

Cafeteria

Burg-Gymnasium Bad Bentheim

Hygieneregeln in der Cafeteria

1. Allgemeines

Für die Wirksamkeit des HACCP - Konzeptes ist die Hände- und Personalhygiene eine der wichtigsten Anforderungen an die Herstellung und Abgabe einwandfreier Lebensmittel an Verbraucher.

Jede/r, der/die in einem Lebensmittelunternehmen arbeitet, muss Vorweisen können, dass er/sie gesundheitlich dafür geeignet ist, egal ob es eine Vollzeitkraft, Aushilfe, Praktikant/in oder Auslieferungsfahrer/in ist (1) Vorschriften dazu finden sich u.a.. im Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz, im Bundesseuchengesetz oder der LMHV. Außer den gesetzlichen Vorschriften ist das hygienebewusste Verhalten, die Sorgfalt im Umgang mit Lebensmitteln und ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit unumgänglich.

2. Körperhygiene / Händehygiene

Die Maßnahmen der Körperhygiene dienen sowohl dem Hygienestatus des Betriebes als auch der eigenen Gesunderhaltung der Mitarbeiter/innen

Zwangsläufig werden Lebensmittel in der Produktion und bei der Ausgabe mit den Händen angefasst, so dass die Händehygiene den wichtigsten Aspekt der Körperhygiene bildet

Geeignete Maßnahmen der Körperhygiene :

- tägliche, gründliche Reinigung des gesamten Körpers
- tägliche, gründliche Reinigung der Zähne und des Mundes
- Sauberhalten von Kopf und ggf. Barthaaren
- keine unhygienischen Angewohnheiten während der Arbeit wie Kratzen am Kopf, Nasebohren, Berühren von Mund, Nase und Haaren, Husten oder Niesen in die Hände

Geeignete Maßnahmen der Händehygiene :

- kurze, saubere Fingernägel ohne Lack
- kein Schmuck an Fingern, Händen, Unterarmen keine Uhr während der Arbeit Finger und Hände dürfen während der Arbeit nicht abgeleckt werden
- direkten Kontakt mit Lebensmitteln möglichst meiden
- Hände waschen mit geeignetem Flüssigreiner aus Spenderbehälter und unter fließendem Wasser (Trinkwasserqualität !)
 - * unmittelbar vor Arbeitsbeginn
 - * nach Toilettenbesuch
 - * nach Beendigung von Schmutz-/ Reinigungsarbeiten
 - * nach Anfassen von äußeren Verpackungen, Rohwaren (bes. Hackfleisch und Geflügelfleisch), schmutziger Gegenstände, Abfall, Taschentüchern, und nach sonstigen Verunreinigungen
 - * bei Arbeitsplatzwechsel
- Hände desinfizieren mit geeignetem Desinfektionsmittel
 - * Hände und Unterarme gründlich waschen
 - * Abtrocknen mit Einweghandtuch aus Papier oder Einmalhandtuch aus Abroller
 - * Einreiben mit Desinfektionsmittel unter Beachtung der Einwirkzeit
 - * (evtl. mit Hautschutzcreme einreiben; Creme darf nicht auf Lebensmittel gelangen)

3.Arbeitskleidung

Zur Arbeitskleidung gehören: Kittel, Hauben, Schuhe und Schürzen bzw. Vorbinder. Als wichtigste Anforderungen an die Arbeitskleidung ist der Tragekomfort und die Sauberkeit zu nennen. Der Tragekomfort trägt zum Wohlbefinden während der Arbeitstätigkeit bei, die Sauberkeit spricht den hygienischen Zustand der Arbeitskleidung an.

Die Arbeitskleidung soll daher folgende Beschaffenheit aufweisen

- weiß bzw. hellfarbig sein
- waschecht kochfest und bügelfest sein
- aus Baumwolle oder Baumwolle - Polyestermix (mit höherem BW-Anteil) bestehen

Geeignete Hygienemaßnahmen der Arbeitskleidung

- Arbeitskleidung soll stets in geeigneter Form und ausreichender Menge vorhanden sein
- stets saubere Arbeitskleidung tragen
- Arbeitskleidung darf ausschließlich nur in der Küche und in dazu gehörenden Räumen getragen werden
- benutzte Arbeitskleidung darf nicht mit sauberer Kleidung aufbewahrt werden
- Schmutzkleidung darf nicht gehortet sondern muss bald gereinigt werden
- vor Verlassen der Küche sollen Vorbinder abgelegt werden
- Haare sollen vollständig verhüllt sein

4.Verletzungen / Erkrankungen

Krankheitserreger werden oft durch erkrankte Mitarbeiter/innen auf Lebensmittel übertragen Die Übertragung kann erfolgen bei (4) :

- *Durchfall
- *starken Erkältungen mit Niesen und Husten
- *Entzündungen und eiternden Wunden

Um einer Gefährdung der Gesundheit von Verpflegungsteilnehmern vorzubeugen als auch einen schnelleren Verderb von Lebensmitteln zu vermindern, sollen folgende geeignete Hygienemaßnahmen beachtet werden (2):

- Abdecken auch kleinster Wunden mit wasserfestem Material, z.B. Schutzpflaster und darüber Fingerling oder Einmalhandschuh
- bei Infektionskrankheiten mit Husten, Schnupfen, Niesen reinen Arbeitsbereich meiden
- bei eiternden Wunden, Hauterkrankungen, Durchfall Erbrechen sowie starken Erkältungen mit Ausfluss aus der Nase: Meldung bei der Küchenleitung; Kranken zum Arzt schicken. Bei Weiterbeschäftigung ein Unbedenklichkeitsattest anfordern
- grundsätzlich sind ansteckende Erkrankungen meldepflichtig

5. Sonstige Hygieneaspekte

Nachfolgend sollen noch einige selbstverständliche hygienische Verhaltensweisen in der Großküche genannt werden, die genauso wichtig sind wie die bereits erwähnten

- kein Husten und Niesen auf Speisen und Lebensmittel
- kein Toilettenbesuch während der Speisenausgabe
- kein Essen und Rauchen in der Küche
- Getränke nicht am Arbeitsplatz einnehmen
- kein Zugang zur Küche für Fremdpersonen; ausnahmsweise erlaubt mit entsprechender Schutzkleidung und Kopfbedeckung sowie desinfizierten Händen und Schuhen