



Studierendenwerk
Ulm fair.supportive.competent

Schulung

Betriebs- und Personalhygiene mit Maßnahmen der Corona Pandemie



Inhalt:

1. Gesetze, Verordnungen und Definitionen

2. Haus der Hygiene
 - 2.1 Allgemeine Hygienepraxis -> Betriebshygiene
 - 2.1.1 Reinigungs- und Desinfektionsplan
 - 2.1.2 Verwendung verschiedenfarbiger Putztücher für verschiedene Einsatzbereiche
 - 2.1.3 Farbkennzeichnung und Handhabung von verderblichen Lebensmitteln
 - 2.1.4 Abklatschuntersuchungen eines externen Mikrobiologie-Labors

3. Personalhygiene
 - 3.1 Handyverbot
 - 3.2 Händehygiene
 - 3.3 Hautschutzplan
 - 3.4 Arbeitskleidung
 - 3.5 Verletzungen
 - 3.6 Handschuhplan

4. Aktuelle Hygienemaßnahmen zur Corona Pandemie

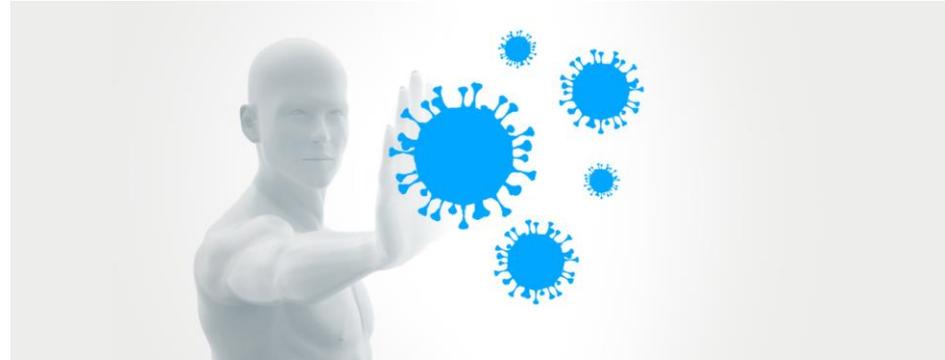
1. Gesetze, Verordnungen und Definitionen



Hygiene muss sein, weil

- Gesetze
- Verordnungen
- Verbraucherschutz
- Lebensmittelsicherheit

es fordern!



Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und Bundeszentrum für Ernährung (BfE) informiert:

- Jährliche Meldung von etwa 100.000 Erkrankungen in Deutschland, in Lebensmittel verursacht durch Mikroorganismen, insbesondere Bakterien, Viren oder Parasiten. Die Dunkelziffer liegt nach Expertenschätzung sehr viel höher.
- Das Produzieren von Essen an Dritte erfordert ein hohes Maß an Verantwortung. Die Speisen müssen **gesundheitlich unbedenklich** und **qualitativ einwandfrei** sein.
- Das gesamte Küchenteam muss beim täglichen Arbeiten in der Küche auf Sauberkeit und Hygiene achten. Das gilt für die persönliche Körper- und Händehygiene, für den sachgerechten Umgang mit den Lebensmitteln und die Sauberkeit in der Küche und im gesamten Betrieb.

1. Gesetze, Verordnungen und Definitionen



Gesetze/Verordnungen

Internationaler Lebensmittelstandard:

Der **Codex Alimentarius** beruht auf den Annahmen und Beschlüssen der sogenannten Codex-Alimentarius-Kommission, eines gemeinsamen Gremiums der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO) der Vereinten Nationen.

EU Recht:

- Verordnung zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts -> Basisverordnung -> VO (EG) Nr. 178/2002
- Verordnung über Lebensmittelhygiene -> VO (EG) Nr. 853/2004
- Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs -> VO (EG) Nr. 853/2004

Nationales Recht:

- **Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)** = Basis des deutschen Lebensmittelrechts, welches die allgemeinen Grundsätze zur Lebensmittelsicherheit beschreibt.
- **Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)** = Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln.
- **Infektionsschutzgesetz (IfSG)** = Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen
- **SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard** = Maßnahmenkonzept zum Infektionsschutz

