

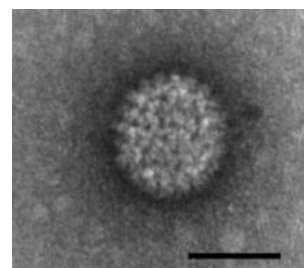
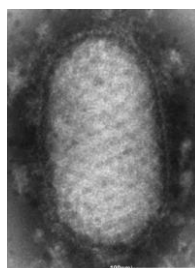
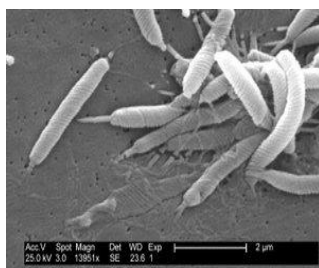
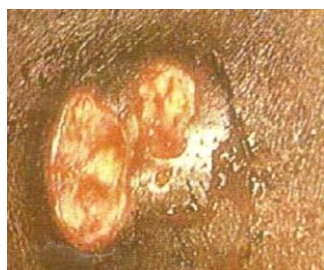


Atemschutz Lexikon



Merklatt Desinfektion

Leitfaden für die Durchsetzung der Hygiene bei öffentlichen Veranstaltungen



Bilderquellen: Gabler, Wikipedia

unterstützt von **Dräger**

Autor: Dr. Catrin Bleul, Labor für Mikrobiologie und Hygiene, Hoyerswerda

1 Grundlagen

Viele Feuerwehren und Vereine richten für sich, zu Jubiläen, zu Orts- und Stadtfesten Veranstaltungen aus. Gleich ob „Hexenbrennen“, Juni-Feuer, Feuerwehrjubiläum, Tag der offenen Tür oder Dorffest – da wird für die Gäste gebruzelt, gegrillt sowie Bockwurst angeboten. Meist werden auch Getränke unterschiedlichster Art angeboten.

Aber was haben die „Hobbyköche“ und „Mundschenke“ zu beachten, damit die hygienischen Grundforderungen erfüllt werden?

www.atemschutzlexikon.de konnte Frau Dr. Catrin Bleul vom Labor für Mikrobiologie und Hygiene aus Hoyerswerda für die Vermittlung des erforderlichen Wissens mit Hilfe dieses Merkblattes gewinnen.

Die Hygiene bei öffentlichen Veranstaltungen spielt eine große Rolle für die Erhaltung der Gesundheit von Gästen der Veranstaltung wie auch für die Durchführenden.

Beginnend bei der Aufstellung von Verkaufswagen und der Herstellung der Speisen bis hin zur Ausgabe der Lebensmittel sind hier strenge Vorsichtsmaßnahmen einzuhalten.

Zahlreiche gesetzliche Grundlagen regeln die Vorgehensweisen, z.B. das Infektionsschutzgesetz, die Lebensmittelhygieneverordnung etc.

Basierend auf diesen gesetzlichen Vorschriften wurde dieses Merkblatt als Leitfaden erarbeitet.

Die Überwachung durch die zuständigen Behörden und durch verpflichtende Eigenkontrollen wird die hygienegerechte Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben kontrolliert. Hierunter fallen ebenso vorbeugende Maßnahmen wie auch die Reinigung und Desinfektion (1.1) am Tage bzw. nach Beendigung der Veranstaltung.

Die Verantwortlichkeiten liegen beim Veranstalter, beispielsweise beim Verein, der Feuerwehr oder dem Gastwirt.

Die Personen mit Lebensmittel-Kontakt in den Verkaufsständen, auch Helfer, müssen nach Infektionsschutzgesetz belehrt sein. Die erste Belehrung erfolgt durch das Gesundheitsamt, die folgenden, jährlich durchzuführenden i.d.R. durch den Arbeitgeber.

Neben dem Schwerpunkt der Hygiene, die hier beschrieben werden soll, müssen selbstverständlich auch viele weitere Sicherheitsaspekte beachtet werden, wie z.B.:

- Zu- und Abfahrtswege für Rettungswagen
- geeignete Fluchtwege
- Brandverhütungsmaßnahmen
- Ruhezeitenregelung
- geeignete Aufstellung der Verkaufsstände (geeigneter Bau, Schutz vor nachteiligen Beeinflussungen der Lebensmittel, weit genug von Toiletten oder Abfallplätzen entfernt etc.)
- Toiletten und Waschmöglichkeiten.

2 Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit

Lebensmittelhersteller müssen Hygienekonzepte vorweisen können, die die Sicherheit der Produkte gewährleistet. Wie ist das auf einer öffentlichen Veranstaltung umsetzbar?

