

## Auswertung Probenahme Hotel „Musterhaus“:

### Küche:

#### Proben 1-5:

Die Auswertung der Abklatschproben ergab, dass die Händehygiene zum Teil **nicht** zufrieden stellend war. Bei den Händen der Mitarbeiter Herr K. und Herr P. und G. wies zu hohe Keimzahlen auf. Dies kann jedoch auch mit den durchgeführten Arbeiten zusammenhängen. Herr K war mit Aufräumarbeiten im Lager beschäftigt, die beiden anderen Herren mit Arbeiten an der Spülmaschine. Dies sind Tätigkeiten, welche eine höhere Keimbelastung auf den Handflächen verursachen.

#### Empfehlung:

Aus Sicht der Hygiene-Checks vom 01.01.2010:

##### Beanstandung

Ein Küchenmitarbeiter trug während der Kontrolle eine Armbanduhr, eine Armbkette und zwei Ringe. Alle Schmuckstücke müssen vor Arbeitsbeginn entfernt werden.

und 05.04.2010:

##### Beanstandung

Der Küchenleiter trug bei der Kontrolle eine Armbanduhr, eine Kette und einen Ring. Alle Schmuckstücke müssen vor Arbeitsbeginn entfernt werden. Speziell der Küchenleiter muss hier mit gutem Beispiel vorangehen.

ergibt sich, dass im Bereich der Personalhygiene in der Küche noch Potential besteht. Es müssen klare Arbeitsanweisungen erfolgen, dass beim Arbeiten jeglicher Schmuck abzulegen ist und eine einwandfreie Handhygiene einzuhalten ist. Hierbei haben die Führungspersonen (Küchenleitung) mit gutem Beispiel voranzugehen. Die Einhaltung der Arbeitsanweisung ist von der Geschäftsleitung zu kontrollieren.

Sollten die Keime von den Händen auf die Lebensmittel oder die Bedarfsgegenstände (Geschirr im Bereich der Spülmaschine) übertragen werden, kann eine Erkrankung der Gäste nicht ausgeschlossen werden.

**Wir empfehlen hier eine kurzfristige Nachkontrolle der Hände. Hierbei muss festgehalten werden, wann die letzte Händewaschung- und -desinfektion erfolgte und welche Tätigkeiten danach verrichtet wurden.**

#### Probe 6:

Kühlraumtürengriff = ohne Beanstandung.

#### Probe 7:

Arbeitsfläche Edelstahl „Gardemanger“ = leichte Verkeimung – diese Oberfläche ist häufiger zu desinfizieren = 1-2 MAL täglich.

### **Probe 8:**

Teller auf Trolley – nach Spülvorgang = ohne Beanstandung.

### **Probe 9:**

Schneidemaschine = leichte Verkeimung – diese Oberfläche ist häufiger zu desinfizieren = 1-2 MAL täglich.

### **Probe 10:**

Brett = leichte Verkeimung – diese Oberfläche ist häufiger zu desinfizieren = 1-2 MAL täglich.

### **Probe 11:**

Pistazienpudding  
Kühlhaus Patisserie  
Zutaten: Milch, Zucker, Puddingpulver

**In dieser Probe wurden sehr hohe Keimzahlen vorgefunden. Dieses Produkt war so nicht verkehrsfähig und hätte zur Erkrankung der Gäste führen können. Durch das Vorfinden von „E. coli-Keimen“ ist nochmals auf eine gründliche Händereinigung hinzuweisen. Siehe auch die beigefügten Hinweise zu den vorgefundenen Keimen. Wir empfehlen hier eine kurzfristige Ziehung einer Nachprobe einer Kaltspeise – am besten wiederum von einem Pistazienpudding – kurz nach deren Herstellung. Die Mitarbeiter sollten bei der Herstellung auf eine Einwandfreie Händehygiene und saubere Arbeitsflächen und -geräte achten!!**

### **Probe 12:**

Cocktaildressing –Kühlhaus

Diese Probe war aufgrund **überhöhter Keimgehalte** als **nicht** zufrieden stellend zu beurteilen. Da es sich hierbei um ein Fertigprodukt handelt, sind die hohen Keimzahlen mit großer Wahrscheinlichkeit auf eine Verunreinigung nach dem Öffnen der Packung zurückzuführen. Dies bedeutet, dass es beim Umfüllen zu einer Kontamination kam, entweder durch verunreinigte Hände oder Arbeitsgeräte.

