

# Hygiene in der Spital-Gastronomie

Interview mit Bernhard Tanner, Leiter Bereich Gastronomie, Inselspital Bern

## Ausblick

Die SVGG Top  
Septemбераusgabe:  
«SVGG-Mitglieder an der  
IGEHO 05. Was bringt ein  
Messeauftritt?»



**Bernhard Tanner**  
Leiter Bereich Gastronomie,  
Inselspital Bern

**SVGG Top:** Der Hygiene in der Gastronomie wird zunehmend eine wichtige Bedeutung beigemessen. Den gesundheitlichen wie auch den gesetzlichen Anforderungen muss entsprochen werden. Welche generellen Massnahmen hat dieser Umstand im Inselspital Bern zur Folge?

**Bernhard Tanner:** In unseren Restaurants und auf den Pflegestationen produzieren und verteilen wir mit 270 Mitarbeitenden ca. 6500 Mahlzeiten pro Tag. Damit die Gesundheit unserer Patientinnen und Patienten, unserer Gäste und Mitarbeitenden nicht gefährdet wird, gelten folgende Grundregeln:

Das Risiko verhüten.  
Das Risiko durch geeignete Massnahmen beseitigen.  
Das Risiko auf ein duldbares Niveau reduzieren.

**SVGG Top:** Welche Risiken müssen dabei im Spital speziell beachtet werden?

**Bernhard Tanner:** Wir unterscheiden die folgenden drei Risiken:

1. Das Biologische. Dieses entsteht bei einer Kontamination durch Bakterien (Krankheitserreger) oder Ungeziefer.
2. Das Chemische. Dieses entsteht bei einer Kontamination durch Giftstoffe wie Schädlingsbekämpfungsmittel- oder Desinfektionsmittel.
3. Das Physikalische. Dieses entsteht durch Fremdkörper wie Glassplitter, Holzstücke, Metallteile etc.

Dabei kommen den biologischen und chemischen Risiken im Spital eine ganz hohe Aufmerksamkeit zu. Die Anforderungen bei uns sind noch strenger als in herkömmlichen Gastronomiebetrieben. Deshalb verfügen wir über ein umfassendes Hygiene-Konzept.

**SVGG Top:** Welches sind die wichtigsten Inhalte dieses Konzeptes?

**Bernhard Tanner:** Das Inselspital will auch in punkto Hygiene eine Vorbildfunktion wahrnehmen. Der Arbeitsplatzhygiene und der Sauberkeit wird daher ein sehr hoher Stellenwert eingeräumt. Deshalb sind sämtliche Hygiene-Prozesse im Management-Handbuch festgehalten. Vom Einkauf bis zum Aufbereiten in der Abwäscherei sind sämtliche Arbeitsabläufe beschrieben.

*Das Risiko verhüten.*

*Das Risiko durch geeignete Massnahmen beseitigen.*

*Das Risiko auf ein duldbares Niveau reduzieren.*

ben und in Diagrammen aufgezeichnet. Die Rezepturen sind ebenfalls festgehalten und mit Informationen über Herstellung, HCCP (Verarbeitungs- und Lagertemperaturen resp. Lagerzeiten), Nährstoffe und Allergene ergänzt.

## Ausblick

Die SVGG Top  
Septemerausgabe:  
«Interview mit  
Hr. Walo Dalhäuser,  
Messe Schweiz»

**SVGG Top:** Gibt es ein spezielles Reinigungskonzept?

**Bernhard Tanner:** Selbstverständlich sind auch diese Arbeiten Bestandteil entsprechender Konzepte. Die (technische) Sauberkeit der Küche im weitesten Sinne ist eine wichtige Voraussetzung für die Lebensmittelsicherheit. Deshalb gibt es für jeden Raum und dort wiederum für jeden Arbeitsplatz einen Reinigungsbeschrieb. Darin festgehalten sind die Zyklen der Grundreinigung sowie die täglichen Reinigungsarbeiten.

**SVGG Top:** Welche Anforderungen werden bezüglich Hygiene an die Mitarbeitenden gestellt?

**Bernhard Tanner:** In unserem Betrieb, mit 270 Mitarbeitenden in der Gastronomie, wird jeder Mitarbeitende bei Stellenantritt einem mikrobiologischen Test unterzogen (Checkliste und Untersuchung). Dieser muss jährlich wiederholt werden. Bei bestimmten Krankheiten besteht eine Meldepflicht. Der Aus- und Weiterbildung kommt ebenfalls eine hohe Be-

deutung zu. Alle Mitarbeitenden werden in Grundkursen auf ihre Arbeiten geschult und haben jährliche Wiederholungskurse zu besuchen.

**SVGG Top:** Herr Tanner, für die kompetenten und bereitwilligen Auskünfte bedanken wir uns auch im Namen der Leserschaft ganz herzlich.



### INFORMATIONEN:

SVGG Geschäftsstelle  
Abendweg 4, 8038 Zürich  
Telefon 044 487 10 48  
Fax 044 487 10 44  
info@svgg.net, www.svgg.net

#### Mitglieder SVGG:

Alto-Shaam (Switzerland)	8003	Zürich
Beer Grill AG	5612	Villmergen
Berndorf Luzern AG	6014	Littau
Christ AQUA Ecolife AG	4147	Aesch
Chromag AG	6312	Steinhausen
Comenda (Schweiz) AG	4153	Reinach
Ecolab GmbH	4132	Muttenz
Electrolux Professional AG	5001	Aarau
Ellema AG	8951	Fahrweid
Elro Werke AG	5620	Bremgarten
FCC Food Equipment AG	8152	Glattbrugg
Gamatech Bottarlini AG	8308	Illnau
Gastrofrit AG	9400	Rorschach
Gehrig F. AG	6275	Ballwil
Gisi-Handels AG	5617	Tennwil
Hammer G. AG	7007	Chur
Heer AG	4153	Reinach
Held AG	3613	Steffisburg
Hildebrand AG	8355	Aadorf
JohnsonDiversey AG	9542	Münchwilen
KBZ-Gastronomie-Einrichtungen AG	4133	Pratteln 1
Meiko (Suisse) AG	8117	Fällanden
Miele AG Professional	8957	Spreitenbach
Pahl Grossküchentechnik AG	8953	Dietikon
Rieber AG	9402	Mörschwil
Rilling AG Grossküchen	9422	Staad
Rochat A. SA	2053	Cernier
Salvis AG	4663	Aarburg
Schmocker AG	3800	Interlaken
SCS Steinfels Cleaning Systems	8411	Winterthur
van Baerle AG	4142	Münchenstein
Winterhalter Gastronom AG	9464	Rüthi

