

Hygienerisiko Mensch

Hygienevorschriften geben genau vor, wie Anlagen und Maschinen gereinigt werden müssen. Aber wie sieht es mit der Personalhygiene aus? Der «Faktor Mensch» kann schnell zum Hygienerisiko werden.

Rückrufaktionen wegen verunreinigter und kontaminierter Lebensmittel sind für Produzenten ein Horrorszenario. Um dies zu verhindern, werden Maschinen, Anlagen und Produktionsstätten akribisch gereinigt. Viele Richtlinien wie die der EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group), Hygienevorschriften oder Qualitätssicherungsmaßnahmen unterstützen und erleichtern die Reinigung von Maschinen, was dafür sorgt, dass sich keine Lebensmittelmrückstände und damit Kontaminationsherde innerhalb von Leitungen, Tanks und anderen Maschinenkomponenten bilden können. Klima- und Lüftungsanlagen tragen ebenso ihren Teil dazu bei, dass die Umgebungsbedingungen exakt auf die Produktionsvoraussetzungen abgestimmt sind und unerwünschte Mikroorganismen erst gar nicht Fuss fassen können. Trotz der strengen Hygienemassnahmen lassen sich dennoch Produktkontaminationen nicht komplett ausschliessen. Auch wenn in vielen Bereichen der Lebensmittelproduktion der Automatisierungsgrad sehr hoch ist, gibt es dennoch Arbeitsschritte, die manuell durchgeführt werden müssen. Daher darf laut Marcel Brauchli, Bereichsleiter Hygienetechnik bei der Sulbana AG, der «Faktor Mensch» bei Hygienemassnahmen nicht vergessen werden.



Regelmässiges Händewaschen und Desinfizieren gehören zu den Grundregeln der Personalhygiene



Mit zwangsgeführten Hygienestationen kann die Personalhygiene leichter umgesetzt werden

Personalhygiene. Eigentlich sollten Selbstverständlichkeiten wie zum Beispiel regelmässiges Händewaschen und Desinfizieren keine Frage sein. Die Praxis zeichnet jedoch oftmals ein anderes Bild. Wie schnell vergessen Mitarbeiter in der Hektik, sich regelmässig und mehrmals täglich die Hände zu waschen oder auch mal die Kleidung zu wechseln. Unachtsamkeiten und Nachlässigkeiten sind im Arbeitsablauf kaum zu vermeiden. Nicht umsonst stellt der Mensch oft ein Hygienerisiko dar. Um dies zu minimieren, können lebensmittelverarbeitende Betriebe verschiedene Massnahmen zur Personalhygiene zur Verfügung stellen.

Sanft erzwungen. Sogenannte zwangsgeführte Hygienestationen kontrollieren die Personalhygiene und lassen sich auf die jeweiligen Bedürfnisse des Unternehmens anpassen. Die Stationen sorgen dafür, dass Mitarbeiter nur mit gewaschenen und desinfizierten Händen die Produktionsräume betreten.

Obligatorisch macht die Handwaschstation den Anfang. Der automatische, sensorgesteuerte Seifenspender ist mit einem Drehkreuz verbunden, das sich erst öffnet, wenn der Mitarbeiter beide Hände in die dafür vorgesehene

Öffnung gehalten hat und die Hände mit Seife besprüht wurden. Das Drehkreuz lässt immer nur eine Person durchgehen, sodass Unternehmen sichergehen können, dass das Personal die Hygienemassnahme durchführt. Wenn der Mitarbeiter das Drehkreuz passiert hat, kann er sich die Seife am Handwaschbecken abwaschen.

Zum Trocknen der Hände gibt es zwei Systeme. Die bekannteste Variante sind Papierhandtücher, die nach Gebrauch in einem Papierkorb entsorgt werden. Unternehmen können auch ein Trocknungssystem installieren, das mit Kaltluft die Hände trocknet und Papiertücher überflüssig macht.

Im Anschluss müssen die Hände noch desinfiziert werden. Das geschieht nach dem gleichen Prinzip wie die Seifenentnahme. Ein Sensor erkennt die Hände, sprüht Desinfektionsmittel auf beide Handseiten und schaltet das Drehkreuz frei.