Durch folgende Punkte:

- Belehrung der Mitarbeiter, insbesondere über das Risiko der Produkte incl. Dokumentation der Belehrung
- keine erkrankten Mitarbeiter in den Ständen arbeiten lassen

(1.1) bis (1.6): siehe Anlage „Beispiele für geeignete Produkte“

- ein sicheres Eigenkontrollsystem mit:

- Temperaturkontrollen
- Einhaltung der Kühlkette
- Kontrolle der Lagerung
- Kontrolle der gelieferten Produkte (Wareneingang)
- Rückverfolgbarkeit von Zutaten und Produkten
- ordnungsgemäße Verarbeitung
- mikrobiologisch/hygienische Vorgehensweise
- Verwendung von Trinkwasser
- Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen (1.2)
- negative Beeinflussung der Produkte verhindern (Abdeckungen, Hustenschutz, Wind- und Wetterschutz etc.)
- Dokumentation der Maßnahmen.

3 Welche negativen Beeinflussungen kann es geben?

Es können sich viele negative Beeinflussungen ergeben. Die häufigsten sind:

- Witterungseinflüsse (Staub, Blätter, Wind, Regen etc.)
- Temperatur
- Stromausfall
- Schädlinge
- Mikroorganismen
- Verunreinigungen, Ausscheidungsprodukte, Abwässer
- Verunreinigung durch Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel
- Abfall
- unsachgemäße Zubereitung der Lebensmittel.

4 Spezifische Hygieneanforderungen kurz und bündig

Verkaufsstellen:

- befestigter Boden, keine Staubaufwirbelungen durch den Boden
- festes Dach
- Wände: leicht zu reinigen und zu desinfizieren, glatt, sauber, an drei Seiten geschlossen (Imbissstände: Rück- und Seitenwände können ggf. fehlen)
- Oberflächen: sauber, leicht zu reinigen und zu desinfizieren, ohne Risse
- Produkte müssen geschützt sein (Hustenschutz – mind. 25 cm hoher Aufsatz aus Glas oder Plastik; Abdeckhauben)
- Besonderheit beim Verkauf von Obst, Gemüse und Eiern: in mind. 50 cm Höhe
- im rückwärtigen Bereich Lagerung von Lebensmitteln
- fließend Kalt- und Warmwasser (Trinkwasserqualität!) müssen vorhanden sein
- Seifenspender (Flüssigseife), Desinfektionsmittel, Einmal-Handtücher
- Spülbecken und Handwaschbecken getrennt
- Abwasserentsorgung
- Abfallentsorgung
- getrennte Lagerung von Lebensmitteln und Abfällen.

Grillstände:

- fester Untergrund
- nur im Zusammenhang mit einem Imbissstand zu betreiben
- Dach
- Abschirmung gegenüber den Kunden
- Kühleinrichtungen mit Thermometer
- keine Hackfleisch-Produkte
- keine Tierkörper aus Hausschlachtungen, sondern nur von gewerblichen Schlachtstätten.

Eisstände:

- außerhalb fester Verkaufsständen nur in abgabefertigen Packungen
- loses Speiseeis nur aus Speiseeisautomaten
- geschützte Aufstellung des Automaten
- Reinigung und Desinfektion bei Verkaufsende
- Hand- und Spülbecken getrennt
- Einhaltung der Gefrierkette von Herstellung bis Verkauf; Thermometer
- Portionierer in einem Behälter mit ständigem Wasserzu- und – Abfluss.

Geräte und Bestecke:

- sauberer und ordentlicher Zustand
- rostfrei
- dürfen selbst nicht Kontaminationsquelle sein
- keine Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
- Arbeitsflächen und Küchengeräte wie Töpfe, Pfannen oder Schneidbretter müssen geeignet und leicht zu reinigen sein.

Transport von Lebensmitteln:

- temperaturempfindliche Produkte : gekühlt
- Einhaltung der Kühlkette
- Transport im abgedeckten Zustand
- Verpackungsmittel: sauber, hygienisch einwandfrei, farbstoffecht
- unnötiger Kontakt zu Oberflächen oder der Kleidung der transportierenden Person vermeiden
- zu Boden gefallene Lebensmittel gehören in den Abfall
- Prüfung von angelieferten Produkten (Wareneingangskontrolle)
- Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel gewährleisten.

Verarbeitung von Lebensmitteln (Kochen, Braten, Ausgabe):

- empfehlenswert: Rückstellprobe für evtl. spätere Prüfungsmöglichkeit aufheben
- Lebensmittel nicht mit den Fingern anfassen, Kuchen mit Kuchenschaufel ausgeben
- Kuchen aus Privathaushalt - nur vollständig durchgebacken, keine Cremefüllungen
- Kuchen vom Bäcker mit Cremefüllung – nur gekühlt
- Verwendung von Tortenhauben
- keine Selbstbedienung von unverpackten Lebensmitteln
- Husten-/Spuckschutz
- Ausgabetemperatur von mind. 65 °C bei warmen Speisen

- Angabe allergen wirkender Substanzen – wenn in den Produkten vorhanden.

