

An alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Küche

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

Sie alle wissen, wie gefährlich Durchfallerkrankungen sein können. Salz- und Wasserverluste können zu großen Problemen führen. Dies ist schon für gesunde Erwachsene ein großes Risiko, für geschwächte Patienten, für alte Menschen oder Säuglinge kann solche Erkrankung lebensbedrohlich werden.

Zumeist werden Durchfall-Erreger durch Bakterien oder Viren hervorgerufen. Die Übertragung erfolgt auf dem Weg über die Hände auf die Lebensmittel.

Sie als Mitarbeiter in der Speisenzubereitung haben an dieser Stelle eine hohe Verantwortung dafür, dass die Patienten und Mitarbeiter des Hauses gesunde und von schädlichen Keimen freie Speisen erhalten. Deshalb hier noch einmal einige "Spielregeln":

- Jeder Mitarbeiter der Küche, der an einem Brechdurchfall erkrankt, möge sich bitte krank schreiben lassen. Vor Wiederaufnahme der Tätigkeit muss eine Stuhlprobe beim Hausarzt oder im Labor des Krankenhauses untersucht werden. Der Umgang mit Lebensmitteln darf erst erfolgen, wenn ein negativer Befund aus dem Labor vorliegt.
- Wer im Urlaub in warmen Ländern war, also Ländern rings ums Mittelmeer oder in tropischen oder subtropischen Breiten, gibt bitte eine Stuhlprobe ins Krankenhaus-Labor. Allzu oft "fängt" man sich Durchfall-Erreger ein, ohne dies tatsächlich wahrzunehmen.
- Geben Sie bitte im Zweifelsfalle lieber einmal zu oft, als einmal zu selten ein Röhrchen ab, so ein Test kostet zwar auch Geld, aber die Verbreitung von Durchfall-Erkrankungen wiegt weitaus schwerer!

Röhrchen, Klebe-Etiketten und Laborscheine gibt es im Küchenbüro.

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Rosenkranz
Betriebsärztin