Uni Ulm: Coronapandemie Betrieb Stufe 2

Definitionen

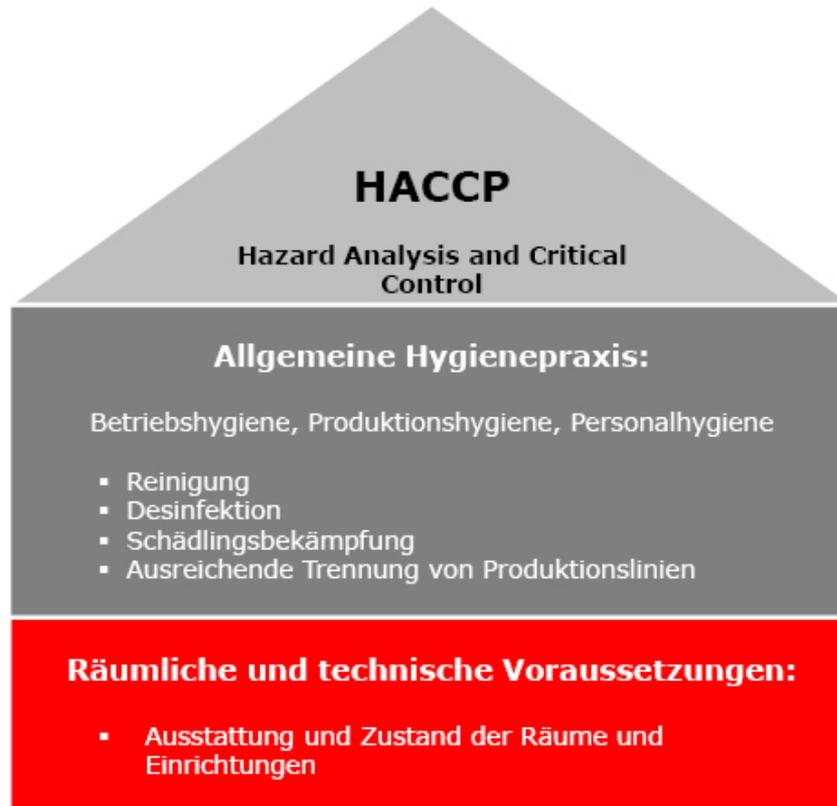
Lebensmittelhygiene:

„Alle Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um eine Gefahr für den Menschen unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel zum Genuss für Menschen tauglich ist.“

Lebensmittelsicherheit:

„Die Gewähr, dass ein Lebensmittel der Gesundheit des Endverbrauchers nicht schadet, wenn es zubereitet und/oder verzehrt wird.“

2. Haus der Hygiene



Das Zürcher Hygienehaus- Grundstruktur eines gesamthaften Lebensmittelsicherheitskonzepts

2.1 Allgemeine Hygienepaxis -> Betriebshygiene

Die Allgemeine Hygienepaxis, auch Gute Hygienepaxis (GHP) genannt, stellt die Basis des Hygienehauses dar, die aus der **Betriebshygiene, Produkt-(Lebensmittel)hygiene** sowie der **Personalhygiene** besteht.

Definition: Die Betriebshygiene umfasst alle Maßnahmen zum Sauberhalten von Arbeitsräumen und Arbeitsgeräten.

Dazu gehören u.a.

- räumliche Trennung von reinen und unreinen Bereichen, kalter und warmer Küche
- Lagerung von Abfällen und Reinigungsmittel in getrennten Räumen
- getrennte Arbeitsplätze für Gemüse- und Fleischzubereitung
- Reinigungs- und Desinfektionsplan, Reinigungslisten
- Reinigen aller Geräte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- Reinigen der Räume, in denen Lebensmittel gelagert oder zubereitet werden
- Verwendung verschiedenfarbiger Putztücher für verschiedene Einsatzbereiche
- Farbkennzeichnung und Handhabung von verderblichen Lebensmitteln
- Schädlingsbekämpfungsmanagement
- Hygiene-Abklatschuntersuchungen eines externen Mikrobiologie-Labors
- Interne Hygienekontrollen
- Hygiene-Schulungen
- Stuhluntersuchungen



Mangelnde Betriebshygiene kann zu Lebensmittelinfektionen und –intoxikationen führen.

2.1 Allgemeine Hygienepraxis -> Betriebshygiene

2.1.2 Verwendung verschiedenfarbiger Putztücher für verschiedene Einsatzbereiche

Hygiene bei der Reinigung

Um ein einwandfreies Ergebnis bei der Reinigung erzielen zu können, ist ein sauberer und hygienischer Umgang mit den Reinigungsutensilien notwendig.

