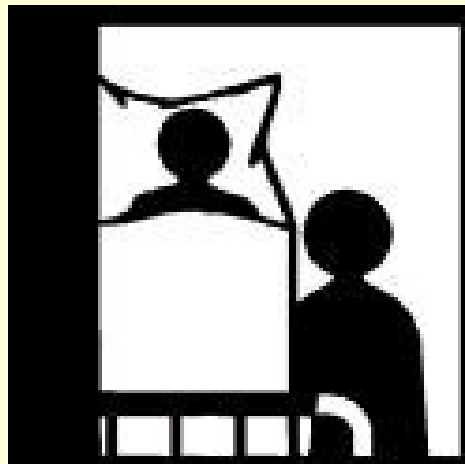
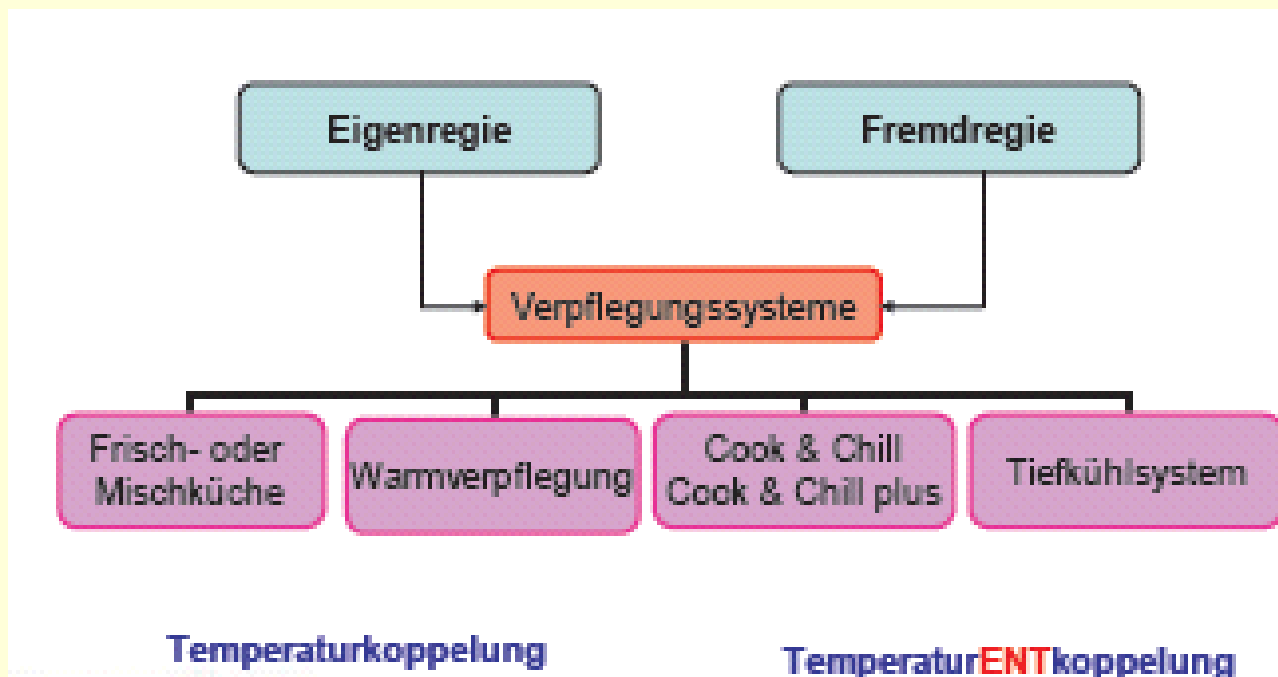


