

HYGIENE: Personalhygiene richtig organisieren

Die Personalhygiene ist bei viel manueller Arbeit eines der wichtigsten Elemente des Hygienekonzeptes. Dabei muss man nicht nur klare Regeln aufstellen sondern auch genügend Ressourcen bereitstellen, damit die Regeln gelebt werden können.

Das Ziel der Personalhygiene ist, dass die Mitarbeiter keine Quelle von Kontaminationen der Lebensmittel mit Mikroben, Fremdkörpern oder unerwünschten chemischen Stoffen (inklusive Allergenen) werden. Dabei geht es darum, klare Regeln für das Verhalten der Mitarbeiter festzulegen, aber auch die entsprechenden Ressourcen bereitzustellen (Berufskleider, Handwaschvorrichtungen etc.).

Ressourcen

Es müssen genügend Ressourcen vorhanden sein, damit sich die Mitarbeiter zonenkonform verhalten können:

Arbeitskleider: Die Arbeitskleider sollten den ganzen Körper abdecken und bequem sein. Sie müssen regelmässig gereinigt werden und in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Nach der Reinigung muss der Zustand kontrolliert werden, damit die Kleidung nicht zu einer Quelle für Fremdkörper wird. Eine Kreuzkontamination von Arbeits- mit Strassenkleidern sollte durch separate Aufbewahrung in der Garderobe vermieden werden.

Kopfbedeckungen: Kopfbedeckungen sind überall nötig, wo mit unverpackten Lebensmitteln hantiert wird. Kopfbedeckungen verhindern, dass Haare oder Schuppen in die Lebensmittel geraten. Werden Kopfbedeckungen benötigt, sollten diese so gross sein, dass sie bequem zu tragen sind und die Haare vollständig bedecken. Dispenser für Einwegkopfbdeckungen sollten so aufgestellt werden, dass man vor dem Anziehen der Arbeitskleider Kopfbedeckungen aufsetzen kann.

Bartschutz: Auch Barthaare können Lebensmittel kontaminieren. Bei Bartträgern ist daher ein Bartschutz notwendig in Zonen, wo Kopfbedeckungen obligatorisch sind. Wichtig ist, dass dieser Schutz den ganzen Bart bedeckt.

Mundschutz: Beim Hantieren mit offenen kritischen Materialien wie zum Beispiel verzehrfertigen Frischprodukten ist ein Mundschutz zu empfehlen. Alternativ können für grössere Produktionsbereiche auch Sturmhauben verwendet werden, d.h. eine Kombination von Kopfbedeckung und Mundschutz. Wenn Mundschutz wegen der Arbeitssicherheit verwendet wird (Beispiel Staubschutz), muss dieser dementsprechend konzipiert sein.

Handschuhe: Handschuhe sind nötig bei manueller Verarbeitung von verzehrfertigen Lebensmitteln. Werden Handschuhe für die Hygiene verwendet, sind Einweghandschuhe zu wählen. Wichtig ist eine farbliche Abgrenzung von der Produktfarbe. Bei grösseren Betrieben können verschiedene Farben verwendet werden, um einen regelmässigen Wechsel im Lauf des Tages zu markieren (stündliche oder halbstündlicher Farbenwechsel oder pro Schicht eine andere Farbe). Handschuhe vermitteln oft ein Gefühl falscher Sicherheit. Wenn sie nicht regelmässig gewechselt werden, kann das kontraproduktiv sein: Kontaminierter Handschweiss oder Fremdkörper können das Lebensmittel kontaminieren. Manchmal werden Handschuhe wegen der Arbeitssicherheit verwendet: Das heisst Schutz vor chemische Verätzungen, mechanische Verletzungen oder Verbrennungen. Diese Schutzhandschuhe müssen die Schutzanforderungen des jeweiligen Einsatzgebietes erfüllen.

Schuhe: Die Schuhe sollen bequem sein. Eine Möglichkeit zur Sohlenreinigung sollte bestehen. Die Arbeitsschuhe werden separat von den Strassenschuhen aufbewahrt, um Kreuzkontamination zu vermeiden.

