

## Schutz durch strenge Händehygiene



Handschuhe machen eine sorgfältige Handhygiene nicht überflüssig, warnen Lebensmittelkontrolleure / Foto: Netzwerk Culinaria

Gleich ob Influenza, MRSA oder Corona: Infektionen lassen sich über eine stringente Personalhygiene eindämmen. Zum A und O zählt dabei die Händehygiene, so Experten von Netzwerk Culinaria. Sie empfehlen, bewährte Hygienemaßnahmen sorgfältig anzuwenden. Viren haben in den ersten Monaten des Jahres stets Hochkonjunktur, momentan gesellen sich Sorgen wegen des Corona-Virus hinzu. Was ist mit Händeschütteln und Atemschutz, und wann und wie oft muss man Hände waschen oder desinfizieren? Experten vom Netzwerk Culinaria, ein Zusammenschluss von Unternehmen, Verbänden und Institutionen aus dem Gastgewerbe, geben Tipps.

„Hände sind Krankheitsüberträger Nummer 1, rund 90 Prozent aller krankmachenden Keime werden über die Hände übertragen“, weist Küchenmeister Thomas B. Hertach, Leiter Netzwerk Culinaria, auf die Bedeutung der Händehygiene hin. „Insofern gilt für den Küchenalltag einmal mehr, dass wir verantwortungsvoll alle bewährten und erforderlichen Hygienemaßnahmen beachten und anwenden müssen.“ Zu den Rechtsgrundlagen der Lebensmittelsicherheit zählen alle Maßnahmen, die zum Beispiel in den Leitlinien für eine gute Hygienepraxis oder den DIN beziehungsweise EN-Normen 10503, 10534, 10514, 10516 und 10523 enthalten sind.

Das Tragen von Handschuhen macht übrigens eine sorgfältige Händehygiene nicht überflüssig, im Gegenteil: „Für viele Lebensmittelkontrolleure sind Einmalhandschuhe eher ein rotes Tuch, denn Handschuhe könnten ein trügerisches Sicherheitsgefühl vermitteln“, so Hertach. „Entscheidend ist, dass wir sorgfältig trennen zwischen reinen und unreinen

Tätigkeiten. Nach den unreinen Tätigkeiten ist sofort ein Handschuhwechsel beziehungsweise eine vorgeschriebene Händehygiene vorzunehmen, erfolgt das nicht, wäre der Handschuh Makulatur.? Zu den unreinen Tätigkeiten zählen zum Beispiel nicht nur der Toilettengang oder das Arbeiten mit ungewaschenem Gemüse oder rohem Fleisch, sondern auch das Kratzen oder Niesen und Husten in die Hand sowie das Kassieren und Ausgeben von Wechselgeld an der Theke.

30 Sekunden für fast 100 Prozent

Robert Diede vom Netzwerk-Mitglied Ecolab schult regelmäßig Personal in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung. Einen Großeinsatz hat er in Kürze anlässlich der Olympiade der Köche auf der Intergastra 2020: Er steht allen Nationalmannschaften vor und während des Wettbewerbs mit fachlicher Unterstützung bei sämtlichen Hygienemaßnahmen zur Seite, ist beim Wettkampf von morgens bis zum letzten HACCP-Eintrag am Abend mit an Bord.

Diede verweist auf die wichtige, vor allem richtige Händehygiene: ?Darauf ist besonders zu achten: Wirksames Desinfizieren der Hände benötigt 30 Sekunden, und in dieser Zeit sind Hände durchgehend feucht zu halten?, nennt der Hygienefachmann zwei bekannte Herausforderungen im Küchenalltag. Wird die Händedesinfektion korrekt durchgeführt, erhält man durch die initiale Keimzahlreduktion und bei Verbleib des Wirkstoffes auf der Hand eine Langzeitwirkung für bis zu drei Stunden gegen die entsprechenden Keime, etwa bei Begrüßungen mit Handschlag. Das gilt indes nicht beim Arbeiten im unreinen Bereich oder beim Toilettengang, hier ist immer eine erneute Händehygiene erforderlich. Der Effekt beim Desinfizieren: ?Wir erzielen mit geeigneten Präparaten eine Verringerung der Keime von 99,999 Prozent.? In Zahlen: Von ursprünglich 100.000 vermehrungsfähigen Keimen (den so genannten kbE = koloniebildenden Einheiten) überlebt nur ein einziger Keim. ?Wir empfehlen das Standardeinreibeverfahren nach EN 1500 und unterstützen Betriebe hier mit entsprechen Infotafeln für das Umfeld der Handwaschbecken.?

Vorteil Ghetto-Faust

Das Verfahren und eine regelmäßige Händedesinfektion sollte nach häufigem Händeschütteln erfolgen. ?Die Hände sollten nach dem Handshake nicht mit Schleimhäuten, also Mund, Nase und Auge in Berührung kommen?, rät Diede. Eine gute Idee: ?Köche begrüßen sich ja oft mit der Ghetto-Faust, stoßen also nur die Knöchel der geballten Hand aneinander ? so überträgt man kaum Keime.? Atemschutzmasken als Präventivmaßnahme sieht der Experte im Einklang mit den Empfehlungen maßgeblicher Institutionen derzeit als nicht notwendig an. ?Wir prüfen sorgfältig aktuelle Informationen vom Robert-Koch-Institut und vom Bundesgesundheitsministerium und reagieren zeitnah auf deren Erkenntnisse und Empfehlungen ? Atemschutzmasken zählen derzeit nicht dazu, wohl aber alle präventiven Maßnahmen, die wir auch bei der grassierenden Influenza anwenden sollten.?

.

Angemessene Husten- und Niesetikette einhalten

Beim Niesen Nase und Mund mit einem Taschentuch oder dem gebeugten Ellbogen bedecken, Taschentuch wegwerfen und anschließend gründlich Hände waschen und desinfizieren.

Abstand einhalten

Zu Erkrankten mindestens ein bis zwei Meter Abstand halten.