

FACHRICHTLINIE Nr. 15

Hygienerichtlinien für Stations- und Teeküchen Stationsbuffets und **Therapieküchen**

Inhalt

| | |
|--|---|
| Einleitung..... | 1 |
| Allgemeines | 2 |
| Händewaschen und Händedesinfektion: | 2 |
| Geschirr, Geräte | 2 |
| Lagerung..... | 3 |
| Speisenausgabe / Bereitstellung..... | 3 |
| Allgemein: | 3 |
| Warme Speisen: | 4 |
| Kalte Speisen: | 4 |
| Cook & Chill-System/Regenerierwagen | 4 |
| Buffet auf Stationen | 5 |
| Therapieküchen..... | 5 |
| Kaffeeautomaten die fest an das Trinkwassersystem angeschlossen sind | 5 |
| (Trink-) Wasser | 6 |
| Abfälle..... | 6 |
| Reinigung und Desinfektion | 6 |
| Geschirrtücher..... | 6 |
| Schädlingsprävention | 7 |
| Mikrobiologische Überprüfung | 7 |
| Personalhygiene | 7 |

Einleitung

In Krankenhäusern und Pflegeheimen werden die Mahlzeiten nicht nur zentral, sondern auch auf Stationen und anderen Einheiten zubereitet. Somit können verallgemeinert funktionell folgende Bereiche unterschieden werden. **Stationsküchen** in denen Speisen aktiv zu- bzw. vorbereitet werden, **Buffets** an denen sich mobile Patienten selbst bedienen, **Teeküchen** bzw. Bereiche die dem Vorhalten von Lebensmitteln und dem Zubereiten von (Heiß-)Getränken dienen und

Therapieküchen in denen Bewohner und Klienten mit Unterstützung von Fachpersonal Speisen zubereiten.

In unterschiedlichem Ausmaß kommt es hierdurch zu einem erhöhten Risiko, dass Lebensmittel durch die Verunreinigung mit Mikroorganismen (vor allem über die Hände), durch unsachgemäße Lagerung

(Haltbarkeit) und durch eine unzureichende Trennung unreiner und reiner Lebensmittel nachteilig beeinflusst werden.

Somit gilt festzuhalten, dass auch für diese dislozierten Bereiche abhängig von ihrer Nutzung und somit einhergehenden Erfordernissen, die nachfolgend angeführten Rahmenbedingungen der Lebensmittelhygiene einzuhalten sind.

Um ein standardisiertes Vorgehen zu ermöglichen, sind für Stationsküchen und Buffets die Rahmenbedingungen bzw. Prozessabläufe in Analogie zu dem HACCP-Konzept zu beschreiben und durch das Hygieneteam in Abstimmung mit dem Krankenhaushygieniker der KAGes freizugeben.

Allgemeines

- Am Eingang zur Stationsküche ist ein Hinweisschild anzubringen, dass der Zutritt für PatientInnen und BesucherInnen nicht bzw. nur in Ausnahmefällen gestattet ist
- Oberflächen der Einrichtung müssen glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ausgeführt sein. Anschlussflächen zu Wänden etc. müssen verputzt sein.
- In den Stationsküchen dürfen keine Topfpflanzen, Schnittblumen oder andere Zierpflanzen aufgestellt werden
- Möglichst räumliche bzw. zeitliche Trennung von reinen und unreinen Arbeiten
- Die Stations- **Bereichs**leitung ist für die Organisation, die Umsetzung und Kontrolle der hygiene relevanten Maßnahmen verantwortlich.

