

# Beprobungsplan

## Arbeitsflächen

Arbeitsflächen werden abgeklatscht, wenn sie gereinigt und desinfiziert sind (Einwirkzeit beachten!). Die Probennahme kann z.B. kurz vor Arbeitsbeginn erfolgen. Bei Geflügelplatz und Eiaufschlagplatz ist die Einwirkzeit kurz, also kann der Abklatsch auch während der Betriebszeit erfolgen.

|    |                             |    |                  |
|----|-----------------------------|----|------------------|
| TM | Fleischplatz                | TM | Kühlregalflächen |
| TM | Gemüseplatz                 | TM | Kalte Küche      |
| TM | Mehlspeisplatz              | TM | Geflügelplatz    |
| TM | Eieraufschlagwagen (-platz) | TM | Portionierfläche |

## Hände

|    |                                    |    |                                   |
|----|------------------------------------|----|-----------------------------------|
| TM | beim Portionieren                  | TM | bei Arbeitsbeginn oder nach Pause |
| TM | nach Verlassen des Geflügelplatzes | TM | nach Toilettengang                |
| TM | beim Wechseln von Unrein zu Rein   | TM | im reinen Bereich der Spüle       |

## Geräte, Sonstiges

Geräte nach Reinigung und Desinfektion (Einwirkzeit beachten)

|    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| TM | Schneidemaschine  | TM | Faschiermaschine                         |
| TM | Hackstock   | TM | Messer                                   |
| TM | Teller  | TM | Töpfe                                    |
| TM | Gemüseschälmaschine   | TM | Teigrührmaschine                         |
| TM | Utensilien, die manuell gereinigt wurden  | TM | Arbeitskleidung                          |
| TM | Wischtücher (Wettex), die nicht in Desinfektionslösung eingelegt sind, sondern „herumliegen“. | TM | In Verwendung befindliche Geschirrtücher |

### Wie erkennt man, ob dieser in Ordnung ist oder nicht ?

- Unauffällige, d.h. unbedenkliche Ergebnisse sind auf dem Befund durch Normalschrift gekennzeichnet, **auffällige Ergebnisse** werden durch **Fettdruck** kenntlich gemacht.

### Heißt das, bei Normaldruck ist alles in Ordnung und bei Fettdruck arbeitet die Küche schlecht?

- So darf man das nicht sehen, denn Abklatsche zeigen nur eine Momentaufnahme, das bedeutet nicht, daß dies immer so ist. Wenn ein Mitarbeiter gerade von der Toilette kommt, sagt mir ein Normaldruck bei einem Händeabklatsch, daß er sich die Hände ordnungsgemäß desinfiziert hat, aber nicht, daß er dies immer tut oder umgekehrt. **Fettdruck** gibt an, daß er sich zumindest diesmal die Hände nicht ausreichend desinfiziert hat.

### Gibt mir der Befund Hinweise, wie ich Mängel beheben kann ?

- Nein. Aber bei auffälligen Befunden werden Sie automatisch angerufen und Verbesserungsvorschläge diskutiert.

## **Sollen die Mitarbeiter wissen, wann Abklatsche genommen werden?**

- In der Regel nicht, denn es würde das Ergebnis beeinflussen, man kann aber beispielsweise die Abklatsche ankündigen und dies zum Anlaß nehmen, die wichtigen Hygienemaßnahmen nochmals zu wiederholen und zu diskutieren. Fallen die Ergebnisse gut aus, können Sie daraus schließen, daß die Mitarbeiter im Prinzip wissen, worauf es ankommt. Im allgemeinen ist es jedoch vorzuziehen, Abklatsche unangekündigt durchzuführen.

## **Wie beschriftet man die Abklatsche**

- Man numeriert die Abklatsche und trägt den genauen Probenahmeort am Befundzettel ein.

## **Wie schickt man die Abklatsche ans Institut?**

- Man nimmt alle Abklatsche an einem Tag und sendet diese auf den Postweg an das Institut.

## **Was geschieht mit den Abklatschen am Institut?**

- Die Abklatsche werden in einem Brutschrank bebrütet. Die Bakterien vermehren sich unter diesen Bedingungen. Der Bakteriologe kann so einerseits die Anzahl der Bakterien auszählen, andererseits durch verschiedene Tests feststellen, um welche Bakterien es sich handelt.

## **Wann bekommt man den Befund ?**

- Den Befund erhält man spätestens nach 14 Tagen

### **Wo macht man den Abklatsch ?**

- Im Anhang befindet sich ein Beprobungsplan mit Vorschlägen für sinnvolle Abklatschpunkte

### **Kann ich auch andere Probennahmepunkte wählen ?**

- Selbstverständlich, aber man sollte sich überlegen, wo ein Abklatsch sinnvoll ist.

