

DFV-Konzept „Hygienepraxis – Eigenkontrolle – Dokumentation“: Die Umsetzung des neuen EU-Hygienepaketes im Fleischerhandwerk – Personalhygiene (3. Teil)

Hygienebewusstsein der Mitarbeiter stärken

Seit 1. Januar 2006 gelten in ganz Europa neue Hygienevorschriften. Um den fleischerhandwerklichen Betrieben die Umsetzung der neuen Vorschriften zu erleichtern, hat der Deutsche Fleischer-Verband mit Unterstützung des Instituts für Hygiene und Technologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs der Ludwig-Maximilians-Universität München das DFV-Konzept „Hygienepraxis – Eigenkontrolle – Dokumentation“ erstellt. Im afz-Journal werden regelmäßig die wesentlichen Anforderungen an die handwerklichen Betriebe dargestellt. In dieser Folge werden die personellen Voraussetzungen erläutert.

Wie bereits in Teil II darauf hingewiesen wurde, ist es das Ziel von Hygienemaßnahmen, die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln zu sichern und eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel (zum Beispiel durch Staub, Schmutz und andere Verunreinigungen, Gerüche, Schädlinge und sonstige ekelerregende Einflüsse) zu verhindern. Um dieses Ziel zu erreichen, ist eine ausreichende Basishygiene, insbesondere ausreichende Räumlichkeiten mit sachgerechter Einrichtung und Ausrüstung (vergl. Teil II) und eine ordentliche Personalhygiene unabdingbare Voraussetzung. Erforderlich sind weiterhin das hygienische Arbeiten unter Berücksichtigung des HACCP-Konzeptes, eine ausreichende Kühlung und die sachgerechte und regelmäßige Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung.

Die wichtigsten Hygieneregeln sind auf den DFV-Postern zusammengefasst. Diese können an geeigneten Stellen im Betrieb aufgehängt werden. Ziel ist es, die Mitarbeiter stets auf die wichtigsten Hygieneregeln hinzuweisen, das Hygienebewusstsein zu stärken und nach außen die betrieblichen Hygienemaßnahmen und den Stellenwert der Hygiene im Betrieb darzustellen und zu dokumentieren.

Auf der gesamten Körperoberfläche und insbesondere auf den Schleimhäuten befinden sich Keime, die Ursache von Lebensmittelverderb und Lebensmittelvergiftungen sein können. Die Personalhygiene hat das Ziel, die Übertragung (Kontamination) dieser Keime auf die Lebensmittel zu verhin-

dern. Um dieses Ziel zu erreichen, müssen sich die Mitarbeiter der hygienischen Zusammenhänge, der möglichen Gefahren und der Bedeutung der Hygiene bewusst sein. Ausbildung und regelmäßige Schulungen sind deshalb besonders wichtig. Schulungen sind gesetzlich vorgeschrieben.

Für viele Kunden ist das Aussehen der Mitarbeiter (einschließlich des Inhabers) sichtbarer Maßstab für die Gesamtkompetenz und den Qualitätsanspruch des Betriebes! Voraussetzung für eine gute Personalhygiene ist die positive Einstellung zum Lebensmittel und zum Betrieb und vor allem das gute Vorbild durch den Betriebsinhaber.

Persönliche Hygiene

Hygiene beginnt nicht erst im Betrieb, sondern bei der persönlichen Hygiene. Zu einem gepflegten Gesamteindruck gehören:

- Regelmäßige Körperhygiene (Waschen/Duschen, Pflege der Zähne).
- Gepflegtes Kopfhaar, regelmäßige Rasur, gepflegte und saubere Fingernägel.
- Kein Nagellack, keine künst-

lichen Fingernägel, keine Ringe, Uhren und Armbänder an den Händen. Im Bereich Schlachtung, Zerlegung und Produktion sollten keine Ohringe (Fremdkörper, Unfallverhütung) getragen werden.

Saubere und ordentliche persönliche Bekleidung.