Händewaschen und Händedesinfektion:

(gemäß FRL 01)

- Die Reinigung der Hände sollte nur beim dafür vorgesehenen hyg. Handwaschbecken erfolgen.
- Eine Einrichtung zur Händedesinfektion (FRL 01 „Hygienische Händedesinfektion“) **muss** für das Personal in Stations- und Teeküchenbereichen, **Therapieküchen** sowie für die Buffetversorgung vorhanden sein
- **Vor Arbeitsbeginn, nach jeder Toilettenbenützung, nach Verrichtung von Schmutzarbeiten, sowie nach Tätigkeiten in „unreinen“ Bereichen sind im Anlassfall die Hände und die Unterarme mit Seife gründlich zu reinigen und mit einem geeigneten Produkt in einem weiteren Schritt zu desinfizieren. Zum Trocknen der Hände sind stets Einmalhandtücher zu verwenden.**

Geschirr, Geräte

- Bei der Geschirrrreinigung ist auf eine Trennung zwischen unreinen und reinen Bereichen zu achten. Jegliches Geschirr das von Patienten genutzt wird, ist maschinell entweder thermisch ($\geq 80\text{ °C} / \geq 30\text{ sec}$ oder $\geq 83\text{ °C} / \geq 15\text{ sec}$ oder $\geq 85\text{ °C} / \geq 10\text{ sec}$, bzw. VTD), oder chemothermisch desinfizierend aufzubereiten
- Geschirrtteile und Geräte die verwendet werden, dürfen keine Beschädigungen (verbeult, gesprungen oder abgeschlagen) aufweisen, welche Lebensmittel nachhaltig beeinflussen könnten
- Nur Schneidebretter mit glatter Oberfläche (kein Holz) verwenden. Bei rauen Oberflächen sind die Schneidebretter auszutauschen

- Die desinfizierende Reinigung der Thermoskannen hat zumindest 1x täglich im **thermischen oder chemothermischen** Geschirrspüler zu erfolgen
- Das Geschirr muss staub- und kontaminationsgeschützt gelagert werden

Technische Geräte: Reinigung und Desinfektion lt. RD-Plan

Kühlschrank:

- Sämtliche gekühlt zur Anwendung kommenden Lebensmittel sind im Kühlschrank zu lagern
- Regelmäßige Kontrolle des Ablaufdatums bei gelagerten Lebensmitteln im Stationskühlschrank
- Private Lebensmittel von Patienten dürfen nicht im Stationskühlschrank gelagert werden
- Der Kühlschrank ist regelmäßig (lt. RD-Plan) zu reinigen und zu desinfizieren
- Die Temperatur ist mittels eines Thermometers arbeitstäglich zu überprüfen und zu dokumentieren (0°C-4°C, max. 6°C)
- Die Tiefkühlfächer **sind** so oft wie notwendig, zumindest jedoch einmal jährlich, abzutauen, zu reinigen und mit einem alkoholischen Flächendesinfektionsmittel zu desinfizieren

Lagerung

Auf die entsprechenden gesetzlichen Vorgaben der Lagerungsbedingungen ist zu achten.

- Einhaltung der jeweiligen Lagerungstemperatur
- Leicht verderbliche Lebensmittel im Kühlschrank lagern
- first in – first out, (regelmäßige Kontrollen des Ablaufdatums)
- Für die Aufbewahrung von essfertig zubereiteten Speisen sollte ggf. ein eigener Kühlschrank (z.B. Thermoboard) vorhanden sein
- Die Lebensmittel müssen verpackt oder abgedeckt gelagert werden, um eine nachteilige Beeinflussung zu verhindern
- Lagerung von Lebensmitteln in Originalpackungen, z.B. Tee, Suppenwürze, Backerbsen, etc.. Werden diese Lebensmittel nicht in Originalverpackungen gelagert, so sind die Gebinde mit dem Inhalt und dem Ablaufdatum zu versehen. Die Gebinde sind vor Neubefüllung laut RD-Plan zu reinigen und zu desinfizieren.

