarbeiter entsprechend unterweisen
zu 13	In den Spinden müssen Arbeitskleidung und Straßenkleidung getrennt voneinander aufbewahrt werden. So kann sich eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung der Kleidung vermeiden lassen.	• Arbeits- und Straßenkleidung getrennt voneinander aufbewahren
zu 14	Einweghandschuhe sollten bei der Verarbeitung von risikobehafteten sowie von besonders leichtverderblichen Lebensmitteln getragen werden. Beim Wechseln der Tätigkeiten müssen die Einweghandschuhe verworfen werden und die Hände vor und nach dem Tragen gewaschen und desinfiziert werden.	• Mitarbeiter entsprechend unterweisen
zu 15	Beim Wechsel von unreinen zu reinen Tätigkeiten, nach Toilettenbesuch, zu Arbeitsbeginn sowie nach der Pause, nach Reinigungsarbeiten und ähnlichen Situationen, sind die Hände zu reinigen und zu desinfizieren.	• Mitarbeiter entsprechend unterweisen
zu 16	Die vorschriftsmäßige Anwendung von Händedesinfektionsmitteln muss den Mitarbeitern in regelmäßigen Schulungen vermittelt und auch stichprobenartig überprüft werden. Sie ist Voraussetzung für eine ordnungsgemäße Keimabtötung.	• Mitarbeiter entsprechend unterweisen
zu 17	An den Handwaschbecken müssen Seife, Händedesinfektionsmittel sowie Einweghandtücher und ggf. Nagelbürste und Handcreme vorhanden sein. Außerdem muss für Warm- und Kaltwasserzufuhr gesorgt werden.	• Handwaschbecken wie beschrieben ausstatten

© Behr's Verlag, Hamburg

Nr.	Erläuterung	Maßnahmen bei Abweichung (Beispiele)
zu 18	Es muss ausreichend sichergestellt sein, dass keine Möglichkeit besteht, dass die Lebensmittel direkt oder indirekt mit Krankheitserregern verunreinigt werden.	• Mitarbeiter entsprechend unterweisen • Geeignete Fingerlinge und Pflaster zur ordnungsgemäßen Wundabdeckung bereitstellen
zu 19	Gemäß Infektionsschutzgesetz müssen alle Mitarbeiter einmal jährlich geschult werden und auf Gefahren durch Keime, die über Lebensmittel übertragbar sind, hingewiesen werden. Der Nachweis muss für jede behördliche Kontrolle vorliegen.	• Mitarbeiter jährlich schulen • Nachweise so aufbewahren, dass diese auch dann greifbar sind, wenn der Abteilungsleiter nicht anwesend ist
zu 20	Vor Aufnahme einer Tätigkeit müssen neue Mitarbeiter im Umgang mit dem betrieblichen HACCP-Konzept geschult werden. Die Erstunterweisung nach IfSG muss durch die Gesundheitsbehörde/einen zugelassenen Arzt erfolgen und auf verlangen bei einer Kontrolle auch nachgewiesen werden. Das „alte“ Gesundheitszeugnis (BSeuchenG) behält weiter seine Gültigkeit.	• Mitarbeiter entsprechend unterweisen. • Nachweise so aufbewahren, dass diese auch dann greifbar sind, wenn der Abteilungsleiter nicht anwesend ist.
zu 21	Wenn Mitarbeiter Erkrankungen melden, die möglicherweise ein Tätigkeitsverbot nach sich ziehen, müssen diese vom Arzt untersucht werden und mit Hilfe der Diagnose des Arztes muss entschieden werden, ob der Mitarbeiter vorübergehend nicht mehr mit Lebensmitteln in Berührung kommen darf.	• Entsprechendes Verfahren festlegen, wie in einem solchen Fall vorgegangen wird • Der Arzt kann auch beurteilen, wann der Mitarbeiter wieder mit Lebensmitteln umgehen darf
zu 22	Unter Schmuck sammeln sich Verunreinigungen an, in denen sich Mikroorganismen sehr gut vermehren können. Außerdem wird eine vernünftige Händereinigung sehr erschwert. Der Schmuck stellt aber auch ein Sicherheits- und Verletzungsrisiko dar.	• Mitarbeiter entsprechend unterweisen
zu 23	Unter langen Fingernägeln sammeln sich Verunreinigungen an, die beim Händewaschen nur schwer entfernt werden können. Über die Fingernägel können sehr leicht Verunreinigungen und Mikroorganismen auf die Lebensmittel übertragen werden.	• Mitarbeiter entsprechend unterweisen