Wir verwenden in unseren Einrichtungen vier verschiedene Farben an Reinigungstücher:

	Farbe	Zeitraum	Anwendungsbereich	Zuständig
	gelb	Arbeitsbeginn bis 11.30 Uhr (oder Pause)	Küche- und Ausgabebereich	Mitarbeiter
	grün	Ab 11.30 Uhr (oder nach der Pause) bis Arbeitsende		
	blau		Reinigungsarbeiten im Gastbereich	
	rot		Sanitärbereich	

2.1 Allgemeine Hygienepraxis -> Betriebshygiene

2.1.3 Farbkennzeichnung und Handhabung von verderblichen Lebensmitteln

Interne Farbkennzeichnung und Handhabung

Zur besseren Kontrolle der Haltbarkeit von verderblichen Lebensmitteln ist das nachfolgende Kontrollsystem mit Farbpunkten anzuwenden.

Produktion/Herstellung:

Verderbliche Lebensmittel sind beim Abfüllen mit Farbpunkten laut nachfolgender Tabelle zu kennzeichnen.

Abgabe/Verkauf:

Die farblich gekennzeichneten Lebensmittel dürfen nur mit den für diesen Tag gültigen Farbpunkten angeboten und verkauft werden.

Tag	Farbpunkte: Abfüllen/Herstellen	Farbpunkte: Angebot/Verkauf
Montag		
Dienstag		 
Mittwoch		 
Donnerstag		 
Freitag		 

P:/Formulare Kostentellen/Allgemein/Sonstiges/Farbpunkte Verderbliche LM

2.1 Allgemeine Hygienepraxis -> Betriebshygiene

2.1.4 Abklatschuntersuchungen eines externen Mikrobiologie-Labors

ifm ulm gmbh
Hürvelsinger Weg 66 - 89081 Ulm
0731-17557-0 (Fax: -10)

Anlage zum Prüfbericht Nr.: 19-51483
Probenahmedatum: 26.06.2019
Uhrzeit: 09:40 Uhr ff.

#	Bereich	Gesamtkeimzahl [KbE/Platte]	Enterobacteriaceae [KbE/Platte]	Bemerkungen/ Empfehlungen
1	Handschuhe während Arbeit	5/cm ²	0	. / .
2	Hand nach Waschen mit Seife und Desinfektionsmittel	<1 /cm ²	0	😊
3	Arbeitsfläche in Gebrauch	++	0	😊
4	Schwamm in Gebrauch	+++	++	🚫 Reinigungsprozedur überprüfen.
5	Kunststoffarbeitsfläche	18	0	😊

Häufige Beanstandungen:

- Händehygiene
- Lappenhgiene
- unzureichende Reinigung der Geräte (z.B. Mixer, Griffe)

Seite: 1 von 2
19-51483_R0d_1.xls
Druckdatum: 29.06.2019

Angaben in KbE/Platte
. / . - unbewertet; IST-Zustand
(x) Wert geschätzt

++/ > 50 = mßiger Bewuchs
+++/> 100 = starker Bewuchs

3. Personalhygiene



Hygiene ist beim Umgang mit Lebensmitteln oberstes Gebot!

Der Mensch ist ein natürlicher Lebensraum für Mikroorganismen und Krankheitserreger. Deshalb müssen Beschäftigte der Lebensmittelwirtschaft hygienisches Arbeiten am Arbeitsplatz strengstens einhalten.



Folgende Hygienemaßnahmen sind gegenwärtig auch durch das neuartige Corona Virus (SARS-CoV-2/COVID-19) erforderlich und müssen, um das Infektionsrisiko und die Virusverbreitung einzudämmen, strengstens eingehalten werden.



3. Personalhygiene



Hygiene fängt zu Hause an!

- Tägliches Duschen oder Baden
- Tägliche Pflege von Kopf- und Barthaaren
- Tägliche Mund- und Zahnpflege
- Dezentes Makeup benutzen
- Dezentes Parfüm benutzen
- Fingernägel kurz und sauber halten
- Fingernägel nicht lackieren, keine künstlichen Nägel tragen

Hygiene bei der Arbeit!