# Sichere Lebensmittelver- sorgung für den Bewohner



## Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme



# Vergleich der Systeme:

<b>Frisch- und Mischküche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachpersonal bzw. mit entsprechender Qualifizierung</li> <li>• Bei sachgerechtem Umgang und entspr. baul. Voraussetzungen ernährungsphysiologisch wertvoll</li> <li>• Hygienisch durch funktionierendes HACCP steuerbar</li> </ul>
<b>Warmverpflegung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kein Fachpersonal, angelernt</li> <li>• Sehr abh. vom Lieferanten, z.B. Temperaturen, Stehzeiten, Nährwert, Transportwege,</li> <li>• Produktionshygiene nicht steuerbar (evtl. Betriebsbesichtigungen)</li> </ul>
<b>Cook &amp; Chill und Tiefkühlkost:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gut angelerntes Hilfspersonal</li> <li>• Einflussnahme auf Garprozess, Temperaturen, Hygiene beim Umgang mit dem Produkt.</li> <li>• ernährungsphysiologisch bei hochwertigen Produkten und schonender Zubereitung sinnvoll</li> </ul>

- Verpflegung auf Station:
  1. Serviersystem Teller/Tablett (für immobile Bewohner)
  2. Buffetform mit Ausgabe (mobile Bewohner)
  3. Gemeinschaftsraum/Speiseraum

# Umgang mit warmen Speisen

## Problem: Warmhaltezeiten

DIN 10508 „Temperaturen für Lebensmittel“

- idealerweise 30 Minuten
- nicht länger als 3 Stunden ab Ende der Produktion

DGE

- gegartes Gemüse max. 2 Stunden

Häufig liegen die Warmhaltezeiten über 4 h!

Lösung: temperaturentkoppelte Systeme

# Auswahl des Verpflegungssystems

- Bauliche, personelle Vorraussetzung prüfen
- Kapazität berücksichtigen, weitere Nachfrage einkalkulieren
- Zeitfenster beachten
  - Untersuchungen, OPs, Abläufe auf Station, Therapie, etc.

# Hygienemanagement wichtig:

- BFR meldet jährlich 200.000 Fälle von LM-Infektionen.

## Lebensmittelinfektionen/-intoxikationen

- nicht Vorhandensein der MO allein, sondern hohe Keimzahl entscheidend für Erkrankung
- körperlicher Zustand spielt eine erhebliche Rolle:
  - Risikogruppe: YOPI's (ca. 20% der Bevölkerung)
- Erregerquelle: kritische Lebensmittel u.a. Fleisch, Geflügel, Milchprodukte, Eierspeisen

**Unzureichend erhitzte oder gekühlte Lebensmittel  
sind Hauptursache!**

# Mikroorganismen sind überall

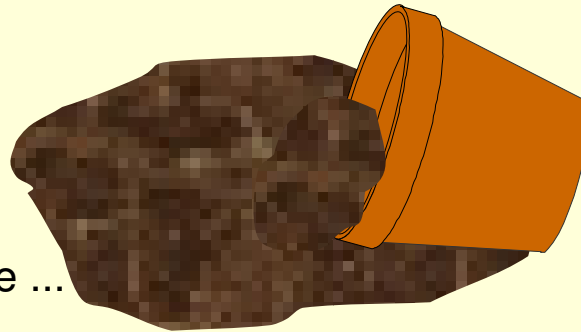
Im Wasser  
und Abwasser ...



in der Luft ...



in der Erde ...