Krankheiten und Verletzungen

Mitarbeiter mit einer Krankheit, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Durchfall ist der Umgang mit Lebensmitteln verboten, wenn die Gefahr einer Kontamination der Lebensmittel besteht. Ausführliche Informationen hierzu sind in der DFV-Broschüre „Infektionsschutz-Gesetz“ dargestellt. Diese kann beim DFV bezogen oder unter www.fleischerhandwerk.de heruntergeladen werden.

Krankheitsanzeichen wie Durchfall, hohes Fieber, Gelbfärbung der Haut und der Augenäpfel oder entzündete Wunden bzw. Hauterkrankungen müssen dem Betriebsinhaber unverzüglich gemeldet werden. Er entscheidet über die erforderlichen Maßnahmen. Soweit erforderlich, muss ärztliche Hilfe



Eine vollständige und saubere Arbeits- und Schutzkleidung dient der Hygiene, schützt die Mitarbeiter und vermittelt ein positives Bild für Außenstehende.

Anzeige

Nie mehr

- üblen Geruch aus Fettabscheider oder Gully
- vertreibt Mücken, Maden und anderes Ungeziefer im Müllbehälter
- zerstört Fäulnis und Verwesungsgeruch
- unterdrückt geruchsbildende Keime und Bakterien

Äron 3
Geruchsbindemittel

- ist
- wasserlöslich
 - biologisch abbaubar
 - enzym- und phosphatfrei
- wirkt
- desinfizierend
 - reinigend und entfettend
- riecht
- angenehm durch Citrusterpene
- PETER MAGIN**
ÄRONIX Produkte
Albert-Einstein-Str. 5
D-69190 Walldorf
Tel.: 0 62 27/35 98 40
Fax: 0 62 27/35 98 41
www.geruchsprobleme.de

in Anspruch genommen werden.

Die Weiterverbreitung von Krankheitserregern muss verhindert werden. Verletzungen oder Infektionen an den Händen sind mit einem wasserdichten Verband abzudecken, ggf. ist ein geeigneter Handschuh zu tragen. Bei Durchfall sind die Vorgaben für die Personalhygie-

ne mit besonderer Sorgfalt anzuwenden, ggf. sind die betroffenen Personen in Bereichen einzusetzen, in denen kein direkter Kontakt mit Lebensmitteln besteht.

Alle Personen, die mit Lebensmitteln umgehen (auch Aushilfen oder Praktikanten), müssen über die Infektionskrankheiten, deren Anzeichen und Gefahren vor Beginn der Tätigkeiten durch das Gesundheitsamt und im Folgenden einmal jährlich durch den Arbeitgeber belehrt werden. Die Durchführung der Belehrungen muss dokumentiert werden (Einzelheiten vgl. Kapitel „Schulung“). In Verdachts- oder Erkrankungsfällen, nach Reisen in bestimmte Länder oder bei entsprechenden Erkrankungen von Familienangehörigen etc. wird empfohlen, vorsorglich Stuhluntersuchungen durchführen zu lassen.

Hygiene in Sozialräumen

Zu den Sozialräumen zählen Umkleieraum oder -möglichkeit, ggf. Dusche, Toilette und ggf. der Pausenraum. Diese werden durch die Mitarbeiter genutzt und sollten daher sauber und ansprechend sein; insoweit

stehen die einzelnen Mitarbeiter in besonderer Verantwortung. Die Sozialräume können von allen Mitarbeitern gemeinsam (unter Beachtung der Arbeitsstättenvorschriften) genutzt werden. Verschiedene Sozialräume für Mitarbeiter aus nicht-zulassungspflichtigen, zulassungspflichtigen oder zugelassenen Betriebsbereichen ist nicht erforderlich, soweit die hygienischen Vorgaben hinsichtlich der Personalhygiene eingehalten werden.

Die Sozialräume sind sauber, hell, gut belüftet und aufgeräumt. (Besondere Vorgaben der Arbeitsstättenverordnung beachten.)