- Bei der Arbeit keinen Schmuck tragen (Ringe, Ketten)
Ausnahme: Ehering (Einmalhandschuh tragen!)
- Keine Armbanduhren tragen
- Kaugummi kauen und Essen am Arbeitsplatz sind nicht erlaubt
- Keine Handynutzung während der Arbeitszeit (größte Keimschleuder)
- Privatutensilien nicht in Produktionsräumen lagern
- Hygienisch saubere Arbeitskleidung tragen
- Arbeitskleidung regelmäßig, bestenfalls täglich wechseln
- Kopfbedeckung tragen, alle Haare müssen bedeckt sein
- Lange Haare zusammenbinden
- Keine private (Straßen-)Kleidung tragen
- Bei Verletzungen an Händen und Armen, Wunden sauber und wasserdicht abdecken, Handschuh/Fingerling tragen



3. Personalhygiene

3.1 Handyverbot

Bakterien-Alarm auf Smartphones

- Das Handy gilt als eines der keimbelastetsten alltäglichen Gegenstände
- Es können sich eine Vielzahl an Keimen und Bakterien, Viren und Schimmelpilze darauf befinden, u.a. Umweltkeime, Hautkeime, Schleimhautkeime, Fäkalkeime



Eklige Wahrheit: Diese Bakterien lauern jeden Tag wie unsichtbare Gefahren auf Handys. Auch gefährliche Keime sind keine Seltenheit
Quelle: University of Surrey/-

- **Das Nutzen des privaten Handy's während der Arbeitszeit ist ausdrücklich verboten!**
- Privatutensilien (u.a. Handy) dürfen nicht in Produktionsräumen lagern bzw. in Arbeitskleidung (bspw. Schürzen) mitgetragen werden. Diese müssen im Spind verbleiben.
- Eine Erreichbarkeit bei Notfällen gewährleistet das Einrichtungstelefon (siehe Telefonliste).

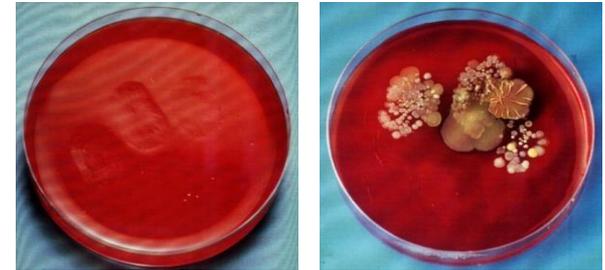
3. Personalhygiene

3.2 Händehygiene



Wann muss die Händedekontamination und –desinfektion erfolgen?

- **Vor** dem Arbeitsbeginn
- **Vor** der Essensausgabe
- **Vor** Bereitstellung von sauberem Geschirr
- **Vor** Handschuhwechsel
- **Vor** und **nach** Arbeiten mit rohen Lebensmitteln (z.B. Fleisch, Eier, Fisch) und unreinen Lebensmitteln (z.B. frisches Gemüse)
- **Nach** den Pausen, nach dem Rauchen
- **Nach** jedem Toilettenbesuch
- **Nach** Husten, Niesen, Nase putzen
- **Nach** Kontakt mit Geld (Münzen, Scheine)
- **Nach** Entsorgungs- und Reinigungsarbeiten
- Beim Wechseln vom unreinen zum reinen Bereich



Händeabklatsch

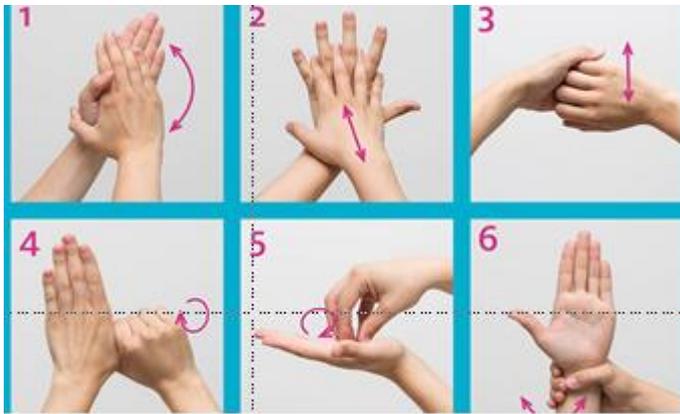


3. Personalhygiene

3.2 Händehygiene

Wie muss die Händedekontamination und –desinfektion erfolgen?

Nicht nur sauber sondern hygienisch rein, werden Hände erst ab **30 Sekunden** waschen und desinfizieren sein!



