

IB (Informationsblatt): Hygiene in der Stationsküche

Hygieneanforderungen in der Stationsküche → Persönliche Arbeitshygiene ¹	
Personalhygiene Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none">• Kurze naturbelassene Fingernägel sind zwingend! Also keine künstlichen Fingernägel, kein Nagellack inkl. Frenching• Kein Schmuck (Ringe, Armbänder, Uhren etc.) an Händen und Armen• Textile Gemeinschaftshandtücher sind unzulässig• Waschen der Hände mit VAH-gelisteten Mitteln, wann immer besser Hygienische Händedesinfektion• Hygienische Händedesinfektion empfohlen nach Niesen, nach Husten, nach Toilettengang• Beschäftigungsverbot im Lebensmittelbereich bei Magen-/Darm-/Durchfallerkrankungen (Infektionsschutzgesetz §42 Abs. 2 beachten)• Bei Trägertum (Ausscheider) bestimmter Erreger, Einzelfallentscheidung erforderlich.
Arbeitskleidung Arbeitskleidung nach DIN 10524 Lebensmittelhygiene: <ul style="list-style-type: none">• Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben	<ul style="list-style-type: none">• Geeignete, saubere und möglichst helle Arbeitskleidung, täglicher Wechsel• Zuzüglich saubere Vorbindeschürze, farblich Unterscheidung für saubere und unsaubere (z.B. Reinigung) Arbeiten• Aufbereitung der Arbeitskleidung mit geeigneten desinfizierenden Waschverfahren, nicht zu Hause• Pflegepersonal soll eine Vorbindeschürze über der Arbeitskleidung tragen, wenn es mit Lebensmitteln agiert• Bei Aktivitäten mit Lebensmitteln dürfen keine Pflegetätigkeiten gleichzeitig „erfüllt“ werden
Zutrittsbeschränkung Zutritt zur Stationsküche	<ul style="list-style-type: none">• Besucher und zu Pflegende haben keinen Zutritt und dürfen keine Speisen zubereiten. Ausnahmen nach Rücksprache mit der Hygiene unter Festlegung von Kriterien



¹ DGKH – Deutsche Gesellschaft für Krankenhausthygiene: Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln, 2018

Hygieneanforderungen in der Stationsküche → Umgang mit Lebensmitteln, Lagerung und Lager²	
Lebensmittel Umgang mit Lebensmitteln Speiseausgabe: <ul style="list-style-type: none">• HACCP• Kennzeichnung aller LM, gemäß Zusatzstoff-/ Zulassungsverordnung	<ul style="list-style-type: none">• Das HACCP- Konzept hat Geltung bis zum zu Pflegenden HACCP – hazard analysis and critical control points – deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte• Trennung der Arbeitsbereiche in rein und unrein• Unverpackte Lebensmittel nicht mit bloßen Händen anfassen, entweder Hilfsmittel oder lebensmittelgeeignete Handschuhe benutzen.• Bei Wohngruppen, z.B. beim Richten am Tisch, brauchen keine Handschuhe getragen werden• Vermeidung nachteiliger Beeinflussung, Gewährleistung angepasster Umgebung, z.B. nicht in der Sonne oder offen ungeschützt auslegen• Warmhalten bei min. 65 °C max. 2 Stunden• Kaltspeisen kühl lagern• Kühlhalten bei + 5 bis + 7 °C• Kaltspeisenausgabe bei max. 10 °C• Zu kühlende Lebensmittel sind nach Ausgabe binnen 2 h zu verbrauchen• Leichtverderbliche Lebensmittel bei + 5 bis + 7 °C in geschlossenen Behältern lagern und innerhalb von 12 Std. verbrauchen• Ausgeteilte bzw. im Buffet ausgelegte Lebensmittel dürfen nicht erneut ausgegeben werden• Umfüllen von Großgebinden in Kleingebinde unter Beachtung der Standardhygiene, Kennzeichnung mit Mindesthaltbarkeitsdatum – Keine Rückfüllung in die Großgebinde• Einfrieren von Lebensmittelresten ist nicht gestattet• Bei Suppen, Soßen, Eintöpfen und ähnlichem dürfen Reste aus dem Ausgabebehälter nicht in das neue, noch volle Gefäß umgeschüttet werden• Keine Lebensmittelbehälter auf dem Boden lagern• Keine Wiedererwärmung von zurückgestellten Essen• Verfalldatenkontrolle• Ausstattung jedes Buffets mit Husten-, Anhauch- und Spuckschutz