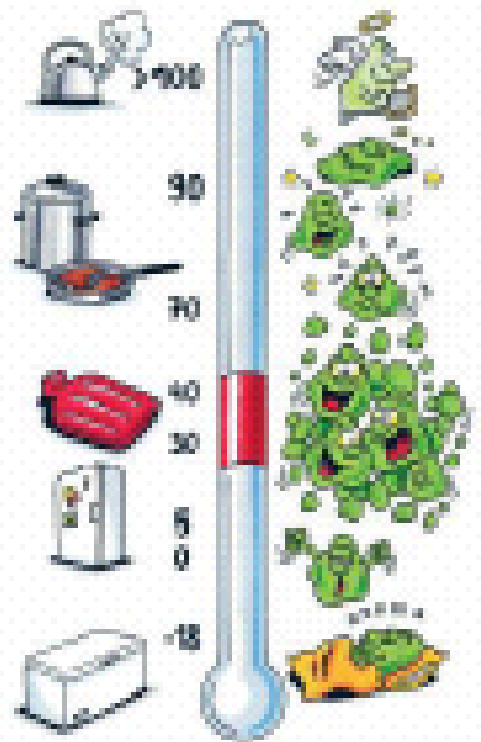
im Staub





# Temperaturen

## Kritische Temperaturbereiche



- Ausreichendes Erhitzen tötet Mikroorganismen ab
- kritischer Wachstumsbereich zwischen 65°C und 10°C
- Ausreichendes Kühlen verhindert starke Vermehrung

# Hygienemanagement

- Warum wird der „Aufwand betrieben“ ??
- Rechtliche Vorgaben
  1. Sensibilität der betr. Gruppen
  2. Produkthaftung



# Wichtige rechtliche Grundlagen:

## 1. EU Vorschriften

- **Basis-VO 178/2002** (Allg. Lebensmittelrecht)
- **EU-Hygienepaket (01.01.06)**
  - **VO (EG) Nr. 852/2004 Lebensmittelhygiene**
  - VO (EG) Nr. 853/2004 LM. tierischen Ursprungs
- **ergänzende Rechtsakte**
  - VO (EG) Nr. 882/2004
- amtl. Lebensmittel-kontrolle

## 2. Nationale Bestimmungen:

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG)
- LMKV, ZZuIV, DiätVO, NKV, etc.

# Orientierung an DIN-Normen

- im Rahmen der Gesetze hilft Orientierung an DIN Normen
- richtungsweisender Charakter
- zur Vereinheitlichung bestimmter Vorgehensweisen
- für die GV wichtige DIN-Normen:
  - DIN 10506 Lebensmittelhygiene Außer-Haus-Verpflegung
  - DIN 10508 Temperaturen für Lebensmittel
  - DIN 10526 Rückstellproben in der GV
  - DIN 10524 Arbeitskleidung
  - DIN 10514 Personalhygieneschulung

- Von Pflegeheimküchen ausgehende Gefahren:
  - *z.B. chemischer Natur*
  - *Glas-, Schmutz- und Knochensplitter*
  - *Verunreinigungen durch Schädlinge*
  - *Vor allem aber: lebensmittelbedingte Infektionen und Intoxikationen*
- Klientel der Pflegeheimküchen:
  - überwiegend kranke, anfällige und ältere Bewohner.
  - deshalb sind die Regeln der Hygiene in den Pflegeheimküchen von besonderer Bedeutung.

## Übertragung auf die Situation in den Stationsküchen:

- familienähnlichen Situation.
- Bewohner/innen sind bedingt an der Zubereitung von Mahlzeiten beteiligt
- Praxisnahe Umsetzung: zB keine Arbeitsschuhe, Haarhauben wie in Großküchen
- Grundlegende Hygienemaßnahmen müssen von Beteiligten eingehalten werden. - wesentlicher Punkt der Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung – auch durch Bewohner/innen.
- Anforderungen größtenteils auch auf Wohngruppen der Behinderten- oder Jugendhilfe übertragbar.
- (Kuratorium Deutsche Altershilfe (KDA) initiierte Arbeitsgruppe zum Thema „Hausgemeinschaften und Lebensmittelhygiene“, Umweltministerium NRW)

# Allgem. Bauliche und technische Anforderungen:

- ***Das sind u.a.:***
- ***Beschaffenheit von Wänden, Böden, Arbeitsflächen***
- ***Be- und Entlüftung, Fliegenschutzgitter, Schutz der LM vor Fremdkontamination (Spuckschutz, Deckel, Verschluss,...)***
- ***Personaltoilette, Umkleide***
- ***Sep. Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser, R&D, Einmalhandtücher***



