



Vorsorge- und Hygienemassnahmen im Lebensmittel- und Küchenbereich bei pandemischer Grippe und Norovirus

Geltungsbereich:

Lebensmittelverarbeitung und -Verkauf, Essensausgabe, Geschirr- und Gerätereinigung

Personal:

Krankes Personal oder Personen mit entsprechenden Krankheits-, bzw. Grippesymptomen sollen zu Hause bleiben und sich gemäss den Empfehlungen des Arztes oder des BAG verhalten.

Hände regelmässig und gründlich mit Handseife (z.B. Gojo deluxe lotion) und warmem Wasser reinigen. Danach mit alkoholischer Desinfektionslösung (z.B. Gojo Purell Typen) desinfizieren. Die empfohlenen Einwirkzeiten sind einzuhalten. Bei der Herstellung von Lebensmitteln und der Essensausgabe ist das Tragen einer Hygienemaske empfohlen. Bei der Essensausgabe sollten zudem Handschuhe getragen werden. Bei Reinigungsarbeiten immer Schutzhandschuhe tragen. Arbeitskleidung täglich wechseln.

Reinigung und Desinfektion von Arbeitsflächen und Geräte mit Lebensmittelkontakt:

Regelmässige Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen wie gewohnt.

Vorgehen gemäss vanBaerle Reinigungs- und Desinfektionsanweisung. Das Einhalten der Einwirkzeiten der Desinfektionsmittel gemäss Produktemerkblatt ist zwingend.

Reinigung von Geschirr, Besteck, Gerätschaften usw. in Waschautomaten:

Achten Sie darauf, dass genügend Waschmittel vorhanden ist und die Waschmitteldosierung sowie die Waschmechanik funktionieren (saubere Wasch- und Spüldüsen). Die Waschtanktemperatur sollte ca. 60°C und die Spültemperatur mind. 80°C betragen. Bei hoher Schmutzbelastung muss die Waschlote mehrmals täglich gewechselt werden.

Reinigung und Desinfektion von Kontaktflächen ohne Lebensmittelkontakt:

(z.B. Tablare, Türgriffe, Tastaturen, Handläufe, Bedienelemente usw.)

Kontaktflächen regelmässig mit einer geeigneten Reinigungslösung (z.B. Relaroom glas, Techno spray) mit einem frischen Reinigungstuch reinigen. Bei der Verwendung von alkoholischen Desinfektionsmitteln (z.B. Relaclean 350 oder GH 74) sollte auf die Materialverträglichkeit geachtet werden (Polycarbonate und Farbdruke können angegriffen werden).

Bodenreinigung:

Reinigungstechnik der Böden wie bisher. Achten Sie aber darauf, dass die Reinigungslösungen öfters ausgewechselt werden.

Allgemein:

Reinigungs- und Mikrofasertücher, Mopps und Lappen usw. beim Wechsel der Bereiche tauschen täglich mit einem geeigneten Waschprogramm waschen. Farb- und Hygienekonzepte einhalten.

Keine Selbstbedienung in kalten, warmen Buffet. Speisen müssen abgepackt und portioniert aus der Küche bereitgestellt werden.

Striktes Zutrittsverbot in Küche für alle nicht in der Küche beschäftigten Personen (Lieferanten, Pflegepersonal, Besucher usw.)

Weitere Dokumente:

Richtiges Händewaschen, Hygiene-CD, Reinigungsanweisungen

Für weitere Informationen

stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Kundenzentrum: Tel. 061/415 90 90 / Fax 061/415 92 22

Mail: hygiene@vanbaerle.ch

Webseite: www.vanbaerle.ch

Links: Bundesamt für Gesundheit
www.bag.admin.ch

Hinweis:

Die in diesem Merkblatt aufgeführten Angaben basieren auf dem derzeitigen Stand unserer Kenntnisse.

Letzte Bearbeitung: 19.01.2011 sd