Name:	Klasse:	Datum:	Fach:

SBS
STAATLICHES BERUFLICHES SCHULZENTRUM ROTHENBURG | DINKELSBÜHL

Personalhygiene – Teil IV

Personalhygiene

Sorgt dafür, dass vom Küchen- und Servicepersonal so wenig Keime wie möglich, bzw. keine Keime auf die Speisen gelangen.

Mitarbeiter im Küchenbereich müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit gewährleisten. Das Sauber- und Gesundhalten des eigenen Körpers ist eine wichtige Voraussetzung. Hinzu kommen das gründliche Reinigen von Händen und Fingernägeln, das sachgerechte Verhalten beim Umgang mit Lebensmitteln und das Tragen von geeigneter und sauberer Hygienebekleidung im Küchenbereich. Mitarbeiter im Küchenbereich müssen im Besitz einer gültigen Bescheinigung des Gesundheitsamtes sein. Gesundheitsstörungen sind umgehend dem Küchenleiter (Vorgesetzten) zu melden.

Vom Menschen ausgehende Risiken

Der Mensch als Kontaminationsquelle

Auch gesunde Menschen beherbergen auf der Körperoberfläche Milliarden von Mikroorganismen.

→ **Expertenwissen:** Das Gesamtgewicht der Mikroorganismen in und auf dem Menschen beträgt ca. 2 Kilogramm!

Gelangen Hautkeime bei der Zubereitung ins Lebensmittel, kann das zum Verderb oder auch zu lebensmittelbedingten Erkrankungen führen. Auf der Haut und den Schleimhäuten sind nämlich neben harmlosen Keimen auch klassische und potenzielle Lebensmittelvergifter zu finden.

Der prominenteste Vertreter der ersten Kategorie ist Staphylococcus aureus. Er besiedelt vor allem die Kopfhaut. Darüber hinaus ist der Eitererreger auch für eitrig infizierte Wunden verantwortlich. Im Lebensmittel kann S. aureus Toxine (Gifte) bilden, die hitzestabil sind und daher auch Kochtemperaturen überstehen.

SBS-DT

Teil IV: Personalhygiene

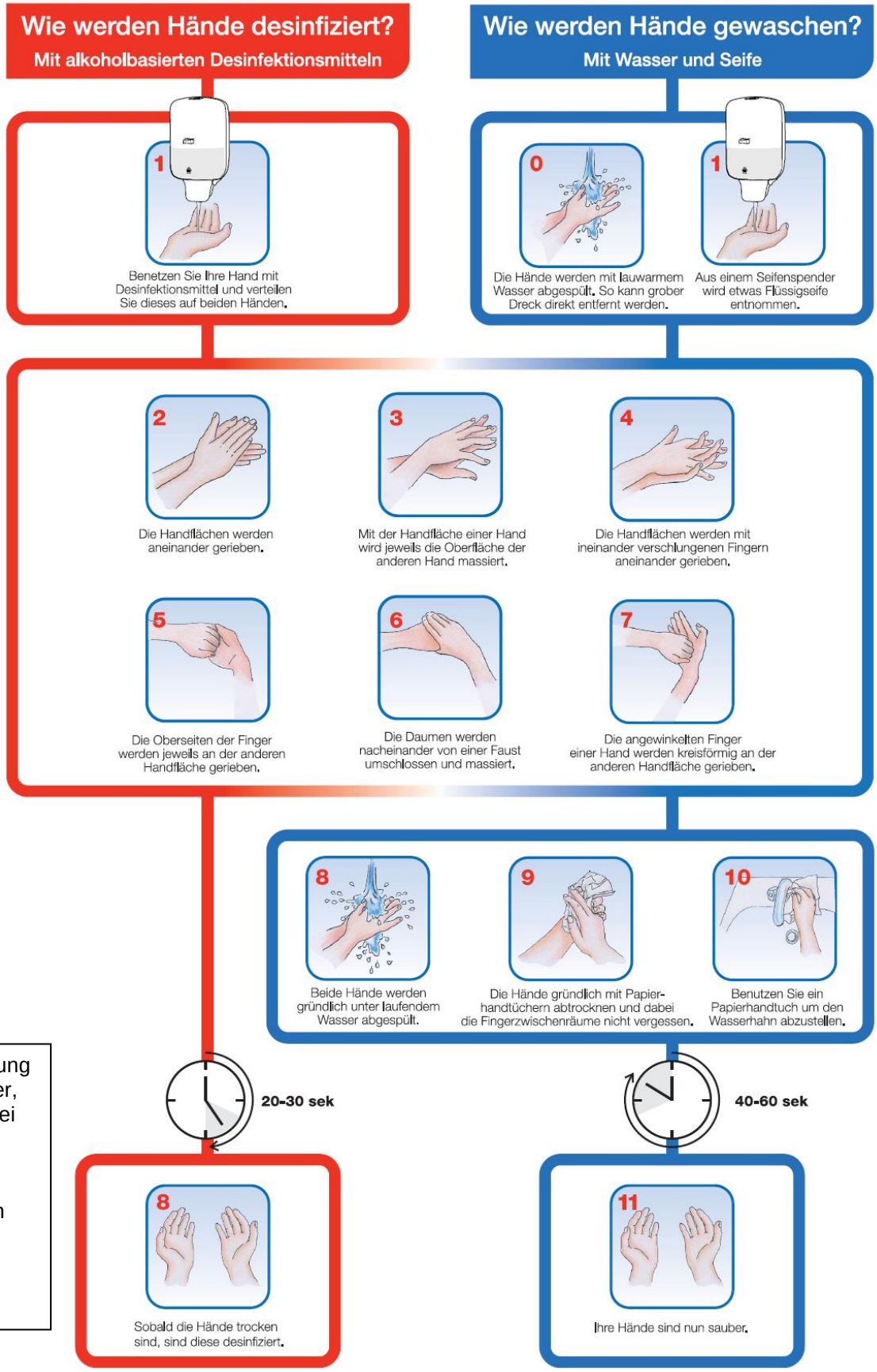
Weitere vom Menschen ausgehende mikrobiologische Risiken stammen aus dem Darm. Jedes Gramm Stuhl enthält Milliarden von Keimen. Dabei dominieren Escherichia coli und verwandte, so genannte coliforme Keime. Diese Keime dienen schon seit Langem als Indikatoren für eine fäkale (kotige) Verunreinigung von Trinkwasser.
E. coli ist darüber hinaus ein Krankheitserreger, der vor allem für Kleinkinder gefährlich werden kann. Es gibt eine Unzahl unterschiedlicher E. coli-Stämme, von denen viele Toxine bilden können. Nicht alle Toxintypen sind für alle Menschen gleich gefährlich, die größte Gefahr geht sicher von EHEC (enterohämorrhagischen E. coli) aus, die blutige Durchfälle verursachen und vor allem bei Kleinkindern zum gefürchteten HUS (hämolytisch-urämische Syndrom), einer schweren Nierenerkrankung mit teils tödlichem Ausgang, führen können.
Salmonellen und Shigellen gehören zu den klassischen Durchfallerregern, die vor allem durch kontaminierte Lebensmittel und Trinkwasser übertragen werden. Insbesondere Salmonellen werden jedoch manchmal von gesunden Menschen ausgeschieden. Diese sogenannten Dauerausscheider stellen ein erhebliches Risiko in einer Großküche dar, da sie als solche nur schwer zu erkennen sind.

