

Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH

Basishygiene **Arbeitsanweisungen für die Mitarbeiter der Küche**

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

Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH

Arbeitsanweisungen Basishygiene

Inhaltsverzeichnis

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

Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH

Arbeitsanweisungen Basishygiene

1. Wareneingangsprüfung

- Bei allen Lieferungen 10 % des Gesamtlieferumfangs je Lieferant stichprobenartig prüfen
- Im Einzelnen sind folgende Kriterien auf Richtigkeit zu prüfen:
 - Lieferung entspricht den Bestellvorgaben (Abgleich der Gesamtbestellung mit den gelieferten Produkten; Fehllieferungen auch berücksichtigen)
 - Menge/Gewicht entspricht der Bestellung
 - Beschaffenheit ist in Ordnung (Kontrolle der angelieferten Produkte bezüglich Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz)
 - Verpackung ist in Ordnung (Kontrolle der Verpackung auf Verschmutzung, Beschädigung und Eignung; besonders auf den hygienischen Zustand von Bäckerkisten und Fleischwannen achten)
 - Kennzeichnung ist gemäß Kennzeichnungs-Verordnung (folgende Elemente sind gekennzeichnet: Name oder Firma und Adresse des Herstellers, Verzeichnis der Zutaten inkl. Zusatzstoffe, Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum - wo notwendig unter Angabe der Temperatur-, Mengenkennzeichnung, evtl. vorhandener Alkoholgehalt bei mehr als 1,2 Vol %).
 - Erforderliche Temperatur ist eingehalten (Abgleich der tatsächlichen Temperaturen mit dem Aushang Wareneingangstemperaturen. Tiefkühlprodukte nur bei Verdacht auf Nichteinhaltung der gesetzlich geforderten Temperaturen prüfen)
- Die Wareneingangsprüfung mittels Stempel auf dem Lieferschein dokumentieren (Mängel vermerken und Lieferantenreklamation schreiben)
- Das verwendete Digitalthermometer vor der Temperaturprüfung mit 70 % Alkohol und Einmaltuch abreiben (desinfizieren)
- Waren unmittelbar nach der Anlieferung verräumen (Kühlkette einhalten)

Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH

Arbeitsanweisungen Basishygiene

2. Lagerung

- Lebensmittel, die zuerst eingelagert wurden zuerst wieder herausnehmen (first in - first out – Regel einhalten)
- Lebensmittel mit ungültigem Mindesthaltbarkeitsdatum oder ungültigem Verbrauchsdatum vernichten
- Eingelagerte 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)
- Bodenlagerung 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 Holzkisten und Umkartons in den Lagerräumen aufbewahren
- Rohe und gegarte Lebensmittel getrennt von einander lagern
- Täglich einmal die Kühl- und Tiefkühltemperaturen prüfen und schriftlich festhalten
- Selbst eingefrorene Lebensmittel maximal 2 Monate im Tiefkühlhaus einlagern
- Selbst hergestellte Speisen maximal 2 Tage aufbewahren (Feinkostsalate und leicht verderbliche Lebensmittel nur 1 Tag)
- Kühl- und Tiefkühltemperaturen bei der Lagerung einhalten:
 - Fleisch-/Wurstkühlhaus: +3 °C
 - Gemüsekühlhaus: +10 °C
 - Molkereikühlhaus: +4 °C
 - Getränke: ohne Kühlung
 - Tageskühlhaus: +4 °C
 - Tiefkühlhaus: -18 °C

Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH

Arbeitsanweisungen Basishygiene

3. 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).
- Auf Schädlingsbefall achten, bei Befall entsorgen und bei Neuanbrüchen eine Reklamation schreiben und an den Lieferanten weiterleiten
- Gewürze immer vor und während der Hitzebehandlung zur Speise geben
- Den Inhalt einer älteren Gewürzpackung nicht mit dem Inhalt einer frischen Packung mischen
- Vor dem Umfüllen der Gewürze aus der Originalverpackung den Gewürzbehälter spülen

