

Hintergrund

Lebensmittelbedingte Infektionen stellen die häufigsten Infektionskrankheiten in Deutschland dar. Zur Vermeidung solcher Infektionen gelten für die Herstellung und den Umgang mit Lebensmitteln strenge Vorschriften. An dieser Stelle werden nur die für den stationären Alltag erforderlichen Hygienemaßnahmen erläutert.

Allgemeine Grundsätze

Alle Personen die Speisen zubereiten, müssen frei von Krankheitserregern sein und nachfolgende Grundsätze einhalten:

- Der Umgang mit Lebensmittel ist verboten bei Hautausschlägen, Abszessen, eitrigen Entzündungen oder Furunkeln, übertragbaren Krankheiten wie z. B. Salmonellen sowie Verletzungen im Bereich der Hände oder Arme
- Die zur Tätigkeit in den Teeküchen der Altenhilfeeinrichtungen eingeteilten Mitarbeiter haben während der Zubereitungszeit keinesfalls die Bewohnerzimmer zu betreten
- Vor dem Umgang mit Speisen und Getränken ist eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen
- Zubereitete Lebensmittel werden nicht mit den Händen angefasst. Ist dies unumgänglich, werden für die Dauer der Tätigkeit Einmalhandschuhe getragen
- Vor dem Umgang mit Lebensmittel ist auch eine saubere Schutzschürze anzulegen.
- Die Schutzschürze ist unmittelbar nach Abschluss der Tätigkeit zu entsorgen (Schmutzwäsche)

Umgang mit Lebensmittel

Die folgenden Umgangsformen gelten auch für die privaten Lebensmittel aller Mitarbeiter:

- Angebrochene Lebensmittel müssen abgedeckt (Folie oder geschlossene Behälter) im Kühlschrank aufbewahrt werden
- Der Inhalt von angebrochenen Konservendosen darf nicht in der Dose aufbewahrt werden (Übergang von Schwermetallionen in Lösung)
- Übrig gebliebene Lebensmittel werden nicht eingefroren
- Übrig gebliebenes Brot darf nicht gesammelt werden (Schädlingsbefall)
- Mahlzeiten, die vom Bewohner nicht gleich eingenommen werden (z.B. wenn der Bewohner vor einer Untersuchung nüchtern bleiben muss), müssen gekühlt aufbewahrt werden
- Vor der Ausgabe von Joghurt und anderen verpackten Lebensmitteln ist das Haltbarkeitsdatum zu kontrollieren
- Beim erneuten Erwärmen von Mahlzeiten auf ausreichende Temperatur achten (**Kerntemperatur 65°C**)
- **Achtung:** in der Mikrowelle ist je nach Lebensmittel eine ungleichmäßige Erwärmung möglich!

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.2	Oktober 2025	Seite 1 von 3

- Verderbliche Lebensmittel dürfen nicht offen in Patienten- bzw. Bewohnerzimmer gelagert werden
- Bei Anbruch von Verpackungen ist das Verzehrdatum zu beachten
- Zur Vorratshaltung müssen Lebensmittel (Zucker, Mehl usw.) nach Anbruch in auswaschbare Behälter mit Deckel (keine Blechdosen) gefüllt werden, ein Etikett mit Anbruch- und Verbrauchsdatum ist anzubringen
- Lebensmittel, die auf den Fußboden gefallen sind, müssen verworfen werden

Umgang mit Bedarfsgegenständen

- Geschirr wird nicht auf dem Fußboden abgestellt
- Gebrauchtes Bewohnergeschirr muss in einer Spülmaschine (thermische Desinfektion) aufbereitet werden
- Reinigungsutensilien (Geschirrtücher, Spültücher) mindestens täglich wechseln
- Speisenabfälle nach jeder Schicht entsorgen

Kühlschränke

- Jeder Lebensmittelkühlschrank muss mit einem Kühlkastenthermometer ausgestattet sein
- die vorgegebene Lagerungstemperatur zwischen 4 – 8°C ist einzuhalten und **wöchentlich** zu kontrollieren
- die gelagerten Lebensmittel sind **wöchentlich** auf Verfalldaten zu kontrollieren
- nicht mehr haltbare Lebensmittel sind zu entsorgen
- der Kühlschrank ist einmal monatlich, bei sichtbarer Verschmutzung sofort, zu desinfizieren (Flächendesinfektionsmittel, mit klarem Wasser nachwischen)
- die wöchentliche Temperaturkontrolle, die Kontrolle auf Verfalldaten sowie die monatliche Desinfektion sind anhand einer Checkliste zu dokumentieren

Mikrowellengeräte

- Mikrowellengeräte sind einmal wöchentlich und bei sichtbarer Verschmutzung sofort zu reinigen

Geschirr

- Bewohnergeschirr (Bestecke, Teller, Gläser usw.) werden in einem zentralen maschinellen Reinigungs- und Desinfektionsverfahren aufbereitet, **vgl. Reinigungs- und Desinfektionsplan**
- Die Lagerung von aufbereitetem Geschirr im Küchen- und Stationsbereich erfolgt trocken und staubgeschützt

Geschirrschränke

- Geschirrschränke sind vierteljährlich und bei sichtbarer Verschmutzung sofort zu reinigen
- Das Geschirr ist übersichtlich und ordentlich zu lagern

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.2	Oktober 2025	Seite 2 von 3

	Handbuch Qualitätsmanagement Zentralküche	Kap. D.7.1.4.2
--	--	-------------------

Vorratschränke für Lebensmittel

- Vorratsschränke sind vierteljährlich und bei sichtbarer Verschmutzung sofort zu reinigen
- Haltbarkeitsdaten sind monatlich zu kontrollieren, verdorbene Ware ist zu entsorgen
- Die Vorräte sind übersichtlich und ordentlich zu lagern
- Lebensmittel und Reinigungsmittel dürfen nicht zusammen gelagert werden
- Angebrochene Waren sind mit Lebensmitteletiketten zu versehen

Wasserkocher

- Je nach Wasserhärte sind die Wasserkocher in regelmäßigen Abständen zu entkalken
- Wasserkocher außen einmal wöchentlich und bei sichtbarer Verschmutzung sofort reinigen

Fettfilter/Dunstabzugshauben

- Diese sind halbjährlich zu reinigen (je nach Gerät Filterwechsel oder Aufbereitung in der Geschirrspülmaschine)

Schränke für Reinigungsutensilien

- Diese Schränke müssen vierteljährlich und bei sichtbarer Verschmutzung sofort gereinigt werden
- Die Reinigungsutensilien sind übersichtlich und ordentlich zu lagern
- Reinigungsmittel und Lebensmittel/Getränke dürfen nicht zusammen gelagert werden

Servietten/Vorbinder

- Servietten und Vorbinder kommen unmittelbar mit dem Mund in Kontakt und müssen staubgeschützt aufbewahrt werden
- Nach Gebrauch sind diese zu entsorgen
- Ausgegebene und nicht benutzte, aber augenscheinlich noch saubere Servietten müssen ebenfalls entsorgt werden

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.2	Oktober 2025	Seite 3 von 3