

Optimale Personalhygiene ist die halbe Miete

Personalhygiene ist ein Dauerbrenner in der Lebensmittelindustrie. Durch ungenügende Händehygiene können Mitarbeiter schnell zu einem Hygienierisiko werden. Richtiges Händewaschen und -trocknen ist daher das oberste Gebot für die Lebensmittelsicherheit.

Ein Sprichwort sagt: «Eine Kette ist immer nur so stark wie ihr schwächstes Glied.» Das gilt auch für die Lebensmittelsicherheit, die stark vom Hygienestatus innerhalb des produzierenden Betriebes abhängt. CIP-fähige Anlagen, Reinigungspläne und perfekt auf die Bedürfnisse angepasste Reinigungsmittel sind aber nur ein Teil. Der wohl wichtigste Aspekt betrifft den Menschen, denn der kann das sprichwörtliche schwache Glied in der Reinigungskette sein. Daher fängt die Lebensmittelsicherheit und die Betriebshygiene beim Menschen an.

Händehygiene. Ohne eine sorgfältige Händehygiene können Lebensmittelbetriebe die Sicherheit ihrer Produkte nicht gewährleisten. Dies aus dem einfachen Grund, weil sich auf dem ganzen Körper Bakterien finden, besonders aber auf den Händen. Da diese den meisten Kontakt zur Umwelt und damit zu anderen Oberflächen haben, nehmen Hände leicht Bakterien auf und übertragen sie auf andere Stellen. Bei mangelnder Hygiene können Hände gefährliche Kontaminationsquellen für Krankheitserreger sein. Im Umgang mit Lebensmitteln ist daher regelmässiges und gründliches Händewaschen und -trocknen das oberste Gebot.

Händetrocknen. Für die Lebensmittelindustrie sind Papierhandtücher eine hygienische Art, Hände zu trocknen. Jedoch sind der Materialverbrauch und die damit verbundenen Materialkosten nicht zu unterschätzen. Je nach Anzahl Mitarbeiter und dem individuellen Verbrauch von Papierhandtüchern kann das im Jahr schnell zu Kosten von rund 2000 Franken pro Handwaschstelle und mehr bedeuten. Eine umweltfreundliche und auch kostensparende Variante ist der elektrische Händetrockner. Damit sparen Lebensmittelproduzenten nicht nur

Betriebskosten. Auch der Arbeitsaufwand des Personals reduziert sich, da dieses keine vollen Papierkörbe leeren und nicht mehr regelmässig die Spender auffüllen muss.

Elektrisches Händetrocknen. Bei den Händetrocknern können sich Unternehmen zwischen zwei Varianten entscheiden. Modelle, die mit einer Trocknungsschleuse ausgestattet sind, arbeiten mit einem starken Luftstrom, der das Wasser von den Händen bläst. Mit einer Trocknungszeit von zirka 10 Sekunden sind diese Geräte sehr effizient. Jedoch erzeugt der starke Luftstrom ein lautes Geräusch, das die Mitarbeiter auf die Dauer als akustische Belastung empfin-

den können. Zudem verursachen manche Trocknungsschleusen einen höheren Wartungsaufwand, da das Personal die Wasserauffangwanne regelmässig entleeren muss. Des Weiteren gehören das Durchspülen des Abflusses wie auch das Auswechseln der Filter zu den regelmässigen Wartungsarbeiten. Da sich in Trocknungsschleusen Staub und Haare ansammeln, gibt es allgemein einen grösseren Reinigungsbedarf.

Eine weniger reinigungsintensive Variante sind Händetrockner mit er-

WAS SIE ÜBER HÄNDEHYGIENE WISSEN SOLLTEN

Hände können Keime leicht übertragen. Um eine Kontamination von Hand zu Produkt zu vermeiden, müssen Mitarbeiter im direkten Umgang mit Lebensmitteln Folgendes beachten:

Häufigkeit: Gründliche Händereinigung ist vor jedem Arbeitsbeginn, nach Reinigungsarbeiten, nach dem Kontakt mit Abfällen, nach dem Naseputzen und nach jedem Toilettenbesuch unerlässlich. Auch nach Arbeiten mit rohen tierischen Lebensmitteln und vor der Zubereitung verzehrfertiger Speisen sollten Mitarbeiter ihre Hände gründlich waschen.

Händetrocknen: Nach dem Waschen ist das Trocknen besonders wichtig, da Hände auch nach dem Waschen nicht keimfrei sind. Feuchte Hände bilden zudem eine Grundlage für die Vermehrung von Bakterien.

Händedesinfektion: Diese ist nach Kontakt mit Abfällen, stark kontaminierten Oberflächen sowie vor dem Arbeitsbeginn wichtig. Die Desinfektion erfolgt nach der gründlichen Reinigung. Das Desinfektionsmittel muss gleich-

mässig und vollständig auf beide Hände und Finger verteilt werden und darf nicht abgespült werden.

Fingernägel: Diese müssen beim Umgang mit Lebensmitteln immer kurz und sauber gehalten sein. Unter langen Nägeln können sich Schmutz und Bakterien ansammeln, die sich dann leicht auf Lebensmittel übertragen lassen. Auch künstliche und lackierte Fingernägel sind in der Lebensmittelindustrie unzulässig.