Speisenausgabe / Bereitstellung

Allgemein:

- Vor jeglicher Manipulation mit verzehrfertigen Lebensmittel ist eine hygienische Händedesinfektion laut FRL 01 durchzuführen
- Bei der Speisenausgabe durch das Schöpfsystem sind ein Haarschutz und eine Einmalschürze zu tragen
- Auf die Verwendung von Schutzhandschuhen (Cave: Thermoschutz) kann bei Durchführung einer hygienischen Händedesinfektion verzichtet werden

Warme Speisen:

- Nach dem Erhitzen oder Kochen sind die Speisen bei Temperaturen von 70°C (mind.65°C) zu halten
- Die Heißhaltezeit darf 3 Stunden nicht überschreiten

Anmerkung: Die Heißhaltetemperatur bezieht sich auf die Speiseausgabe und ist unabhängig von der Verzehrtemperatur.

Kalte Speisen:

- Kaltspeisen kühl lagern (0°C bis 4°C, maximal 6°C)
- Kaltspeiseausgabe bei maximal 8°C - 12°C

Bereitstellung von Lebensmitteln, die durch die Küche geliefert werden und die nicht unmittelbar zum Verzehr kommen:

Erläuterung:

Speisen für Patienten, die zum Zeitpunkt des Ausspeisens nicht auf Station sind, werden z.T. unconditioniert vor Ort vorgehalten. Ein besonderes mikrobiologisches Risiko besteht hierbei vor allem für kalte Speisen (Müsli, Joghurt-offen, Salate mit pH > 4,5, etc.) da hier im Rahmen der Produktion generell keine bakterielle Inaktivierung durch Erhitzen erfolgte und somit von einer deutlich höheren Ausgangskeimzahl auszugehen ist.

Unter Abwägung der realen Gegebenheiten wird aus hygienischer Sicht folgendes Vorgehen empfohlen (Wertung 1 - 3: 1 - Idealzustand/Planungsgrundlage, 2 - 3 - nach Möglichkeit)

- 1) Lebensmittel, die kühl zum Verzehr bestimmt sind, werden aktiv gekühlt (s.o.), Lebensmittel, die zum Verzehr im heißen Zustand bestimmt sind, werden aktiv heiß gehalten (s.o.)
- 2) Alle Lebensmittel werden bis zum Verzehr aktiv gekühlt
- 3) Lebensmittel, die kühl zum Verzehr bestimmt sind, werden aktiv gekühlt (s.o.), Lebensmittel, die zum Verzehr im heißen Zustand bestimmt sind, können max. 3 h bei Raumtemperatur vorgehalten werden

Vor dem Ausspeisen sind alle Lebensmittel, die zum Verzehr im heißen Zustand bestimmt sind, auf $\geq 75^{\circ}\text{C}$ zu erhitzen (Cave: Pkt. 1 erfüllt).

Cook & Chill-System/Regenerierwagen

Beim Cook & Chill werden die Speisen mit herkömmlichen Verfahren gegart und danach mittels Schnellkühlern auf eine Kerntemperatur von minimal 0 bis maximal 3°C heruntergekühlt.

Die Schnellkühlung muss dabei von 75°C auf 10°C innerhalb einer Stunde erfolgen, die gesamte Schnellkühlung von 75°C auf 3°C hat innerhalb von 90min zu erfolgen. Nach dem Verteilertransport werden die Speisen auf den Stationen im Regenerierwagen wieder auf $>75^{\circ}\text{C}$ Kerntemperatur regeneriert/erhitzt und mit ungefähr 65°C ausgegeben.

Die Lagerung der fertig gegarten, abgekühlten Lebensmittel erfolgt bei 4°C für maximal 72h im Regenerationswagen. Die 72h gelten ab dem Zeitpunkt der abgeschlossenen Schnellkühlung.

Beim Regenerieren im Regenerationswagen wird das Essen wieder auf über 75°C erwärmt, danach sollten die erwärmten Speisen innerhalb von 45 min ausgegeben werden.

Speisen die schon regeneriert wurden, jedoch nicht sofort ausgegeben werden (z.B. Patient ist noch bei einer Untersuchung), können bei Raumtemperatur zugedeckt für maximal 3h gelagert werden und anschließend vor der Ausgabe an den Patienten in der Mikrowelle wieder aufgewärmt werden. Hierbei ist auf eine ordentliche Durcherhitzung zu achten! Speisen, die kalt ausgegeben werden (Salat, Joghurtcreme, etc.) sind für diesen Zeitraum im Kühlschrank zu lagern.

