

NACH DEM KLÖ UND VOR DEM ESSEN ...

Text: Elisabeth Waxmund

... Händewaschen nicht vergessen! – Wurde uns dieses Merksatzerl in der Kindheit regelmäßig eingebläut, scheint es für Erwachsene irgendwie seine Gültigkeit verloren zu haben ... zumindest, wenn man einer aktuellen Studie aus den USA Glauben schenkt. Der zufolge waschen sich nämlich nur zwei Prozent der Amerikaner hygienisch korrekt die Hände! „Pfui grauslich, die Amis“, denken Sie jetzt? In unseren Breitengraden sieht die Sache leider nicht anders aus. Gerade in der Gastronomie kann das allerdings fatale Folgen für die Gesundheit Ihrer Gäste haben ... Hygieneexperte Sascha Lehner zeigt, wie Sie Ihre Küche keimfrei bekommen – und welche Rolle der „Happy-Birthday-Song“ beim Händewaschen spielt!

Okay, jetzt einmal ganz ehrlich und unter uns: Haben Sie sich vorhin die Hände gewaschen – nach Ihrem Besuch auf der Toilette? Ja? Ein Punkt. Haben Sie Seife benutzt? Warmes Wasser? Desinfektionsmittel? Oje... Vier Punkte hätten wir vergeben. Zweite Chance: Ab ins Bad – oder zum Handwaschbecken, falls Sie gerade in der Küche stehen... Ach – und bevor Sie loslegen: Achten Sie doch gleich darauf, wie lange Sie eigentlich zum Händewaschen brauchen. 6 Sekunden? 15? Das gibt ein Hakerl – Sie liegen im Durchschnitt. Allerdings: Volle Punkte gibt's erst bei sechzig (!) Sekunden. Eine volle Minute, das ist das Ziel!

Wenn Sie jetzt meinen „papperlapapp, das macht doch niemand!“ – dann haben Sie Recht. Und das ist gar nicht gut ...

Denn Händewaschen ist gleichzeitig die einfachste wie auch wichtigste Hygienemaßnahme der Welt. Rund 80 Prozent aller Infektionskrankheiten wie Grippe, Erkältungen oder Magen-Darm-Infektionen werden laut WHO über die Hände übertragen. Wie wichtig Handhygiene ist, illustrieren schon die geschichtlichen Vorreiter des Händewaschens anschaulich: Im späten 19. Jahrhundert gelang es zum Beispiel Ignaz Semmelweis, die Sterblichkeit der Frauen im Kindbettfieber von 30 auf 1(!) Prozent zu senken – alleine durch die einfache Anordnung, die Ärzte müssten sich vor der Behandlung die Hände waschen. Und der britische Chirurg Josef Lister, der als erster Desinfektionsmittel einsetzte, minimierte die Zahl der Todesfälle bei Operationen von 50 auf 15 Prozent!



SASCHA LEHNER | LEHNERHYGIENE

Sascha Lehner ist diplomierter Hygienemanager und Küchenmeister, Lehrgangsleiter und Trainer am WIFI Wien sowie Dozent an der Pädagogischen Hochschule Wien. Lehner war Küchenchef, Betriebsleiter und gastronomischer Abteilungsleiter bei der Stadt Wien und als Hygienemanager für die Ausbildung von knapp 800 MitarbeiterInnen verantwortlich. Im Moment leitet er die Abteilung Qualitäts- und Umweltmanagement eines großen österreichischen Unternehmens.

