

29.1.2010

Hygiene-Schulungen sind ein Muss



Die meisten Bakterienarten sind gut gerüstet fürs Überleben bei ungünstigen Bedingungen (Bild: AVA Scheiner)

Personalhygienevorschriften gelten für alle - unabhängig von der Hierarchie. Evelyn Anna Meier, Leiterin der IQFS-Gruppe der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW betont: «Die Vorbildfunktion der Vorgesetzten ist sehr wichtig. Es ist verheerend für die Motivation der Mitarbeitenden sowie die Firmenkultur, wenn ein Vorgesetzter mit Besuchern die Personalvorschriften (z.B. Schmuckverbot) nicht einhält».

Die Expertin appelliert an die Betriebe, dass sie den Mitarbeiter/innen regelmässig das korrekte Verhalten schulen, «aber dies ist eine grosse Herausforderung - oft wegen unterschiedlichem kulturellem Hintergrund». Allerdings: Die hygienische Bekleidung ist für Besucher wichtiger als ein Schmuckverbot, da sie keine Produkte berühren.

Zwei Experten, die sich damit besonders gut auskennen, sind Susanne und Peter Scheiner, Inhaber der auf Hygieneschulung spezialisierten Firma AVA Scheiner AG: «Alle anerkennen die Bedeutung der Personalhygiene aber bei konkreten Massnahmen gehen die Meinungen auseinander. Sogar Berufsleute verstehen nicht immer alle Mechanismen der Hygienierisiken». Bakterien vermehren sich, wenn die Milieubedingungen stimmen – Nährstoffangebot, Feuchtigkeit, Temperatur, Zeit – der letzte Faktor wird oft vergessen, dabei können gerade hier die Mitarbeitenden das bakterielle Risiko mindern, indem sie die Hände mehrmals am Tag waschen.

Und die Psychologie spielt eine grosse Rolle. Dazu Scheiner pointiert: «Alle sind dafür, dass die andern sich die Hände waschen». Ferner weist er auf allenfalls inkonsequente Praktiken hin, deren sich ein sonst hygienischer Betrieb nicht immer bewusst ist und nennt Beispiele: Die Hände werden in einer Garderobe im Eingangsbereich gewaschen, aber um dann in den Fabrikationsbereich zu gelangen, müssen die Mitarbeiter oft einen Innenhof durchqueren und viele Türklinken berühren. Bis sie den Arbeitsplatz erreicht haben, sind die Hände erneut kontaminiert. Oder: ein Betrieb verlangt das Schuhe Wechseln beim Eingang, lässt aber den Hubstapler direkt von der

Strasse in den Produktionsraum fahren».

Die heute übliche Hygieneschleuse zwingt zum Hände sowie Schuhsohlen reinigen und desinfizieren.



Aufwand und Nutzen müssen in einem sinnvollen Verhältnis stehen – mit Kanonen auf Spatzen zu schießen kann sogar kontraproduktiv wirken. Dazu Scheiner: «Wenig Sinn macht es, wenn ein Hubstaplerfahrer, der mit offenen Nahrungsmitteln gar nicht in Berührung kommt, Bartschutz und Handschuhe tragen muss. Die Kopfhaube hingegen ist heute allgemein akzeptiert und erfüllt ihren Zweck, nur darf man sie in der Pause nicht im Hosensack aufbewahren. Man sollte sie vielmehr entsorgen und vor Arbeitsbeginn eine neue nehmen». Und manchmal würden Regeln einfach umgangen. So garantiere beispielsweise das Wasserhahn-Betätigen, welches das Drehkreuz freigibt, noch nicht, dass die Hände wirklich gewaschen sind.

Umgekehrt ist es psychologisch nützlich, wenn Vorgesetzte die Mitarbeitenden loben für korrektes Verhalten. Scheiner betont: «Gut geführt ist das Personal willig – dies gilt nicht nur bei der Hygiene». Auch das Management nimmt er in die Pflicht und kritisiert, dass die Hygiene auch deshalb vernachlässigt wird, weil sie Zeit kostet und die Folgen von Hygienefehlern nicht immer sofort zu spüren sind. Der Schulungs-Spezialist gibt Tipps: Die Vorbildfunktion ist sehr wichtig. Instruktionen kommen besser an mit verständlichen Erklärungen, Einsicht ist die Voraussetzung für den Erfolg, und Schulungen müssen regelmässig in nicht zu grossen Abständen erfolgen – einmal pro Jahr ist entschieden zu wenig. Für weitere Tipps: www.ava-scheiner.ch/.

Weiterlesen: [Personalhygiene wirksam umsetzen](#)

Copyright <http://www.foodaktuell.ch>