

SPENDERSYSTEME

Bitte nicht berühren

Kreuzkontaminationen lassen sich z. B. in verschiedenen Bereichen durch berührungslose Spendersysteme mit Sensortechnik vermeiden.

Eine Mikrobe namens Ehec versetzte Forscher und Gesundheitsbehörden im Frühsommer 2011 in Alarmbereitschaft: Der Erreger kann lebensbedrohliche Krankheiten hervorrufen. Auslöser der Epidemie war ägyptischer Bockshornkleesamen. Auch nach Ende der großen Epidemie treten Ehec-Fälle nach wie vor immer wieder auf. Häufige Ursache hierfür sind indirekte Kreuzkontaminationen über verunreinigte Hände, bei der krankheits-erregende Mikroorganismen auf die Hände und von dort auf ein Lebensmittel gelangen. Einziges Mittel dagegen ist ausreichende Hygiene. Ein geeignetes Hilfsmittel hierfür sind berührungslose Spendersysteme für Seifen, Desinfektionsmittel und Handtücher.

Nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) ist jeder Betrieb, der Lebensmittel herstellt, verarbeitet oder in Verkehr bringt, verpflichtet, im Prozessablauf die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Arbeitsstufen zu ermitteln, konsequent zu überwachen und zu dokumentieren sowie angemessene Sicherheitsmaßnahmen festzulegen. Im Lebensmittelhandwerk und in der Gastronomie steht neben den Anforderungen an Verkaufs- und Vorbereitungsräume vor allem die Personalhygiene im Fokus, wenn es um die Einhaltung der LMHV geht.

Personalhygiene = Hygiene am Arbeitsplatz + Individualhygiene

Ein Baustein der Personalhygiene ist die Hygiene am Arbeitsplatz. Diese umfasst z. B. die hygienischen Verhältnisse von

Kleidung, Geräten und Räumen. Es ist selbstverständlich, dass Sauberkeit hier oberstes Gebot ist. Das zweite Element der Personalhygiene ist die Individualhygiene. Hierunter versteht man neben der allgemeinen Körperhygiene insbesondere die Hygiene der Hände. Weil Lebensmittel verderbende Keime oder Krankheitskeime durch den mittelbaren Kontakt über die Hände übertragen werden, kommt der Handhygiene eine besondere Bedeutung zu. Die LMHV schreibt vor, dass die Hände stets sauber zu halten sind. Dazu müssen Hände und Unterarme regelmäßig mehrmals am Tag mit Flüssigseife und warmen Wasser gewaschen werden, insbesondere vor Arbeitsbeginn, nach den Pausen und nach jedem Toilettenbesuch. Hiernach ist auch eine Desinfektion Vorschrift. Für Seife und Desinfektionsmittel sind dabei geeignete Spender zu verwenden.

Stellt sich nur die Frage, welche Spendersysteme als geeignet gelten. Herkömmliche Systeme, bei denen mittels Fingerdruck die Flüssigkeit aus dem Spender kommt, erfüllen zwar ein Mindestmaß an die Handhygiene, schließen aber durch die immer noch erforderliche Berührung Kreuzkontaminationen nicht gänzlich aus. Nicht nur hygienisch besser zu beurteilen sind Spender, die mit einer speziellen Sensortechnik ausgestattet sind und daher völlig ohne Berührung funktionieren. Hierzu Dipl.-Vw. Waldemar Lechelt – Geschäftsführer der Egepack aus Burgwedel: „Als bundesweit agierende



Großhandelskooperation mit 13 angeschlossenen Fachgroßhändlern beliefern wir seit vielen Jahren das Lebensmittelhandwerk und die Gastronomie mit Hygiene- und Verpackungsartikeln. Insbesondere seit der Ehec-Epidemie im letzten Jahr ist eine besondere Sensibilisierung unserer Kunden in puncto Hygiene zu spüren. Viele haben mittlerweile auf berührungslose Spendersysteme umgestellt, denn die Vorteile liegen wortwörtlich auf der Hand. Bei den berührungslosen Spendern – z. B. der Marke Lotus enMotion – hält der Benutzer seine Hand vor den elektronischen Sensor des Seifenspenders und erhält dann eine Dosis Seife oder ein Desinfektionsmittel in Schaumform aus dem Spender. Ähnlich funktioniert es auch bei Handtüchern. Dadurch, dass die Spender nicht berührt werden müssen, sind Kreuzkontaminationen nahezu ausgeschlossen. Neben der Reinheit bietet die Sensortechnik aber noch einen weiteren Vorteil: Die Empfindlichkeit der Sensoren, die Handtüchllänge und die Ausrollzeit des Handtuchs lassen sich von Hand auf einen sparsamen Verbrauch justieren. So helfen diese Spender gleichzeitig auch noch dabei Geld zu sparen“, bemerkt Lechelt.

Hygienemaßnahmen und Qualitätssicherung

TIPP

■ **Praxishilfe mit Arbeitsblättern** für die Umsetzung betriebseigener Hygienemaßnahmen und Kontrollen zur Qualitätssicherung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Arens-Azevedo/Joh, HACCP, 8. Aufl., 88 S., Broschur, inkl. Schulungsfilm u. Checklisten, Bestell-Nr. 875 000 7, € 32,-

shop huss
HUSS-MEDIEN GmbH · 10400 Berlin
 Direkt-Bestell-Service:
 Tel. 030 42151-325 · Fax 030 42151-468
 E-Mail: bestellung@huss-shop.de · www.huss-shop.de



Behälterspülen mit Granulat

Granuldisk hat in diesem Frühjahr erstmalig ihre fünfte Topf- und Behälterspülmaschine der E-Serie, die Granule Smart, in Hamburg auf der Internorga 2012 vorgestellt. Per Knopfdruck zeigt die smarte Granulatspülmaschine ihre Höchstleistung mit einer Stundenkapazität von 180 GN/1 auf weniger als 1 m². Die neue Granule Smart hat einen integrierten Be- und Entladetisch – eine willkommene Lösung für enge, kleine Küchen. Beachtliche Wassereinsparungen ergeben sich durch das komplette Wegfallen des Vorspülens; diesen unangenehmen Job erledigt die Granule Smart vollautomatisch. Durch das Einsparen von tausenden Litern Wasser täglich, werden automatisch die Energiekosten gesenkt, da