### **Wo würde ein Abklatsch keinen Sinn machen ?**

- In allen Bereichen, wo automatisch Bakterien sein müssen. Es macht z.B. wenig Sinn, die Hände eines Mitarbeiters abzuklatschen, der gerade Kartoffeln schält. Für Arbeitsflächen und Geräte gilt sinngemäß dasselbe, ein Abklatsch von einer Arbeitsfläche hat wenig Sinn, wenn dort zB gerade Geflügel verarbeitet wird.

### **Wo würde ein Abklatsch Sinn machen ?**

- Sinnvoll sind Abklatsche dann, wenn die Hände, Flächen und Gräte gereinigt und desinfiziert sein müßten. Man macht den Abklatsch nach der Reinigung und Desinfektion und kontrolliert so, ob die Mitarbeiter alles ordnungsgemäß durchgeführt haben.

## Was weist ein Abklatsch nach ?

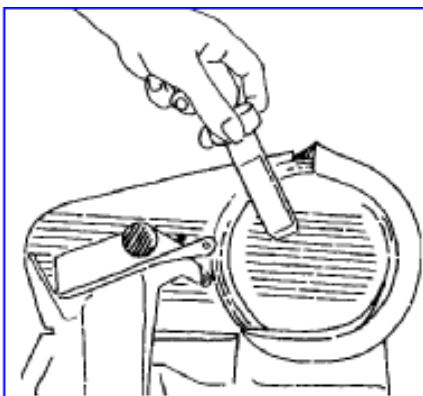
- Mit einem Abklatsch kann nachgewiesen werden, ob und welche Bakterien sich auf Flächen, Händen, Geräten usw. befinden.

## Woraus besteht eigentlich ein Abklatsch ?

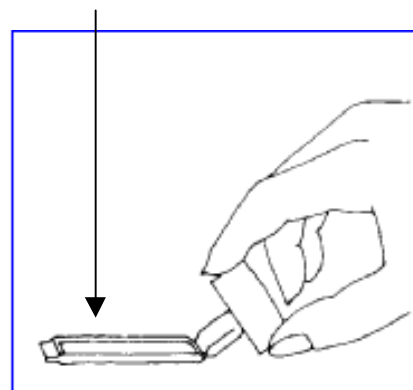
- Der wichtigste Teil eines Abklatsches ist der Nährboden. Dieser Nährboden dient zur Anzucht von Bakterien.

## Wie führt man einen Abklatsch durch ?

Man drückt beide Seiten des Nährbodens auf eine Fläche, Gerät usw. oder man drückt die Fingerkuppen darauf. **ACHTUNG** – nicht zu fest, sonst könnte der Nährboden beschädigt werden ! Es ist wichtig daß die Nährbodenfläche nur mit dem zu testenden Material in Berührung kommt.



Nährboden



## **Welche Arten der Desinfektion kennen wir in der Küche ?**

Wir unterscheiden.

- **Händedesinfektion:** Diese wird mit einem gelisteten alkoholischen Präparat durchgeführt.
- **Desinfektion der Arbeitsflächen:** Diese wird mit einem für Küchen geeigneten, in der Expertise und Liste der ÖGHMP gelisteten Flächendesinfektionsmittel zumindest jeden Tag am Arbeitsende durchgeführt.
- **Desinfektion des Bodens:** Der Boden wird zumindest 1 x wöchentlich desinfiziert, bevorzugt an Tagen, an denen zB Geflügel oder Faschiertes verarbeitet wurde.
- **Desinfektion des Geschirrs:** Diese erfolgt in Geschirrspülern, die Nachspültemperatur muß 85°C über mind. 30 Sekunden betragen (sofern es sich um ein thermisches Verfahren handelt).

## **Wie kann man sicherstellen, daß die Desinfektion richtig und ausreichend durchgeführt wird ?**

- Man erstellt einen Reinigungs- und Desinfektionsplan, in diesem wird angegeben, wer, was, wann, wie oft, womit desinfiziert. Falls Unsicherheiten bestehen, holt man sich Rat beim Hygieniker.
- Man trägt dafür Sorge, daß alle Mitarbeiter ausreichend geschult sind (die Dokumentation der Schulungen nicht vergessen).
- Man kontrolliert die Desinfektionswirkung durch Abklatsche (Geschirrspüler durch Temperaturmessungen)

## **Kontrolle der Desinfektionseffizienz in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung**

**Auszug aus der Leitlinie für Großküchen, Großcatering, Spitalsküchen und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung:**

Die Effizienz von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ist von autorisierten Labors (§ 42, § 49 und § 50 Lebensmittelgesetz 1975) überprüfen zu lassen.