© Behr's Verlag, Hamburg

Nr.	Erläuterung	Maßnahmen bei Abweichung (Beispiele)
zu 24	Nagellack erhält sehr leicht Risse, in denen sich Verunreinigungen ansammeln und damit Mikroorganismen vermehren können. Zudem kann Nagellack abblättern oder künstliche Nägel können sich lösen und ins Essen gelangen, was eine nachteilige Beeinflussung darstellen würde.	• Mitarbeiter entsprechend unterweisen
zu 25	Auch die Beeinflussung von Lebensmitteln durch Gerüche wird als nachteilig gewertet und muss daher vermieden werden.	• Mitarbeiter entsprechend unterweisen

Hinweise für Händehygiene

Wenn besonders viele neue Mitarbeiter beschäftig sind wie beispielsweise Zeitarbeitskräfte während der Urlaubszeit, sollte der Händehygiene besondere Aufmerksamkeit gewidmet werden.

Die folgenden Hinweise geben Erläuterungen zur Checkliste „Händehygiene“:

Nr.	Erläuterung	Maßnahmen bei Abweichung (Beispiele)
zu 1	Das Handwaschbecken sollte nicht zum Waschen von Lebensmitteln verwendet werden. Bei Neuinstallationen sind berührungslose/ handfreie Systeme zu bevorzugen.	• Ein Waschbecken wird nur als Handwaschbecken verwendet
zu 2	Hierbei sollte sichergestellt sein, dass sich die Mitarbeiter vor und auch nach der Pause, vor Betreten der Produktionsräume die Hände waschen und desinfizieren können.	
zu 3	Warmes Wasser verbessert den Reinigungserfolg des Händewaschens und erhöht die Akzeptanz durch die Mitarbeiter.	• Ggf. nachrüsten (z. B. Boiler)
zu 4	Um Verunreinigungen durch Griffspuren zu vermeiden, sollten feste Spendersysteme verwendet werden. Wir empfehlen, für Handseife u. -desinfektionsmittel getrennte Spender zu verwenden.	• Ggf. Spender nachrüsten
zu 5	Es muss darauf geachtet werden, dass alle Produkte zur Handhygiene in die Spender gefüllt werden, da Behälter, die jedes Mal in die Hand genommen werden, verkeimen können.	• Mitarbeiter schulen, Zuständigkeiten festlegen