² DGKH – Deutsche Gesellschaft für Krankenhausthygiene: Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln, 2018

	<ul style="list-style-type: none"> • Im Hygieneplan festzulegen, ob und wie zu Pflegende mit MRE an der Buffetversorgung teilnehmen können • Bei gastrointestinalen Infektionsausbrüchen ist die Buffetversorgung einzustellen, die Stationsküche ist zu schließen!
Lebensmittel Lagerung von Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der Kühlkette entsprechend gesetzlichen Vorgaben (Einhaltung der jeweiligen Lagertemperatur und -Dauer entsprechend des Produktes nach VO (EG) Nr. 853/2004 und DIN 10508 • Tägliche Temperaturkontrolle und Dokumentation der kühlpflichtigen Lebensmittel • Beachtung des Mindesthaltbarkeitsdatums und des Verbrauchsdatums • Kontrolle von leicht verderblichen Warengruppen täglich, bei lagerfähigen Produkten regelmäßige Kontrolle der Mindesthaltbarkeit • Wichtiger Hinweis: Verbrauchsdatum und Lagerungshinweise des Herstellers nach Anbruch sind zu beachten! • Lagerung nach Anbruch von Gebinden, diese immer fest verschließen, ggf. Umfüllen • Keine Lebensmittelbehälter auf dem Boden lagern • Verfalldatenkontrolle Lagerung im Kühlschrank: Speisen, die sich nicht in Originalgebinden befinden und nur abgedeckt sind, müssen nach 24 Stunden (= Folgetag) verworfen werden
Getränke Umgang mit Getränken Lagerung von Getränken	<ul style="list-style-type: none"> • Wasser mit und ohne Kohlensäure; Süßgetränke; Orangensaft, etc. bei abwehrgeschwächten zu Pflegenden mit Anbruchdatum versehen • Verwendbarkeit nach Anbruch festlegen/danach verwerfen angebrochene Flaschen etc. kühl lagern • Schankanlagen bzw. Trinkwasserbrunnen, -spender bei Ausbrüchen, z.B. Noroviren, außer Betrieb nehmen • Keine Getränkepackungen auf dem Boden lagern
„Fremde Lebensmittel“	<ul style="list-style-type: none"> • Mitgebrachte Speisen mit Datum versehen und max. Verwendbarkeit von 24 Stunden, als Vorgabe empfehlen • In Pflegeeinrichtungen ist die regelmäßige Kontrolle von Lebensmittel im Privatbereich der zu Pflegenden unzulässig. Kontrollen sind in Ausnahmefällen jedoch vorzunehmen z.B. Demenz, Zwangserkrankungen, etc. • Bei Angebot von personenspezifischen Kühlschränken regelmäßige Reinigung festlegen • Kühlpflichtige Lebensmittel benötigen die Einhaltung der Kühlkette • Nicht kühlpflichtige Lebensmittel benötigen hier ein Anbruchs- und Verwendbarkeitsdatum, welches hausintern festgelegt wird.

Hygieneanforderungen in der Stationsküche → Reinigung, Desinfektion³	
Oberflächen -reinigung -desinfektion <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsflächen • Fußböden <p>DIN 10516 Lebensmittelhygiene: Reinigung und Desinfektion</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Festlegungen im Hygiene- bzw. Reinigungs-/ Desinfektionsplan (Was, Wann, Wie, Womit, Wer) • Sämtliche Arbeitsflächen und Geräte nach Gebrauch desinfizierend reinigen • Flächendesinfektionsmittel mit geprüfter Wirksamkeit – DVG-Liste: Arbeitsflächen im Lebensmittelbereich • Desinfektionsmittel nicht mit Reinigern mischen • Fußböden täglich und bei sichtbarer Verschmutzung reinigen • Hinweis zur Desinfektionsmittelauswahl: Erreger angepasste Desinfektionsmittel, z.B. bei Noro-/ Rotaviren, Clostridien, Rücksprache mit dem Hygieneteam • Stationsküche Rahmenbedingungen: Handwaschbecken ist nicht notwendig, wenn keine Speisen zubereitet werden. Werden Brötchen/ Brote belegt/ zubereitet ist eine Möglichkeit zum Händewaschen vorzusehen
Reinigungsutensilien 	<ul style="list-style-type: none"> • Festlegungen im Hygiene- bzw. Reinigungs-/ Desinfektionsplan • Reinigungs- und Geschirrtücher nach Beendigung der Zubereitung verwerfen oder in den Wäschesack geben • Reinigungsutensilien im nachgewiesenen desinfizierenden Waschverfahren waschen • Schwämme sind aus hygienischer Sicht nicht zulässig; Spülbürsten müssen arbeitstäglich sowie bei Bedarf thermisch bei mind. 65 °C (kein Kurzprogramm) desinfizierend aufbereitet oder verworfen werden • Wischmopp nach Gebrauch in den Wäschesack geben und im desinfizierenden Waschverfahren waschen



