

Das Lebensmittelhygieneblatt

Hinweise zur Hygiene in Schülerfirmen, die Lebensmittel verarbeiten und verkaufen, zur Hilfe von Eltern in Mensen und Spülküchen

Wenn ihr bei eurer Arbeit unverpackte Lebensmittel direkt (mit der Hand) oder indirekt (z. B. mit Besteck) berührt, müsst ihr wichtige Hygienevorschriften beachten. Lest dieses Handout bitte sorgfältig durch!

Ihr erfahrt einiges über Hygiene und bei welchen Krankheitserscheinungen ihr nicht im Lebensmittelbereich arbeiten dürft, damit ihr niemanden ansteckt.

Warum müsst Ihr auf Hygiene achten?

An allen Gegenständen und vor allem am Menschen haften tausende Mikroorganismen. Zum Teil verursachen sie das Verderben der Lebensmittel. Deren Wirkung ist an verändertem Geschmack und Geruch der Speisen wahrnehmbar. Die Gefährlicheren sind die nicht wahrnehmbaren Mikroorganismen, zum Beispiel Salmonellen, welche Krankheiten hervorrufen. Bei Wärme (bis 60° C) vermehren sie sich rasend schnell. So kann sich eine Bakterie bei optimalen Lebensbedingungen alle 20 min teilen. So können aus zehn Bakterien an einem Schultag auch mal schnell 10 Millionen werden. Bei Kälte verringert sich ihr Wachstum. Die Mikroorganismen benutzen „Transportmittel“, zum Beispiel unsere Hände, Schmuck, Uhren, unsere Kleidung, Küchengeräte, Behälter, Geschirr, Putzlappen und Wischwasser. Temperaturen über 60° C und Desinfektionsmittel töten sie ab. Ihr müsst also Hygienemaßnahmen ergreifen, um Mikroorganismen von den „Transportmitteln“ zu beseitigen und ihre Entwicklung in den Lebensmitteln zu stoppen bzw. zu verlangsamen.

Womit können wir das erreichen?

1. Durch die persönliche Hygiene aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,
2. durch die Gestaltung der Arbeitsräume und Arbeitsbereiche,
3. durch die hygienische Arbeitsweise aller Teammitglieder.

Hinweise zur persönlichen Hygiene

- a) Beobachtet euren Körper, ob ihr Krankheitsmerkmale, wie Durchfall, Wunden und Hautveränderungen feststellt. Ihr seid verpflichtet solche Zeichen ernst zu nehmen. Wendet euch vertrauensvoll an euren Klassenlehrer oder eure Klassenlehrerin. Bei Infektionskrankheiten ist eine Hilfe in Spülküche und Mensa untersagt!
- b) Achtet auf eure Körperpflege und saubere Kleidung!
- c) Tragt im Arbeitsbereich zudem eine praktische Kleidung! Die Mensa stellt Euch zudem Schürzen zu Verfügung. Bei Pullies sollte es zum Beispiel möglich sein die Ärmel über dem Ellenbogen zu schieben.
- d) Legt vor Arbeitsbeginn Handschmuck und Uhren ab.
- e) Falls ihr lange Haare tragt, bindet die Haare mit einem Haargummi zusammen!
- f) Wascht euch vor Arbeitsbeginn, gründlich die Hände bis zum Armgelenk. Dabei auch gründlich zwischen den Finger und um das Nagelbett herum waschen! An den Handwaschbecken in der Mensa liegen zudem Nagelbürsten bereit und es steht zudem auch Handdesinfektionsmittel zu Verfügung.
- g) Wendet euch von den Lebensmitteln ab, wenn ihr husten oder niesen müsst. Beachtet dabei bitte die Niesetikette. Putzt euch mit einem Papiertaschentuch die Nase und wascht euch danach die Hände.
- h) Achtet darauf, was ihr bewusst oder unbewusst anfasst und ob sich daran Mikroorganismen befinden können.

Hinweise zur Gestaltung der Arbeitsräume und Arbeitsbereiche

Um die folgenden Hinweise kümmert sich die Mensaleitung. Sollten Euch irgendwo Dinge bei der Arbeit in der Mensa auffallen, die nicht richtig sind, benachrichtigt bitte die Mensaleitung!