Für gastronomische Betriebe bietet er unter der Marke „lehnerhygiene“ Schulungen, Workshops und Hygiene Audits im Bereich Lebensmittelhygiene an. Er erstellt HACCP Konzepte und setzt diese gemeinsam mit den MitarbeiterInnen im Betrieb um.

www.lehnerhygiene.com | www.lehnerhygiene.blog

Please Wash
Your Hands



© iStock.com

Handhygiene ist Chefsache

So sehr sich seither natürlich die hygienischen Rahmenbedingungen gebessert haben, ist das Händewaschen vor allem dort wichtig, wo Lebensmittel im Spiel sind: Bis zu 80 Prozent aller Keime können in der Küche durch gute Handhygiene vermieden werden! „Viren, Bakterien, Fäkalkeime – das alles und noch mehr findet ein ideales Transportmittel mit unseren Händen. Durch den direkten Kontakt mit sensiblen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Fleisch oder Fisch, ist das Risiko einer Kontamination extrem erhöht. Kommt es zu einer Übertragung auf die Nahrung, kann das katastrophale Folgen für Ihren Gastronomiebetrieb haben!“, erklärt Hygieneexperte Sascha Lehner. Denn wenn das Marktamt hygienische Mängel entdeckt, geht das ins Geld. Und ein über die sozialen Netzwerke propagierter verdorbener Magen, kann gar das Todesurteil für eine Gastronomie bedeuten.

Wichtig, so ist Sascha Lehner sicher, sei in den Betrieben vor allem eine Sensibilisierung für die Handhygiene: „In Hygieneschulungen wird meistens nur über Reinigungsschemie und den technischen Umgang mit Arbeitsmitteln und Geräten gesprochen. Alles beginnt aber ganz einfach – mit saubereren Händen.“ Lehner ruft daher auf, Handhygiene zur Chefsache zu erklären. „Der Küchenchef ist dafür verantwortlich, dass die Hygiene in der Küche passt!“ Er müsse seinen Mitarbeitern klar machen, wie wichtig Händewaschen ist. „Schulen, erinnern, sensibilisieren – das sind die drei Zauberworte.“

Die Infrastruktur für Handhygiene ist sogar gesetzlich vorgeschrieben: Neben dem Abwaschbecken muss in der Küche auch ein Handwaschbecken angebracht sein – mit Seifen-, Desinfektions- und Papierhandtuchspendern. Diese müssen sich berührungslos bedienen lassen, mit dem Ellenbogen oder über Sensor, damit die Hände nicht mehr mit Bakterien in Kontakt kommen. „Vorhanden sind das Handwaschbecken und die Spender in der Regel – sie sind nur leider zwecklos, wenn sie nicht benutzt werden!“ Erst richtiges Händewaschen und eine anschließende Desinfektion würde den Bakterien auf unseren Händen den Gar ausmachen und so das Risiko einer Kontaminierung der Lebensmittel verhindern.

Vor allem Smartphones seien in der Küche ein enormer Risikofaktor, weiß Lehner: „Die bieten zwar keinen Nährboden für Keime, dienen aber als Zwischenstation bzw. als ideales Transportmittel.“ Kurz zwischen dem Anrichten von zwei Tellern eine SMS zu verschicken wäre also ein absolutes No-Go in der Küche. Und er formuliert es noch drastischer: „Telefonieren auf der Toilette ist aus hygienischer Sicht die ärgste Katastrophe! Vom zwischenmenschlichen Aspekt, spreche ich gar nicht – ich würde absolut niemandem die Geräuschkulisse des ‚stillen Örtchens‘ zumuten wollen...“, signalisiert Lehner Unverständnis für den modernen Kommunikationszwang.

Hygiene: Mangelhaft!

Grundsätzlich, so Sascha Lehner, wäre es den meisten Menschen sehr wohl bewusst, dass Händewaschen „eigentlich