³ DGKH – Deutsche Gesellschaft für Krankenhaushygiene: Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln, 2018

Hygieneanforderungen in der Stationsküche → Schädlingsbekämpfung, Entsorgung von Lebensmitteln⁴	
Schädlingsbekämpfung DIN 10523 Lebensmittelhygiene Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich	<ul style="list-style-type: none">• Schädlingsmonitoring und -Bekämpfung nur durch zertifizierten Fachbetrieb (Hinterlegung im Hygieneplan)• Präventiv: alle Lebensmittel schädlingsicher in geschlossenen Behältnissen lagern• 1x wöchentlich gezielte, visuelle Kontrolle auf Schädlingsbefall• Bei Bedarf unmittelbare Schädlingsbekämpfung veranlassen
Abfallentsorgung Entsorgung von Lebensmittel Entsorgung von weiteren Abfällen	<ul style="list-style-type: none">• Strikte Abfalltrennung• Mind. 1x tägl. organische Lebensmittel-Abfälle entsorgen und abtransportieren• Zwischenlagerung und Transport in verschlossenen Behälter• Behälter nach Gebrauch reinigen• Abgabe von Speiseabfällen nur an zertifizierten Entsorgungsbetrieb (Verbot der Verfütterung)



⁴ DGKH – Deutsche Gesellschaft für Krankenhaushygiene: Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln, 2018

Hygieneanforderungen in der Stationsküche → Geräte Utensilien ⁵	
Kühlschrank + 4 °C bis + 7 °C nur für Lebensmittel nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004	<ul style="list-style-type: none"> • Tägliche Temperaturkontrolle inkl. Dokumentation • Festlegung von Maßnahmen bei Über- oder Unterschreitung der Temperatur • Temperaturanforderungen für die einzelnen Lebensmittel nach DIN 10508 • Wenn leichtverderbliche Lebensmittel gelagert werden: +4- – +7 °C • Verfalldatenkontrolle mind. 1 x/Woche • Wenn keine Abtauautomatik: Abtauen bei Bedarf, mindestens 1x/Monat • Desinfizierende Reinigung bei sichtbarer Verschmutzung und monatlich
Mikrowelle	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigung bei sichtbarer Verschmutzung, mindestens 1 x/Woche
Toaster	<ul style="list-style-type: none"> • Nach Gebrauch Grobreinigung sowie mindestens 1 x/Woche von innen „entkrümeln“ und von außen reinigen
Herd/ Backofen	<ul style="list-style-type: none"> • Nach Gebrauch grobe Verschmutzung beseitigen, mindestens 1 x/Woche reinigen
Wasserkocher	<ul style="list-style-type: none"> • Für Teezubereitung kochendes oder frisch abgekochtes Wasser verwenden; Entkalkung nach Bedarf
Kaffee-/ Teeautomaten	<ul style="list-style-type: none"> • Täglich 1x reinigen, inkl. Wassertank entleeren; Entkalken nach Bedarf, Herstellerangaben beachten
Trinkwasserspender/ Trinkwasserbrunnen	<ul style="list-style-type: none"> • Nach Trinkwasserverordnung gelten für Wasser, das in Flaschen oder andere Behältnisse abgefüllt wird, erhöhte Anforderungen an die mikrobiologische Qualität • Gekühltes oder mit CO2 -versetztes Wasser ist ein Lebensmittel • Nur geeignete Trinkwasserspender einsetzen; mind. 2 x jährlich Wartung sowie Trinkwasseruntersuchung • Schriftliche Standardarbeitsanweisung und Verantwortlichkeit festlegen
Kochutensilien Kochlöffel, Messer, Schneidbrett, ...	<ul style="list-style-type: none"> • Geschirrspüler geeignet • Nach Gebrauch im Geschirrspüler bei mindesten 65 °C aufbereiten
Thermoskannen	<ul style="list-style-type: none"> • Generell spülmaschinengeeignet – in Risikobereichen immer spülmaschinengeeignet • Entkalken, nach vorher festgelegten Zyklen, Frequenz abhängig vom Kalkgehalt des Wassers

⁵ DGKH – Deutsche Gesellschaft für Krankenhaushygiene: Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln, 2018