

# **Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH**

## **Basishygiene Arbeitsanweisungen für Mitarbeiter am Lebensmittelbuffet**

.....  
(Name der/s Mitarbeiterin/s)

# Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH

## Arbeitsanweisungen Basishygiene

### Inhaltsverzeichnis

1. Lagerung auf Station
2. Handhabung von Gewürzen
3. Einfrieren und auftauen
4. Erhitzen und heiß halten
5. Abkühlen und kühlen
6. Speisenausgabe
7. Entsorgung
8. Persönliche Hygiene

# Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH

## Arbeitsanweisungen Basishygiene

### 1. Lagerung

- Lebensmittel, die zuerst eingelagert wurden zuerst wieder herausnehmen (first in - first out – Regel einhalten)
- Lebensmittel mit ungültigem Mindesthaltbarkeitsdatum oder ungültigem Verbrauchsdatum vernichten
- Im Kühlschrank gelagerte Speisen dicht abdecken und mit Einlagerungsdatum und Produktbezeichnung versehen
- Geöffnete Verpackungen dicht verschließen
- Sind Verpackungen defekt, die Ware in geeignete Behälter umfüllen
- Zum Verpacken nur lebensmittelgeeignete Materialien verwenden (keine Müllbeutel)
- Fußbodenlagerung strikt vermeiden
- Direkte Berührung der Lebensmittel und Behälter mit dem Boden vermeiden
- Wöchentlich die Gültigkeit der MHD bzw. des Verbrauchsdatums aller Produkte prüfen
- Den Inhalt von geöffneten Dosen in Plastik- oder Cromargangefäße umfüllen, wenn er nicht sofort verarbeitet wird
- Keine Umkartons in den Lagerräumen aufbewahren
- Rohe und gegarte Lebensmittel getrennt von einander lagern
- Täglich einmal die Kühl- und Tiefkühltemperaturen prüfen und schriftlich festhalten
- Im Krankenhaus hergestellte Speisen maximal 2 Tage aufbewahren (Feinkostsalate und leicht verderbliche Lebensmittel nur 1 Tag)
- Im Kühlschrank auf die Lagerung in den Etagen achten:
  - Fleisch-/Wurst: oberstes Gefach (+3 °C)
  - Gemüse: unterstes Gefach (+10 °C)
  - Molkereiprodukte mittleres Fach (+4 °C)
  - Getränke: ohne Kühlung

# Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH

## Arbeitsanweisungen Basishygiene

### 2. Handhabung von Gewürzen

- Gewürze vor Licht- und Lufteinfluss schützen
- Gewürze mit ungültigem MHD vernichten (Lagerbestand so gering wie möglich halten)
- Zuerst eingelagerte Gewürze auch zuerst wieder herausnehmen
- Gewürze aus den Dosen nicht mit den Händen entnehmen (Löffel, Schaufel oder Streuer verwenden).
- Gewürze immer vor und während der Hitzebehandlung zur Speise geben, das gilt insbesondere für abwehrgeschwächte Patienten.
- Den Inhalt einer älteren Gewürzpackung nicht mit dem Inhalt einer frischen Packung mischen.
- Vor dem Umfüllen der Gewürze aus der Originalverpackung den Gewürzbehälter spülen

### 3. Einfrieren und Auftauen

- Speisen, die eingefroren werden sachgerecht kennzeichnen (Produktbezeichnung, Herstellungsdatum, Einfrierdatum, Menge, Namen)
- Speisen zum Einfrieren sachgerecht verpacken (z. B. einschweißen oder in Behälter mit Deckel); möglichst keinen Luftzwischenraum, eingelagerte Speisen dicht abdecken
- Tiefgefrorene Produkte und Speisen nur Kühlschrank auftauen (grundsätzlich nicht im heißen Wasserbad).
- Produkte zum Auftauen aus der Folie entfernen.
- Aufgetaute Produkte innerhalb von 24 Stunden verzehren
- Aufgetautes, nicht verarbeitetes Gefriergut keinesfalls wieder einfrieren sondern vernichten.

### 4. Erhitzen und Heißhalten

- Beim Erhitzen ist eine Kerntemperatur von +75 °C über mehrere Sekunden sicher zu stellen
- Speisen nach dem Garen nicht länger als 3 Std. heißhalten.
- Bei gegarten Speisen eine Mindesttemperatur von +65 °C bis zur Ausgabe einhalten (auch beim Transport)

# Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH

## Arbeitsanweisungen Basishygiene

- Speisen und insbesondere zubereitete Speisen (z. B. im Topf oder Gastronormeinsatz) niemals direkt auf dem Boden abstellen.

