

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.

1. 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
- 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)

2. Umgang mit Lebensmittel

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

- Angebrochene Lebensmittel müssen abgedeckt (Folie oder geschlossene Behälter mit Anbruchsdatum versehen) 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!
- Verderbliche Lebensmittel dürfen nicht offen in Bewohnerzimmer gelagert werden

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.2	Nov.2024	Seite 1 von 3

 Handbuch Qualitätsmanagement	Umgang mit Lebensmittel	Kap. D.7.1.4.1
--	--------------------------------	-------------------

- Bei Anbruch von Verpackungen ist das Verzehrdatum zu beachten
- Zur Vorratshaltung müssen Lebensmittel (Zucker, Traubenzucker 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

3 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

4. Kühlschränke

- Jeder Lebensmittelkühlschrank muss mit einem Kühlstrankthermometer ausgestattet sein
- die vorgegebene Lagerungstemperatur zwischen 4 – 8°C ist einzuhalten und einmal wöchentlich zu kontrollieren
- die gelagerten Lebensmittel sind vor Ausgabe/Anbruch und einmal 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

5. Mikrowellengeräte

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

6. Geschirr

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

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.2	Nov.2024	Seite 2 von 3

	Handbuch Qualitätsmanagement Umgang mit Lebensmittel	Kap. D.7.1.4.1
---	---	-------------------

7. **Geschirrschränke**

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

8. **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

9. **Wasserkocher**

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

10. **Fettfilter/Dunstabzugshauben**

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

11. **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

12. **Servietten/Vorbinder**

- Servietten und Vorbinder kommen unmittelbar mit dem Mund in Kontakt und müssen staubgeschützt aufbewahrt werden
- Papierservietten sind nach Gebrauch zu entsorgen
- benutzte, aber augenscheinlich noch saubere Papierservietten müssen ebenfalls entsorgt werden
- Bewohnerbezogene Stoffvorbinder sind einmal täglich zu wechseln

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.2	Nov.2024	Seite 3 von 3