Wer nicht nur Wert auf saubere Hände legt, sondern auch saubere Schuhsohlen verlangt, kann in der Hygienestation auch eine Schuhsohlenreinigung integrieren. Dazu sind in der Hygienestation Bürsten installiert. Diese werden mit Wasser und Desinfektionsmittel benetzt und reinigen während des Handwaschens und -desinfizierens gleichzeitig die Sohlen. Die Bürsten rotieren automatisch und tragen dabei auch festsitzende Schmutzpartikel ab. Statt der Bürsten kann auch eine Durchlaufwanne installiert sein, die mit einer Desinfektionslösung geflutet ist.



Kleinere Betriebe stellen oftmals Hygienestationen ohne Zwangsführung zur Verfügung

Die Mitarbeiter gehen dabei über einen Gitterrost, bei dem die Desinfektionslösung zirka 1,5 cm übersteht und so beim Durchgehen die Sohlen desinfiziert. «Die Sohlenreinigung mit Bürsten wird heute vermehrt verwendet, da Tests bewiesen haben, dass durch die mechanische Reinigung bessere Resultate erzielt werden», erklärt Marcel Brauchli. Während bei den Bürsten eine nachfolgende Abtropfzone verhindert, dass ungewollt Feuchtigkeit in die Produktionsräume verschleppt wird, ist die Variante mit der Durchlaufwanne zweigeteilt. Im ersten Teil ist die Desinfektionsflüssigkeit enthalten und im zweiten Teil können die Sohlen auf einem Gitterrost abtropfen.

Die Anlage lässt sich problemlos in den Personalfluss integrieren, da bis zu zwanzig Personen pro Minute in die Produktionsräume geschleust werden. Der Weg aus der Produktion zu den Personalräumen kann wieder über eine Station mit Sohlenreinigung führen.

Auf freiwilliger Basis. Personalhygiene muss aber nicht obligatorisch mit zwangsgeführten Reinigungsstationen durchgeführt werden. Es geht auch auf freiwilliger Basis. Vor allem in kleineren Betrieben sind die in einer Hygienestation enthaltenen Wasch- und Desinfektionsstationen ohne Zwangsführung vor und in den Produktionsräumen aufgestellt. In solchen Fällen können Handwaschbecken mit Sensorsteuerung und mit je einem Armhebelspender zur Seifen- und Desinfektionsentnahme installiert werden. Zudem stellen Unternehmen auch kleine Stationen zur Sohlen- und Stiefelreinigung zur Verfügung. Aber alle Hygienemassnahmen nutzen nichts, wenn das Personal nicht mitmacht. Daher empfiehlt Marcel Brauchli, regelmässig Hygieneschulungen durchzuführen, um das Personal zu sensibilisieren und über die Wichtigkeit selbst von einfachsten Massnahmen wie dem Händewaschen zu informieren. Sauberkeit ist nicht nur bei Maschinen und Anlagen unabdingbar, sondern auch bei den Mitarbeitern.

Redaktion 

Weitere Informationen:

Sulbana AG Food & Hygiene Technology
www.sulbana.com



Nürnberg, Germany
 28. – 30.9.2010

FachPack 2010

Fachmesse für Verpackungslösungen

Im Verbund mit



PrintPack 2010



LogIntern 2010

Das sind die Fakten der FachPack. Jetzt fehlen nur noch Sie!

- 1.338 Aussteller
- 10 Messehallen
- 97% der Besucher waren mit den Informations- und Kontaktmöglichkeiten an den Messeständen zufrieden

(Zahlen der FachPack/PrintPack/LogIntern 2009)

Gesucht? Gefunden!

www.ask-FachPack.de

Hier finden Sie alle Aussteller und Produkte!

www.fachpack.de

Information

Handelskammer Deutschland-Schweiz
 Tel +41 (0) 44.2 83 61 75
 Fax +41 (0) 44.2 83 61 00
suisse@nuernbergmesse.com

NÜRNBERG MESSE