# Einige Grundsätze:

- ***Vor jeglichen Küchentätigkeiten:***
  - ***alle Beteiligten Hände waschen, Schürze umbinden***
  - ***Schmuck an Händen und Unterarmen ablegen***
- ***Bewohner/innen mit Infektionskrankheit nicht beteiligen***
- ***Dokumentation der Temperaturen von Kühl- und Tiefkühlgeräten, Warmhaltetemperaturen, Reinigungspläne, Schädlingskontrolle für den Küchenbereich,***
- ***Entsorgung von Speiseresten, Zuordnung der Verantwortlichkeiten vor.***
- ***Von allen selbstproduzierten Speisen werden Rückstellproben genommen***

- ***Keine Holzutensilien (Messergriffe, Schneidebretter)***
- ***Abfallbehälter mit Deckel***
- ***Lagerung Reinigungsmittel und -geräte getrennt von Lebensmitteln***
- ***Die Aufbewahrung der Straßenkleidung und persönlicher Gegenstände außerhalb der Küche***
- ***Geeignete und genügend Warmhaltevorrichtungen / bzw. Kühlhaltevorrichtungen***
- ***Genügend Aufbewahrungsgebinde, die verschlossen werden können für die Lagerung***

# DIN 10526 Rückstellproben

- Erfüllung des Produkthaftungsgesetzes: Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte
- Haftung unabhängig von einem Verschulden, Beweislast liegt beim Lebensmittelunternehmer
- Schule muss absichern, ob Lieferant Rückstellproben nimmt
- nötig, sobald das Essen in irgendeiner Form „behandelt“ wird
- Portionen à 100 g von jeder Komponente (Speisenpläne aufbewahren)
- eindeutige Beschriftung, gekühlt (besser gefroren) aufbewahren für mind. 7 Tage



- Verantwortlichkeit:
- Die Verantwortlichkeit muss sichergestellt werden und klar geregelt sein.  
Diese Person ist entsprechend zu schulen, um die Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen sicherzustellen.

# Hygienehaus

(Umsetzung der Vorschriften nach  
EG (VO) 852/2004)

Eigenkontrollen  
(HACCP)

Umgang mit Lebensmitteln  
Personalhygiene  
Mitarbeiterschulung  
Abfallentsorgung  
Reinigung & Desinfektion  
Schädlingsbekämpfung

Bauliche und technische  
Voraussetzungen

# Die Stationsküche



# Funktionen einer Stationsküche

- - Temperieren und Verteilung der warmen Mahlzeiten, evtl. auch Buffetform, Portionieren
- - kurzzeitige Aufbewahrung, Bestückung und Verteilung der Frühstück und Abendmahlzeiten (Kaltkomponenten)
- - Tee/Kaffee, kleine Mahlzeiten, Zubereitung

→ Bis der Bewohner die Mahlzeit entgegengenommen hat, haftet das verantwortliche Personal !!!! Küche - Station

# Umgang mit Lebensmitteln

- Keine Lebensmittel unabgedeckt lagern (zB offene Schüsseln, auch nicht auf Tablett etc)
- Keine LM in Packungen auf den Boden stellen
- Anbrüche sachgerecht verschließen, beschriften und lagern
- Küche so organisieren, dass die Arbeitsabläufe nacheinander und nicht durcheinander fließen, (zB. Schmutziges Geschirr neben frischen Lebensmitteln etc.)
- Genügend Zeit für Aufräum- und Reinigungsarbeiten einkalkulieren



- MEIDEN: kritische Lebensmittel (z. B. rohes Fleisch/Fisch)
- **VERBOTEN:** nicht durcherhitzte Speisen mit rohen Eiern, Rohmilch, Vorzugsmilch
- geschlossene Kühlkette
- ausreichende Erhitzung
- kein Einfrieren von Speiseresten
- Einhaltung der Temperaturvorgaben (Kaltspeisen max. 7 °C, Warmspeisen > 65 °C)

# Maßgaben für Stationsküchen

- Zugang zur Stationsküche, Lebensmitteln regeln !
- Medikamente unzugänglich und von Lebensmitteln getrennt
- private Nahrungsmittel: Einzelfälle, bei medizinischer Notwendigkeit, getrennte Aufbewahrung (z.B. in geschlossenen Boxen mit Name). Dies gilt in gleicher Weise für private Speisen von Personal.
- Bei der Speisenversorgung der Patienten sollte möglichst auf das Angebot der zuständigen Küche zurückgegriffen werden.