Mikrobiologisch besonders kritische Lebensmittel:

- Fische, Krebse oder Weichtiere und deren Erzeugnisse
- Eier und Eiprodukte
- Nahrung für Säuglinge oder Kleinkinder
- Milch und Milcherzeugnisse; Eis
- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung
- Geflügel und Geflügelerzeugnisse
- Fleisch
- Salate, Mayonnaisen.

Temperaturanforderungen:

- kühle Lagerung von leicht verderblichen Lebensmitteln (Kühlschrank, Kühlbox)
 - getrennte Lagerung von Fleisch und Fleischerzeugnissen von anderen Lebensmitteln
 - maximal 2 °C (oder in Eis) für frischen Fisch; Schalen- und Weichtiere
 - maximal 4 °C für Speisen mit Rohei-Anteilen, Feinkostsalate, Geflügelerzeugnisse
 - maximal 7 °C für Fleisch und Fleischerzeugnisse; Wurst, Backwaren mit nicht vollständig erhitzter Füllung und Salatsoßen
 - maximal 8 °C für Milch und Milcherzeugnisse
 - eingefrorene Erzeugnisse unverzüglich nach dem Auftauen vollständig.
- Die Temperatur für die Lagerung muss vom Lieferanten angegeben werden.

Wichtig:

Thermometer einsetzen + Temperaturkontrolle durchführen + Dokumentation der Temperaturkontrollen.

Getränke:

- Schankanlage ist von einem Sachkundigen vor Inbetriebnahme zu überprüfen
- Schankanlagenbuch jederzeit griffbereit zum Vorzeigen bei Kontrollen
- Zweifachspülung für Gläser (doppeltes Spülbecken) mit Anschluss ans Trinkwassernetz
- Kalt- und Warmwasser (Trinkwasserqualität)
- Abwassersystem
- Reinigungsmittel (1.3) und Trockentücher für die Hände
- bis 30.6. 2005: Reinigung der Getränkeschankanlage nach Bedarf, mindestens jedoch die Getränkeleitungen einschließlich der Zapfarmaturen alle zwei Wochen
- ab 1.7.2005: es liegt nun in der alleinigen Verantwortung des Betreibers, in welchen Fristen er seine Schankanlage reinigt
- Reinigung regelmäßig nach Bedarf – nach Verschmutzungszustand

- geregelt in DIN 6650-6: Reinigung der Schankanlage (Leitungen, Armatur, Zapfkopf) nach folgenden Intervallen bzw. bei Verschmutzungen wie:
 - Ablagerungen aller Art
 - untypische Gerüche (z.B. Essiggeruch an Zapfarmaturen)
 - sensorische Abweichung der Getränke
 - andere Auffälligkeiten (Bierschleimbildung an Zapfarmaturen...)
- Schankanlagen sind mindestens zu reinigen:
 - unmittelbar vor der ersten Inbetriebnahme
 - nach den Reinigungs- und Desinfektionsintervallen
 - unmittelbar vor und nach einer Unterbrechung des Betriebes nach einer Woche
 - nach jedem Wechsel der Getränkeart
 - mit Getränk und Luft in Berührung kommende Teile täglich
 - Leitungsanschlussteile (z.B. Zapfkopf) vor jedem Behälteranschluss
- Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6 .

Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6	
Getränk	Intervall
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	täglich
Stilles Wasser, Alkoholfreies Bier	1-7 Tage
Bier (Außer Alkoholfreies Bier)	alle 7 Tage
Wein, kohlenensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, kohlenensäurehaltiges Wasser	7-14 Tage
Getränkegrundstoff, Spirituosen	30-90 Tage

Abfallentsorgung:

- Verantwortlich: Veranstalter
- ordnungsgemäße Entsorgung! Umweltgerecht
- schnellstmöglich
- in geeigneten Behältern/ Tonnen, verschließbar
- ggf. Sammelräume, schädlingsfrei
- kein direkter/ indirekter Kontakt mit Lebensmitteln
- Biotonne - nicht für die Entsorgung großer Mengen an Speisenabfällen tierischen Ursprungs.

