

Sicherstellung der gesundheitlichen Anforderungen an Küchenpersonal der Stmk. Krankenanstaltenges.m.b.H

Die Anforderungen dieser FRL gelten für alle in der Lebensmittelproduktion Beschäftigten bei folgenden Indikationen:

1. Bei Erstanstellung, bzw. vor einem Praktikum
2. Nach Karenz
3. Nach gastrointestinalen Infektionen
4. Allgemein

mikrobiologische Untersuchungen:

ad Pkt. 3)

- Stuhluntersuchung auf Salmonella, Shigella spp., Yersinia enterocolitica und Campylobacter spp.
- Bei entsprechender gastrointestinaler Symptomatik in den letzten 4 Wochen, ist das Untersuchungsspektrum auf enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC), Viren (Rota-, Adeno-, Astro-, und Noroviren) und bei entsprechender Reiseanamnese auch auf Darmparasiten (Entamoeba histolytica, Giardia lamblia etc.) auszuweiten.

Immunität gegen Hepatitis A:

ad Pkt. 1)

- Vor Dienstantritt muss der serologische Nachweis einer Immunität gegenüber Hepatitis A vorliegen, bzw. ist bei ungeimpften Mitarbeitern eine entsprechende Grundimmunisierung durchzuführen.

Personalhygiene:

ad Pkt. 4)

- Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

Personen die in der Lebensmittelproduktion tätig sind, haben den (Küchen)Leiter unverzüglich über das Vorliegen von Krankheit, bzw. allfälligen Krankheitssymptomen (s.u.) in Kenntnis zu setzen. Die Entscheidung über den weiteren Einsatz ist anhand folgender Vorgaben zu treffen.

- Personen mit Erkältungskrankheiten im akuten Stadium (erhöhte Körpertemperatur, starker Schnupfen, bzw. starker Hustenreiz) dürfen nicht in der unmittelbaren Lebensmittelproduktion (Kontakt zu fertig zubereiteten Speisen, bzw. Speisen, die nicht mehr erhitzt (> 75°C) werden) eingesetzt werden
- Personen mit Hautauschlägen oder mit eitrigen Entzündungen, wie Abszessen, Furunkeln, oder mit eiternden oder entzündeten Wunden im Bereich der Hände, Arme, des Halses und des Kopfes dürfen nicht in der Küche beschäftigt werden, sofern eine zuverlässige Abdeckung der betroffenen Körperstellen nicht möglich ist
- Personen mit Durchfallerkrankungen dürfen, solange der Durchfall besteht und so lange nicht nachgewiesen ist, dass sie keine Ausscheider von Lebensmittel vergiftenden Keimen mehr sind, nicht in der Küche beschäftigt werden.
- Bei Gelbfärbung der Augen und / oder Haut mit Schwäche und Appetitlosigkeit besteht Arbeitsverbot bis eine Abklärung auf Hepatitis A und E erfolgt ist.
- Eine Händedesinfektion mit einem adäquaten Mittel (viruzide Desinfektionsmittel), ist nach einer Durchfallerkrankung, noch bis zu 3 Wochen nach Krankheitsende, nach jedem Toilettengang durchzuführen.

Quellen:

- Österreichischer Impfplan 2017
- Hygiene Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- [BMG Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln](#)