



Sauberkeit durch Hygieneboards: Sie sollten bei der Fahrzeugbeschaffung berücksichtigt werden!



Fotos: Maik Vulkan/HFUK Nord

Wenig Aufwand, viel Nutzen: Leicht umzusetzende Regeln wie das Essen mit Besteck haben eine große Wirkung.

Gesundheit bei der Feuerwehr

Hygienische Einsatzstellenverpflegung

Die Verpflegung ist bei länger andauernden Feuerwehreinsätzen entscheidend. Doch nicht immer können ortsansässige Gastronomen, Einzelhändler oder entsprechende Logistikeinheiten die Feuerwehren unterstützen. Erfahrungen zeigen, dass Feuerwehren die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln im Einsatzfall mitunter außer Acht lassen.

Hygiene beginnt weit vor einem Einsatz, wenn Feuerwehren die Nahrung und Getränke beschaffen und bevorraten. Neben einem gut zugänglichen und ausreichend großen Lager müssen für manche Lebensmittel auch Kühlmöglichkeiten vorhanden sein. Grundsätzlich eignen sich haltbare Produkte wie Müsliriegel, (Vollkorn-)Kekse, H-Milch, lagerbare Würstchen, Pumpnickel, Konservendosen oder Gläser mit eingelegtem Obst und Gemüse.

Da zur wichtigen, persönlichen Hygiene v.a. das Reinigen der Hände gehört, empfiehlt sich die Beschaffung von Fahrzeugen mit Hygieneboards. Zusammen mit dem Wasser der Fahrzeuge ermöglichen die Seifen und Desinfektionsmittel eine Grobreinigung. Alternativ kann eine mobile Hygienebox mitgeführt werden, z.B. mit Einmalhandschuhen und Desinfektionsmitteln.

Grundregeln im Einsatz

Was zeichnet den geeigneten Ort für die Verpflegung an der Einsatzstelle aus? Wichtig sind eine räumliche Trennung von Einsatz und Verpflegung sowie von Essensausgabe und Essbereich. Auch die Windrichtung ist entscheidend: So sollte beispielsweise kein Brandrauch zur Verpflegungsstelle wehen.

Neben genügend Arbeitsflächen, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln (die getrennt aufbewahrt werden sollten) sollten witterungsgeschützte Sitzmöglichkeiten für die Einsatzkräfte vorhanden sein.

An der Einsatzstelle trägt das Ausgabe-personal große Verantwortung. Wer Lebens-

mittel zubereitet und ausgibt, darf keine ansteckenden Krankheiten, infizierten Wunden oder Hautkrankheiten haben. Der häufigste Übertragungsweg sind die Hände. Deshalb gehört das Händereinigen nach EN 1500 zu den wichtigsten Hygienemaßnahmen. Außerdem sind folgende Punkte auf jeden Fall zu beachten:

- Hände und Unterarme regelmäßig gründlich reinigen
 - nach Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln oder Toilettengang Hände und Unterarme zusätzlich desinfizieren
 - zwischendurch Hände desinfizieren
 - saubere Arbeitsbekleidung tragen
 - Verletzungen mit wasserdichtem Verband abdecken
 - Einweghandschuhe tragen
 - Schmuck und Festivalbänder abnehmen, keine langen Fingernägel
 - Rauchen, Trinken und Kaugummikauen im Arbeitsbereich sind verboten.
 - keine betriebsfremden Gegenstände im Küchenbereich aufbewahren
 - in die Armebeuge niesen oder husten
- Bei fest zugeteiltem Versorgungspersonal empfehlen sich eine Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz sowie regelmäßige Hygieneschulungen.

Auch für die Einsatzkräfte gelten Hygieneregeln. Nach dem Kontakt mit Brandschutt und Dreckwasser müssen Hände, Unterarme und Gesicht gewaschen und desinfiziert werden. Vor dem Essen sollten Einsatzkräfte Helm, Flammschutzhaube und Einsatzjacke ablegen. Um das Essen nicht zu

verschmutzen, sollte mit Besteck statt direkt aus der Hand gegessen werden.

Gewissenhafter Umgang mit Nahrungsmitteln

Lebensmittel müssen vor der Ausgabe auf Frische und Verschmutzungen oder Schimmelbefall geprüft werden. Weitere Anforderungen betreffen die Verarbeitung von Speisen (z.B. Nutzung von Trinkwasser, Durchgaren von Speisen), ihren Transport und die Ausgabe (z.B. Reinigung von Transportbehältern, Ladungssicherung beim Transport, Einhaltung der Kühlkette, Kennzeichnung von Allergenen), die Abfallentsorgung (z.B. unverzügliche Beseitigung der Speisereste, Mülltrennung) sowie die Nutzung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.

Generell gilt: Je aufwendiger die Verpflegung, desto aufwendiger sind auch die Hygienemaßnahmen. Grundlegende Anforderungen wie Waschen und Desinfizieren sowie Ordnung und Sauberkeit müssen generell selbstverständlich werden.

*Abteilung Prävention
Feuerwehr-Unfallkasse Mitte
Feuerwehr-Unfallkasse Brandenburg
Hanseatische Feuerwehr-Unfallkasse Nord*

WEITERE INFORMATIONEN

Auf www.hfuk-nord.de finden Sie mit dem Suchbegriff hyghfuk diverses Material zum Thema.