


IB (Informationsblatt): Hygiene in der Stationsküche

Hygieneanforderungen in der Stationsküche → Persönliche Arbeitshygiene¹	
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 • Zusätzlich saubere Verbindeschürze, farblich Unterscheidung für saubere und unsaubere (z.B. Reinigung) Arbeiten • Aufbereitung der Arbeitskleidung mit geeigneten desinfizierenden Waschverfahren, nicht zu Hause • Pflegepersonal soll eine Verbindeschürze 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 Pflegenden haben keinen Zutritt und dürfen keine Speisen zubereiten. Ausnahmen nach Rücksprache mit der Hygiene unter Festlegung von Kriterien

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

Hygieneanforderungen in der Stationsküche → Umgang mit Lebensmitteln, Lagerung und Lager²

Lebensmittel

Umgang mit Lebensmitteln


Speiseausgabe:

- HACCP
- Kennzeichnung aller LM, gemäß Zusatzstoff-/Zulassungsverordnung

- 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 Krankenhaushygiene: 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 werfen 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 schädlingssicher 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 Utensilien⁵	
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