- Es ist organisatorisch auf den Stationen sicherzustellen, dass das tablettierte Essen unmittelbar nach Ankunft auf der Station, bzw. bei erfolgtem Regenerationsprozess ausgeteilt wird.
- Kann das Essen nicht sofort an den Patienten gereicht werden, so müssen die Speisen gekühlt und anschließend in der Mikrowelle bis zum Kochen erhitzt werden.
- Kein 2tes Aufwärmen !!!

- Längere Lagerzeiten von Lebensmitteln vermeiden.
- Anbrüche in verschließbare Behälter und beschriften
- keine Lebensmittel aus privaten Schenkungen (z.B. Reste eines Buffets etc.)
- Die Arbeitsflächen und Geräte sind einer täglichen Wischdesinfektion zu unterziehen.
- Es ist ein geeignetes Desinfektionsmittel zu verwenden
- Wischtücher mind. Täglich wechseln bzw öfters, kein Frottier !!
- Grundsätzlich müssen die Gegenstände spülmaschinengeeignet sein.
- Die periphere Zubereitung von Speisen, d.h. in der Stationsküche, ist auf das Nötigste zu beschränken.

- Zur Herstellung , Portionierung und Verteilung, Umgang von offenen Speisen ist ein Wechsel der Berufskleidung oder das Überziehen eines Schutzkittels über die „Pflegekleidung“ erforderlich.
- Vor jedem Umgang mit lebensmitteln, auch beim Verteilen, muss der beauftragte Personenkreis (Pflegepersonal und Hilfspersonal) eine hygienische Händedesinfektion durchführen

# So nicht !!!

- Bild 1



## Bild 2



# Lagerung von Eiern ??





# „Schöner Wohnen ??“

- Bild 5



## Bild 6





## Bild 7



## Bild 8



# So soll es sein



Lagerhaltung :

übersichtlich

Sauber

Geschützt vor Insekten

Bzw. bei Befall bleiben die anderen  
Cerealien geschützt



# Personalhygiene

z. B.:

- gründliche Reinigung und Desinfektion der Hände
- Anlässe des Händewaschens kennen
- Tragen von Handschuhen bei Lbm., die nicht mehr erhitzt werden
- Rauch- und Essverbot in der Küche
- kein Tragen von Schmuck, künstl. Fingernägeln
- Kopfbedeckung, saubere Arbeitskleidung
- allgemeine Körperpflege



Bei  
Arbeitshand-  
schuhen auf  
das Zeichen  
achten

# Abfallentsorgung:

Z. B.:

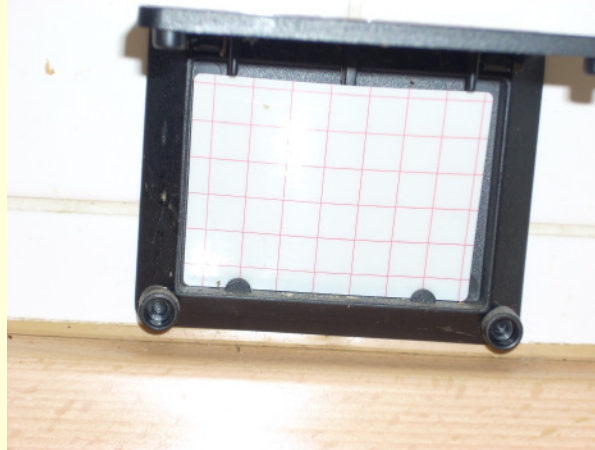
- geeignete Behälter → sauber, mit Deckel
- täglich leeren
- Sammelbehälter außerhalb des Küchenbereiches, kein Zugang für Schädlinge
- organische Abfälle u. U. gekühlt aufbewahren (größere Mengen, kein sofortiger Abtransport möglich)
- Abfallwirtschaftsbetriebe: separate Speiseabfalltonne

