



# 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

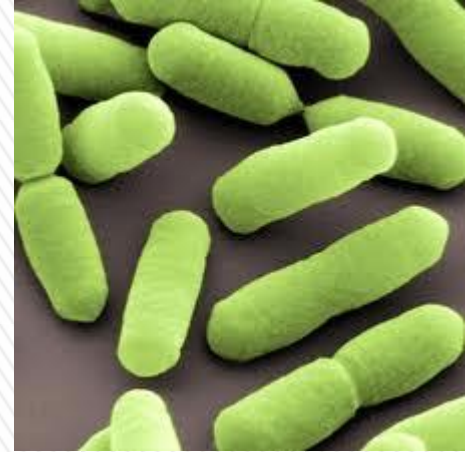


## Erfassung von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen in Krankenhäusern:

- 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](http://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](http://www.rki.de)
- [www.uniprotokolle.de](http://www.uniprotokolle.de)



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