4. Produktion

- Schüsseln, Eimer, Töpfe etc. nicht unmittelbar auf dem Küchenboden oder Bodeneinlauf abstellen
- Während der Arbeitszeit nur in dem dafür vorgesehenen Raum essen und trinken
- Rückstellproben ziehen
 - Unmittelbar vor der Portionierung ziehen
 - Mind. 1x100g je Probe
 - Alle selbst hergestellten Produkte ziehen
 - Alle Convenience-Produkte, die aus kritischen Produkten hergestellt sind (Schlemmerfisch, Frikadellen, Feinkostsalate etc.)
 - 14 Kalendertage im Tiefkühlschrank aufbewahren
 - Einwegbehältnisse verwenden
 - Jede Probe mit Abfülldatum und Produktbezeichnung versehen

Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH

Arbeitsanweisungen Basishygiene

5. Einfrieren und Auftauen

- Nur kleine Mengen an selbst hergestellten Speisen einfrieren (10-20 Portionen)
- Grundsätzlich kein rohes Fleisch und Geflügel sowie keinen rohen Fisch selbst einfrieren
- Speisen, die eingefroren werden sachgerecht kennzeichnen (Produktbezeichnung, Herstelldatum, Einfrierdatum, Menge, Namen)
- Produkte mit Gefrierbrand vernichten
- Speisen zum Einfrieren sachgerecht verpacken (z. B. einschweißen oder in Behälter mit Deckel); möglichst keinen Luftzwischenraum, eingelagerte Speisen dicht abdecken
- Selbst eingefrorene Speisen maximal 2 Monate im Tiefkühler lagern (Siehe Arbeitsanweisung Lagerung)
- Tiefgefrorene Produkte und Speisen nur im Kühlhaus oder Kühlschrank auftauen (grundsätzlich nicht im heißen Wasserbad).
- Produkte zum Auftauen aus der Folie entfernen, auf saubere Locheinsätze/Gitterroste legen und die Auftauflüssigkeit auffangen. Auftauflüssigkeit sofort entsorgen
- Aufgetaute Produkte innerhalb von 24 Stunden verarbeiten und/ oder verzehren
- Aufgetautes, nicht verarbeitetes Gefriergut keinesfalls wieder einfrieren sondern vernichten

6. Erhitzen und Heißhalten

- Beim Erhitzen ist eine Kerntemperatur von +75 °C über mehrere Sekunden sicher zu stellen
- Kerntemperatur der erhitzten Speisen sowie die Ausgabetemperatur der Speisen messen und auf dem Pflichtformular dokumentieren
- Die Abfülltemperatur hat mindestens +75 °C zu betragen
- Speisen nach dem Garen nicht länger als 3 Std. heißhalten (möglichst zeitnah produzieren)
- Überproduzierte Speisen, bei denen die Temperatur in der Ausgabezeit auf unter +65 °C gesunken ist, sind zu entsorgen
- 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

7. Abkühlen und Kühlen

- Kühlkette einhalten (Kühl Lagerung siehe Kapitel „Lagerung“)

8. 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) gekühlt anbieten oder maximale Ausgabezeit von 60 Minuten einhalten

9. Entsorgung

- Rückläufe von Speisen, die an die Gäste ausgegeben wurden, grundsätzlich wie Speisenabfälle entsorgen
- Entsorgung durch zugelassene Lieferanten
- Nassmülltonnen nach Entleerung reinigen und desinfizieren
- Nassmülltonnen stets geschlossen halten; Deckel nur zur Entsorgung öffnen