# Müllentsorgung:



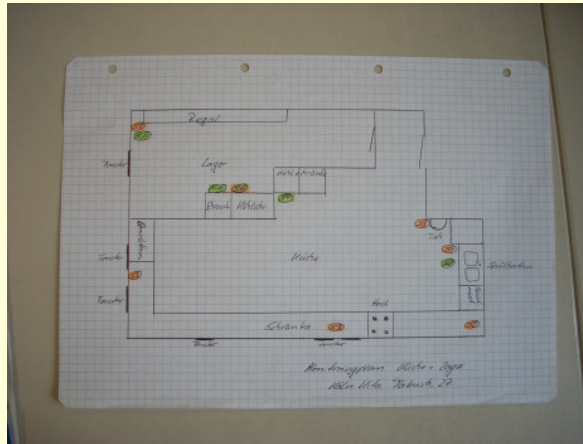


# Schädlingsüberwachung



## Köderbox für Schaben (Geschl/ offen)

# Betriebplan mit Beköderung



# Bei fehlender Schädlingsüberwachung



Im Außenbereich einer  
Einrichtung. Nach innen ist  
es nicht mehr weit !

Hinter einer Küchenzeile





# Dokumentationen:

- Reinigungsplan / Reinigungsnachweis
- Temperaturkontrollen und Aufzeichnungen (Eingang, Lagerung, Ausagabe), Wareneingangsprüfung
- Schädlingsbekämpfung/-überwachung
- Personalschulung (Erstbelehrung beim Gesundheitsamt und jährl. Folgebelehrung kann beim Träger erfolgen): Unterschriftspflichtig

## Reinigungsplan:

Küchenböden schrubbend, Wischen reicht nicht aus.

Putzutensilien und Material nur für den Küchenbereich !!!

<b><u>Küchenbereich</u></b>	<b><u>Reinigung</u></b>	<b><u>Desinfektion</u></b>
<b>Türen/Wandfliesen</b>	<b>wöchentlich</b>	<b>-</b>
<b>Fußböden</b>	<b>täglich</b>	<b>-</b>
<b>Waschbecken, Ausgüsse</b>	<b>täglich</b>	<b>wöchentlich</b>
<b>Abzugshauben, Filter, Lüftungsgitter</b>	<b>mind. monatlich</b>	<b>-</b>
<b>Arbeitstische</b>	<b>täglich und nach Benutzung</b>	<b>täglich</b>
<b>Behälter zur Aufnahme von Lebensmitteln</b>	<b>Nach Benutzung</b>	
<b>Schneidebretter, Arbeitsgeräte, Maschinen</b>	<b>nach Benutzung</b>	<b>täglich</b>
<b>Abfallbehälter</b>	<b>täglich leeren</b>	<b>nach Leerung</b>
<b>Kühleinrichtungen</b>	<b>monatlich</b>	<b>monatlich</b>
<b>Tiefkühleinrichtungen</b>	<b>monatlich</b>	<b>-</b>

# Temperaturkontrollen:

Datum	1.Kühlschrank < +4°C	2.Kühlschrank, < +7°C	TK-schrank < -18 °C	Ausgabetem p. Essen > 65 °C	Maßnahmen bei Abweichung	Unterschrift
Verwendung	zB. MOPRO/Wurst	zB. Obst/Gemüse,				
1						
2						
3						
4						
5						

# Sind wir warm genug ?

Noch nicht !