### 5. Abkühlen und Kühlen

- Kühlkette einhalten

### 6. Speisenausgabe

- Speisen in Selbstbedienung nur mit Hustenschutz anbieten
- Speisen, die in Selbstbedienung angeboten wurden, nicht wieder einlagern, sondern vernichten.
- Kühlbedürftige Speisen (z. B. Desserts, Salate, Wurst) gekühlt anbieten oder maximale Ausgabezeit von 60 Minuten einhalten.
- Beim Ausbruch von darmpathogenen Mikroben mit Infektionen auf der Station muss das Essen-Buffer geschlossen werden. Einzelne Patienten mit Durchfallserkrankungen dürfen sich nicht am Buffet bedienen!

### 7. Entsorgung

- Rückläufe von Speisen, die an die Patienten ausgegeben wurden, grundsätzlich wie Speisenabfälle entsorgen und mit dem Essenwagen an die Spülküche zurückgeben.
- Nassmülltonnen stets geschlossen halten; Deckel nur zur Entsorgung öffnen

### 8. Persönliche Hygiene

- Hände waschen und bei Bedarf desinfizieren
  - Vor Tätigkeitsbeginn
  - Nach Toilettenbesuch
  - Vor Portionierung, Vorbereiten von Brotschnitten
  - Nach dem Rauchen
  - Nach unreinen Tätigkeiten
  - Nach dem Niesen und Husten
  - Vor dem Tragen von Einweghandschuhen
- Einweghandschuhe tragen:

# Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH

## Arbeitsanweisungen Basishygiene

- Bei Wunden an den Händen
  - Bei der Portionierung und Verteilung des Essens
  - Bei Anfassen von Lebensmitteln und Speisen, die nicht wieder erhitzt werden (z. B. beim Schmieren und Belegen von Brötchen)
  - In der Stationsküche bei der Besteck- und Geschirrentnahme
  - Als Alternative kann zum Ausgeben von Brot auf der Station eine Fasszange benutzt werden.
  - Schutzhandschuhe gezielt tragen und keine Berührung mit Haaren und Gesicht.
- ➔ Hände mit Hautschutz- und Hautpflegecreme behandeln
  - ➔ Keinen Hand- und Fingerschmuck tragen, keine lackierten Fingernägel tragen, Fingernägel kurz und sauber halten
  - ➔ Auf Körperhygiene achten
  - ➔ Saubere Arbeitskleidung tragen (täglicher Wechsel der Oberbekleidung); beim Umgang mit Lebensmittel Schutzschürze
  - ➔ Während der Arbeitszeit nur in dem dafür vorgesehenen Raum essen und trinken
  - ➔ Fingerwunden verbinden und Einweghandschuh tragen
  - ➔ Auf Meldepflicht gemäß Infektionsschutzgesetz achten (z. B. Durchfallerkrankungen)
  - ➔ Beachte zudem die nachfolgenden Inhalte zur persönlichen Hygiene.

# Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH

## Arbeitsanweisungen Basishygiene

Sitzmann 1/96, 3/98, revidiert von Sitzmann 2/2001; in Arbeitsanweisung Basishygiene eingefügt 11/2010

### Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe Berlin Jährliche Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die **gewerbsmäßig** folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehrbringen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen

und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen

**oder**

in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur **Gemeinschaftsverpflegung** tätig sind, benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz von ihrem Gesundheitsamt. Diese darf nicht älter als 3 Monate sein.

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder –vergiftungen schwer erkranken. In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen kann daher eine große Zahl von Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden (Anlage 1 enthält die wichtigsten Regeln).

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die oben genannten Tätigkeiten nicht ausüben dürfen, wenn bei Ihnen Krankheitserscheinungen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger.
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)

Version: 1

Datum: 11/2010

Genehmigt: Pflegedienstleitung (M. Jung)

Erstellt: Krankenhaushygiene Franz Sitzmann

Nächste Revision: 11/2012

# Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH

## Arbeitsanweisungen Basishygiene

- Sie haben infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Die Untersuchung einer Stuhlprobe von Ihnen hat den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben:

- Salmonellen,
- Shigellen,
- Enterohämorrhagische *Escherichia coli* – Bakterien,
- Choleravibrionen.

