

MARIANNE DUBS

«DIE KÜCHE IST KEIN OPERATIONSSAAL»

Corona hat in vielen Bereichen die Art, wie wir arbeiten, verändert. Auch in der Küche, wo Hygiene von jeher eine massgebliche Rolle spielt? Die Hygiene-Spezialistin Marianne Dubs gibt Auskunft.

HGZ: Covid-19 und Lebensmittelhygiene – was muss man darüber unbedingt wissen?

MARIANNE DUBS: Eine Übertragung des neuen Coronavirus auf den Menschen durch Lebensmittel ist gemäss Bundesamt für Gesundheit BAG und Bundesinstitut für Risikobewertung BfR nicht bekannt. Coronaviren können sich in Lebensmitteln nicht vermehren. Sie benötigen dazu einen lebenden tierischen oder menschlichen Wirt. Da die Viren hitzeempfindlich sind, kann das Infektionsrisiko durch das Erhitzen von Lebensmitteln zusätzlich verringert werden.

Wie sieht es mit dem Ansteckungsrisiko bei Oberflächen und Gegenständen aus?

Auch für eine Übertragung in Gastronomieküchen durch Kontakt zu kontaminierten Gegenständen oder Oberflächen gibt es derzeit keine Belege. Grundsätzlich können die Viren jedoch durch direktes Niesen oder Husten auf Flächen gelangen und eine Zeit lang infektiös bleiben. Eine Schmierinfektion ist dann möglich, wenn das Virus kurz danach über die Hände auf die Schleimhäute der Nase oder der Augen übertragen wird. Unsere Hände sind unser Werkzeug. Deshalb ist die Handhygiene nach wie vor die wichtigste Massnahme, um Kontaminationen vorzubeugen.

Richtig Händewaschen können inzwischen doch alle, oder?

In der Praxis beobachte ich immer wieder dieselben Fehler: Es wird keine oder zu wenig Seife benutzt. Es werden nur die Handinnenflächen gewaschen. Die Hände werden nicht richtig getrocknet, dabei lieben Bakterien und Co. Feuchtigkeit. Einweghandschuhe werden zu lange und zu oft getragen. Und es wird in die Hand geniest und gehustet anstatt in die Armbeuge oder in Taschentücher.

Müssen deshalb nun die Reinigungsarbeiten und Hygienevorschriften in der Küche verschärft werden?

Eine Küche ist kein Operationssaal. Aus meiner Sicht genügt daher die konsequente Reinigung gemäss Reinigungsplan. Auch Behälter, Teller, Besteck, Gläser und so weiter sind bei korrekter Temperatur der Spülmaschine unproblematisch – sofern die Handhygiene immer konsequent und korrekt umgesetzt wird.



Marianne Dubs bringt Gastronomen das hygienische Arbeiten bei.

ZVG

Händewaschen ist das eine, Abstandhalten das andere. Ist Distanz in der Küche möglich?

Am Arbeitsplatz genügend Abstand einzuhalten, ist aus meiner Erfahrung weder in der Küche noch im Verkauf konsequent möglich. Daher ist das Arbeiten mit Mund-Nasen-Schutz unerlässlich.

«Wer das Warum versteht, macht keine Abkürzungen.»

Seit über 20 Jahren beraten Sie Unternehmen in Hygienefragen und geben HACCP*-Workshops. Wie sauber ist es im Gastgewerbe?

Der Hygienestandard in der Schweiz ist sehr hoch. Das Verständnis für die Zusammenhänge und die professionelle Unterstützung durch Reinigungsfirmen erleichtern die Organisation und Überwachung der Abläufe. Aber auch hier gilt: Der Mensch steht im Mittelpunkt. Wenn ein Mitarbeiter die Kontrolllisten schon am Montag für die ganze Woche ausfüllt oder eine Mitarbeiterin die Toilettenkontrolle zwar vornimmt, aber die Arbeiten nur oberflächlich ausführt, wiegt man sich in einer falschen Sicherheit.

Wie lässt sich dieses Problem lösen?

Durch regelmässige Schulung der Mitarbeitenden. Am besten durch Visualisierung der Situation mit

Stempelfarbe, UV-Licht oder Oberflächentests. Nur wer das Warum versteht, macht keine Abkürzungen.

Sie lehren an der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern. Welches Hygienethema beschäftigt die angehenden Hoteliers besonders?

Die Automatisierung von wiederkehrenden Aufgaben ist in den Klassen ein Dauerbrenner. Schaut man dann auf die Qualität der Reinigung, zeigt die Erfahrung meistens, dass nur gut geschulte Mitarbeitende mit dem notwendigen Sachverständnis die geforderte Sorgfalt an den Tag legen. Mit anderen Worten: Reinigungspläne, Desinfektionsmittel und modernste Technologien nützen nichts, wenn Grundkenntnisse der Zusammenhänge nicht vorhanden sind. In Schulung investierte Zeit ist daher bares Geld.

INTERVIEW RICCARDA FREI

*HACCP: Diese Kürzung steht für Hazard Analysis and Critical Control Points. Unter diesem Begriff ist ein Hygienekonzept in der Gastronomie und Lebensmittelbranche zu verstehen. Es hilft, potenzielle Gefahren für die Gesundheit zu erkennen und entsprechende Hygienekontrollpunkte abzarbeiten.

Zur Person

Marianne Dubs ist Gründerin und Inhaberin der Alinnova GmbH in Luzern und Dozentin an der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern für die Fächer Hygiene, Deklaration, Hauswirtschaft und Ökologie.
www.alinnova.ch

Nie war Hygiene wichtiger als jetzt

Um die Verbreitung von Viruserkrankungen zu bekämpfen, empfiehlt Miele spezielle Massnahmen wie eine Inhouse-Wäscherei.