Im Krankheitsfall: Wer krank ist, ist krank! Besteht die Gefahr, dass erkrankte Mitarbeiter Lebensmittel mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigen, ist ihnen der Umgang mit Lebensmitteln so lange verboten, bis die Gefahr vorüber ist. Eine Übertragung ist beispielsweise dann gegeben, wenn Mitarbeiter infizierte Wunden, Hautinfektionen, Geschwüre, Magen-Darm-Erkrankungen oder Erkältungskrankheiten haben.

Quellen: Schilling-Schmitz: Fragen und Antworten HACCP und Lebensmittelhygiene Behr's Verlag 2006



wärmtem Luftstrom von oben. Diese arbeiten mit einem Turbolüfter, der mit seinem kraftvollen und warmen Luftstrom eine angenehme Trocknung bewirkt. Für die Aktivierung des Luftstroms sorgt ein Infrarotsensor. Mitarbeiter müssen nur ihre Hände unter das Gerät halten. Mit einer Trocknungszeit von 10 bis 15 Sekunden sind diese Geräte ähnlich effizient wie Modelle mit Trocknungsschleusen, jedoch ist der Reinigungsaufwand deutlich geringer.

Elektrischer Händetrockner für die Praxis. Der Turbo-Trock von Sulbana gehört zu den elektrischen Geräten ohne Trocknungsschleusen und ist gemäss Mergim Muslija, Marketingleiter bei Sulbana, mit seiner Trocknungszeit von 10 bis 15 Se-

kunden ebenso effektiv wie Geräte mit Schleusen. «Bei einem Abstand von 5 bis 30 cm aktiviert der Sensor berührungslos den warmen Luftstrom. Eine automatische Thermosicherung schützt das Gerät vor Überhitzung. Das Gehäuse ist aus Edelstahl und lässt sich einfach reinigen. Es genügt, wenn das Reinigungspersonal den Trockner mit einem feuchten Tuch und etwas Desinfektionsmittel abwischt. Die abgeschrägten Flächen verhindern Wasseransammlungen und bietet damit keine Grundlagen für das Wachstum von Mikroorganismen. Laut Hersteller reicht es aus, wenn Lebensmittelbetriebe einmal pro Jahr das Gehäuse öffnen und Staubablagerungen mit einer weichen Bürste oder vorsichtig mit einem Staubsauger

entfernen. Weitere Wartungsarbeiten sind nicht notwendig, da die kompakte und geschlossene Bauweise Verunreinigungen keinen Platz bietet.

«Aufgrund der papierlosen Händetrocknung können Lebensmittelbetriebe ihre Betriebskosten deutlich senken. Je nach Anzahl Mitarbeiter und Papierverbrauch amortisiert sich der Turbo-Trock innerhalb weniger Monate und ist ein wesentlicher Bestandteil der Händehygiene», sagt der Fachmann für Hygienetechnik.

Redaktion

Weitere Informationen:
Sulbana AG
www.sulbana.com

Wir empfehlen Ihnen unsere hochwertigen **NOWODEX-Tücher.**

- reißfest
- saugstark
- fusselarm



Erhältlich in folgenden Varianten:
Farbe weiss o. grün
Tuchgröße 38 x 40 cm
Karton 600 Tücher
Rolle 600 Blatt

EURO CLEAN STAR AG

Tel. +41 (0)41-769.35.94 · Fax +41 (0)41-769.35.99 · info@ecs-ag.ch

Vor Schädlingen schützen

- Umfassende Präventionskonzepte
- Integrierte Bekämpfung – soviel wie nötig, so wenig wie möglich
- Innovative Systeme: Mottenverwirrtechnik, online Monitoring, individuelle Dokumentation
- Vogelabwehr und Schutz vor Spinnenverschmutzung

Kontaktieren Sie uns für eine persönliche Beratung.

058 787 75 75
Immer in Ihrer Nähe

ISS Pest Control AG
Buckhauserstrasse 22
CH-8010 Zürich
www.isspestcontrol.ch

ISS PEST CONTROL



Masken

Diverse Ausführungen. Vom Papiermundschutz bis Chirurgiemaske.



Einmalhandschuhe
Aus Latex, Vinyl, PE oder Nitril. Puderfrei, beschichtet oder steril.



Wegwerf-Overall mit Kapuze

aus stoffähnlichem Vlies, leicht und bequem. Mit Reissverschluss und Gummizug an Ärmeln und Beinen.
Grössen: M, L, XL, XXL
Fr. 135.-/50 Stk.



Wegwerf-Mantel
mit Kragen aus stoffähnlichem Vlies. Grössen: M, L, XL, XXL
Fr. 199.-/100 Stk.



Schirmmütze

(48/51) weiss, aus Vlies.
Fr. 15.-/100 Stk.



Haube

aus Vlies, weiss, blau, rot oder grün.
Fr. 40.-/1000 Stk.

PVC-Schuhüberzug
blau, mit Gummizug, Fr. 66.-/1000 Stk.



www.meditrade.ch Tel. 044 946 12 20