Handwaschvorrichtungen: Die Handwaschvorrichtung ist so auszuführen, dass Flüssigseife, Wegwerftüchlein, Abfalleimer und Desinfektionsmittel in der Nähe platziert sind, damit viel Herumlaufen beim Händewaschen vermieden wird. Bei nicht-berührungsfreier Bedienung müssen die Mitarbeiter geschult werden, das Wasser mit den verwendeten Wegwerftüchlein abzustellen, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden. Desinfektion der Hände nach dem Handwaschen ist für alle Produktionsmitarbeiter obligatorisch. Die Hände sind vor der Desinfektion zu trocknen, damit das Desinfektionsmittel wirken kann.

Vor der Arbeit, nach der Toilette, ebenso nach Umgang mit unsauberem Material ist Händewaschen ein Muss. Händewaschen mit Desinfektion ist eines der effektivsten Mittel der Personalhygiene. Dies kann aber nur praktiziert werden, wenn genügend und richtig ausgeführte Handwaschvorrichtungen vorhanden sind. Wichtig ist auch die Handpflege. Rissige Hände sind schwierig sauber zu halten. Wenn Hände oft gewaschen werden, kann es durchaus sinnvoll sein, zusätzlich einen Dispenser für Handpflegecreme bereitzustellen.

Regeln und Mitarbeiterverhalten

Die Vorgaben für Regeln und Pflichten der Mitarbeiter basieren auf einer Gefahrenanalyse. Wenn man beispielsweise nur mit verpackten Lebensmitteln hantiert, haben Sturmhauben keine Berechtigung. In einer Hoch-Hygiene-Zone ist aber eine gute Kopfbedeckung ein Muss. Die Regeln müssen allen Mitarbeitern in einer Einführungslektion bei Stellenantritt und in jährlichen Hygieneschulungen erklärt werden. Dabei sollte man nicht nur das „Wie“, sondern auch das „Warum“ erklären, um das richtige Bewusstsein zu stärken. Die Regeln für die Mitarbeiter sind möglichst einfach zu gestalten. Es sollte für die Mitarbeiter einfacher sein sie zu befolgen als nicht zu befolgen. So etwa ist es einfacher, durch ein Drehkreuz mit Händewaschzwang zu gehen als unter oder über das Drehkreuz zu steigen.

Visuelle Hilfsmittel

Visuelle Hilfsmittel helfen die Aufmerksamkeit an den betreffenden Arbeitsorten auf die richtige Arbeitsweise zu fokussieren. Solche Hilfsmittel können Fotos oder Grafiken sein. Ein Foto eines richtig gekleideten Mitarbeiters am Eingang der Produktion kann lange Erklärungen ersetzen. Bei den Grafiken ist wichtig, dass möglichst wenig Text verwendet wird, damit das Symbol auch von Mitarbeitern verstanden wird, die kein Deutsch verstehen.

Rückmeldungen

Fehlverhalten von Mitarbeitern müssen sofort angesprochen werden. Dabei ist vor allem die Form der Intervention wichtig. Die Rückmeldung des Vorgesetzten sollte freundlich, höflich, erklärend und bestimmt sein. Erst wenn Abweichungen sich bei den gleichen Personen wiederholen, sollte man Disziplinarmaßnahmen ergreifen.

Je mehr manuell gearbeitet wird, desto wichtiger ist die Personalhygiene. Die Erstellung eines einfachen und vernünftigen Personalhygiene-Konzeptes kann eine Herausforderung darstellen. Für die Konzepterstellung und allenfalls für Schulungen macht es manchmal Sinn auswärtige Spezialisten zu Rate zu ziehen.

John C. Brunner, GMP-Support-Company, Militärstrasse 52, 8004 Zürich

Mobile: 076 401 61 85

info@gmp-support-company.ch

Wir sind Lebensmittelfachleute, die bei grossen Herstellern für Jahrzehnte gearbeitet haben. Jetzt unterstützen wir Lebensmittelunternehmen, die sich und ihre Standards verbessern wollen. Unsere Dienstleistungen sind: Assessments, Projektunterstützung, Beratung, Training und Coaching im Bereich guter Herstellungspraxis. Wir sind stark im Implementieren von einfachen und effektiven Kontrollmassnahmen.

Für Details: www.gmp-support-company.com/de