

STICHPUNKT SICHERHEIT

• Hygiene bei der Einsatzstellenverpflegung

Bei Feuerwehreinsätzen stellt sich in Abhängigkeit der Einsatzdauer folgerichtig die Frage hinsichtlich einer Einsatzstellenverpflegung. Während bei Einsätzen unter 2 Stunden in der Regel der Ausgleich von Flüssigkeiten durch Wasser und Saftschorle ausreichend ist, sollten bei Einsätzen länger zwei Stunden auch feste Nahrungsmittel gereicht werden. Angefangen bei Obst und verpackten Energieriegeln bis hin zu belegten Brötchen, Bock- oder Bratwürsten oder Suppen sind hier die Verpflegungsmöglichkeiten groß. Nicht selten kommt es auch vor, dass Anwohner oder örtliche Gastronomen und Einzelhändler die Feuerwehren im Einsatzfall unterstützen. Erfahrungen aus Einsätzen zeigen jedoch, dass insbesondere die Hygiene bei der Zubereitung und beim Verzehr der Lebensmittel häufig außer Acht gelassen wird.



Einsatz vorbei, jetzt wird sich gestärkt: Doch hat jeder auch an die persönliche Hygiene gedacht?

Beschaffung und Lagerung

Hygiene beginnt schon weit vor einem Einsatz, indem die Feuerwehren sich Gedanken machen müssen, wo sie Nahrung und Getränke herbekommen und was sie bevorraten oder im Einsatzfall organisieren wollen. Zu den zu bevorratenden oder zu beschaffenden Dingen gehören hierbei zum Beispiel auch leicht zu reinigende Transportbehälter, Geschirr sowie PSA (z.B. Einweghandschuhe, Schürzen, Hauben für Haare) und Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

Neben einem gut zugänglichen und ausreichend dimensionierten Lager mit entsprechenden Lagereinrichtungen müssen für manche Lebensmittel auch Kühlmöglichkeiten (Kühlschränke, Gefriertruhen) vorhanden sein. Als Lebensmittel eignen sich vor allem Müsliriegel, (Vollkorn-) Kekse, haltbare Milch und Joghurt, Pumpernickel, ohne Kühlung lagerbare Würstchen, Konservendosen und Gläser mit eingelegtem Obst und Gemüse (z.B. saure Gurken). Das Vorratslager muss regelmäßig auf den Frischezustand der Lebensmittel sowie auf Fremdkörper, Beschädigungen der Verpackungen und Schädlingsbefall überprüft werden. Wurden Verpackungen ge-

öffnet, so müssen die Lebensmittel zeitnah komplett verzehrt werden. Idealerweise wird das Öffnungsdatum auf der Packung notiert.



Hygieneboards am Fahrzeug helfen bei der gründlichen Reinigung der Hände direkt vor Ort.

Bei der Beschaffung von Fahrzeugen empfiehlt sich die Ausrüstung mit Hygieneboards. Mit dem Wasser der Fahrzeuge und den Seifen und Desinfektionsmitteln des Hygieneboards kann man eine Grobreinigung vornehmen. Ist das nicht möglich bzw. stehen keine Fahrzeugbeschaffungen an, so gibt es die Möglichkeit, sich eine Hygienebox zu erstellen. Das Wasser aus den Tanks der Einsatzfahrzeuge hat meist keine Trinkwasserqualität. Es dient zum Entfernen von grobem Schmutz. Nach dem Händewaschen daher die Hände gründlich trocknen und dann desinfizieren.

Das größte Übertragungsvehikel sind die Hände jedes Feuerwehrangehörigen: Deshalb gehört das **richtige Händereinigen** (Standard-Einreibemethode nach CEN EN 1500) zu den wichtigsten Hygienemaßnahmen. Grundsätzlich ist das Desinfizieren auf Dauer hautverträglicher als Händewaschen, denn häufiges (und ausschließliches) Händewaschen mit Seife kann zur Entfettung der Haut führen und die Hautoberfläche austrocknen. Im Feuerwehrdienst kommt es jedoch häufig zu stärkeren und sichtbaren Verschmutzungen und/oder Verunreinigungen der Hände, so dass ein gründliches Händewaschen im Nachgang notwendig ist. Ein anschließendes Desinfizieren führt in diesem Fall zu einer vollständigen Händereinigung. Sollten die Hände bei „kleineren Arbeiten“ nicht stark verschmutzt sein, kann ein bloßes Desinfizieren der Hände ausreichend sein.

An der Einsatzstelle

An der Einsatzstelle muss zunächst ein geeigneter Ort für die Verpflegungsstelle gesucht werden. Eine räumliche Trennung von Einsatzstelle und Verpflegungsstelle sowie eine Trennung von Essensausgabe und Essbereich müssen gegeben sein. Hierbei ist auf die Windrichtung zu achten.

Wie in jeder guten Küche ist Ordnung und Sauberkeit ein wichtiger Baustein der Hygiene und darf auch an einer Einsatzstelle nicht fehlen. Diese Faktoren können am einfachsten umgesetzt werden, wenn ausreichend Arbeitsflächen vorhanden sind, um Essen zuzubereiten und zu portionieren. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sollten hierbei von den Lebensmitteln getrennt aufbewahrt werden.