Im Stationskühlschrank vorgehaltene Essen sollen nach gekühlter Lagerung noch am Auslieferungstag verbraucht werden.

Wird Essen für die Patienten in der Mikrowelle aufgewärmt, muss das erwärmte Essen mindestens eine Kerntemperatur von 75 °C erreichen.

Dies ist nicht der Fall, wenn man eine hohe Watt-Leistung und eine kurze Zeit wählt.

Gegarte Lebensmittel sollten nach Möglichkeit nur bei max. 400 Watt erwärmt werden, bei einer höheren Leistung wird das Lebensmittel sonst übergart.

Die durchschnittliche Erwärmungs-Zeit beträgt zwischen 3min und 5 min bei 400 Watt und ist natürlich auch vom Lebensmittel abhängig.

Buffet auf Stationen

Ein auf Station bereitgestelltes Buffet muss dem Lebensmittelgesetz und den darauf basierenden Verordnungen entsprechen (z.B. Lebensmittelhygieneverordnung, Trinkwasserverordnung, Milchhygieneverordnung usw. siehe Literaturverzeichnis) und unterliegt daher entsprechenden Einschränkungen.

Eine zuständige Person hat die Verantwortung über das Bereitstellen, Überwachen und Abräumen des Buffets.

Bei der Bereitstellung von Stationsbuffets sind leicht verderbliche Lebensmittel wie Wurst, Käse, etc. in Kühlvitrinen bzw. Kühlboxen anzubieten. Die Lagertemperatur **darf** hier nicht höher als 8°C sein und die Lagerdauer 3 Stunden nicht überschreiten. Ein „Hustenschutz“ **muss** vorgesehen werden. Für Brot und Gebäck **müssen** geeignete Entnahmehilfen bereitgestellt werden. Für Butter, Marmelade, Aufstriche, etc. sind fertigverpackte Portionen zu bevorzugen.

Therapieküchen

Therapieküchen werden vom Fachpersonal mit den Bewohnern/Klienten betrieben. Die vorab genannten Bedingungen zur Lagerung, Zubereitung inkl. Zwischenreinigung und Desinfektion sind einzuhalten.

Bewohner/Klienten sollten vom Fachpersonal über allgemeine Hygienemaßnahmen (Umgang mit Lebensmitteln, Lagerung, Reinigung und Desinfektion, Persönliche Hygiene, ...) beim Hantieren mit Lebensmitteln und der Zubereitung von Speisen unterwiesen werden.

Lebensmittel und Zutaten sind über die hauseigene Küche zu beziehen.

Kaffeeautomaten die fest an das Trinkwassersystem angeschlossen sind

Kaffeeautomaten, die fest an das Trinkwassersystem angeschlossen sind und aus denen sich Patienten z.T. selbst bedienen, stellen bei insuffizienter Reinigung und Desinfektion eine potentielle Quelle für gram-negative Erreger dar. Um das diesbezügliche Risiko zu minimieren, wird folgendes Vorgehen empfohlen.

Geräte die die nachfolgend angeführten technischen Voraussetzungen nicht erfüllen, sind nach Ermessen des Hygieneteams (ev. halbjährlich) mikrobiologisch zu beproben.

- Geräteseitig tägliches Durchspülen aller Leitungen und Düsen mit heißem Wasser
- Zusätzlich zur täglichen Heißwasserspülung müssen wöchentlich alle Düsenauslässe, Behältnisse und Führungsschienen für Konzentratbehälter mit einem Flächendesinfektionsmittel desinfiziert werden
- Die Auslässe (Düsen) sollten in Edelstahl ausgeführt sein (optional)

(Trink-) Wasser

Wasser zum Genuss bzw. für Zubereitungen muss Trinkwasserqualität aufweisen!