Produktionsbereiche dürfen in Straßenkleidung, insbesondere in Straßenschuhen, nicht betreten werden. Soweit erforderlich, müssen deshalb Umkleieräume oder entsprechende Bereiche vorhanden sein. Diese (ggf. auch die darin befindlichen Spinde), müssen sauber und aufgeräumt sein (keine verschmutzte Arbeitskleidung, leere Flaschen oder Abfälle!). Im Einzelfall (zum Beispiel in Familienbetrieben) kann der Umkleidebereich in einem privat genutzten Gebäudeteil liegen. Der Betrieb sollte zu Arbeitsbeginn möglichst über den Perso-

Kontrolle und Dokumentation

Die Personalhygiene ist vom Verantwortlichen (zum Beispiel Betriebsinhaber, Meister, Erstgeselle, Verkaufsleiterin) zu überwachen. Sie wird regelmäßig, beispielsweise mit Hilfe der DFV-Checkliste „Hygiene“, dokumentiert. Zusätzlich kann der Betrieb insgesamt mit Hilfe der DFV-Checkliste „Gesamtbetrieb“ überprüft und die Kontrolle dokumentiert werden.

testo Zeichen setzen für die Zukunft
testo 205

Robustes Einstech-Messgerät für pH und Temperatur

Testo AG · Testo-Str. 1 · 79853 Lenzkirch
Tel. 07653 681-700 · Fax 07653 681-701
www.testo.de/lebensmittel · E-Mail: vertrieb@testo.de

Da geht was!

Intex Gut geht's mit Expert 1. www.intex-stiefel.de

Das hygienische Anstrichsystem

Sanitile®
für Wände und Decken in der Lebensmittelindustrie und in Hygienebereichen

Sanitile® bietet eine technisch einwandfreie und seit Jahrzehnten bewährte kostengünstige Alternative zu Keramikfliesen und anderen Wandverkleidungen. Bei einfacher Verarbeitung bietet das Sanitile®-System einen Langzeitschutz gegen Schimmel und Pilzbildung.

Seilo
SEITZ + KERLER

SEITZ + KERLER GmbH & Co. KG · 97816 Lohr am Main
Telefon: 09352 / 87870 Internet: <http://www.seilo.de>
Fax: 09352 / 878711 E-mail: industriboeden@seilo.de

HM Heller & Mackens
Lagerstraße 17 · 20357 Hamburg
Telefon 0 40/43 21 45 94
Telefax 0 40/43 21 50 91
E-Mail info@heller-mackens.de
Internet www.heller-mackens.de

HY-Check GbR
Institut für Qualitätssicherung und Management im Lebensmittelbereich
Caldenhofer Weg 130 · 59063 Hamm
Telefon 0 23 81/49 20 17
Telefax 0 23 81/49 20 26
E-Mail info@hy-check.de
Internet www.hy-check.de

- EU-Zulassung
- HACCP
- Hygieneschulung
- Hygienekontrolle
- Produktanalysen
- Betriebsplanung



Fotos: Dr. Wolfgang Lutz

Sachgerechte Händehygiene verhindert Kreuzkontamination. Auch die Unterarme und Fingerzwischenräume sind gründlich zu reinigen.

naleingang betreten werden.
 Verschmutzte **Arbeitskleidung** darf nicht zusammen mit sauberer Kleidung gelagert werden („Schwarz-Weiß-Prinzip“). Sie ist in entsprechenden Behältnissen zu sammeln und zu

turen umgestellt werden. Die Toiletten sind sauber zu halten.
 Mahlzeiten werden nicht in den Lebensmittlräumen eingenommen. Soweit es die Anzahl der Mitarbeiter erfordert, ist ein Pausenraum zweckmäßig. Der

he, helle Hose mit hellem Mantel/Metzgerbluse oder heller Overall, ggf. wasserfeste Schürze, Kopfbedeckung (je nach Haarlänge Mütze oder Haarnetz etc.). Für unreine und reine Bereiche ggf. unterschiedliche Farben.

Bereich Verkauf, Imbiss, Party-service:

Verkaufskittel/Metzgerbluse oder Mantel, hell, auch mit farbigen Applikationen. Kopfbedeckung nur in besonderen Fällen, insbesondere bei langen Haaren (zum Beispiel mit Haarspange zurückstecken oder zusammenbinden; ggf. Mütze oder Kappe).

Herstellen und Verpacken von Hackfleisch mit mehrtägigem Verbrauchsdatum:

Zusätzlich Mund- und Nasenmasken sowie undurchlässige Einweghandschuhe.