Insbesondere die Bewohner von Senioren- und Pflegeheimen sind aktuell höchst schutzbedürftig. In Zeiten einer Pandemie ist es deshalb unumgänglich, bei Reinigungs- und Wascharbeiten ein Höchstmass an Hygiene sicherzustellen. So hilft eine professionelle Aufbereitung von Wäsche, Geschirr oder medizintechnischem Equipment, das Virus zu stoppen oder seine Ausbreitung zu verlangsamen.

Lukas Fasnacht von Miele Professional bestätigt: «Die Corona-Pandemie hat unseren Bezug zur Hygiene sensibilisiert und verändert. Egal in welcher Branche: Das Thema Hygiene ist seit Ausbruch der Pandemie omnipräsent. Durch die bewusster Auseinandersetzung damit sind auch unsere Kunden verstärkt darauf bedacht, höchste Hygienestandards einzuhalten. Die Bewohner von Altersresidenzen, die Gäste in der Hotellerie sowie die Mitarbeitenden dieser Branchen sollen sich so sicher wie möglich fühlen.»

Im Wettstreit mit anderen Gastgebern können sich Beherbergungsbetriebe zudem mit besten Hygienestandards positionieren und dem Gast schon während der Buchungsphase ein Gefühl der Sicherheit vermitteln.

Empfehlung: Inhouse-Wäscherei

Miele Professional empfiehlt und bietet im Bereich Wäschepflege verschiedene Schutzmassnahmen. «Wir raten beispielsweise zu einer Inhouse-Wäscherei», so Lukas

Fasnacht. Das Risiko einer Kontamination wie sie etwa beim Transport besteht, sei dadurch auf ein Minimum reduziert. Ebenso sinnvoll seien Waschmaschinen mit einer Trennung in eine unreine und eine reine Seite sowie die Anwendung von Hygiene- und Desinfektionsprogrammen mit effektiven Reinigungszusätzen. Diese Programme bieten bis anhin nur Gewerbewaschmaschinen.

«Beste Hygienestandards sind ein Auszeichnungsmerkmal für Hotels und Altersresidenzen.»

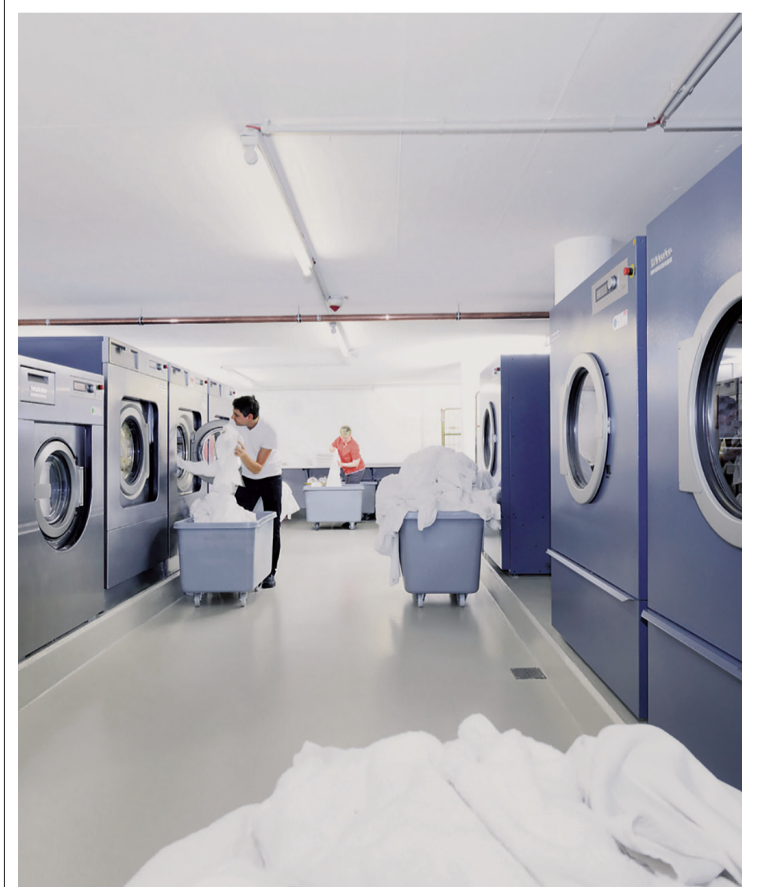
LUKAS FASNACHT,
COUNTRY MARKETING MANAGER,
MIELE PROFESSIONAL

Miele Professional Waschmaschinen müssen zudem die strengen Vorgaben von nationalen Behörden für Infektionskrankheiten oder Hygieneverbänden erfüllen. Mit den thermischen und chemothermischen Desinfektionsprogrammen wird auch Arbeits- und Schutzkleidung hygienisch aufbereitet.

Reinheit dank Frischwasser und hohen Temperaturen

«Auch für die Reinigung von Geschirr gibt es professionelle Lösungen, die in Zeiten einer Pandemie noch effektiver sind. Frischwasser-Geschirrspüler beispielsweise eignen sich für die hygienische Geschirraufbereitung. Neben dem Frischwasser-Spülsystem verfügen die Geräte über hohe Nachspültemperaturen und programmierbare Haltezeiten, die ein grosses Mass an Sauberkeit und Hygiene bieten. Viren und Bakterien werden dadurch inaktiviert und abgetötet», erläutert der Experte.

ANDREA DECKER



Dank spezieller Desinfektionsprogramme wird Wäsche hygienisch sauber. ZVG



Mehr Informationen unter:
www.miele.ch



Mehr Informationen unter:
www.alinnova.ch