

➤ GRUNDREGELN FÜR HYGIENE UND ORDNUNG IM SHOP

Vorsicht Keime!

Jeder Mensch trägt zahlreiche krankheitserregende Mikroorganismen auf der Haut. Sie können die Quelle für lebensmittelbedingte Krankheiten sein. Daher ist es wichtig, dass Shopmitarbeiter die Hygienevorschriften berücksichtigen.

Hygienische Mängel in einem Shop treten meist durch eine sogenannte Kontamination auf. Der Begriff beschreibt die Verunreinigung von Räumen, Gegenständen, Personen und Produkten durch unerwünschte oder schädliche Stoffe wie Mikroorganismen. Sie

finden sich insbesondere auf den Händen, der Kopfhaut und im Speichel oder Nasensekret. Um eine Kontamination zu verhindern, gilt es demnach, erstens Regelungen hinsichtlich der Personalhygiene zu treffen und zweitens entsprechende Vorkehrungen zur Reinigung oder Desinfektion festzulegen. Diese gelten dann für sämtliche Shopmitarbeiter. „Personen oder Fremdfirmen, die den Bereich betreten, in dem Lebensmittel gelagert oder verarbeitet werden, müssen sich bei der Shopleitung melden und bestätigen, dass sie die erforderlichen Hygieneanforderungen einhalten“, erklärt Guido Bündgen, Leiter Qualitätsmanagement bei Lekkerland.

Keime reduzieren mit Händehygiene
Die wirksamste und zugleich einfachste Möglichkeit, Lebensmittel vor Mikroorganismen zu schützen, ist die konsequente Händehygiene. Eine gründliche Reinigung der Hände kann die Keimzahl um bis zu 99 Prozent verringern. Hände also regelmäßig (siehe Checkliste rechts, Punkt vier und fünf) mit hygienischen Reinigungsmitteln, wie zum Beispiel Flüssigseife und warmem Wasser, waschen. Beim Umgang mit unverpackten und leicht verderblichen Lebensmitteln, wie Fleisch- oder Milchprodukten, kann eine Desinfektion erforderlich sein. Dabei müssen Sie beachten, dass vor einer Desinfektion stets eine Reinigung erfolgen muss, da zunächst die Schmutzpartikel „freigelegt“ werden müssen. Es sollten nur Desinfektionsmittel verwendet werden, die in der Desinfektionsliste des Verbunds

Regelmäßiges Händewaschen kann die Zahl der Keime um bis zu 99 Prozent reduzieren.

für angewandte Hygiene (VAH) enthalten sind. Für das Waschen selbst gilt: Ausreichend Seife und warmes Wasser verwenden, Hände gründlich bis zum Handgelenk einseifen und Fingerzwischenräume nicht vergessen! Danach mit Einmalhandtüchern oder Heißlufttrocknern gut trocknen. Das Händewaschen sollte nur an einem speziell dafür vorgesehenen Waschbecken stattfinden. Dort dürfen keine Lebensmittel verarbeitet werden.

Körperpflege und Gesundheit

Auch bei der restlichen Körperhygiene müssen alle Mitarbeiter auf gepflegtes Kopfhaar, regelmäßige Rasur und gepflegte und saubere Fingernägel achten. Tragen Sie beim Umgang mit Lebensmitteln keine künstlichen Finger-

Pflastern und gegebenenfalls mit Fingerlingen oder Verbänden bedeckt sind.

Reinigung ist die Entfernung unerwünschter Stoffe und Mikroorganismen. Meistens kann ein Reinigungsvorgang die Mikroorganismen fast vollständig entfernen. Da diese häufig in sehr großer Anzahl auftreten und sich auf schmutzigen Flächen leicht vermehren, ist vielfach über die Reinigung hinaus eine Desinfektion erforderlich. Sie vermindert die Zahl der Mikroorganismen um bis zu 99 Prozent. Zur Reinigung des Shops sind nur Mittel zugelassen, die für den Verwendungszweck geeignet sind und deren Wirksamkeit geprüft ist. Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen als solche gekennzeichnet sein. Da es sich bei diesen Mitteln meistens um hochkonzentrierte Lösungen von Wirkstoffen



➤ DAS WICHTIGSTE AUF EINEN BLICK

Die richtige Hygiene im Shopbereich

- ✓ Die **Hände regelmäßig** mit Seife und warmem Wasser waschen und gegebenenfalls desinfizieren.
- ✓ Die **Seife** beim Händewaschen auch auf **Handgelenke, Fingernägel und Fingerzwischenräume** verteilen.
- ✓ Zum **Abtrocknen** der Hände **Einmalhandtücher** oder Heißlufttrockner verwenden.
- ✓ Die **Hände** vor jedem Arbeitsbeginn, nach jeder Pause, jedem Toilettengang, Husten, Niesen, Naseputzen **waschen**.
- ✓ Die Hände vor dem Kontakt mit **leicht verderblichen Lebensmitteln waschen**.
- ✓ Bei **allen Mitarbeitern** auf gepflegtes Kopfhaar, regelmäßige Rasur und gepflegte Fingernägel achten.
- ✓ Beim **Umgang mit Lebensmitteln** keine künstlichen Fingernägel, Fingerringe, Uhren oder Armbänder tragen.
- ✓ Leicht waschbare und hygienisch einwandfreie **Kleidung** verwenden.
- ✓ **Kein Umgang** mit Lebensmitteln bei Durchfallerkrankungen, infizierten **Wunden**, Hautinfektionen oder bei Geschwüren.

Weitere Tipps zur Shophygiene finden Sie auf der Homepage des **aid** Infodienstes für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz e. V. Gehen Sie auf www.aid.de und klicken Sie auf „Außer-Haus-Verpflegung“, „Hygiene“.

Freia Stack

Fotos: IMAGO (2), iStockphoto (1)

Neu! SERIE SHOPHYGIENE

„Mein Shop“ fasst die wichtigsten Regeln zur Betriebshygiene in einer neuen Serie zusammen. Die bereits veröffentlichten Beiträge gibt es auf www.lekkerland.de.

1 Hygienegrundlagen

2 **Personalhygiene und Reinigung**

3 Temperaturführung

4 Produkthygiene

5 Umgang mit Reklamationen

Tipp: Beim Händewaschen Handgelenke und Fingerzwischenräume nicht vergessen!

