

Einheitliche Hygienegrundsätze im DRK Landesverband Hessen



Hygienegrundsätze

für alle Gemeinschaften
im
DRK Landesverband Hessen e.V.

Inhalt

Vorwort	3
Ein Wort zur Haftung.....	4
Hygienegrundsätze im DRK Landesverband Hessen.....	4
Allgemeine Körperhygiene:	4
Hände-Hygiene	5
Die fünf Regeln für saubere Hände	5
Wann und wie oft?	5
Gefahren beim Umgang mit Lebensmitteln:	6

Vorwort

Im Auftrag der Landesbereitschaftsleitung des DRK Landesverbandes Hessen haben die Autoren in Zusammenarbeit mit den Instruktoren, Ausbildern des Betreuungsdienstes, der Landesleitung Sozialarbeit und den anderen Gemeinschaften im Landesverband Hessen das nachfolgende Merkblatt erstellt. Oft werden die Gefahren im Umgang mit Lebensmitteln unterschätzt und wichtige haftungsrechtliche Punkte nicht bedacht. Das Merkblatt soll dazu dienen, allen Rotkreuz Gliederungen in Hessen, zusätzlich zu den jährlich stattfindenden Schulungen, eine Hilfe für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln an die Hand zu geben und das neue EU Lebensmittelrecht verständlich zu machen.

Dies betrifft in Hessen alle Aktivitäten der Blutspende, Seniorennachmittage, Vereinsfeste, sowie Katastrophenschutzsätze- und Übungen, um nur einige Punkte der Arbeit mit Lebensmitteln im Roten Kreuz Hessen zu nennen.

Bei Unklarheiten und Fragen stehen die Gesundheitsämter vor Ort oder aber die Fachbehörden (Lebensmittelüberwachung) als kompetente Ansprechpartner zur Verfügung.

Die Autoren

Ein Wort zur Haftung

Das Produkthaftungsgesetz widmet sich in den Paragraphen §1 Abs. 1 und 4 den rechtlichen Folgen, wenn durch einen Produktfehler Menschen getötet werden oder deren Gesundheit geschädigt wird.

Sinngemäß ist die Kernaussage, dass der Hersteller bzw. Inverkehrbringer eines Produktes (also auch eines Lebensmittels) in einem strittigen Schadensfall zu beweisen hat, dass sein Produkt in einwandfreiem Zustand abgegeben wurde.¹

Bei ungenügender Lebensmittelhygiene, mangelhafter Kühlung und nicht geschulten Mitwirkenden kann bei der Verpflegungsausgabe schnell ein großer Personenkreis akut betroffen sein und infiziert werden.

Dann haftet der Verursacher! Für die Leitungs- und Führungskräfte der verantwortlichen DRK Gemeinschaft gilt eine besondere Sorgfaltspflicht!

"Um der eigenen Sorgfaltspflicht nachzukommen, wird dringend empfohlen, das Haftungseminar des Landesverbandes (Haftung bei Verpflegungseinsätzen) zu besuchen!"

Deshalb wird dringend geraten eine Rückstellprobe der ausgegebenen Lebensmittel zu entnehmen, zeitnah einzufrieren und mindestens eine Woche tiefgekühlt aufzubewahren.

Hygienegrundsätze im DRK Landesverband Hessen:

- persönliche Sauberkeit und saubere Kleidung
- sauberer Arbeitsanzug
- Kittel oder Vorbinder/Schürze
- Handschuhe
- Kopfbedeckung
- Sicherheitsschuhe

Allgemeine Körperhygiene:

Ein gepflegtes Erscheinungsbild und eine gründliche Körperhygiene sind tägliche Voraussetzungen für den Arbeitsantritt bei der Gemeinschaftsverpflegung. Täglich vor der Arbeit gründlich waschen oder besser duschen. Ein starkes Schminken, Nagellack, falsche Fingernägel oder Augenwimpern sind in der Küche nicht erlaubt.

Bei Gel-Nägeln – gleich ob mit oder ohne Nagelsticker - sind Handschuhe zu tragen.

¹ Quelle: ProdHG vom 19.07.2002, weitere Infos: „Produkthaftung für Lebensmittel“ ISBN 3-936772-24-X

Vor Beginn der Tätigkeit mit Lebensmitteln muss jeglicher Schmuck an Fingern, Handgelenken, Ohren und Hals, sowie Armbanduhren abgelegt werden.

- So werden Verunreinigungen von Lebensmitteln vermieden.
- Die Hände können hygienisch gereinigt werden.
- Der Schutz vor Verletzungen und Unfällen wird erhöht.

Hände-Hygiene

40 Sekunden Zeit, ein wenig Wasser, Seife und Einmalhandtücher reichen aus, um sich im Alltag vor Infektionskrankheiten und Krankheitserregern, wie z.B. Grippe- oder Noroviren, zu schützen.

Nach Angaben des Bundesgesundheitsministeriums und der *World Health Organisation (WHO)* werden bis zu 80 Prozent aller Infektionskrankheiten über die Hände übertragen; das Risiko von Atemwegserkrankungen lässt sich durch Händewaschen um bis zu 45 Prozent senken.

Wichtig ist die richtige Methode: Nur die Kombination von Einseifen, Reiben, Abspülen und Trocknen erzielt die gewünschte Wirkung.

