



## Küche/Stationsküchen

### Allgemeines

Das Betreten von stationsfremden Personen ist zu untersagen, z. B.:

- Patienten
- Begleitpersonen
- Besuchern, etc.

Am Handwaschbecken müssen vorhanden sein:

- Händedesinfektionsspender
- Seifenspender
- Handtuchspender
- Das Mobiliar und der Fußbodens sind täglich nebelfeucht zu reinigen.

### Achtung

Wenn Säuglingsnahrung in der Stationsküche zubereitet wird, sind die Vorgaben unter BHO/Säuglingsnahrung zu beachten!

### Personalhygiene

Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 Infektionsschutzgesetz, an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht tätig sein oder beschäftigt werden.

Sofern Sie wegen der Zulässigkeit einer Beschäftigung von Ihnen unterstellten MitarbeiterInnen unsicher sind, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem betriebsärztlichen Dienst auf.

Vor Kontakt mit Lebensmitteln ist eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen!

Bei Verletzungen an der Hand sind Handschuhe zu tragen!

### Speisen und Getränke

Warme Speisen, die nicht sofort dem Patient verabreicht werden, verbleiben im Regenerierungswagen bzw. werden umgehend in den Kühlschrank gestellt.

Einmal erwärmte Speisen dürfen maximal 3 Stunden auf der Station aufbewahrt werden. Anschließend sind diese zu verwerfen.

Kühlgelagerte Speisen für den Warmverzehr vor Ausgabe auf mindestens 80 Grad Celsius (Mikrowelle) erhitzen.

Lebensmittel sind abgedeckt aufzubewahren.



## Küche/Stationsküchen

Tee muss mit sprudelnd kochendem Wasser aufgegossen werden.

Die Thermoskannen werden nach Möglichkeit im Geschirrspülautomaten aufbereitet.

## Kühlschrank

- Lagerung von Lebensmittel und Medikamente nicht zusammen in einem Kühlschrank
- Reinigung 1x monatlich und bei Bedarf
  - Bedarf: z. B. sichtbarer Schmutz, klebrige Oberflächen
  - Dokumentation der Reinigung
- Tägliche Temperaturkontrolle des Kühlschranks erforderlich
  - 2-7 Grad Celsius
  - Dokumentation der Kontrolle
- Tägliche Temperaturkontrolle des Tiefkühlschranks erforderlich sofern Lebensmittel darin gelagert werden
  - minus 18 Grad Celsius (mindestens)
  - Dokumentation der Kontrolle