

FACHRICHTLINIE Nr. 26

Anforderung an das Küchenpersonal

Inhalt

1) Bei Erstanstellung bzw. vor einem Praktikum.....	1
2) Gastrointestinale Infektionen:	1
3) Persönliche Hygiene:	3
4) Allgemein:	4

Diese FRL gilt für alle in der Lebensmittelproduktion Beschäftigten und dient als Empfehlung für die praktische Umsetzung der personalhygienischen Anforderungen.

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

1) Bei Erstanstellung bzw. vor einem Praktikum

Für Küchenbedienstete gilt die Immunität gegen **Hepatitis A** als Einstellungsvoraussetzung.

Dies gilt als gegeben, wenn:

eine Grundimmunisierung gegen Hepatitis A (2 Impfungen im Abstand eines Jahres)

- innerhalb der letzten 20 Jahre oder
- eine begonnene Grundimmunisierung (Einmalimpfung gegen Hepatitis A innerhalb der letzten 11 Monate)

vorhanden ist, bzw. ist bei ungeimpften Mitarbeitern eine entsprechende Grundimmunisierung durchzuführen.

2) Gastrointestinale Infektionen:

Personen die in der Lebensmittelproduktion tätig sind, haben den (Küchen)Leiter unverzüglich über das Vorliegen von Krankheit/Tätigkeitshindernissen bzw. allfälligen Krankheitssymptomen (s.u.) in Kenntnis zu setzen:

Tätigkeitshindernisse:

a) Personen, die

- an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden oder bei denen ein diesbezüglicher Verdacht besteht* (das gilt jedenfalls beim Auftreten von Durchfall und/oder Erbrechen),
- infizierte Wunden aufweisen oder an Hautkrankheiten leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger auf oder in Lebensmittel übertragen werden können, sofern eine sichere Abdeckung der Wunde nicht möglich ist,
- bestimmte Krankheitserreger* ausscheiden,

ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, **generell verboten**, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination, verbunden mit einem Risiko für Verbraucher/innen, besteht.

* Typhus (Abdominaltyphus), Paratyphus, Cholera, sonstige bakterielle Lebensmittelvergiftungen (z.B. Infektionen durch Salmonellen, Shigellen, Campylobacter, Yersinien, toxinproduzierende Escherichia coli), virale Lebensmittelvergiftungen (z.B. Noroviren, Enteroviren oder Rotaviren), übertragbare Ruhr (Amöbenruhr), infektiöse Hepatitis A und E bzw. die Ausscheidung der entsprechenden Krankheitserreger.

b) Vorliegen einer ärztlichen Diagnose oder eines Laborergebnisses über die Ausscheidung folgender Krankheitserreger, auch wenn Krankheitssymptome fehlen:

- Campylobacter
- Enteroviren
- Erreger der Amöbenruhr
- Escherichia coli, toxinbildend
- Hepatitis A oder E Viren
- Listeria monocytogenes
- Noroviren
- Rotaviren
- Salmonellen
- Shigellen
- Staphylococcus aureus, toxinbildend
- Vibrio cholerae oder parahaemolyticus
- Yersinien

c) 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

Die Entscheidung über den weiteren Einsatz ist anhand folgender Vorgaben zu treffen. Das kann beispielsweise durch eine Änderung der Tätigkeit (Büro, Versand,...), durch besondere Schutzmaßnahmen (z.B. besondere Hygienemaßnahmen) oder durch eine vorübergehende Einstellung der Tätigkeiten erfolgen.

Maßnahmen:

- 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
- Eine Händedesinfektion mit einem adäquaten Desinfektionsmittel, ist nach einer Durchfallerkrankung, nach jedem Toilettengang durchzuführen.
- Personen mit Durchfall dürfen, solange der Durchfall besteht und solange nicht nachgewiesen ist, dass sie keine Ausscheider von Lebensmittel vergiftenden Keimen mehr sind, nicht in der Küche beschäftigt werden. (Nachkontrolle)
- Diese Maßnahmen sind im Fall von Erbrechen oder Durchfall sofort nach dem Bekanntwerden einzuleiten und jedenfalls bis mindestens 48 Stunden nach dem Ende der festgestellten Symptome durchzuführen, sofern eine Infektionskrankheit nicht mit hinreichender Sicherheit ausgeschlossen werden kann.
- Bei Gelbfärbung der Augen und / oder Haut mit Schwäche und Appetitlosigkeit besteht Arbeitsverbot bis eine Abklärung auf Hepatitis A und E erfolgt ist.

