



## Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln in Krankenhäusern, Pflege- und Rehabilitationseinrichtungen \*

### 1. Persönliche Arbeitshygiene

Thema	Stationsküche: Lebensmittel-Lagerung von Patienten/Bewohnern (Zwischenmahlzeiten, Privat)	Gemeinschafts- Speisesaal	Buffet-Versorgung	Pantryküche Schrankküche
<b>Persönliche Hygiene Händehygiene Geltungsbereich: alle MA, wenn sie mit Lebensmitteln umgehen</b>	Kurze naturbelassene Fingernägel sind zwingend, keine künstlichen Fingernägel, kein Nagellack inkl. Frenching Kein Schmuck (Ringe, Armband etc.) an Händen und Armen Textile Gemeinschaftshandtücher sind verboten Desinfizierendes Waschen, 30 sec bzw. nach Herstellerangaben mit VAH -gelisteten Mitteln, wenn möglich ist die Hygienische Händedesinfektion vorzuziehen Hygienische Händedesinfektion empfohlen nach Niesen, Husten, nach Toilettengang Unverpackte Lebensmittel nicht mit bloßen Händen anfassen. Entweder Hilfsmittel oder Handschuhe benutzen Arbeitsverbot im Lebensmittelbereich bei Magen-/Darm-/Durchfallerkrankungen (Infektionsschutzgesetz §42 beachten)			
<b>Arbeitskleidung</b> nach DIN 10524 Lebensmittelhygiene – Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben	Geeignete, saubere Arbeitskleidung, täglicher Wechsel. Zuzüglich saubere Vorbindschürze (farblich getrennte Schürzen für saubere Arbeiten und Schmutz- und Reinigungsarbeiten) Aufbereitung mit geeigneten desinfizierenden Waschverfahren			
<b>Zutritt Stationsküche</b>	Besucher und Patienten haben keinen Zutritt und dürfen keine Speisen zubereiten			

\* Empfehlung gilt nicht für den Bereich der Milch-, Therapie- und Lehrküchen/ Zentralküchen

## Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln in Krankenhäusern, Pflege- und Rehabilitationseinrichtungen

### 2. Belehrung und Schulung

Thema/Objekt	Anforderungen	Stationsküche: Lebensmittel-Lagerung von Patienten/Bewohnern (Privat, Zwischenmahlzeit)	Gemeinschafts- Speisesaal	Buffet- versorgung	Pantryküche Schrankküche
<b>Erstbelehrung nach § 43 IfSG durch das Gesundheitsamt</b>	Vor der ersten Tätigkeitsaufnahme alle mit der Lebensmittelversorgung befassten MA durch das Gesundheitsamt bzw. zuständige Behörde mit Erhalt des Belehrungsnachweises. Dies gilt nicht für examiniertes Pflegepersonal (Epi. Bull. 18/2001) Nach § 43 IfGS müssen die Belehrten vor der erstmaligen Ausübung der Tätigkeit „schriftlich erklärt haben, dass keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.“				
<b>Jährliche Belehrung nach § 43 IfSG durch den Arbeitgeber</b>	Die weiteren jährlichen Belehrungen nach §43 IfSG erfolgen durch den Arbeitgeber und sind schriftlich zu dokumentieren.				
<b>Hygieneschulung nach EG-VO 852/2004 durch den Arbeitgeber</b>	Regelmäßige Schulung zu Fragen der Lebensmittelhygiene Empfehlung Belehrung nach § 43 IfSG und Schulung nach EG-VO 853/2004 durch den Arbeitgeber in einer Einheit zusammenfassen				

## Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln in Krankenhäusern, Pflege- und Rehabilitationseinrichtungen