Neben den bakteriellen Erregern haben auch Viren, wie Rota-, Corona- oder Noroviren sowie Hepatitisviren eine ernst zu nehmende Bedeutung. Die Zahl der durch Noroviren verursachten Durchfallerkrankungen hat die Zahl der gemeldeten Salmonellosefälle längst überholt. Auch Viren werden von infizierten Personen in großen Mengen mit dem Stuhl, z. T. aber auch im Speichel und in Erbrochenem ausgeschieden. Es bestehen zwei wichtige Unterschiede zu Bakterien. Viren können sich in Lebensmitteln nicht vermehren. Dafür reichen meist schon wenige Viruspartikel für eine Infektion aus.
Neben der direkten Übertragung von Mensch zu Mensch dienen auch gemeinsam genutzte Einrichtungen wie Toiletten oder gemeinsam genutzte Bedarfsgegenstände wie Salatbesteck oder Schöpflöffel an der Salattheke als Übertragungsmedium.

So nicht!

Der Mensch als Überträger
Der Mensch stellt also schon aufgrund seiner natürlichen Eigenschaften ein Risiko in der Lebensmittelproduktion dar. Darüber hinaus kann er auch passiv zum Überträger von Mikroorganismen werden.
Im Bereich der Produktion kommt es zum direkten Kontakt zwischen dem Mitarbeiter, insbesondere seinen Händen und seiner Arbeitskleidung, und den Erzeugnissen. Dabei können Keime von einem Lebensmittel, Einrichtungen oder Bedarfsgegenständen auf andere, vorher nicht kontaminierte Lebensmittel übertragen werden.
Aus den vorgenannten Gründen ist die Einhaltung der Personalhygiene besonders wichtig. Die Mitarbeiter haben dabei durch ihr Verhalten unmittelbar Einfluss auf die Hygiene und Qualität der Produkte. Nachfolgend werden daher die Maßnahmen beschrieben, die zur Vermeidung oder zur Kontrolle der o. g. Risiken erforderlich sind.

Gruppe 4: Personalhygiene



Bei der Händewaschung sind die Hände sauber, aber nicht keimfrei. Bei einer richtigen Desinfektion werden 99,99% aller krankheitserregenden Keime abgetötet.

Quellen: http://www.leipzig.ihk.de/de/Portaldata/1/Resources/merkblaetter/03_su/MB-3-22-Neue-lebensmittelrechtliche-Anforderungen.pdf; http://www.reth-academy.de/haccp-rechtliche-grundlage/; http://www.shopblogger.de/blog/uploads/august_07/boeckwuerstchendosezurbombageaufgeblaehtundnebendieleergutkassegestelltdamitichsiefindeundentsorge1.jpg; http://www.shopblogger.de/blog/uploads/2008/Februar/scheibebrotmiteingebackenemstueckplastikfolieirgendwieganzschoenbaehbaehabernajakannebenoassierenauchwennsnichtwirklichgutist3.jpg; http://www.flickr.com/photos/mcdonalds_switzerland/with/5369959558/; http://www.tork.de/temp/IMG-199671882.jpg