3) Persönliche Hygiene:

siehe Fachrichtlinie FRL 20: Persönliche Hygiene

- **Schutzkleidung:** Um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, sollten Arbeiten an der Rohware und Arbeiten an fertig zubereiteten Speisen nicht von denselben Personen durchgeführt werden. Tragen von persönlicher Schutzkleidung (Einmalschürze, Handschuhe, Kopfbedeckung) bei Tätigkeiten im unreinen Bereich (z. B. Reinigung und Desinfektion der Regenerierwägen, Bandspüle Beladung, ...)
- Bei spezifischen Indikationen (z.B. stark färbende oder geruchsintensive Lebensmittel) sind Einmalhandschuhe (müssen lebensmittelecht bzw. fettbeständig sein) zu tragen.
- In Küchen beschäftigte Personen müssen täglich zu wechselnde Kopfbedeckungen tragen, die die Haare gänzlich umhüllen.
- **Schmuck:** Während der Arbeit dürfen weder Schmuck noch Armbanduhren getragen werden. Piercing im Kopfbereich ist bei Küchen- und Servierpersonal dann abzulehnen, wenn dadurch die erforderliche körperliche Hygiene beeinträchtigt wird.
- Vor Arbeitsbeginn, nach jeder Toilettenbenützung, nach Verrichtung von Schmutzarbeiten, sowie nach Tätigkeiten in „unreinen“ Bereichen (z.B. bei der Verarbeitung von rohem Fleisch, Wild, Geflügel, rohen Fischen oder Eiern) sind die Hände und die Unterarme mit Seife gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. (siehe FRL 01 „Hygienische Händedesinfektion“) Zum Trocknen der Hände sind stets Einmalhandtücher zu verwenden.

- **Kleidung:** Das Küchenpersonal hat saubere Arbeitskleidung zu tragen, welche die private Kleidung zur Gänze bedeckt. Die Arbeitskleidung ist täglich, bei Bedarf mehrmals täglich, zu wechseln. Sie ist thermisch zu desinfizieren. Arbeitskleidung und Arbeitsschuhe sind von Privatkleidung getrennt aufzubewahren

4) Allgemein:

- Betriebsfremde Personen dürfen die Küche und die zugehörigen Räume nur in Begleitung eines Betriebsangehörigen betreten. Sie haben Schutzkleidung (Mantel, Kopfbedeckung) zu tragen. Die Schutzkleidung ist vom Betrieb zur Verfügung zu stellen. Dies gilt auch für Lieferanten und für Betriebsangehörige, die nicht ständig in der Küche beschäftigt sind.
- Im Küchenbetrieb sind leicht zu reinigende Arbeitsschuhe zu verwenden, die auch regelmäßig zu reinigen sind (auf einschlägige Anforderungen des Arbeitnehmerschutzes wird hingewiesen).
- Die Einnahme von Mahlzeiten in der Küche und in den dazugehörigen Lagerräumen ist nicht gestattet. Ausnahme: Trinkmöglichkeit bzw. Gefäße in hierfür definierten Bereichen.
- Lebensmittel für den privaten Gebrauch durch die Mitarbeiter dürfen nicht in die Küche und in die dazugehörigen Lagerräume eingebracht werden.

Quellen:

- Österreichischer Impfplan 2020
- Hygiene Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung 2017
- BMG Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln 13.2.2013
- KAGes Richtlinie 2000.0100; Berufsrelevante Impfungen f. MitarbeiterInnen

KONTAKTADRESSE:

Institut für Krankenhaushygiene und Mikrobiologie
Stiftingtalstraße 16, 8010 Graz
T: 0316 340-5700
www.krankenhaushygiene.at

FÜR DEN INHALT VERANTWORTLICH:

Institut für Krankenhaushygiene und Mikrobiologie
ARGE- HFK