Die fünf Regeln für saubere Hände

1. Hände unter fließendem Wasser anfeuchten.
2. Hände gründlich einseifen.
3. Die Seife auf dem Handrücken, den Handgelenken und zwischen den Fingern verreiben.
4. Hände unter fließendem Wasser gut abspülen.
5. Hände sorgfältig mit einem Einmalhandtuch abtrocknen.

Wann und wie oft ?

Die Hände müssen gewaschen werden:

- vor dem Essen
- nach dem Toilettenbesuch
- nach dem Niesen, Schnäuzen oder Husten
- nach dem Kontakt mit Abfällen
- nach Kontakt mit schmutzigen, kontaminierten Materialien
- nach dem Umgang mit Tieren
- nach dem Besuch bei Kranken oder Kontakt mit Gegenständen von Kranken
- nach jeder Pause (Rauchen inbegriffen)
- jedes mal nach Dienstende

Gefahren beim Umgang mit Lebensmitteln:

Auf folgende wichtige Punkte zur Vermeidung einer Übertragung oder Vermehrung von Krankheitserreger (Bakterien, Viren, Prionen) wird daher besonders eindringlich hingewiesen:

- Im eigenen Interesse sollten die DRK Gliederungen auf Lebensmittel tierischen Ursprungs, die nicht vollständig durch Erhitzen auf mindesten 70°C (Kerntemperatur) für mindesten 5 Minuten erhitzt werden können, sowie Lebensmittel mit Roheiateil und nicht durchgebackene Kuchen (Kuchen mit Creme-/Sahnefüllungen), verzichten (Stichwort: Salmonellen).
- Weiterhin müssen ausreichend Kühleinrichtungen vorhanden sein, sodass eine Kühlung leicht verderblicher Lebensmittel lückenlos bis zur Abgabe an den Endverbraucher bzw. bis zum völligen Durcherhitzen gewährleistet ist. Es empfiehlt sich, die Temperatur beim Warenein- und Ausgang (bzw. vor der Zubereitung) zu dokumentieren.
- Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe auch richtig heiß zu halten. Die gesetzliche Mindesttemperatur bei der Ausgabe liegt bei 65°C (DIN 10508:208-10), die DRK-interne Qualitätsvorgabe fordert durchgängig 70°C.
- Lebensmittel, die den Küchenbereich verlassen haben, dürfen nicht weiter- oder wiederverwendet werden. Ausgenommen davon sind Lebensmittel, die noch originalverpackt sind (z.B. Marmeladen-Portionspackungen).
- Offene Lebensmittel dürfen nicht unter freiem Himmel gelagert, verarbeitet oder ausgegeben werden, das heißt, dass eine Überdachung zwingend erforderlich ist. Mindestanforderung ist ein Zelt oder Pavillon. Das gilt auch für alle Stationen der Trinkwasserversorgung.
- Ist es erforderlich das Trinkwasser über eine Schlauchleitung zugeführt wird, muss der Trinkwasserschlauch das Zertifikat Lebensmittelecht tragen und nach der KTQ oder der DV GW zugelassen sein.
- Rohe Zutaten sind von den schon verzehrfertigen Speisen klar getrennt zu lagern.
- Lebensmittel sollten so abgeschirmt sein, dass ein Anhusten oder Anniesen von Lebensmitteln durch davor stehende Personen nicht möglich ist („Spuckschutz“).
- Handwascheinrichtungen mit Warmwasserzufuhr, Flüssigseife, Einmalpapierhandtüchern für das Küchenpersonal sind besonders wichtig.
- Ebenso sollen leicht erreichbare hygienisch einwandfreie Toiletten vorhanden sein.
- Mitwirkende bei der Gemeinschaftsverpflegung müssen über infektions- und lebensmittelhygienische Grundregeln detailliert informiert werden.
- Der **Landesverband Hessen e.V.** empfiehlt, dass das benutzte Geschirr bei Veranstaltungen im Geltungsbereich des Landesverbandes, bei der höchstmöglichen Temperatur in Geschirrspülmaschinen zu reinigen ist!

Änderungen zum Infektionsschutzgesetz in Hessen Stand: 01.12.2011

- Die **Erstbelehrung** nach §42/43 Infektionsschutzgesetz hat durch das Gesundheitsamt zu erfolgen, die **jährliche Folgebelehrung** ist durch die DRK Gemeinschaften durchzuführen und zu dokumentieren.
- Der Landesverband Hessen legt für seine Gliederungen fest, dass es auch weiterhin eine **jährliche Folgebelehrung** nach § 43. Infektionsschutzgesetz gibt. Der Gesetzgeber ermöglicht es grundsätzlich einen höheren Standard festzulegen.

Impressum

DRK-Landesverband Hessen e.V.
Fachbereich Betreuungsdienst

Abraham-Lincoln-Straße 7
65189 Wiesbaden

Tel.: 0611 79 09-0
Fax: 0611 70 10 99

Autoren: John - Robert Butschkowski (Fachberater Ausbildung im Betreuungsdienst)
Andreas Döhler (Fachberater Verpflegungsdienst)
Adelheid Schultheiß (Landesleiterin Sozialarbeit)
Wolfgang Dickenbrock (erw. Landesleitung Sozialarbeit)
Peter Hilgenberg (Instruktor im Betreuungsdienst)
Fee Lüsse (Instruktorin im Betreuungsdienst)