



Hygienische Anforderungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln durch Patienten/Bewohner in den Stationsküchen

Betrifft: Forensik und einige psychiatrische Stationen

Allgemeines

Aus rechtlichen Gründen dürfen Patienten Lebensmittel nur für den eigenen Verzehr und nicht für Dritte zubereiten.

Begriff Lebensmittel

Lebensmittel im Sinne dieses Gesetzes sind Stoffe, die dazu bestimmt sind, in unverändertem, zubereitetem oder verarbeitetem Zustand von Menschen verzehrt zu werden; ausgenommen sind Stoffe, die überwiegend dazu bestimmt sind, zu anderen Zwecken als zur Ernährung oder zum Genuss verzehrt zu werden.

Räumliche Anforderungen

Für die Verarbeitung von Rohwaren und die Zubereitung von Fertigspeisen müssen gesonderte Arbeitsplätze eingerichtet werden.

Zwischen den einzelnen Funktionsbereichen wie

- Hauptküche
- Spülküche
- Putzräumen und
- Vorratsräumen

muss eine räumliche Trennung gegeben sein.

Die Trennung zwischen Haupt- und Spülküche kann auch durch die Festlegung der Arbeitsabläufe und einer Zwischenreinigung gegeben sein.

Händedesinfektions-, Seifen- und Handtuchspender müssen am separaten und nur dafür zu nutzenden Handwaschbecken vorhanden sein.

Der Einsatz von Händedesinfektionsmittel bzw. desinfizierender Seife ist eine individuelle Entscheidung!

Wenn im Küchenbereich kein separates Handwaschbecken vorhanden ist, kann ein in unmittelbarer Nähe gelegenes benutzt werden.

Aufklärung/Protokollierung

Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 Infektionsschutzgesetz oder 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 beschäftigt werden.



Hygienische Anforderungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln durch Patienten/Bewohner in den Stationsküchen

Betrifft: Forensik und einige psychiatrische Stationen

Vor Aufnahme der Tätigkeit erfasst die Stationsleitung bzw. die verantwortliche Ergotherapeutin namentlich alle Personen, die in der Küche arbeiten werden und klärt sie über die oben genannten Risikosituationen auf.

Diese Aufklärung ist zu protokollieren.

Tritt eine der oben genannten Situationen ein, muss die entsprechende Person die Arbeit in der Küche sofort beenden.

Persönliche Hygiene

Händewaschen

- Vor Arbeitsbeginn

Durchführung

- Uhren und Fingerschmuck sind abzulegen!
- Hygienisches Handwaschpräparat auf Unterarmen und Händen verreiben
 - ca. 30 Sekunden
- Präparat mit Wasser aufschäumen
- Präparat mit Wasser abspülen
- Abtrocknen mittels Einmalhandtuch

Händedesinfektion

- Vor Kontakt mit Lebensmitteln
- Beim Wechsel in andere Arbeitsbereiche
- Nach Umgang mit:
 - Rohem Fleisch
 - Gemüse
 - Salat
- Nach Toilettenbesuch
- Nach dem Naseputzen

Sonstiges

- Medizinische Einmalhandschuhe bei Verletzungen an der Hand tragen
- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen!
- Mit zwei Löffeln abschmecken
 - „Einer für den Mund, der andere für den Topf“



Hygienische Anforderungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln durch Patienten/Bewohner in den **Stationsküchen**

Betrifft: Forensik und einige psychiatrische Stationen

Reinigungsplan

- Siehe Anhang
- Ordnung in der Küche halten!

Einkauf von Lebensmittel

Die Hygiene beginnt beim Einkauf.

- Rückweg > 1 Stunde, möglichst Kühltasche verwenden für
 - Fleisch
 - Fleischprodukte
 - Fisch
- Kühlkette ist einzuhalten
 - Tiefgefrorene Lebensmittel am Ende einkaufen
 - Transport mittels Kühltasche
- Kleine Abpackungen von vakuumierten Lebensmitteln wählen
- Wärmebehandelte Ware bevorzugen
 - Längere Haltbarkeit
 - z. B. pasteurisierte Milch/H-Milch
- Nur einwandfreie Lebensmittel kaufen.

Lagerung von Lebensmittel

Allgemeines

- Lagerung von Lebensmittel in geschlossenen Behältnissen oder mit Folie abgedeckt
 - möglichst auch während der Essenszubereitung
- Versimmelte, angeschimmelte oder verfaulte Lebensmittel sind zu verwerfen!
- Einmal erwärmte Speisen dürfen maximal 3 Stunden auf der Station aufbewahrt werden.
 - Anschließend sind diese zu verwerfen.
- Kühl gelagerte Speisen für den Warmverzehr vor Ausgabe auf mindestens 80 Grad Celsius erhitzen.
- Keine Verwendung/Lagerung von ungeöffneten, originalverpackten Produkten über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus.



Hygienische Anforderungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln durch Patienten/Bewohner in den **Stationsküchen**

Betrifft: Forensik und einige psychiatrische Stationen

- Das Haltbarkeitsdatum muss in jedem Fall beachtet werden.
- Nach Ablauf der Lagerfrist sind die betreffenden Lebensmittel zwingend zu verwerfen!