Personalhygiene:

- Hände gründlich waschen und desinfizieren (1.4)
 - vor Arbeitsbeginn
 - nach Toilettenbesuch (separate Personaltoilette)
 - zwischen reinen und unreinen Tätigkeiten
 - nach Pausen
 - nach Umgang mit kritischen Lebensmitteln (Geflügel etc)
 - zwischendurch

- Einmalhandtücher verwenden
- Flüssigseife verwenden
- Verletzungen sofort mit einem wasserfesten Pflaster und gegebenenfalls mit einem Fingerling oder Einmalhandschuh schützen
- saubere, ordentliche, bei 60 °C waschbare Arbeitskleidung
- Arbeitskleidung soll persönliche Kleidung überdecken
- wechseln der Arbeitskleidung bei Bedarf
- kurze, saubere Fingernägel
- Tragen von Schmuck oder Uhr ist verboten
- lange Haare müssen zusammengebunden werden
- Tragen einer Kopfbedeckung bei der Verarbeitung von Lebensmitteln
- Rauchverbot im Verkaufswagen und bei der Verarbeitung, nicht essen oder trinken im Verkaufswagen
- Belehrung nach Infektionsschutzgesetz/ Gesundheitszeugnis oder beglaubigte Kopie muss vorliegen und auf Verlangen vorzeigbar sein.
- Tätigkeitsverbot bei:
 - Auftreten von Krankheitssymptomen wie: Übelkeit, Erbrechen, Diarrhoe, Fieber, infizierte Wunden, Hautkrankheiten, Gelbfärbung der Haut (Hinweis auf Hepatitis)
 - beim Nachweis von Salmonellen, Shigellen, EHEC oder Vibrio cholerae bei den Beschäftigten
 - der Beschäftigte ist dazu verpflichtet, beim Auftreten der Symptome oder Erkrankung unverzüglich den Veranstalter zu informieren.

Sanitäre Anlagen:

- Toiletten müssen ausreichend vorhanden sein
- Toiletten sollen hygienisch einwandfrei und sauber sein
- getrennte Toiletten für Männer und Frauen, getrennte Toilette für Mitarbeiter
- Vorhandensein von ausreichend Toilettenpapier, Flüssigseife (im Spender) und Einmal-Handtücher (im Spender) oder Händetrockner, fließend Wasser
- Toiletten müssen über die gesamte Veranstaltung sauber gehalten werden.

Reinigung und Desinfektion

- Einsatz von geeigneten Reinigungs- und Desinfektionsmitteln (1.5)
- Lagerung getrennt von Lebensmitteln
- Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln auf Geräten und Bestecken vermeiden
- Nachspülen mit heißem Wasser (60 bis 65 °C) nach der Reinigung
- Wasser für die Reinigung: Trinkwasserqualität
- keine alten Lappen verwenden! Sondern hygienisch einwandfreie Wischtücher
- schnellstmögliche Reinigung der Geräte, Bestecke und Räume nach Nutzung
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel genau nach Herstellerangaben verwenden (Konzentration, Einwirkdauer, Temperatur) (1.6)
- Desinfektion erst NACH der Reinigung
- Spüleinrichtung für Geschirr und Besteck: Kalt- und Warmwasserversorgung muss vorhanden sein; geeignete Abwasserentsorgung

Anlage 1: Beispiele für geeignete Produkte

Ecolab GmbH & Co.OHG Düsseldorf:

- 1.1: Handwaschlotion: „Manisoft“, eine milde Handreinigungslotion
- 1.2: Händedeinfektion: „Spitacid“, ein Arzneimittel auf Alkoholbasis, das z. B. den Norovirus innerhalb 30 Sekunden unschädlich macht
- 1.3: Flächendesinfektion Lebensmittelbereich: R/D Konzentrat „Septolit“, ein DVG gelistetes Desinfektionsmittel
- 1.4: Sanitärreiniger: „Into maxx“, ein Reiniger mit maximaler Materialverträglichkeit, dermatologisch geprüft
- 1.5: Flächendesinfektion allgemein mit R/D Konzentrat „Incidin Rapid“, ein viruzid wirksames Desinfektionsmittel

Weitere und intensivere Informationen entnehmen Sie bitte der Homepage „www.ecolabhealthcare.de“

Anlage 2: Gesetzliche Grundlagen; Quellen

Verordnung (EG) Nr. 852/2004; Lebensmittelhygiene.

Verordnung (EG) Nr. 854/2004; Besondere Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

Verordnung (EG) Nr. 853/2004; Spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.

VO 2073/2006; Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.

Verordnung (EG) Nr. 882/2004; Amtliche Kontrollen zur Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts.

EU-VO Nr. 178/2002; Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung einer europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit, zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit.

Lebensmittelhygiene-Verordnung; Die Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung, LMHV) regelt grundsätzliche Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln.

Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung; Die Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel- Hygieneverordnung – Tier-LMHV) beinhaltet Regelungen, die bei der Verarbeitung tierischer Lebensmittel zusätzlich zu beachten sind.

Infektionsschutzgesetz; Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von

Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG)