

## Küchenpersonalhygiene

### 1 Grundlagen

Der ungarische Arzt Ignaz Semmelweis erkannte Mitte des 19. Jh., dass durch Händehygiene das Kindbettfieber vermieden werden kann. Noch älter sind die Hygienebestimmungen aus 3. Mose.

Das Infektionsschutzgesetz im Abschnitt 8 „Gesundheitliche Anforderung an das Personal im Umgang mit Lebensmitteln“ mit §42 Tätigkeitsverbote und §43 Belehrung, Bescheinigung vom Gesundheitsamt. „Zweck des Gesetzes ist es übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern“. Das Hauptaugenmerk liegt auf Gemeinschaftseinrichtungen und öffentlichen Lebensmittelausgaben. siehe [www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf](http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf).

### 2 Hygienemaßnahmen

Grundvoraussetzung für Hygiene ist die Reduzierung von Keimen, z.B. durch eine gewissenhafte Händereinigung und Händedesinfektion (bitte auch den Hautschutz beachten!), siehe <http://www.usb-net.de/resources/sozialwerke/kindergarten/KigaMusterHygieneplan.pdf>  
Wir unterscheiden Maßnahmen für Personal in der Spülküche in der Teeküche und in der zubereitenden Küche. Die höchsten Anforderungen gelten für Personal in Betrieben zur Herstellung von Lebensmitteln, in Gemeinschaftseinrichtungen und beim gewerbsmäßigen Inverkehrbringen von Speisen. Küchenpersonal muss auf saubere Kleidung und ausreichende Körperhygiene achten! Gegebenenfalls ist die Bereitstellung von Arbeitskleidung notwendig! Bei der Zubereitung von Speisen müssen Armschmuck, Uhren und Ringe ausgezogen werden oder von wasserfesten Handschuhen komplett abgedeckt werden, da sonst das Risiko einer Keimübertragung besteht weil eine desinfizierende Reinigung unter Ringen und Armschmuck nicht möglich ist! In Teeküchen, wo keine problematische Rohware bearbeitet wird ist das Risiko der Übertragung von Infektionen geringer und die Maßnahmen können angepasst werden.

### 3 Tätigkeitsverbot

In Lebensmittelausgaben und Gemeinschaftseinrichtungen (Kindergärten, Seniorenheimen) besteht ein erhöhtes Potential zur Verbreitung von Infektionen und Keimen. Personen mit Durchfallerkrankungen, Virusgrippe oder akuten Hautkrankheiten sind vom Umgang mit Lebensmitteln und Geschirr auszuschließen.

Bei starkem Schnupfen sollte bereits auf die Mitarbeit in der Spülküche zu verzichtet werden. Personen die ansteckenden Krankheiten, wie z.B. infektiöser Gastroenteritis (Durchfall), Virushepatitis Typhus, Cholera, Diptherie, Salmonellose, EHEC, Lungentuberkulose, Masern, haben, bzw. Ausscheider von Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagischen E. Coli oder Choleravibrionen sind, dürfen keine Tätigkeit in der Küche ausüben.

### 4 Handlungshilfen

Aushänge zum Thema „Küchenpersonalhygiene“ und „Tätigkeitsverbote“ stehen auf der USB-Website bereit. Weitere Hilfen sind die Infos „Lebensmittelhygiene“ und „Küchen-gerätehygiene“. Wir empfehlen alle Mitarbeiter im Küchebereich zu unterweisen und Personen, die regelmäßig Umgang mit leicht verderblichen Speisen haben, ein Gesundheitszeugnis beim Gesundheitsamt zu erwerben. Dieses wird in Zusammenhang mit einer Belehrung für eine Gebühr von ca. 25,-€ ausgestellt. Eine Folgebelehrung muss seit 4.8.2011 nur noch alle 2 Jahre erfolgen und kann von Personen mit entsprechender Voraussetzung durchgeführt werden:

Ihre Fachkraft für Arbeitssicherheit

Dipl.-Ing. (FH) Martin Breite