- a) Der Küchen- und Ausgabebereich muss so gestaltet sein, dass ihn nur zugelassene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter betreten können.
- b) Die Arbeitstische und die Ausgabetheke müssen eine möglichst helle, glatte, abwaschbare und rissfreie Oberfläche haben.
- c) Im Arbeitsbereich müssen ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss, Flüssigseifenspender und Papierhandtüchern sein.
- d) Außerdem benötigt man eine Doppelspüle mit einer wasserabweisenden, abwaschbaren Wandoberfläche dahinter.
- e) Das Geschirr muss in Schränken aufbewahrt werden, damit sich kein Staub ablagert.
- f) Es sollte für genügend Licht im Arbeitsbereich gesorgt werden.
- g) Die für die Lagerung der Lebensmittel nötige Temperatur muss durch Kühlschränke gewährleistet sein.
- h) Es sollten keine Holzschneidebretter verwendet werden, da sie sich schlecht reinigen lassen.
- i) Gardinen, Jalousien, Möbel mit textilem Bezug und Blumen dürfen sich nicht im Küchenbereich befinden.
- j) Insekten muss zum Beispiel durch Fliegengitter der Zutritt verwehrt werden.
- k) Mülleimer müssen mit einem Deckel versehen sein.
- l) Der Fußboden muss sich leicht mit Wasser reinigen lassen.

Hinweise zur hygienischen Arbeitsweise der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Ihr solltet euch die Zeit nehmen und genau analysieren, welche hygienischen Risiken bei welchen Arbeitsschritten vom Einkauf bis zum Verzehr der Speisen auftreten können.

Auf folgende Risiken solltet ihr im Mensaverkauf und in der Spülküche achten:

- a) Generell ist auf eine saubere Arbeitsweise zu achten! Ihr solltet also nicht mit den Fingern zuerst schmutzige Teller angefasst haben und danach die sauberen Teller aus der Spülmaschine holen. Vorher also nochmals Hände waschen!
- b) Möglichst die Arbeitsbereiche nicht wechseln! Teilt euch also entsprechend ein! Ein Schüler*in räumt das schmutzige Geschirr, der andere Schüler*in das Saubere!
- c) Für den Kioskverkauf gilt dasselbe: Nicht die Backwaren anfassen, wenn ihr gerade mit einem feuchten Tuch den Tisch abgewischt habt! Vorher Hände waschen!
- d) Lebensmittel, die unverpackt auf den Boden gefallen sind müssen entsorgt werden und dürfen nicht mehr verkauft werden.
- e) Einmal herausgegebene, unverpackte Backwaren aus dem Kiosk dürfen nicht zurückgenommen werden!
- f) Lebensmittel, bei denen etwas an den Fingern haften bleiben kann, wie z.B. Pizza oder Schokodonuts, sollten mit einer Serviette ausgegeben werden!
- g) Auf alle anderen Dinge verzichten! Insbesondere Handydisplays sind häufig Keimschleudern und haben im Mensadienst nichts zu suchen!

Händehygiene

... richtig waschen



Hände unter fließendes Wasser halten



Seife* 20 bis 30 Sekunden in den Händen verreiben



Auch zwischen den Fingern



Dann gründlich abspülen



Sorgfältig abtrocknen

*oder vergleichbares Händehygiene-mittel

...richtig desinfizieren

Hygienische Desinfektion gem. CEN EN 1500. Geben Sie das Desinfektionsmittel in die hohlen, trockenen Hände und führen Sie die Händedesinfektion Schritt für Schritt durch.



Desinfektionsmittel in den Handflächen und auf den Handgelenken verreiben



Mit der rechten Handfläche über den linken Handrücken und der linken Handfläche über den rechten Handrücken streichen



Handfläche auf Handfläche mit verschränkten und gespreizten Fingern reiben



Außenseite der Finger auf gegenüberliegende Handflächen legen und mit verschränkten Fingern Desinfektionsmittel einmassieren



Kreisendes Reiben des linken Daumens in der geschlossenen rechten Handfläche und dann auch umgekehrt



Kreisendes Reiben hin und her mit geschlossenen Fingerkuppen der rechten Hand in der linken Handfläche und auch umgekehrt

Nach Beendigung des 6. Schrittes die einzelnen Schritte bis zur angegebenen Einreibedauer wiederholen. Empfehlung für ein sicheres Ergebnis: Jeden Schritt 5 x durchführen. Entnehmen Sie im Bedarfsfall erneut Desinfektionsmittel und achten Sie darauf, dass die Hände während der gesamten Einreibedauer feucht bleiben.