Für die Feuerwehrangehörigen sollten bei größeren, lang andauernden Einsätzen sonnen- und witterungsgeschützte Sitzmöglichkeiten zur Verfügung stehen (Pavillons, Markisen o.ä.). Vor allem im Winter und bei Regen sollten warme und geschützte Räume gesucht werden.

Personalhygiene: Ausgabepersonal

Das Ausgabepersonal hat ein hohes Maß an Verantwortung für das Wohlergehen der Einsatzkräfte. Personen, die Lebensmittel zubereiten und herausgeben, dürfen keine ansteckenden Krankheiten, infizierte Wunden oder Hautkrankheiten haben. Hierbei gilt zu bedenken, dass bei manchen Krankheiten Personen, die nicht mehr akut erkrankt sind, dennoch gegebenenfalls über einen längeren Zeitraum Krankheitserreger ausscheiden können.

Bei der Zubereitung und der Ausgabe sind folgende Punkte auf jeden Fall zu beachten:

- Hände und Unterarme regelmäßig gründlich reinigen (stets Wasser und Seife)
- nach Umgang mit kritischen Lebensmitteln oder Toilettengang Hände und Unterarme zusätzlich desinfizieren
- zwischendurch Hände desinfizieren (besser als waschen, da hautverträglicher)
- saubere Arbeitsbekleidung tragen
- Verletzungen mit wasserdichtem Verband abdecken
- Einweghandschuhe tragen
- Schmuck und sogenannte Festivalbänder abnehmen, keine langen Fingernägel
- Rauchen, Trinken, Kaugummikauen im Arbeitsbereich verboten
- keine betriebsfremden Gegenstände im Küchenbereich aufbewahren
- in Armbeuge niesen.



Eine Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz ist bei spontan und unregelmäßig eingesetzten Einsatzkräften nicht notwendig. Gibt es jedoch eine Versorgungseinheit mit fest zugeteilten Personen, so empfiehlt sich hier die Belehrung sowie regelmäßige Hygieneschulungen.

Personalhygiene: Einsatzkräfte

Auch für die Einsatzkräfte gelten Hygieneregeln. Soeben hat man noch mit den Händen im Brandschutt oder Dreckwasser gewühlt und im nächsten Moment steckt man sich seine dreckigen Finger zusammen mit dem belegten Brötchen in den Mund. Dieses Beispiel zeigt, wie schnell persönliche Hygiene, insbesondere im Einsatzfall, in Vergessenheit geraten kann. Es ist daher notwendig, dass sich Einsatzkräfte die Hände und Unterarme sowie das Gesicht waschen und desinfizieren. Darüber hinaus sind Lebensmittel, die mit Besteck gegessen werden, gegenüber Lebensmitteln, die direkt aus der Hand gegessen werden, vorzuziehen.



Bei der Essenaufnahme sollte man seinen Helm, die Flammenschutzhaube und die Einsatzjacke ablegen. Das bedingt allerdings auch, dass man bei kaltem und regnerischem Wetter Möglichkeiten zum Unterstellen und Wärmeerhalt (z.B. Ersatzjacke, Trainingsjacke) hat.

Umgang mit Lebensmitteln

[B 5 – „Gesundheit und Fitness im Feuerwehrdienst“] – Hygiene bei der Einsatzstellenverpflegung

Bereits vor der Ausgabe müssen die Lebensmittel auf Frische und Verschmutzungen oder Schimmelbefall überprüft werden. Zusätzlich gelten weitere Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln, wie man sie aus der Gastronomie kennt.

Verarbeitung:

- Trinkwasser nutzen
- Speisen durchgaren
- besondere Vorsicht bei verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln

Transport und Ausgabe:

- Transportbehälter reinigen und desinfizieren
- Ladungssicherung Transport
- Kühlkette einhalten (Lebensmittel gekühlt bei 7°C transportieren)
- warme Speisen warm (mind. 65°C), kalte Speisen kalt (max. 7°C) halten bei Ausgabe
- Warmhaldedauer Essen nicht länger als 3 Std. (mind. 65°C)
- Einweghandschuhe tragen
- wenn möglich Spuckschutz einrichten
- Ausgabe nicht mit der bloßen Hand
- Kennzeichnung von Allergenen

Abfallentsorgung:

- Speisereste und Abfälle unverzüglich beseitigen
- Abfallbehälter mit Fußpedal und dicht schließendem Deckel verwenden
- Mülltrennung durchführen
- Reinigung und Desinfektion

Reinigung und Desinfektion:

- geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel benutzen
- Hinweise der Desinfektionsmittel-Liste beachten (siehe auch Deutsche Veterinär-Gesellschaft, Industrieverband Hygiene- und Oberflächenschutz)

Welche der genannten Maßnahmen angewandt werden müssen, hängt vom Umfang der Verpflegung ab. Je aufwendiger die Verpflegung, desto aufwendiger sind auch die Hygienemaßnahmen. Grundlegende Anforderungen wie Waschen und Desinfizieren sowie Ordnung und Sauberkeit gehören jedoch immer dazu und müssen zu einer Selbstverständlichkeit werden.

Ihre Hanseatische Feuerwehr-Unfallkasse Nord, Feuerwehr-Unfallkasse Mitte und Feuerwehr-Unfallkasse Brandenburg.

© Feuerwehr-Unfallkasse Mitte, Hanseatische Feuerwehr-Unfallkasse Nord und
Feuerwehr-Unfallkasse Brandenburg 2020