© Behr's Verlag, Hamburg

Nr.	Erläuterung	Maßnahmen bei Abweichung (Beispiele)
zu 6	Einweghandtücher, die nicht in die Spender gefüllt werden, können durch Tropfwasser der Hände verkeimen.	• Mitarbeiter schulen, Zuständigkeiten festlegen
zu 7	Pflege mit Handcreme hilft Hautschädigungen vorzubeugen.	• Ggf. Spender nachrüsten und geeignete Pflegeprodukte einsetzen
zu 8	Nur wenn Hände richtig bzw. vollständig und ausreichend lange gereinigt werden und alle Produkte richtig eingesetzt werden, kann von einer ausreichenden Keimreduzierung ausgegangen werden.	• Waschanleitung, am besten mit Piktogrammen/Symbolen, anbringen, erläutern und die Anwendung kurz üben
zu 9	An allen Handwaschbecken müssen Abfallbehälter für Einmalhandtücher vorhanden sein, die verschließbar (beispielsweise durch einen Schwingdeckel) sind.	• Ggf. nachrüsten
zu 10	Unter Schmuck können sich Keime leicht vermehren.	• Mitarbeiter schulen
zu 11	Risse im Nagellack können verkeimen. Lack und künstliche Nägel könnten sich lösen und ins Essen gelangen.	• Mitarbeiter schulen
zu 12	Nur bei sauberen und gepflegten Händen ohne offene Verletzungen der Haut kann ein Kontaminationsrisiko für Lebensmittel weitgehend ausgeschlossen werden.	• Mitarbeiter schulen • Bei Verletzungen ggf. einen Arzt hinzuziehen
zu 13	Vor Betreten des Hygienebereichs sollten alle Personen, insbesondere auch alle abteilungsfremden Personen, zur hygienischen Händereinigung verpflichtet werden.	• Mitarbeiter schulen und sensibilisieren
zu 14	Um einer Verschleppung von Keimen vorzubeugen ist es notwendig, dass alle Mitarbeiter vor verlassen des Hygienebereichs die Hände hygienisch reinigen.	• Mitarbeiter schulen und sensibilisieren
zu 15	Von verschmutzten Händen geht ein hohes Risiko für Lebensmittel aus, beispielsweise durch Keime, die natürlich im Boden vorkommen.	• Mitarbeiter schulen und sensibilisieren
zu 16	Alle Lebensmittel sind mit unterschiedlichen Keimen behaftet. Um zu vermeiden, dass diese Keime auf ein anderes Lebensmittel gelangen, ist bei jedem Produktwechsel eine sorgfältige Händereinigung unerlässlich.	• Mitarbeiter schulen und sensibilisieren • Wenn möglich, Abläufe so planen, dass Mitarbeiter möglichst selten die Produktgruppe wechseln müssen

© Behr's Verlag, Hamburg

Nr.	Erläuterung	Maßnahmen bei Abweichung (Beispiele)
zu 17	In Toilettenräumen können die Hände mit verschiedenen gefährlichen Keimen belastet werden. Um ein solches Kontaminationsrisiko auszuschließen, ist eine sorgfältige Händehygiene unumgänglich.	• Mitarbeiter schulen und sensibilisieren
zu 18	Einweghandschuhe schützen nicht nur das Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung, sondern sind auch ein Schutz für die Hände.	• Mitarbeiter schulen und sensibilisieren
zu 19	Nur bei regelmäßigem Wechsel von Einmalhandschuhe kann verhindert werden, dass Keime auf Lebensmittel übertragen werden.	• Mitarbeiter schulen und sensibilisieren
zu 20	In Handschuhen können sich Keime unter Umständen gut vermehren, deswegen ist es notwendig, die Keimbelastung der Hände vor dem Anlegen und nach dem Ablegen der Einmalhandschuhe durch hygienische Händereinigung und -desinfektion zu reduzieren.	• Mitarbeiter schulen und sensibilisieren
zu 21	Einmalhandschuhe können nach ihrer Benutzung sowohl außen als auch innen mit Keimen belastet sein. Deswegen sollte darauf geachtet werden, dass getragene Handschuhe nicht herumliegen, sondern umgehend entsorgt werden.	• Mitarbeiter schulen und sensibilisieren

© Behr's Verlag, Hamburg

Vorgehensweise bei der Dokumentation

Die Personalhygiene, Händehygiene und die Meldung infektiöser Erkrankungen werden anhand der folgenden Checklisten und Formblätter kontrolliert und dokumentiert:

Checkliste 10.1.C1 „Personalhygiene“

Ausfüllhinweise (siehe auch Mustercheckliste):

