

Corona – Das sollte in einer Großküche beachtet werden

Die aktuelle Nachrichtenlage wird vom Coronavirus beherrscht. Doch was genau ist das Virus und welche Vorkehrungen sollten in einer Großküche getroffen werden? Unsere Experten klären auf.

Was sind Coronaviren?

Coronaviren gibt es schon ziemlich lange. Sie sind Teil einer Virusfamilie, deren bekannteste Vertreter aus der Vergangenheit das aus 2002/2003 bekannte Virus „SARS-CoV“ ist sowie das Virus „MERS-CoV“ aus dem Jahr 2012. Der aktuelle und sich schnell ausbreitende Vertreter trägt den Namen „SARS-CoV-2“ und stellt eine neuartige Lungenerkrankung dar, die von der WHO auf den Namen „Covid-19“ (Covid-19-Lungenkrankheit) getauft wurde. Die Symptome gleichen denen einer Grippeinfektion, die Inkubationszeit liegt bei maximal 14 Tagen. Meist spüren die Betroffenen jedoch bereits nach fünf bis sechs Tagen erste Anzeichen.

Coronaviren können sich generell genetisch sehr schnell verändern und sind auch für Tiere (genau genommen für Wirbeltiere) ansteckend. Der aktuelle Virusstamm soll – so die derzeitige Meinung – seinen Ursprung in Fledermäusen haben.

Kann das Coronavirus über Lebensmittel übertragen werden?

Das Virus ist generell nicht sehr umweltstabil und nach Einschätzung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) gibt es keine Hinweise auf eine Übertragung über (importierte) Lebensmittel. Nach heutigem Kenntnisstand wird es hauptsächlich von Mensch zu Mensch übertragen – aufgrund einer Tröpfcheninfektion wie etwa durch Niesen, Husten oder Sprechen sowie über Hände oder Oberflächen wie Türklinken. Daher ist es unter Umständen denkbar, dass die Viren auf fertig produzierte Gerichte übertragen werden können, zum Beispiel durch ungewaschene infizierte Hände oder durch Niesen. Werden diese Lebensmittel im Anschluss verzehrt, könnte dies zu einer Infektion führen. Vorausgesetzt jedoch, Hände oder Oberflächen wurden kurz zuvor durch das Virus bzw. eine infizierte Person kontaminiert. Gut zu wissen: Das Virus ist hitzeempfindlich. Die „Gute Hygienepraxis“ (GHP) ist daher das A und O in der Küche. Dazu gehören die Personalhygiene ebenso wie das Befolgen der hygienischen Vorgaben (eine richtige und ausreichende Händehygiene sowie die Einhaltung der Husten- und Nies-Etikette).

Gibt es Hygienemaßnahmen, die zusätzlich in einer Großküche eingehalten werden müssen?

Nein. Auch in diesem Fall gilt die „Gute Hygienepraxis“. Vor allem die Händehygiene und das Thema Tröpfcheninfektion spielen eine wesentliche Rolle. Hygienisches Verhalten und hygienisches Arbeiten sind zentrale Punkte der Hygieneschulung nach § 4 LMHV bzw. VO (EG) 852/2004 sowie der Belehrung nach IfSG §§ 42/43, die jährlich bzw. alle zwei Jahre in den Betrieben durchgeführt werden. Ein besonderes Augenmerk sollte auf dem richtigen Händewaschen liegen, denn der Virus hat um sein Erbgut herum eine schützende Lipid-(Fett-)schicht, solche Viren nennt man auch behüllte Viren. Die Wissenschaft geht daher stark davon aus, dass auch beim SARS-CoV-2 diese Hülle durch fettlösende Substanzen, wie Tenside (Seife) und Alkohol angegriffen wird und der Virus damit inaktiv wird.

Welche Desinfektionsmittel sind die richtigen?

Wirksam gegen sogenannte behüllte Viren, wie es das SARS-CoV-2 ist, sind Desinfektionsmittel mit der Bezeichnung „begrenzt viruzid“, „begrenzt viruzid PLUS“ oder „viruzid“.

Schützt mich ein Mundschutz vor der Ansteckung?

Aktuell hilft ein Mundschutz als Schutz vor Ansteckung eher wenig. Der Fokus muss, wie zuvor erwähnt, vielmehr auf einer gründlichen Händehygiene und dem richtigen Verhalten beim Husten und Niesen (in die Armbeuge) liegen; ebenso wichtig ist ausreichend Abstand zu Personen mit Symptomen oder mit dem Verdacht auf Infektion. Wichtige Verhaltensregeln gibt auch hier die Belehrung nach dem IfSG, die mindestens alle zwei Jahre im eigenen Betrieb durchgeführt werden muss.

Wie gehe ich mit einem Verdacht auf eine Infektion um?

Wenn Sie unter den unten stehenden Virus-Symptomen leiden, wird empfohlen sich umgehend, zunächst telefonisch, an den Hausarzt zu wenden. Dieser entscheidet, ob man die Praxis aufsuchen sollte oder nach einer Befragung die weiteren Maßnahmen veranlassen.

Laut Information des Robert Koch Institutes ist der Verdacht auf COVID-19 begründet, wenn bei Personen mindestens eine der beiden folgenden Konstellationen vorliegt:

- 1. Personen mit akuten die Atmung betreffenden Symptomen jeder Schwere oder unspezifische Allgemeinsymptome UND Kontakt mit einem bestätigten Fall von COVID-19.*
- 2. Personen mit akuten die Atmung betreffenden Symptomen jeder Schwere UND Aufenthalt in einem Risikogebiet.*

Bei diesen Personen sollte eine diagnostische Abklärung erfolgen.

Von woher bekomme ich verlässliche Informationen?

Informationen zur aktuellen Lage findet man beim Robert Koch-Institut:

https://www.rki.de/DE/Home/homepage_node.html sowie beim Bundesinstitut für Risikobewertung:

<https://www.bfr.bund.de/de/start.html>

Informationen zur Desinfektion bei Virenbefall sind ebenfalls auf der Website des Robert Koch-Instituts nachzulesen:

https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/Krankenhaushygiene/Desinfektionsmittel/Virusinaktivierung/Virusinakt_node.html



Bei weiteren Fragen helfen wir Ihnen gerne weiter:

Beratung & Konzept

Kompetenzteam Ernährung | Hygiene | Information

ernaehrungsservice@transgourmet.de