### 3. Lebensmittellager, Umgang mit Lebensmittel

Thema	Stationsküche: Lebensmittel-Lagerung von Patienten/Bewohnern (Zwischenmahlzeiten, Privat)	Gemeinschafts- Speisesaal	Buffet-Versorgung	Pantryküche Schrankküche
<p><b>Lebensmittellagerung, Umgang mit Lebensmitteln</b></p> <p><b>Speiseausgabe</b> HACCP DIN 10519 Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel Kennzeichnung aller LM, gemäß Zusatzstoff-/Zulassungsverordnung</p> <p>sortieren</p>	<p>Lagerungsbedingungen entsprechend gesetzlichen Vorgaben (Einhaltung der jeweiligen Lagertemperatur und -dauer entsprechend des Produktes nach DIN 10508)</p> <p>Vermeidung nachteiliger Beeinflussung, Gewährleistung angepasster Umgebung, z.B. nicht in der Sonne oder offen ungeschützt auslegen</p> <p>Beachtung des Mindesthaltbarkeitsdatums und des Verbrauchsdatums (Kontrolle von leicht verderblichen Warengruppen täglich, bei lagerfähigen Produkten regelmäßige Kontrolle der Lagerzeit)</p> <p>Warmhalten bei min. 65 °C Warmhaltezeit max. 2 Std. Kaltspeisen kühl lagern Kühlhalten bei + 5 bis + 7°C Kaltspeisenausgabe bei max. 10°C</p> <p>Zu kühlende Lebensmittel sind nach Ausgabe binnen 2 h zu verbrauchen. Leichtverderbliche Lebensmittel bei + 5 bis + 7 °C in geschlossenen Behältern lagern. 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 Einhalten der Kühlkette (Temperaturkontrolle) Einfrieren von Lebensmittelresten ist nicht gestattet</p> <p>Bei Suppen, Soßen, Eintöpfen und ähnlichem dürfen Reste aus dem Ausgabebehälter nicht in das neue, noch volle Gefäß umgeschüttet werden.</p> <p>Wiedererwärmung in der Mikrowelle nur, wenn zwischenzeitlich korrekt und lückenlos gekühlt wurde. Weitere Voraussetzungen: Hohe Wattzahl, Temperaturkontrolle</p> <p>Ausstattung jedes Buffets mit Husten-, Anhauch- und Spuckschutz Trennung der Arbeitsbereiche in rein und unrein</p> <p><b>Bei gastrointestinalen Infektionsausbrüchen ist die Buffetversorgung einzustellen, die Stationsküche ist zu schließen!</b></p>			

#### 4. Reinigung, Desinfektion

Thema	Stationsküche: Lebensmittel-Lagerung von Patienten/Bewohnern (Zwischenmahlzeiten, Privat)	Gemeinschafts- Speisesaal	Buffet-Versorgung	Pantryküche Schrankküche
<b>Oberflächen Arbeitsflächen Fußboden</b> nach DIN 10516 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion	<p>Festlegungen im Hygiene- bzw. Reinigungs-/Desinfektionsplan. (Was, Wann, Wie, Womit, Wer)</p> <p>Sämtliche Arbeitsflächen und Geräte nach Gebrauch desinfizierend reinigen</p> <p>Flächendesinfektionsmittel mit geprüfter Wirksamkeit für Arbeitsflächen im Lebensmittelbereich anwenden.</p> <p>Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach Ablauf der Einwirkungszeit des Desinfektionsmittels vor Arbeitsbeginn mit Trinkwasser gespült werden.</p> <p>Desinfektionsmittel nicht mit Reinigern mischen.</p> <p>Auguss- und Waschbecken bei Bedarf und mindestens 1x täglich desinfizierend reinigen</p> <p>Fußböden täglich und bei sichtbarer Verschmutzung reinigen</p> <p>Bodenabläufe sind rückzubauen</p> <p><b>Hinweis zur Desinfektionsmittelauswahl:</b> Erreger angepasste Desinfektionsmittel z.B. bei Noro- / Rotaviren, Clostridien oder Salmonellen Rücksprache mit dem Hygieneteam</p>			
<b>Reinigungs- utensilien</b>	<p>Festlegungen im Hygiene- bzw. Reinigungs-/Desinfektionsplan.</p> <p>Tücher nach Beendigung der Zubereitung werfen oder in den Wäschesack geben.</p> <p>Reinigungsutensilien im desinfizierenden Waschverfahren waschen</p> <p>Schwämme und Spülbürsten müssen täglich erneuert, evtl. desinfizierend aufbereitet werden.</p> <p>Wischmopp nach Gebrauch in den Wäschesack geben.</p>			

## Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln in Krankenhäusern, Pflege- und Rehabilitationseinrichtungen

### 4a Schädlingsbekämpfung, Entsorgung von Lebensmitteln

Thema	Stationsküche: Lebensmittel-Lagerung von Patienten/Bewohnern (Zwischenmahlzeiten, Privat)	Gemeinschafts- Speisesaal	Buffet-Versorgung	Pantryküche Schrankküche
<b>Schädlings- bekämpfung</b> nach DIN 10523 Lebensmittelhygiene Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich	Schädlingsmonitoring im Hygieneplan festlegen. Präventiv: alle Lebensmittel sind schädlingssicher in geschlossenen Behältnissen zu lagern 1x wöch. gezielte, visuelle Kontrolle auf Schädlingsbefall. Bei Bedarf unmittelbare Schädlingsbekämpfung veranlassen,			
<b>Entsorgung von Lebensmittel und Abfälle</b>	Strikte Abfalltrennung, Min. 1x tägl. organische Lebensmittel-Abfälle entsorgen und abtransportieren. Zwischenlagerung und Transport in verschlossenen Behälter. Behälter nach Gebrauch reinigen			

## Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln in Krankenhäusern, Pflege- und Rehabilitationseinrichtungen

### 5 Geräte Utensilien

Thema	Stationsküche: Lebensmittel-Lagerung von Patienten/Bewohnern (Zwischenmahlzeiten, Privat)	Gemeinschafts- Speisesaal	Buffet-Versorgung	Pantryküche Schrankküche
<b>Kühlschrank + 4° bis + 7°C</b> nur für Lebensmittel nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene	Tägliche Temperaturkontrolle inkl. Dokumentation. Bei Abweichung Techniker/Wartungsdienst anfordern 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			
<b>Mikrowelle</b>	Reinigung bei sichtbarer Verschmutzung, mindestens 1x / Woche			
<b>Toaster</b>	Nach Gebrauch grobe Verschmutzung beseitigen, mindestens 1x / Woche von innen „entkrümeln“ und von außen reinigen.			
<b>Herd/Backofen</b>	Nach Gebrauch grobe Verschmutzung beseitigen, mindestens 1x / Woche reinigen			
<b>Wasserkocher</b>	Für Teezubereitung kochendes Wasser verwenden, Entkalkung nach Bedarf			
<b>Kaffee-/Teeautomaten</b>	Täglich 1x reinigen inkl. Wassertank entleeren. Entkalken nach Bedarf, Herstellerangaben beachten			
<b>Trinkwasserspender (Trinkwasserbrunnen)</b>	Nach Trinkwasserverordnung 2001 Anlage 1 Teil II gelten für Wasser, das in Flaschen oder andere Behältnisse abgefüllt wird, erhöhte Anforderungen an die mikrobiologische Qualität. Außerdem Beachtung der Empfehlung der DGKH 1997 <sup>3)</sup> . Nur geeignete Trinkwasserspender einsetzen (siehe Empfehlung DGKH 1997 <sup>3)</sup> ) 2 x jährlich Wartung 2 x jährlich Untersuchung nach Trinkwasserverordnung			
<b>Kochutensilien: Kochlöffel, Messer, Schneidbrett, Schöpflöffel etc.</b>	Geschirrspüler geeignet. Nach Gebrauch im Geschirrspüler aufbereiten			
<b>Thermoskanne</b>	In Risikobereichen immer spülmaschinengängig			

## Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln in Krankenhäusern, Pflege- und Rehabilitationseinrichtungen