Mineralwasser:

- Die Abgabe ist patientenbezogen und erfolgt im Originalgebinde
- nach Gebrauch muss die Mineralwasserflasche wieder verschlossen werden

Abfälle

Abfalltrennung entsprechend der Richtlinie 0011.6535 (Abfallwirtschaftskonzept und Richtlinie zur Abfalltrennung)

Reinigung und Desinfektion

Die Reinigung und Desinfektion aller Oberflächen und Böden erfolgt nach dem aktuellen RD-Plan und unter Berücksichtigung der FRL 42 „Reinigung und Flächendesinfektion“ ([Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen werden vorzugsweise](#) mit einem alkoholischen Flächendesinfektionsmittel [desinfiziert](#)). Die Aufbereitung sämtlicher Reinigungsutensilien und Reinigungstücher erfolgt laut aktuellem RD-Plan und anhand der Fachrichtlinie 29 „Hygienische Anforderung an die Aufbereitung von Reinigungs- und Desinfektionszubehör“.

Geschirrtücher

Geschirrtücher nicht als Handtücher [benutzen](#). [Zum Trocknen der Hände sind Einmalhandtücher zu verwenden](#). [Geschirrtücher sind regelmäßig zu wechseln](#).

Sämtliche in der Küche verwendeten Reinigungsutensilien und Reinigungstücher müssen nach Gebrauch laut aktuellem Reinigungs- und Desinfektionsplan und der FRL 29 „Hygienische Anforderung an die Aufbereitung von Reinigungs- und Desinfektionszubehör“ [desinfizierend aufbereitet](#) werden.

Schädlingsprävention

- Fenster im Küchenbereich, die geöffnet werden, **müssen** mit einem Fliegengitter ausgestattet sein
- Schädlingsbefall (Schaben, Ameisen, etc.) ist unverzüglich an die Stationsleitung bzw. an das Hygieneteam zu melden. Zumindest bei Schabenbefall ist immer eine autorisierte Schädlingsbekämpfungsfirma zuzuziehen. Dies gilt auch für den Fall, **dass** die in Eigenregie durchgeführten Bekämpfungsmaßnahmen (Ameisen, Motten, etc.) nicht ausreichen.
- Die verwendeten Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen auf keinen Fall in Kontakt mit Lebensmittel gelangen.

Mikrobiologische Überprüfung

Die Durchführung der mikrobiologischen Kontrollen erfolgt nach Ermessen des Hygieneteams.

Personalhygiene

Die Vorgaben für die Personalhygiene kann in folgenden FRL nachgelesen werden:

- FRL 20: Persönliche Hygiene
- FRL 01: Hygienische Händedesinfektion
- FRL 03: Händewaschen **und Hautschutz/Hautpflege der Hände**

„Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln“ (GZ BMG – 75210/0001-II/B13/2013); (s. link: Hygieneplan)

Literaturhinweise :

- HygMed 2015; 40 [9]: 361–364
- DGKH Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln in Krankenhäusern, Pflege- und Rehabilitationseinrichtungen 18.4.2008
- RKI: Epidemiologisches Bulletin Nr. 29, 21. Juli 2006, RKI: zur Richtlinie für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention: Anforderungen an die Hygiene bei der Lebensmittelversorgung und ihre Qualität
- Klinisches Institut für Krankenhaushygiene, AKH Wien Hygienerichtlinie; Buffet auf Stationen
- Arbeitskreis für Hygiene in Gesundheitseinrichtungen des Magistrats der Stadt Wien MA-15, Aufgaben des Hygieneteams im Bereich von Küchen in Gesundheitseinrichtungen vom 8.10.2014

KONTAKTADRESSE:

Institut für Krankenhaushygiene und Mikrobiologie
Stiftingtalstraße 16, 8010 Graz
T: 0316 340-5700
www.krankenhaushygiene.at

FÜR DEN INHALT VERANTWORTLICH:

Institut für Krankenhaushygiene und Mikrobiologie
ARGE- HFK