

# „Gefährliche Keime und Bakterien lauern überall“

Susanne Otzipka klärt praxisnah über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln auf

Von Ursula Ujen

**RÖTENBURG** = Kolibakterien, Salmonellen oder schlimmer noch EHEC oder Noro-Virus, diese Begriffe bestimmen seit einigen Jahren häufiger die Schlagzeilen in Pressemeldungen oder Nachrichten, und besonders dann, wenn Folgeerkrankungen tödlich ausgehen. Ein hochsensibles Thema, das alle diejenigen besonders angeht, die beruflich oder ehrenamtlich mit der Zubereitung von Speisen und Getränken zu tun haben, aber auch diejenigen, die im Rahmen ehrenamtlicher Tätigkeit mit Lebensmitteln umgehen. Da hier besondere Sorgfalt gefragt ist, nahm das Team des Café Kis der Kulturinitiative Scheeßel kürzlich an einer Schulung durch Diplom-Ökotrophologin Susanne Otzipka teil, die seit zehn Jahren für das Hygiene- und Gesundheitsmanagement in den Rotenburger Werken verantwortlich zeichnet.

Angefangen vom fachkundigen Einkauf über den richtigen Transport und die entsprechende Aufbewahrung von Lebensmitteln wurden die Teilnehmer über vorsorgliche Hygienemaßnahmen bei der Zubereitung von Speisen sowie Verhaltensregeln im Krankheitsfall informiert. Otzipka ist in vielen Küchen in der Region unterwegs: Sie schult neben Mitarbeitern und Bewohnern der Rotenburger Werke Mitglieder der Scheeßeler Beekscheepers genauso wie das DRK-Team auf dem Hurricane oder Bewohner des Hartmannshofes beim Eiersortieren – oder eben jetzt das Team der Kuchenbäcker des Scheeßeler Café Kis.

**Warum ist Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln so wichtig?**

Susanne Otzipka: In Lebensmitteln können sich krankmachende Keime bei unsachgemäßem Umgang schnell vermehren und eine Infektion auslösen. Leicht verderbliche Lebensmittel sind davon besonders betroffen.

**Was sind leicht verderbliche Lebensmittel und wie muss man sie behandeln?**

Otzipka: Leicht verderbliche



Diplom-Ökotrophologin Susanne Otzipka vom Hygiene- und Gesundheitsmanagement der Rotenburger Werke lehrt über den richtigen Umgang von Lebensmitteln. • Foto: Ujen

Lebensmittel sind aufgrund ihrer Zusammensetzung besonders anfällig für Verderb und die Vermehrung von Krankheitserregern. Hier sind Milchprodukte, Mayonaisesalate, frisches Fleisch oder auch Speiseeis beispielsweise zu nennen. Diese Lebensmittel müssen gekühlt aufbewahrt werden und mit einem besonders hohen Maß an Hygiene verarbeitet werden.

**Was bewirken Mikroorganismen in Lebensmitteln und auf welche sonstigen Schädlinge muss man achten?**

Otzipka: Krankheitserreger in zubereiteten Speisen führen zu einer Erkrankung beim Gast. Salmonellen lösen zum Beispiel eine heftige Magen-Darm-Erkrankung aus. Aber auch Vorratsschädlinge wie Motten, Schaben oder Fliegen können Infektionskrankheiten übertragen.

**Was müssen ehrenamtliche Köche oder Bäcker bei der Zubereitung von Speisen oder Kuchen besonders beachten?**

Otzipka: Für ehrenamtliche Köche und Bäcker gelten die gleichen Regeln wie für gewerbliche Mitarbeiterinnen im Lebensmittelbereich. Der Gast oder Verbraucher hat das Recht auf eine einwandfreie Qualität der Speisen, von dessen Verzehr er nicht krank wird. Daher ist ein hohes Maß an Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln notwendig. Das fängt beim richtigen Einkauf an und endet bei der fachgerechten Entsorgung. Es ist unerheblich, ob der Koch seine Tätigkeit ehrenamtlich ausübt oder im bezahlten Arbeitsverhältnis steht. Daher müssen sich auch Ehrenamtliche zu Themen der Hygiene schulen lassen. Das Thema Personalhygiene spielt neben der Hygiene bei der Zubereitung der Speisen eine besondere Rolle.

**Was ist unter dem Begriff Personalhygiene zu verstehen?**

Otzipka: Die Personalhygiene beschreibt alle Maßnahmen, die sich mit der Hygiene der Köche oder der Ehrenamtli-

chen beschäftigt. Dazu gehört insbesondere die Handhygiene – also das gründliche Händewaschen und -trocknen, aber auch ein Schmucktrageverbot, Regelungen zur Arbeitskleidung oder der Umgang mit eigenen Erkrankungen am Arbeitsplatz – wer zum Beispiel an Durchfall erkrankt ist, darf auf keinen Fall zum Einsatz kommen.

**Ist es schwierig, die Hygieneregeln zu beachten?**

Otzipka: Hygiene ist kein Hexenwerk. Hygiene macht sogar Spaß und jeder kann es lernen – dafür sind ja die Hygieneschulungen da. Es gilt, sich bestimmte Zusammenhänge zwischen Lebensmitteln, ihrer Lagerung und äußeren Faktoren bewusst zu machen und sein Handeln darauf abzustimmen. Wer die Grundregeln beherrscht, wird seinen Gästen nicht nur eine leckere, sondern auch eine hygienisch einwandfreie Speise anbieten und so gleichermaßen zur Zufriedenheit und Sicherheit von Gastgeber und Gast beitragen.