**Wir empfehlen hier eine kurzfristige Ziehung einer Nachprobe – einmal Cocktailsoße im Originalbehältnis, einmal bereits umgefüllt. Die Mitarbeiter sollten bei der Herstellung auf eine Einwandfreie Händehygiene und saubere Arbeitsflächen und -geräte achten!!**

### **Probe 13:**

Gefüllte Kartoffelklöße – Kühlhaus = **nicht** zu beanstanden.

## **Kinderclub:**

### **Probe 14:**

Abklatschprobe: Roter Becher  
Nach Reinigung und Desinfektion  
Kinderclub Spüle

Diese Probe war aufgrund **überhöhter Keimgehalte** als **nicht** zufrieden stellend zu beurteilen. Abzuklären wäre hier, wie diese Becher gereinigt werden. Wir empfehlen eine Reinigung in der Spülmaschine, da dort aufgrund der hohen Temperaturen die Keime abgetötet werden.

**Wir empfehlen hier eine kurzfristige Ziehung einer Nachprobe.**

### **Probe 15:**

Transparenter Becher = **nicht** zu beanstanden.

### **Probe 16:**

Toilettensitz = **nicht** zu beanstanden.

### **Probe 17:**

Toilettengriff = **nicht** zu beanstanden.

### **Probe 18:**

Spielzeug – gelbe Kanne = **nicht** zu beanstanden.

### **Probe 19:**

Rutsche = **nicht** zu beanstanden.

### **Probe 20:**

Bobby-Car = **nicht** zu beanstanden.

### **Probe 21:**

Wickeltischauflage = **nicht** zu beanstanden.

### **Probe 22:**

Schaukelpferd = **nicht** zu beanstanden.

### **Probe 23:**

Springburg = **nicht** zu beanstanden.

**Hotelzimmer:**

**Zimmer XY:**

**Probe 24:**

Telefon = **nicht** zu beanstanden.

**Probe 25:**

Fernbedienung = **nicht** zu beanstanden.

**Probe 26:**

Toilettensitz = **nicht** zu beanstanden.

**Zimmer XY:**

**Probe 27:**

Kühlschrank innen = Diese Probe war aufgrund **überhöhter Keimgehalte** als **nicht** zufrieden stellend zu beurteilen. Wir empfehlen hier zusätzlich eine Desinfektion des Innenraumes des Kühlschranks alle 2 Wochen.

**Wir empfehlen hier eine kurzfristige Ziehung einer Nachprobe.**

**Probe 28:**

Fön = **nicht** zu beanstanden.

**Probe 29:**

Armatur Dusche = leichte Verkeimung.

**Zimmer XY:**

**Probe 30:**

Kinderhochbett = **nicht** zu beanstanden.

**Probe 31:**

Wickeltisch = leichte Verkeimung. (Empfehlung = 1 MAL wöchentlich desinfizieren)

**Probe 32:**

Ceran-Kochfeld = leichte Verkeimung. (Empfehlung = 1 MAL wöchentlich desinfizieren)

## **Ferienwohnung:**

### **Zimmer XY:**

#### **Probe 33:**

Teller = **nicht** zu beanstanden.

#### **Probe 34:**

Balkongriff = **nicht** zu beanstanden.

#### **Probe 35:**

Kaffeekanne = **nicht** zu beanstanden.

### **FeWo Zimmer XY:**

#### **Probe 36:**

Zahnputzbecher = Diese Probe war aufgrund **überhöhter Keimgehalte** als **nicht** zufrieden stellend zu beurteilen. Abzuklären wäre hier, wie diese Becher gereinigt werden. Wir empfehlen eine Reinigung in der Spülmaschine, da dort aufgrund der hohen Temperaturen die Keime abgetötet werden.

**Wir empfehlen hier eine kurzfristige Ziehung einer Nachprobe.**

#### **Probe 37:**

Mülleimer = **nicht** zu beanstanden.

#### **Probe 38:**

Ledercouch = **nicht** zu beanstanden.

### **Schwimmbad:**

#### **Probe 39:**

Toilettensitz = **mittlere Verkeimung.** (Empfehlung = 1 MAL wöchentlich desinfizieren)

#### **Probe 40:**

Duschkabinenwand = **nicht** zu beanstanden.

#### **Probe 41:**

Fön = **nicht** zu beanstanden.

**Probe 42:**

Fitnessgerät = **nicht** zu beanstanden.

**Probe 43:**

Solarium = **nicht** zu beanstanden.

**Fazit Zimmer, FeWo und Wellness:**

**Bereiche welche öfters mit der Hand angefasst werden sowie Wickelbereiche und Toilettensitze sollten mindestens 1 Mal die Woche gründlich desinfiziert werden.**