



Lebensmittelhygiene im Krankenhaus

Strukturen:

- Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung
- unterschiedliche Größen und Portionszahlen
- Belieferung anderer Einrichtungen
- unterschiedliche Verfahren der Herstellung und Abgabe:
 - Cook and Hold
 - Cook and Chill
 - (Cook and Serve)
 - (Cook and Freeze)



Besonderheiten im Krankenhaus:

- Personengruppen YOPI
 - Young
 - Old
 - Pregnant
 - Immunosuppressed
- ca. 50% der Patienten listeriosegefährdet
- Lebensmittelauswahl durch den Patienten eingeschränkt
- besondere Verantwortung für Küchen-/Klinikleitung



Versorgung mit Lebensmitteln im Krankenhaus:

- Verteilung über die Krankenhausküche/Stationsküchen
 - Frühstück/ Mittag/ Vesper/ Abendbrot
 - Getränke
- Cafeteria o. ä.
- Wasserspender
- mitgebrachte Lebensmittel von Angehörigen/Besuchern



Grundsätzliche Ziele:



- angebotene Lebensmittel ohne Gesundheitsgefahr für die Patienten ➤ rohe Lebensmittel?
- keine mittelbaren Infektionskreisläufe durch die Verteilung von Lebensmitteln schaffen (Noroviren)



Schwerpunkte in der Krankenhausküche:

- technologische Abläufe/Gefahrenmanagement
 - räumliche und/oder funktionelle Trennung reiner und unreiner Arbeitsabläufe, insbes. Geschirr- und Abfallrücklauf von den Stationen (infektiöse Abfälle!)
 - regelmäßige Kontrolle und Wartung von Geschirrspül-einrichtungen (Temperatur, Spülmittel-verbrauch, Reinigungserfolg)
 - Festlegung von Verantwortlichkeiten (Reinigungs-, Temperatur-, Lagerkontrollen, Meldewege)
 - Umgang mit Reinigungsutensilien



Schwerpunkte in der Krankenhausküche:



Welche Temperatur herrscht in Ihrem Kühlschrank?

Auf welche Temperatur sollte er eingestellt sein?



Schwerpunkte in der Krankenhausküche:

- Einhaltung von Temperaturen von Rohwaren bzw. fertig zubereiteten Speisen
 - Kühlung von Lebensmitteln nach Herstellerangabe
 - Garen auf Kerntemperatur von mind. +70°C über 2 min
 - Heißhaltung von gegarten Speisen bei mind. +65° C, möglichst nicht länger als 3 Stunden
 - Herunterkühlen von gegarten Speisen innerhalb von 2 h auf max. +10° C, regenerieren auf mind. +72° C



Schwerpunkte in der Krankenhausküche:

➤ Lagerung von Lebensmitteln:

- Einhaltung Kühlkette prüfen
- Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdaten im Lager kontrollieren
- Umverpackungen aus Karton entfernen
- Gebindegröße bei weniger oft genutzten Lebensmitteln beachten (Überlagerungs-, Kontaminationsgefahr)



Schwerpunkte in der Krankenhausküche:

➤ Umgang mit Lebensmitteln

- Verhinderung der Rekontamination von Speisen
- Auftauflüssigkeiten entsorgen
- Gewürze mitgaren oder erst unmittelbar vor dem Essen zufügen
- Rückstellproben empfohlen DIN 10526
- Zusatzstoffe und allergene Zutaten kennzeichnen



Schwerpunkte in Stationsküchen:

- Kühlung und Heißhaltung bzw. Regenerierung von verzehrfertigen Speisen
- Vorrätighalten und Zubereitung von Getränken
 - Tee mit kochendem Wasser aufbrühen (Salmonellen)
- stationeigenes Geschirr (Reinigungskontrolle, Hygienestatus Geschirrspüler)
- Zutrittsregelung für Patienten, Besucher



Schwerpunkte in Stationsküchen:



- separates Handwaschbecken
- Kühl-/Gefrierschränke in der Stationsküche sind nicht für medizinische Zwecke zu nutzen (Kühlakkus!)
- Vorrätighalten von Speisen für Patienten, die während der Essenausgabezeiten nicht anwesend sind, muss geregelt sein (Kühlung, Mikrowelle)
- Buffet?



➤ Cafeteria

- risikobehaftete Lebensmittel vermeiden
- Temperaturen einhalten

➤ Wasserspender

- Aufstellort (keine direkte Sonne)
- coliforme Keime, Pseudomonaden
- regelmäßige Wartung



➤ privat mitgebrachte Lebensmittel

- risikobehaftete Lebensmittel meiden (Patienten-/Besucherinformation)
- Kühlung?
- Weitergabe an andere Patienten?
- Kontrolle Patientenkühlschränke



Personalhygiene



- regelmäßige, verständliche und motivierende Personalschulungen, anlassbezogen auch häufiger
- tätigkeitsspezifische Einweisung in Hygienefragen
- keine lackierten/ gegelten Fingernägel; keine Ringe (Eheringe) und Uhren
- Hände waschen nicht vergessen
- Handschuhpflicht für bestimmte Tätigkeiten



Erfassung von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Krankenhäusern:

- 2007/08:
Listeria monozytogenes in Wurstsalat mit geschnittenen Brühwurststreifen (11 Erkrankungsfälle, z. T. tödlich)
- 2009:
Salmonella infantis in gegarten Lebensmitteln (Nudeln, Gemüse, Reis) und in einem Falz zwischen zwei Edelstahl-Arbeitsflächen



- 2011:
Salmonella Newport in
Mungobohnensprossen, die
in einer Reha-Klinik zum Rohverzehr
angeboten wurden



- 2013:
Salmonella Derby in Teewurst (Krankenhäuser und
Rehakliniken)

Listeria monocytogenes in gemischtem Blattsalat



Quellen

- www.bfr.de
 - Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie
 - Sicher verpflegt - Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen
 - Hygienemanagement in Krankenhausküchen – Maßnahmen zur Verhütung und Aufklärung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche
- Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln in Krankenhäusern, Pflege- und Rehabilitationseinrichtungen der Deutschen Gesellschaft für Krankenhaushygiene (DGKH)
- www.rki.de
- www.uniprotokolle.de



BRING MAL DEN
RÜHRBESEN AUF'S KLO
ZURÜCK! NACHHER KOMMT
EINER VOM GESUNDHEITS-
AMT!

