

Keimübertragung durch Mitarbeiter

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eines Lebensmittelbetriebes gelten als die Hauptursache für die Übertragung von Mikroorganismen. Es sind also in der Regel nicht nur die bereits kontaminierten Rohstoffe, die eine Infektionsgefahr darstellen: Die Übertragung erfolgt sehr oft durch die im Betrieb beschäftigten Menschen. Die Aktivitäten beim Herstellen, Verarbeiten und Zubereiten von Lebensmitteln sind hierbei die entscheidenden Faktoren.

1. Keimabgabe über die Atemwege

Beim Husten und Niesen werden Millionen von Keimen mit grosser Geschwindigkeit, eingebettet in Wassertröpfchen, in die Umgebung geschleudert. Verhindern kann man dies nicht, aber man kann die Kontaminationsgefahr erheblich vermindern, indem Taschentücher (Papiertaschentücher!) verwendet werden. Viele Infektionskrankheiten (Grippe, Tuberkulose) werden auf diesem Weg weiter verbreitet.

2. Keimabgabe über die Haut

Die Keimabgabe über die Haut, insbesondere über die Hände, stellt die wichtigste Kontaminationsquelle dar. Die Hand ist das wichtigste menschliche Werkzeug. Schon die gesunde, gewaschene Hand ist mit Mikroorganismen dicht besiedelt. Werden Lebensmittel direkt berührt, so werden unzählige Bakterien an das Lebensmittel abgegeben.

Gefährlicher wird es noch, wenn Finger abgeleckt werden oder wenn man sich an den verschiedensten Körperpartien kratzt oder gar ein Tier oder schon verunreinigte Produkte wie ungewaschenes Gemüse, Abfälle, tiefgefrorene Produkte (Fleisch und Geflügel) usw. berührt. Besonders dramatische Wirkung kann eine ungenügende Händehygiene auch nach dem Toilettenbesuch haben.

Bitte reinigen Sie Ihre Hände regelmässig! Fingernägel müssen regelmässig kurzgeschnitten werden und sind frei von Schmutz. Die Verwendung von Nagellack ist zu unterlassen. Jeglicher Schmuck an den Fingern, Händen und Unterarmen ist während der Arbeit abzulegen.

3. Keimabgabe durch die Haare

Haare und Kopfhaut sind ebenfalls mit Mikroorganismen sehr dicht besiedelt. Natürlich handelt es sich in der Regel um harmlose Keime, die aber am falschen Ort Verderbnis erzeugen können. Zudem ist die Abgabe an die Umgebung nur beschränkt kontrollierbar. Durch ausfallende Kopfhaare und Hautschuppen werden ebenfalls unzählige Mikroorganismen an die Umgebung abgegeben. Dieser Vorgang kann durch regelmässige Kopfwäsche und durch das Tragen von Kopfbedeckungen vermindert werden.



Laut Gesetzgebung sind Betriebsinhaber für die Hygiene-Weiterbildung ihrer Mitarbeiter verantwortlich. Bei Kontrollen sind entsprechende Bemühungen zu belegen. Mitglieder des Wirteverbands Basel-Stadt erhalten als Hilfsmittel in regelmässigen Abständen «Hygienekarten». Mitarbeitende schulen und unterschreiben lassen!

- Ich kenne die Bedeutung der persönlichen Hygiene.
- Ich weiss, wie ich die Übertragung von Mikroorganismen stark reduzieren kann.

Vorname	Nachname	Unterschrift	Datum

