

1 Einleitung

In Anlage 2, Kapitel I, Punkt 1.7 der Fleischhygieneverordnung (FIHV) wird für die Desinfektion von Handgeräten (Arbeitsgeräten) eine ausreichende Anzahl von Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion in größtmöglicher Nähe zum Arbeitsplatz gefordert. In Punkt 1.7.2 der Anlage wird genauer ausgeführt, dass für die Arbeitsgeräte Wasser von mindestens +82 °C oder ein anderes geeignetes Desinfektionsverfahren vorhanden sein müssen. Über die Verweildauer der Geräte in diesen Sterilisierbecken oder die Frequenz, in denen sie dort behandelt werden müssen, gibt die Verordnung keine nähere Auskunft. Die Umsetzung dieser Vorlage ist also dem Benutzer selbst überlassen, was Raum für individuelle Interpretationen bietet.

In der Tat zeigen wissenschaftliche Studien, dass die bisherige Handhabung nicht ausreicht, um eine optimale Messerdesinfektion zu gewährleisten. So ergeben sich in der praktischen Tätigkeit immer wieder Probleme mit der Schärfe der Messer, was auf die Benutzung der Sterilisationsbecken zurückgeführt wird (SCHÜTT-ABRAHAM et al. 1988). Dementsprechend wird sich ein eher zurückhaltender Umgang mit der Sterilisation ergeben, mit allen Konsequenzen der Übertragung auch von pathogenen Erregern.

Die genannten Vorgaben der FIHV bezüglich der Messerdekontamination bedürfen somit einer Überprüfung. Ziel dieser Arbeit ist es, zu zeigen, wie unter Praxisbedingungen eine Verbesserung der hygienischen Gegebenheiten und Verminderung der Keimbelastung erzielt werden kann.

Der Schwerpunkt der Untersuchungen liegt auf der labormäßigen Prüfung unterschiedlicher Verfahren zur Desinfektion von Handgeräten in der Fleischgewinnung und –zerlegung, wobei die Gegebenheiten in den Sterilisationsbecken bezüglich Temperatur, Verweildauer der Messer und zusätzlicher Faktoren (Einsatz von Ultraschall und von Milchsäure) variiert werden. Letztendlich sollen mit dieser Arbeit praktikable Verfahren für einen verbesserten Desinfektionseffekt abgeleitet werden.

An dieser Stelle sei kurz darauf hingewiesen, dass es sich bei der Bezeichnung „Sterilisationsbecken“ um einen rein umgangssprachlich verwendeten Begriff handelt. Bei den in diesen Becken verwendeten Temperaturen kann selbstverständlich nicht von einer Sterilisation gesprochen werden. Diese beginnt erst bei höheren Temperaturen. In den „Sterilisationsbecken“ findet lediglich eine Reinigung und Desinfektion statt.