Ggf. ist zusätzlich eine **Schutzkleidung** nach berufsgenossenschaftlichen Vorschriften zu tragen (Helm, Handschutz, Stechschutz, Sicherheitsschuhe).

Feuchtigkeitsdichte **Schutzhandschuhe** belasten die Haut erheblich und leisten Hautkrankheiten Vorschub. Zusätzlicher Hautschutz nach dem Hautschutzplan der Fleischer-Berufsgenossenschaft ist deshalb angezeigt. Schutzhandschuhe sollten generell nur für die Dauer der konkreten Tätigkeiten und nicht länger als eine Stunde ununterbrochen getragen werden. Danach sollte ein Handschuhwechsel erfolgen. In diesem Zusammenhang ist darauf hinzuweisen, dass Gummihandschuhe hygienisch nicht günstiger zu beurteilen sind als regelmäßig gereinigte (ggf. desinfizierte) Hände.

Arbeitskleidung darf nur ihrem Zweck entsprechend gebraucht werden. Die Arbeitskleidung darf nicht außerhalb der Betriebsstätte getragen werden.

Die Hygienekleidung ist in Abhängigkeit von den durchgeführten Tätigkeiten regelmäßig, spätestens nach Verschmutzung, zu wechseln.

Die **Schutzkleidung** (zum Beispiel Stechschutz, Handschutz, Helm) ist regelmäßig, spätestens nach Verschmutzung, zu reinigen, ggf. zu desinfizieren.

Die Hygienekleidung muss **leicht waschbar** (möglichst kochfest) und hygienisch einwandfrei sein; die Reinigung erfolgt intern oder extern (Reinigungsfirma oder privat) mit geeigneten Reinigungsmitteln und -verfahren, ggf. ist eine Desinfektion durchzuführen.

Verschmutzte Arbeitskleidung darf nicht in Räumen gelagert werden, in denen mit **Lebensmitteln** umgegangen wird.
 Entsprechende Hygienekleidung ist auch von **Besuchern**, externem Wartungspersonal und Angehörigen von Behörden zu tragen.

Krankheitskeime können durch Kontakt mit Händen übertragen und weitergegeben werden. Der Händehygiene kommt deshalb eine besondere Bedeutung zu. Es gilt:

Die Hände sind sauber zu halten.

Dazu müssen Hände und Unterarme regelmäßig mit Flüssigseife und warmem Wasser **gewaschen** werden. Die Hände sind auf jeden Fall zu waschen

– vor Arbeitsbeginn,

– vor dem Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln (z.B. Hackfleisch), soweit Berührung mit den Händen,

– nach jeder Pause,

– nach dem Umgang mit Geflügel, rohen Eiern, Fisch, Käse, ungewaschenem Salat oder Gemüse, soweit Berührung mit Händen,

– nach dem Kontakt mit gesundheitlich bedenklichen Veränderungen bei Fleisch (z.B. infizierte Bereiche), ver-

dorbenen Lebensmitteln,
 – nach dem Umgang mit unsauberen Gegenständen (wie Abfall) oder Reinigungsarbeiten,

– nach dem Husten, Niesen und Naseputzen,

– nach jedem Toilettengang und

– möglichst nach dem Kassieren (oder Verwendung von Gabeln oder Zangen bei der Bedienung).

Die Hände werden auf jeden Fall desinfiziert

– vor Arbeitsbeginn,

– vor dem Umgang mit empfindlichen Produkten, die roh verzehrt werden (z.B. Hackfleisch), soweit Berührung mit den Händen,

– nach dem Umgang mit Geflügel, rohen Eiern, soweit Berührung mit Händen,

– nach dem Kontakt mit Fleisch mit gesundheitlich bedenklichen Veränderungen (z.B. infizierte Bereiche) oder verdorbenen Lebensmitteln,

– nach jedem Toilettengang.
 Die Reinigung bzw. Desinfektion wird wie folgt durchgeführt:

– Flüssigseife mit feuchten Händen bis über das Handgelenk 30 Sekunden einreiben, auch die Fingerzwischenräume und die Fingernägel,

– abspülen.