- Das Waschen der Hände mit Seife (triformin HR) entfernt die an der Oberfläche der Haut liegenden Schmutzpartikel und Bakterien. Tiefer in den Hautporen sitzende Keime werden zwar an die Oberfläche befördert, jedoch nicht abgetötet.
- Erst nach Desinfektion mit ausreichender Menge (ca. 2-3 Dosierhübe, je nach Handgröße) Desinfektionsmittel (weigoman) und unter Einhaltung der vorgeschriebenen Benetzung und Einwirkzeit von 30 Sekunden, werden diese Keime und Viren abgetötet.

3. Personalhygiene

3.2 Händehygiene

Derma LiteCheck Box

Zum Nachweis von Benetzungslücken

Mittels der fluoreszierenden Visirub Trainingslösung in dem Desinfektionsmittel, können nach dem Einreiben der Hände in Kombination mit einem speziellen UV-Licht, Benetzungslücken sichtbar gemacht werden.



Mangelhafte Benetzung



Sehr gute Benetzung

3. Personalhygiene

3.3 Hautschutzplan

Achten Sie auf Ihren Hautschutz!

Vor Arbeitsbeginn immer *triformin protect* (Hautschutz) auftragen.

Während der Arbeit und nach der Arbeit bei Bedarf *triformin care* oder *Physioderm Creme* (Hautcreme) auftragen.

Als Hautschutz gegen Hauterweichungen unter Handschuhen *Stokoderm glove & grip* anwenden.



Hautschutzplan

**gemäß Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege*



	Gegenstände	Produkte	Anwendung	Wie oft / Wann?	Zuständig:
	Händereinigung	triformin wash	Hände anfeuchten, mit 3 ml einreiben, mit Wasser abwaschen	Vor Arbeitsbeginn, bei Arbeitsplatzwechsel und nach jedem WC-Besuch	Mitarbeiter
	Händedesinfektion	Weigoman ^{1,2)}	Die trockenen Hände mit 3 ml einreiben und 30 sec einwirken lassen	Vor Arbeitsbeginn, bei Arbeitsplatzwechsel und nach jedem WC-Besuch	Mitarbeiter
	Hautschutz	triformin protect/ Physioderm Handcreme	3 ml auf die trockenen, sauberen Hände geben und gut einmassieren	Vor Arbeitsbeginn, vor Pausen	Mitarbeiter
	Hautschutz gegen Hauterweichung unter Handschuhen	Stokoderm glove & grip	3 ml auf die trockenen, sauberen Hände geben und gut einmassieren	Bei Arbeiten mit spezieller Belastung (Feuchtigkeit unter Handschuhen)	Mitarbeiter
	Hautpflege	triformin care Physioderm	3 ml auf die trockenen, sauberen Hände geben und gut einmassieren	Nach der Arbeit und bei Bedarf	Mitarbeiter

erstellt: 2019

1) Gelistet in der Desinfektionsmittel-Liste des VAH
2) Gelistet in der Desinfektionsmittel-Liste des RKI



CHEMISCHE FABRIK DR. WEIGERT GMBH & CO. KG
MÜHLENHAGEN 85 - D-20539 HAMBURG
TELEFON 040 / 7 89 60-0 - FAX 040 / 7 89 60-120
Internet: www.drweigert.de - E-mail: info@drweigert.de

! Private Cremes und Salben müssen im Spind verbleiben und dürfen erst nach Arbeitsende verwendet werden!

3. Personalhygiene

3.4 Arbeitskleidung

In schmutziger Arbeitskleidung können Krankheitserreger sein, daher:

- Hygienisch saubere Arbeitskleidung tragen
- Regelmäßig wechseln
- Keine private Kleidung tragen, auch nicht über der Arbeitskleidung (Bsp. Jacke)



Ausgefallene Haare oder Schuppen in Lebensmitteln sind ekelerregend und ein Hygienierisiko, deshalb:

- Kopfbedeckung tragen, alle Haare müssen bedeckt sein
- Lange Haare zusammenbinden

-> gilt für alle Mitarbeiter die im reinen Bereich arbeiten (z.B. bei der Lebensmittelproduktion und der Bereitstellung von sauberem Geschirr).