© Sascha Lehner

wichtig“ ist. Studien zeichnen aber ein ganz anderes Bild und offenbaren erschreckende Ergebnisse: In einer aktuellen Untersuchung des US-Ministeriums für Landwirtschaft, in Zusammenarbeit mit der North Carolina State University etwa, waren knapp 400 Köche angehalten, je einen Truthahnburger und einen Chef Salat zuzubereiten, während eine Kamera sie dabei filmte. Die Auswertung der Videodaten war vernichtend – nur 30 Prozent der Teilnehmer hatten vorweg ihre Hände gewaschen, kaum einer von ihnen richtig. Lediglich 2 Prozent der Teilnehmer – das sind sieben Personen! – reinigten und desinfizierten ihre Hände hygienisch einwandfrei. Und auch Sascha Lehner hat nicht nur einmal Ähnliches erlebt – kürzlich etwa erst, bei einer Lehrabschlussprüfung: „Ich habe einen der Prüflinge zur Seite genommen und gefragt, ob er sich denn eigentlich die Hände gewaschen hätte, bevor er zu kochen angefangen hat. Der war fix und fertig, voll ertappt, und ist dann natürlich brav zum Waschbecken gestapft. Wo ich meine Frage dann aber an die ganze Runde gestellt hab, hat sich gezeigt: er war nicht

das schwarze Schaf...“ Kein Einziger der sechzehn Lehrlinge hatte sich vor dem Kochen die Hände gewaschen. „Sicher, die sind in dem Moment nervös – aber wenn ein Verhaltensmuster richtig gut verinnerlicht ist, wird es unter Stress eher stärker“, erläutert Lehner. „Das sind die Köche, die sich zweimal die Hände waschen, bevor sie etwas angreifen... - ich hoffe, ich beobachte dieses Verhalten in Zukunft öfter...“

Kleine Fehlerkunde

Was man beim Händewaschen falsch machen kann? „Alles!“, seufzt Lehner. „Keine Seife, die Hände zu kurz eingeschäumt, nicht nachgespült, nicht mit Papierhandtüchern abgetrocknet oder nicht desinfiziert.“ Aber selbst wenn diese Parameter alle passten, reiche es nicht aus, einfach die Handflächen aneinander zu reiben – es müssten insbesondere die Fingerzwischenräume und -spitzen geschrubbt werden. „Die meisten vergessen den Daumen – Linkshänder den rechten, Rechtshänder den linken.“ In seinen Schulungen würde er insbesondere die Desinfektion überprüfen – mit dem Schwarzlichttest. „Das ist spektakulär – alle Stellen, die dunkel bleiben, sind nicht mit dem Desinfektionsmittel in Berührung gekommen. Das ist der Moment des großen Staunens – aber das Bild behalten die Leute für immer im Kopf!“

Und? Erinnern Sie sich, wie lange Sie idealerweise Ihre Hände schrubben sollen? „Sechzig Sekunden Einseifen und dreißig Sekunden Desinfizieren wären optimal“ erläutert Lehner. Allerdings könnte er mit einem Schnitt von 30 Sekunden auch gut leben, räumt Lehner ein, der mittlerweile in all seinen Hygieneschulungen einen Exkurs zum Thema einbaut. „Ich weiß schon, sechzig Sekunden können sich ganz schön lange anfühlen...“ Daher verrät er seinen Seminarteilnehmern gerne einen Trick: „Ab sofort singen Sie einfach bei jedem Mal Händewaschen Happy Birthday! Zwei Mal – dann ist die Minute um! Tut nicht weh und Sie haben was für die Gesundheit Ihrer Gäste getan!“

Maultaschen. Rösti. Kaiserschmarren. Und wer kümmert sich ums Spülen?

winterhalter®

»Ich!«

 Karl Winterhalter, 1947
Gründung


»Ich!«

 Jürgen Winterhalter, 1971
Globalisierung


»Ich!«

 Ralph Winterhalter, 2008
Digitalisierung


2017 & 2018

Sauberkeit. Hygiene. Perfekte Spülergebnisse. Das ist es, womit wir uns bei Winterhalter jeden Tag beschäftigen. Seit drei Generationen entwickeln wir Lösungen für das gewerbliche Spülen. Gehen neue Wege. Setzen Standards im Markt und begeistern Kunden. Winterhalter steht für erstklassige Sauberkeit und Hygiene. Für Qualität und Zuverlässigkeit. Für Engagement und konsequente Kundenorientierung. Mit Niederlassungen in aller Welt und einem internationalen Team gestalten wir die Zukunft der Spültechnik aktiv mit. Die Zukunft unserer Kunden und unsere eigene. Wir kümmern uns ums Spülen. www.winterhalter.at