– Mit Einmalhandtüchern abtrocknen, Hautschutz auftragen und einwirken lassen,

– ggf. mit Desinfektionsmittel bis zum Eintrocknen einreiben, auch die Fingerzwischenräume.

Autoren

Dr. Wolfgang Lutz, Deutscher Fleischer-Verband, Frankfurt
 Dr. Michael Bucher, Dr. Petra Zechel, Institut für Hygiene und Technologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs, München

125 Jahre

Reinigung + Desinfektion mit Produkten von Seeger

D-72336 Balingen
Tel. +49 7433 960-0
Fax +49 7433 960-1 50

TRIOL hochkonzentrierter Fettlöser

Exporit TR 20 Desinfektions-Schaumreiniger, geprüft

Exporit Geschirr-Reiniger 120 flüssig für gewerbliche Spülmaschinen

Renti FG Desinfektionsreiniger geprüft

Desinfektionsreiniger sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Produktinformation und Kennzeichnung lesen.

Die Seeger-Produkte erhalten Sie im Fleischerbedarf-Großhandel

transportieren und darf nicht in Arbeitsräumen gelagert werden. Die Arbeitskleidung ist von der Privatkleidung zu trennen (z.B. getrennte Fächer in Spinden, gesonderte Spinde, getrennte Kleiderstangen).

Es müssen genügend **Toiletten** vorhanden sein. In kleineren Betrieben genügt eine Toilette, im Einzelfall auch in privat genutztem Bereich. Toiletten dürfen nicht in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Es muss eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung, sowie in der Nähe eine funktionsfähige Handwaschgelegenheit mit Seifen- und Desinfektionsspender und Papierhandtüchern vorhanden sein. Berührungsfreie Wasserhähne mit Kalt- und Warmwasser sind allgemeiner Standard und für Mitarbeiter aus dem Schlacht-, Zerlegungs- oder Produktionsbereich erforderlich. Für die anderen Bereiche (wie Laden) sollte bei Neu- und Umbaumaßnahmen generell auf Warmwasser und berührungsfreie Arma-

aufenthaltsraum soll so beschaffen und eingerichtet sein, dass sich die Mitarbeiter wohlfühlen. Leere Getränkeflaschen werden von den Mitarbeitern selbst entsorgt, Aschenbecher nach dem Gebrauch geleert und die Räume durchgelüftet.

Schutz durch Arbeitskleidung

Die Arbeitskleidung dient dem Ziel, die Lebensmittel vor Kontamination durch das Personal, die Mitarbeiter vor schädlichen Einflüssen wie Kälte, Verletzungen und die Privatkleidung vor Verschmutzung zu schützen. Zur Arbeitskleidung gehört die Hygiene- und Schutzkleidung.
 Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen geeignete und saubere **Arbeitskleidung** tragen; sie soll optisch ansprechend und bequem sein. Umfang und Art der Hygienekleidung richtet sich nach den jeweiligen Tätigkeiten:
 Bereich Schlachtung, Zerlegung, Produktion, Küche:
 Helle Stiefel oder Arbeitsschu-

Maßnahmen bei Abweichungen

Bei Mängeln in der Personalhygiene sind

- die unsachgemäßen **Verhaltensweisen** zu ändern,
- **Mängel**, falls möglich, umgehend zu beseitigen (zum Beispiel Nachreinigen, Aufräumen)
- ggf. spezielle **Personalschulungen** durchzuführen. Hierbei ist es oft ausreichend und zweckmäßig, die Schulungen vor Ort, d.h. am Arbeitsplatz durch den Betriebsinhaber selbst durchzuführen. Hierbei können die Mängel direkt angesprochen und Verbesserungsmöglichkeiten angewiesen werden.

Empfohlen!

Mietberufskleidung – die bessere Alternative

Mit der Hygienekleidung Euroclean und unserem textilen Mietservice erfüllen Sie die Vorgaben der Lebensmittelhygiene-Verordnung. Deshalb zeichnete uns der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure mit dem Siegel „Getestet und empfohlen vom BVLK“ aus.

Sprechen Sie uns an!
Freecall 0800-310 311 0
info@dbl.de

Wir ziehen Menschen an.

Mietberufskleidung