Aus Hygiene- und Sicherheitsgründen müssen rutschfeste Arbeitsschuhe getragen werden:

- Es gibt eine offene und eine geschlossene Variante (jeweils 2 verschiedene Modelle)
- Bei den Arbeitsschuhen mit Fersenriemen auf das richtige Tragen achten (Fersenriemen nicht hinunterstülpen)
- Arbeitsschuhe müssen bei äußerlicher Verschmutzung geputzt werden.
- Arbeitsschuhe dürfen nur während der Arbeit getragen werden.



3. Personalhygiene

3.5 Verletzungen

- Bei Verletzungen an Händen und Armen, Wunden wasserdicht abdecken.
- Bei eitrigen Wunden muss ein Arzt aufgesucht werden (§43 Ifsg)
- Verletzungen, welche während der Arbeit passieren müssen immer ins Verbandsbuch eintragen werden.



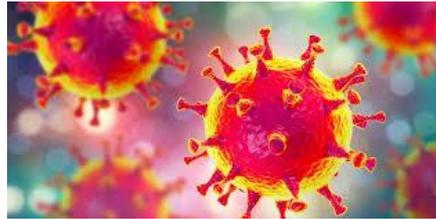
3. Personalhygiene

3.6 Handschuhplan

Handschuhplan

Bezeichnung	Material	Tätigkeit	Ungeeignet für:
Einweghandschuh schwarz	Nitril Handschuh schwarz 	Arbeiten mit Lebensmitteln, Ausgabe von Lebensmitteln, leichte Reinigungsarbeiten Eigenschaften: -hervorragendes Trageempfinden -öl- und fettbeständig -ideal für die Lebensmittelverarbeitung -große Abriebfestigkeit	Umgang mit Chemikalien, Alkoholen, Desinfektionsmitteln und Reinigungsmitteln grobe Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten
Handschuh grün	Nitril (Semperplus) 	Für Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten Umgang mit Chemikalien (Reinigungsmittel Spülmaschine)	
Baumwoll-Trikot-Handschuh	Baumwolle 	Sortieren von Besteck etc. als Unterziehhandschuh	Umgang mit Lösungen , bei feuchten und nassen Artikeln sowie Lösungsmitteln, Ölen, Fetten
Hitzehandschuh Crusader -Flex	Spezial-Schutzfilz 	Als Anfasshilfe beim Umgang mit heißen Geräten und heißem Geschirr	
Isolierhandschuh Kommissionierhandschuh	Spaltleder mit Strickbund, Schaumstoff-Isolierung	Kommissionieren und Einlagern von Tiefkühlprodukten	

4. Aktuelle Hygienemaßnahmen zur Corona Pandemie



Folgendes ist in den Gebäuden der Universität Ulm und dem Studierendenwerk Ulm zu beachten:

- Aufenthalts- und Ansammlungsverbot
- Mindestabstand von 1,5 m zu anderen Personen
- Ist dies nicht möglich, gilt die MNS (Mund-Nasen-Schutz) – Maskenpflicht
- Mindestabstand der Gäste im Verkaufsbereich durch Boden-Abtrennungen kontrollieren
- Beim Zutritt in die Gebäude, Einrichtungen und zum Arbeitsplatz sind die Hände zu desinfizieren
- Werkzeuge und Arbeitsmittel nach Möglichkeit personenbezogen verwenden, ist dies nicht möglich müssen diese regelmäßig gereinigt werden
- Aufzüge in der Regel nur alleine benutzen, außer der Sicherheitsabstand kann eingehalten werden
- Betretungsverbot des Campus von Beschäftigten mit Atemwegssymptomen oder Fieber, bis eine ärztliche Abklärung erfolgt ist
- Berührungsflächen von Gegenständen wie Telefone, Kassenoberflächen, Griffe, Automatentasten, Türklinken, Handläufe, Spukschutz etc. regelmäßig reinigen und desinfizieren
- Geschlossene Räume nach Möglichkeit regelmäßig lüften
- Regelmäßige Reinigung von Arbeitskleidung, Reinigungslappen und Mund-Nasen-Schutz
- Hust- und Niesetikette sowie regelmäßige Händehygiene einhalten
- Achtung bei verwenden von Nitril-Einweg-Schutzhandschuhen: Diese sind wie eine eigene Haut anzusehen, d.h. genauso oft wechseln wie es eine korrekte Händereinigung und –desinfektion erfordert



Fazit:

Hygiene fängt bei uns selbst an!
Beachten Sie die Hygieneanweisungen!

Damit unseren Gästen das Essen weiterhin gut
schmeckt und bekommt.

Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!

Bleiben Sie gesund!