Besuchen Sie uns auf der Messe ALLES FÜR DEN GAST in Salzburg, 9. – 13.11.2019, Halle Arena – Stand 116

7 Schritte – so geht Händewaschen richtig!

1. Hände unter fließendem, warmem Wasser anfeuchten
2. Seife entnehmen – den Spender dabei nicht berühren
3. Seife 60 Sekunden einreiben, auf Fingerkuppen, Daumen und Fingerzwischenräume nicht vergessen!
4. Gründlich unter fließendem, warmem Wasser abspülen
5. Die Hände mit Papierhandtüchern gut abtrocknen
6. Desinfektionsmittel entnehmen – ohne den Spender zu berühren
7. Noch einmal 30 Sekunden einreiben

Mit Seifenresten Gutes tun?

Was machen Sie in Ihrem Haus eigentlich mit angebrochenen Duschgel-Plastikfläschchen oder übriggebliebenen Seifenstücken? Das Übliche? Also entsorgen? Machen Sie es doch den AZIMUT-Hotels nach! In Deutschland und Österreich sammeln die Mitarbeiter der russischen Hotelkette seit 1. September die Seifenreste ein, damit sie im Rahmen der „Clean the World Initiative“ weiterverwertet werden können. Die Seifenreste und Hygiene-Kits werden desinfiziert und gereinigt und zu neuen Seifen verarbeitet. Anschließend werden sie an bedürftige Kinder und Obdachlosen verteilt. 44 Millionen Seifenstücke hat die Organisation so in den letzten Jahren in 127 Ländern ausgegeben und dazu beigetragen, die Zahl hygienebedingter Erkrankungen um 35 Prozent zu senken. „Mit dem Clean the World-Programm können wir Leben retten.“, freut sich Sven Lejeune, Commercial Director Europe bei AZIMUT Hotels. Das Recycling-Projekt bringt teilnehmenden Hotels einen Mehrfachnutzen: Die „gute Tat“ gibt ein gutes Gefühl und kann im Marketing eingesetzt werden, zweitens sinkt die Abfallmenge und auch die Entsorgungskosten für die Hygieneartikel verringern sich drastisch. Schöne Sache!

www.cleantheworld.org

Schützen, Reinigen, Pflegen

Raue Haut, rissige Stellen, trockenes Nagelbett – Handhygiene ist wichtig, die richtige Pflege aber genauso! Denn Hautprobleme zählen laut Statistik der AUVA zu den häufigsten Berufskrankheiten. Wollen Sie Personalausfälle vermeiden, sollten Sie also unbedingt perfekte hygienische Bedingungen schaffen und zusätzlich auf die Hautpflege Ihrer Mitarbeiter achten. Die Hygieneexperten von hollu etwa empfehlen, drei Schritte einzuhalten: Schützen, reinigen, pflegen. „Auf das Eincremen wird selten geachtet, aber der Alkohol in den Desinfektionsmitteln greift den Säureschutzmantel der Haut an – spezielle Arbeitsschutzcremen bauen ihn wieder auf. Sie bilden einen unsichtbaren Film, der die Haut vor Angriffen von außen schützt.“, erklärt Simon Meinschad, Geschäftsführer von hollu. Sein Tipp: „Achten Sie unbedingt darauf, dass die Creme lebensmittelecht ist.“ Passende Pflegecremen für die hollu Spendersysteme und entsprechender Hautbalsam, der nach der Arbeit aufgetragen wird, sind über den neuen hollu Webshop erhältlich.

www.hollu.shop

JETZT BEQUEM ONLINE BESTELLEN!



Entdecken Sie unser Komplettangebot und bestellen Sie alles zu Reinigung & Hygiene ganz einfach rund um die Uhr auf www.hollu.shop!



www.hollu.shop

hollu Systemhygiene GmbH | Tel. +43 5238 52800 | www.hollu.com