

FACHRICHTLINIE Nr. 26

Anforderung an das Küchenpersonal

Inhalt

1) Bei Erstanstellung bzw. vor einem Praktikum.....	1
2) Verhalten bei (V.a.) Gastrointestinale Infektionen	1
3) Persönliche Hygiene	3
4) Schulungen	3
5) Allgemeines	3

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

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) Verhalten bei (V.a.) Gastrointestinale Infektionen

Personen die in der Lebensmittelproduktion tätig sind, haben den **Vorgesetzten** 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 **unverzüglich** 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) Meldung an den Vorgesetzten bei 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

d) **Bei Gelbfärbung der Augen und / oder Haut mit Schwäche und Appetitlosigkeit besteht Arbeitsverbot bis eine Abklärung auf Hepatitis A und E erfolgt ist.**

Die Entscheidung über den weiteren Einsatz ist anhand **behördlicher und/oder lokaler** 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.

3) **Persönliche Hygiene**

Ergänzend zu Fachrichtlinie FRL 20: Persönliche Hygiene

- Tragen von persönlicher Schutzkleidung (Einmalschürze, Handschuhe, Kopfbedeckung) bei Tätigkeiten im unreinen Bereich (z. B. Reinigung und Desinfektion der Regenerierwägen, Bandspüle Beladung, ...) sowie Tragen eines Mund-/Nasenschutzes beim Portionieren von Speisen die vor der Ausgabe nicht mehr erhitzt werden.
- In Küchen beschäftigte Personen müssen täglich zu wechselnde Kopfbedeckungen tragen, die die Haare gänzlich umhüllen.

4) **Schulungen**

- Jährliche Schulung zur Küchenhygiene. Diese kann bei Bedarf durch Besuch der online-Fortbildung zu „HACCP - Küchenhygiene“ unter dem Web-Beitrag 2003.8555 auf der Intranet Seite des IKM absolviert werden.
- Jährliche Unterweisung in die Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln (BMG – 75210/0001-II/B13/2013). Das Dokument hierzu, inklusive Unterschriftenliste, kann ebenfalls unter dem Web-Beitrag 2003.8555 bezogen werden.

5) **Allgemeines**

- 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.
- Personen dürfen in der Küche und in den dazugehörigen Räumen (außer in solchen, die dafür vorgesehen sind) nicht Tabak oder Kaugummi kauen, schnupfen oder Arzneimittel einnehmen. Persönliche Arzneimittel, außer solche, die für einen möglichen Akutfall bereitgehalten werden müssen, sind in den Garderoben aufzubewahren.
- Kosten / Abschmecken von Speisen immer mit frischem Besteck

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern in dieser Fachrichtlinie die männliche Form verwendet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat nur redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

Quellen:

- Österreichischer Impfplan
- 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 für MitarbeiterInnen
- Österreichisches Lebensmittelbuch/Personalhygiene

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