Kopfzeile: *Name des kontrollierten Bereiches (z. B. Kalte Küche), Datum der Durchführung*
1. Spalte: *Laufende Nummer.*
2. Spalte: *Anforderungen an den kontrollierten Bereich.*
3. Spalte: *Stimmt der kontrollierte Teil mit der in Spalte 2 beschriebenen Anforderung überein, so ist hier die Spalte „ja“ anzukreuzen.*
4. Spalte: *Stimmt der kontrollierte Teil nicht mit der in Spalte 2 beschriebenen Anforderung überein, so ist hier die Spalte „nein“ anzukreuzen*.
5. Spalte: *Falls in der 4. Spalte das „nein“ angekreuzt wurde, müssen an dieser Stelle die eingeleiteten Maßnahmen beschrieben werden (falls der Platz nicht ausreicht, bitte Rückseite benutzen)*.
6. Spalte: *Nachdem die eingeleiteten Maßnahmen erfolgreich durchgeführt wurden, wird dies mit einem Haken in der Spalte 6 bestätigt.*
Fußzeile: *Name des Kontrollierenden; Ablageordner, in dem die Checkliste nach vollständiger Erledigung abgeheftet wird; Eintrag der Kontrollhäufigkeit*.

Checkliste 10.1.C2 „Händehygiene“

Ausfüllhinweise (siehe auch Mustercheckliste):

Kopfzeile: *Name des kontrollierten Betriebes oder Bereiches (z. B. Kalte Küche), Datum der Durchführung.*
1. Spalte: *Laufende Nummer.*
2. Spalte: *Anforderungen an den kontrollierten Bereich.*
3. Spalte: *Stimmt der kontrollierte Teil mit der in Spalte 2 beschriebenen Anforderung überein, so ist hier die Spalte „ja“ anzukreuzen.*
4. Spalte: *Stimmt der kontrollierte Teil nicht mit der in Spalte 2 beschriebenen Anforderung überein, so ist hier die Spalte „nein“ anzukreuzen.*
5. Spalte: *Falls in der 4. Spalte das „nein“ angekreuzt wurde, müssen an dieser Stelle die eingeleiteten Maßnahmen beschrieben werden (falls der Platz nicht ausreicht, bitte Rückseite benutzen).*
6. Spalte: *Nachdem die eingeleiteten Maßnahmen erfolgreich durchgeführt wurden, wird dies mit einem Haken in der Spalte 6 bestätigt.*
Fußzeile: *Name des Kontrollierenden, Ablageordner, in dem die Checkliste nach vollständiger Erledigung abgeheftet wird.*

© Behr's Verlag, Hamburg

Formblatt 10.1.F1 „Meldung infektiöser Erkrankungen“

Ausfüllhinweise (siehe auch Muster-Formblatt):

Kopfzeile: *Name des Betriebes oder Betriebsteiles (z. B. Kalte Küche), Datum der Aufnahme*

1. Block: *Name und Geburtsdatum des erkrankten Mitarbeiters.*

2. Block: *Symptome und Beschwerden, die den Verdacht nahe legen, dass eine infektiöse Erkrankung vorliegen könnte, eine Infektion beim Mitarbeiter selbst oder innerhalb seiner Familie festgestellt wurde.*

3. Block: *Name des Arztes, der den erkrankten Mitarbeiter näher untersucht und Datum der Untersuchung;*
Empfehlung des Arztes bezüglich dem Umgang mit Lebensmitteln;
Entscheidung des Betriebs, welche Tätigkeit der Mitarbeiter aufgrund der ärztlichen Empfehlungen ausführen kann bzw. muss und Dauer einer eventuellen Tätigkeitsänderung.

Fußzeile: *Unterschrift des Ausfüllers und Kenntnisnahme durch den Mitarbeiter, Ablageordner, in dem das Formblatt nach vollständiger Erledigung abgeheftet wird*.

Mitgeltende Unterlagen

- Checkliste 10.1.C1 „Personalhygiene“ inkl. dazugehöriges Muster
- Checkliste 10.1.C2 „Händehygiene“ inkl. dazugehöriges Muster
- Formblatt 10.1.F1 „Meldung infektiöser Erkrankungen“ inkl. dazugehöriges Muster

© Behr’s Verlag, Hamburg