10. Persönliche Hygiene

- Hände waschen und bei Bedarf desinfizieren
 - Vor Tätigkeitsbeginn
 - Nach Toilettenbesuch
 - Bei Wechsel aus dem unreinen in den reinen Bereich (z. B. Spülküche, Gemüsevorbereitung, Müllentsorgung, Lager)
 - Vor Portionierung
 - Nach dem Rauchen
 - Nach unreinen Tätigkeiten
 - Nach dem Niesen und Husten
 - Vor dem Tragen von Einweghandschuhen

Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH

Arbeitsanweisungen Basishygiene

- Einweghandschuhe tragen:
 - 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. in der kalten Küche beim Schmieren und Belegen von Brötchen, beim Plattenlegen, bei der Salatportionierung)
 - In der Spülküche (reiner Bereich) bei der Besteck- und Geschirrentnahme
 - Als Alternative kann zum Ausgeben von Brot auf 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 (tägliches Wechsel der Oberbekleidung);
- Die Kopfbedeckung gehört zur Arbeitskleidung; sachgerecht tragen
- Während der Arbeitszeit nur in dem dafür vorgesehenen Raum essen und trinken
- Im gesamten Produktions-, Lager-, Sanitär- und Speisebereich gilt Rauchverbot
- 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

Küchenleitung/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 inverkehrbringen:

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: Küchenleitung (Gutschow)

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.

Mit der Teilnahmeerklärung zur **jährlichen Belehrung unterschreiben** Sie, dass Sie **dieses Merkblatt** 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 am Band)
- 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.) auf dem Küchenflur 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.
- Ausgabe von Essen mit Handschuhen *nur am Band* unter strenger Beachtung der Sauberkeit.

Bei Hautausschlag, Abszessen, eitrigen Hautverletzungen o. ä. müssen 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 (krankenhauseigene)

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

Kopfbedeckung: Sie muss verhindern, dass die Mitarbeiter gezwungen sind, während der Arbeit die Haare zu ordnen oder aus dem Gesicht zu streichen. Deshalb sollte das Haar vollständig bedeckt sein; es dürfen keine langen Haarsträhnen aus der Bedeckung hängen.

Version: 1

Datum: 11/2010

Genehmigt: Küchenleitung (Gutschow)

Erstellt: Krankenhaushygiene Franz Sitzmann

Nächste Revision: 11/2012

Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe gGmbH

Arbeitsanweisungen Basishygiene

Arbeits- und Schutzkleidung

Zum Erkennen des jeweiligen Arbeitsplatzes bitte unterschiedliche Arbeitskleidung tragen

- in der Gemüseküche, beim Tablett abräumen, Eingabeseite am Spülband
- reine Seite Spülmaschine, an den Kochkesseln tragen,
- für die WC-Reinigung.

Bei *Schmutzarbeiten* (z.B. Gemüseputzen) sollte eine Schürze getragen werden. Es muss Krankenhauswäsche getragen werden, die täglich gewechselt werden muss. *Kittelwechsel* ist auch bei Arbeitsplatzwechsel erforderlich.

Schutzkittel müssen von Besuchern der Küche im Kochbereich getragen werden.

Nicht kochbare Kleidung (Strickjacken) bitte nicht in der Küche tragen, unter der Arbeitskleidung ist dies jedoch möglich.

3. Betriebsärztlicher Dienst: Mitarbeiteruntersuchungen sind erforderlich

Bei Neueinstellung:	mit Stuhluntersuchung
Nach Auslandsaufenthalt in Ländern mit erhöhtem Infektionsrisiko (Ländern mit schwierigen hygienischen Verhältnissen)	Stuhluntersuchung (möglichst vor Dienstantritt auf Enteritis-Salmonellen), dazu vor Urlaubsantritt Stuhlröhrchen im Küchenbüro abholen.
Bei Durchfall, Erbrechen und Übelkeit	ärztliche Untersuchung mit Stuhluntersuchung

Beachte: Röhrchen mit Begleitschein gibt es im Küchenbüro, Stuhlproben mit Begleitschein direkt an das Labor geben.

4. Verabredete Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen: siehe gesonderter Hygieneplan.