### 6. Geschirrspülmaschinen

Thema	Stationsküche: Lebensmittel-Lagerung von Patienten/Bewohnern (Zwischenmahlzeiten, Privat)	Gemeinschafts- Speisesaal	Buffet-Versorgung	Pantryküche Schrankküche
<b>Eintankgeschirrspülmaschinen nach DIN 10512</b>	<p>Tägliche Routineprüfung nach DIN 10512                      Jährliche Verfahrensprüfung im praktischen Betrieb (Prüfung der benutzten Prozesse) wird empfohlen nach DIN 10512                      Reinigen bei Bedarf, mindestens 1x / Woche, Sieb, Innenraum, Düsen                      Antrocknungszeit der Speisereste auf Geschirr/Besteck max. 2 h</p>			
<b>Gläserspülmaschinen nach DIN 10511</b>	<p>Tägliche Routineprüfung nach DIN 10511                      Jährliche Verfahrensprüfung im praktischen Betrieb (Prüfung der benutzten Prozesse) wird empfohlen nach DIN 10511                      Reinigen bei Bedarf, min. 1x / Woche, Sieb, Innenraum, Düsen                      Antrocknungszeit der Speisereste auf Gläsern max. 2 Stunden</p>			
<b>Gewerbliche Kurzzeitmaschinen</b>	<p>Trinkwasser, üblicher Reiniger.                      Thermische bzw. chemothermische Desinfektion möglich, <b>min. 65°C-Programm einsetzen</b>                      In Bereichen für besonders infektionsanfällige Patienten (z. B. Onkologie, Transplantations- und Verbrennungseinheiten) sollte ein Desinfektionseffekt gemäß DIN EN ISO 15 993-1 gewährleistet sein.                      Für die Praxis sollten hier also Temperaturen von mindestens 80 °C einstellbar sein.                      Reinigen bei Bedarf, min. 1x / Woche, Sieb, Innenraum, Düsen  <b>Periodische Prüfung bei Verwendung für semikritische Medizinprodukte:</b>                      1 x / Jahr und bei Bedarf (z.B. nach technischer Wartung)  <b>Mikrobiologische Kontrolle:</b> 10 Abklatschproben + Reinigerflotte, Bioindikatoren <b>analog</b> DIN 10510</p>			
<b>Haushaltsgeschirrspülmaschinen</b>	<p>Diese Maschinen sollten in den oben genannten Bereichen nicht mehr zum Einsatz kommen, da keine gesicherte Desinfektionsleistung vorhanden ist.                      Falls noch im Einsatz:                      65°C-Programm, kein Kurzprogramm                      Trinkwasser, üblicher Reiniger                      Reinigen bei Bedarf, min. 1x / Woche, Sieb, Innenraum, Düsen  <b>Nicht</b> für Geschirr von infektiösen Patienten verwenden  <b>Keine</b> Aufbereitung von Medizinprodukten z.B. AM-Dispenser, Behälter für Spülflüssigkeiten enteraler Sonden etc.</p>			

## Anlagen:

Rechtliche Grundlagen (einschließlich HACCP-Konzept) und EG-Richtlinien.  
(EN/EWG 852/853, ersetzt Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) vom 05.08.1997

DIN 10510, Lebensmittelhygiene: Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen  
(Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung), April 2001

DIN 10511, Lebensmittelhygiene: Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen  
(Hygienische Anforderungen, Prüfung), Mai 1999

DIN 10512, Lebensmittelhygiene: Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen  
(Hygienische Anforderungen, Typprüfung), Dezember 2001

DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel

DIN 10519 Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel

DIN 10524 Lebensmittelhygiene – Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben

DIN 10516 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion

DIN 10523 Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 01. 09.2005,  
(BGBl I, S. 2618 vom 06.09.2005)

EG - VO 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Biostoff V

Flächendesinfektion siehe RKI- Empfehlungen bzw. VAH-Liste

HACCP-Konzept

## Literatur:

Braun R. Mayer J. Praxishandbuch GV: Hygiene in Großküchen. 11. Aktualisierungs-Lieferung 12/2005

Personalhygiene in lebensmittelverarbeitenden Betrieben.

Hrsg. Arbeitssicherheitsinformationen (ASI) Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel + Gaststätten (BGN): 11.02.2004

**DGKH- Empfehlungen zu Errichtung und Betrieb von Trinkbrunnen zum Anschluss an die Trinkwasserhausinstallation in Krankenhäusern, Reha-Kliniken, Altenpflegeheimen und vergleichbaren Einrichtungen (Trinkbrunnen-Empfehlung): 1997**

[www.din.de](http://www.din.de)