Kühlschrank

- Reihenfolge der Bestückung beachten
 - „Was zuerst rein kommt, muss zuerst raus“
- Lebensmittel abgedeckt bzw. in geschlossenen Vakuumdosen bzw. anderen Gefäßen aufbewahren.
- Alle Lebensmittel in geöffneten Behältnissen/Verpackungen innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen, vor Verzehr Sichtkontrolle!.
- Gefährdete Lebensmittel (insbesondere Fleisch, Fisch, Ei-haltige Produkte)
 - immer kühlen und
 - innerhalb von maximal 3 Tagen verbrauchen, es sei denn, das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt - für ungeöffnete! Verpackungen - eine andere Lagerfrist an.
 - Für alle Lebensmittel in geöffneten Behältnissen gilt ansonsten die oben genannte maximale Lagerfrist.
- Abgepacktes Fleisch ist in ungeöffneter Originalverpackung (nicht eingefroren) im Kühlschrank maximal bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums lagerbar.
- Frischen Fisch maximal 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.
- Lebensmittel im Kühlschrank/Gefrierschrank beschriften
 - Bezeichnung
 - Datum
- Lebensmittel und Medikamente nicht zusammen in einem Kühlschrank lagern.
- 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



Hygienische Anforderungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln durch Patienten/Bewohner in den **Stationsküchen**

Betrifft: Forensik und einige psychiatrische Stationen

Zubereitung von Lebensmitteln

Allgemein

- Bearbeitung von Lebensmitteln nur mit sauberen Küchengeräten
- Unansehnliche oder mit tiefen Einkerbungen versehene Schneidbretter durch Neue ersetzen.
- Lebensmittel zügig verarbeiten.
- Verzehrfertige Gerichte in sauberes Geschirr füllen.
- Fertig gegarte Speisen gleich verzehren
 - Kein „Warmhalten“ der Speisen unter 60 °C für längere Zeit
- Aufwärmen vermeiden
 - Reste kurz durchkochen oder -braten
- Gleichmäßiges Erhitzen der Speisen auf mindestens 70 °C beim Garen oder Erwärmen in der Mikrowelle sicherstellen

Gefährdete Lebensmittel

Die Übertragung von Bakterien ist besonders problematisch bei

- Rohem Fleisch
- Geflügel
- Eiern
- Fisch und Meerestieren

Diese Lebensmittel möglichst getrennt von anderen aufbewahren, vor- und zubereiten.

- Fleischstücke immer gut durchbraten
 - Kerntemperatur von 70 °C muss erreicht werden.
 - Roter Fleischsaft darf nicht austreten.
- Frischen Fisch so lange garen, bis er undurchsichtig ist und sich mit einer Gabel in Schichten zerteilen lässt.
- Fleisch und Geflügel im Kühlschrank oder in der Mikrowelle auftauen.

Zubereitung von Eiern/Eierspeisen

- Spiegel- und Rühreier durchbraten
- Frühstückseier mindestens 6-8 Minuten kochen
 - Dotter muss fest sein



Hygienische Anforderungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln durch Patienten/Bewohner in den **Stationsküchen**

Betrifft: Forensik und einige psychiatrische Stationen

Bei der Verpflegung größerer Gruppen keine Gerichte mit rohen bzw. unzureichend in der Speise erhitzten Eiern anbieten!

- z. B. Sommerfest

Dazu gehören auch nicht durchgegarnte Speisen auf Roheibasis, z. B. kein/keine

- Käsesahnekuchen
- Tiramisu
- Weiche Eier
- Spiegeleier

Verderbliche Lebensmittel und Speisen sofort kühlen oder einfrieren.

Zubereitung/Verarbeitung von Obst und Gemüse

- Obst und Gemüse immer mit Trinkwasser gründlich waschen, bei Bedarf schälen.
- Ungewaschene und gewaschene Lebensmittel sind zu trennen.
- Nur einwandfreies Obst und Gemüse verwenden.

Umgang mit Hackfleisch

- Zubereitung am "Kauftag"

Die Frist für den Verbrauch von industriell eingefrorenen Erzeugnissen darf sechs Monate vom Tage der Herstellung an, nicht überschreiten.

Auftauen von tiefgefrorenem Fleisch

Tiefgefrorenes Fleisch ist häufig mit Salmonellen verunreinigt.

- Auftauen maximal „über Nacht“
- Zubereitung/Verzehr spätestens am nächsten Tag
- Auftauwasser/Beutel von gefrorenem Fleisch/Geflügel sorgfältig entfernen
- Abtauwasser muss so beseitigt werden, dass andere Lebensmittel damit nicht in Kontakt kommen
- Besonders gründliche Reinigung aller Kontaktflächen von
 - Geflügel
 - Fleisch
 - Abtauwasser
- Besonders gründliche Reinigung der Hände



Hygienische Anforderungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln durch Patienten/Bewohner in den **Stationsküchen**

Betrifft: Forensik und einige psychiatrische Stationen

Zubereitung von Tee

- Tee muss mit sprudelnd kochendem Wasser aufgegossen werden.
- Die entsprechenden Thermoskannen werden nach Möglichkeit im Geschirrspüler aufbereitet.



Hygienische Anforderungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln durch Patienten/Bewohner in den **Stationsküchen**

Betrifft: Forensik und einige psychiatrische Stationen

Tägliche Reinigungscheckliste Küche										
Zeit vombis				Geleistete Arbeitsvorgänge mit Handzeichen vermerken						
Arbeitsvorgänge		Intervall		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Reinigung	Schränke	alle 2	W							
	Fußboden	3 x	T							
	Kühlschrank	1 x	M							
	Tiefkühlschrank	halbjährlich								
	Tiefkühlschrankfach									
Temperaturkontrolle:		1 x	T							
o Kühlschrank										
Reinigung	Waschbecken	3 x	T							
	Arbeitsflächen	nach Benutzung								
	Herd									
	Abfallbehälter		T							
Desinfektion		1 x	W							
o Abfallbehälter										
Wechsel		1 x	T							
o Geschirrtuch		sofort bei Verschmutzung								
o Abwaschlappen										
Vorratskontrolle		1 x	W							
o Lebensmittel										

Legende

W	Wochen/wöchentlich
T	täglich
M	monatlich
B	nach Benutzung