Wenn Sie diese Bakterien ausscheiden (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

- Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind zum Beispiel Zeichen für *Typhus und Paratyphus*.
- Typisch für *Cholera* sind milchigweiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust.
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit allgemeinem Schwächegefühl und Appetitlosigkeit weisen auf eine *Hepatitis A oder E* hin.
- Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

Nun bitten wir Sie, die nachfolgende **Erklärung zu unterschreiben**, dass Sie **dieses Merkblatt der jährlichen Belehrung** mit Anlage erhalten, gelesen und verstanden haben und Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Für evtl. Rückfragen stehen Ihnen der Hygieneberater, der Betriebsarzt und das Gesundheitsamt zur Verfügung.

An der jährlichen Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz habe ich teilgenommen, die mir ausgehändigten Informationen dazu habe ich gelesen und verstanden. Mir sind keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot für den Umgang mit Lebensmitteln bekannt. Ich verpflichte mich, die persönlichen Hygienemaßnahmen korrekt einzuhalten. Über die rechtlichen Folgen bei deren Nichtbeachtung wurde ich unterrichtet.

# Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH

## Arbeitsanweisungen Basishygiene

Anlage 1

**Wie können SIE zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?**

### 1. Allgemeines

Die bedeutendsten Erregerverbreitungswege für Lebensmittelinfektionen sind:

- die Lebensmittel selbst (z. B. Salmonellen in Fleisch, Eiern, Bacillus cereus in Gewürzen).
- erkrankte Personen oder Mitarbeiter ohne Krankheitssymptome (z. B. Staph. aureus im Nasen-Rachen-Raum oder in eitrigen Wunden, Haaren).
- die Arbeitsumgebung (Räume, Geräte, Kochutensilien usw.).

### 2. Persönliche Hygiene

Die wichtigsten Maßnahmen sind das **Händewaschen und die Händedekontamination**, also das gleichzeitige Reinigen und Desinfizieren. Handbürsten sollten nur in Ausnahmefällen (stark verschmutzte Hände) verwendet werden. Fingernägel sind kurz zu halten.

#### **Benutzen eines Händedekontaminationsmittels**

- vor Dienstanfang
- nach Verschmutzung (z. B. niesen, schnäuzen)
- vor jedem Arbeitsplatzwechsel (z. B. vor der Speisenzubereitung, vor Essensausgabe)
- nach den Pausen
- nach Umgang mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Eiern, Gemüse und Salat.

**Nach Benutzen der Toilette** sind die Hände nach dem Waschen und gründlichen Abtrocknen mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel (Sensiva o. ä.) zu desinfizieren. Nur auf vollständig *trockene* Hände geben! Sorgfältige Händepflege hilfreich. Im Winter die Haut vor Kälte schützen.

#### **Schutzhandschuhe** (aus Baumwolle, Latex u. a.)

- dienen dem eigenen Schutz.
- vermeiden den direkten Kontakt der Hände mit den Lebensmitteln.
- machen Hautschutz unter den Handschuhen erforderlich.

Bei Hautausschlag, Abszessen, eitrigen Hautverletzungen o. ä. müssen ein wasserabweisender Verband, Handschuhe oder Fingerling getragen werden. Bitte jedoch die Hinweise des IfSG zu Tätigkeitsverboten beachten.

#### **Tragen von Schmuck** (Ringen, auch Eheringe, Armreife, Armbanduhr)

- ist verboten (Unfallverhütungsvorschrift ist *verbindliche* Vorschrift!).
- eine korrekte Reinigung der Hände ist sonst nicht möglich und Desinfektionswirkstoffe schädigen darunter eher.

#### **Geeignete Schuhe**

- sind aus Hygiene- und Sicherheitsgründen (Rutschgefahr) erforderlich
- die regelmäßige Reinigung ist selbst vorzunehmen.

**Haare:** es dürfen keine langen Haarsträhnen in das Gesicht hängen. Es soll verhindert werden, dass die Mitarbeiter gezwungen sind, während der Arbeit die Haare zu ordnen oder aus dem Gesicht zu streichen. Deshalb sollte das Haar vollständig zusammengebunden sein.

#### **Arbeits- und Schutzkleidung**

Version: 1

Datum: 11/2010

Genehmigt: Pflegedienstleitung (M. Jung)

Erstellt: Krankenhaushygiene Franz Sitzmann

Nächste Revision: 11/2012

# Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH

## Arbeitsanweisungen Basishygiene

Beim Ausgeben von Essen sollte eine Schürze getragen werden. Es muss Krankenhauswäsche getragen werden, die täglich gewechselt werden muss. Nicht kochbare Kleidung (Strickjacken) bitte nicht im Patientenzimmer und beim Ausgeben von Essen tragen, unter der Arbeitskleidung ist dies jedoch möglich.

**3. Verabredete Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen:** siehe gesonderter Hygieneplan.