# Warenausgang/Ausgabe:

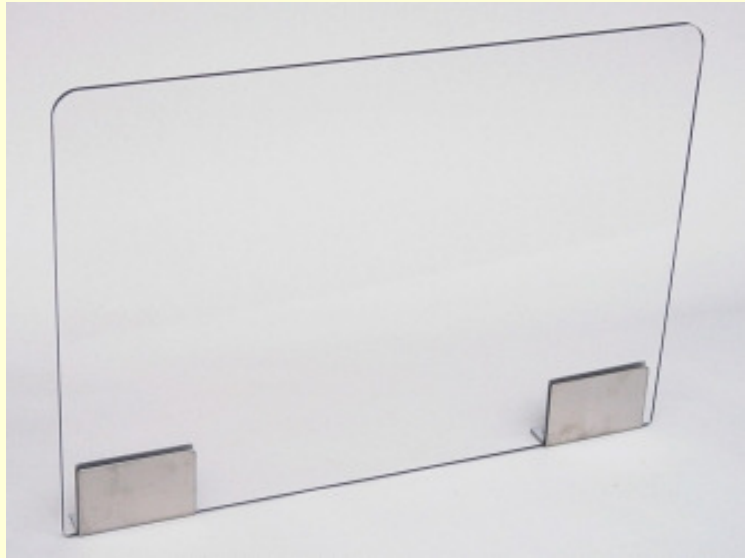


So nicht: - steht offen für längere Zeit ohne Warmhaltung und für jedermann zugänglich im Speiseraum – das oben drauf liegende Thermometer ist witzlos

Wichtig: stichprobenartige Temperaturkontrollen, Warmhaltung in der geeigneten Vorrichtung entsprechend geschützt

Ausgabetemperatur: mind. 65 °C, besser höher; bei längerer Warmhaltung (0,5 – 3 h) Temp. > 70 °C

# Speisenausgabe



# Personalschulung

## **Personalhygiene**

- jährliche Schulung Pflicht  
(§ 4 Abs. 2 LMHV) (Schulung nach DIN 10514)

## **Infektionsschutzgesetz (IfSG)**

- Gesetz zur Verhütung von Infektionskrankheiten
- §§ 42, 43 regeln Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote
  - Erst- und jährliche Folgebelehrungen
- Küchen- und Hauswirtschaftspersonal jährlich, Lehrer, Betreuer alle 2 Jahre

**Teilnahme und Inhalt der Schulungen müssen dokumentiert werden!**

# Personalschulung

- 5. Personalschulung
- \_\_\_\_\_
- **Betrieb**
- **Thema:** \_\_\_\_\_
- **Vermittelte Kenntnisse:** \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- **Leitung:** \_\_\_\_\_ **Dauer:** \_\_\_\_\_
- **Teilnehmer:**
- **Name:** \_\_\_\_\_ **Unterschrift:** \_\_\_\_\_
- **Name:** \_\_\_\_\_ **Unterschrift:** \_\_\_\_\_
- **Name:** \_\_\_\_\_ **Unterschrift:** \_\_\_\_\_
- **Name:** \_\_\_\_\_ **Unterschrift:** \_\_\_\_\_



# IFSG-Belehrungen

## Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz

### Neuorganisation gemäß § 43 Absatz 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (früher: Gesundheitszeugnis)

(16.04.2010, 13:29 Uhr)

Das Gesundheitsamt stellt den Ablauf für die Belehrungen um.

Wo finden die Belehrungen statt?

Gesundheitsamt Köln, Neumarkt 15-21, 50667 Köln, Raum 1

Wann finden die Belehrungen statt?

**Montag:** 9 Uhr, 10 Uhr, 11 Uhr (mit Termin)

Beginn der Anmeldung eine halbe Stunde vor Belehrungsbeginn.

**Dienstag:** 8:30 Uhr bis 11:30 Uhr (ohne Termin)

Ohne vorherige Terminvergabe vor Ort anmelden; Wartezeiten von 1 bis 2 Stunden müssen einkalkuliert werden.

**Mittwoch:** Keine Belehrungen.

**Donnerstag:** 8:30 Uhr bis 11:30 Uhr (ohne Termin)

Ohne vorherige Terminvergabe vor Ort anmelden; Wartezeiten von 1 bis 2 Stunden müssen einkalkuliert werden.

**Freitag:** 08:30 Uhr bis 11:30 Uhr, nur Schülerbelehrungen (mit Termin)

Anmeldung erfolgt über die Schulen

Um einen Termin zu erhalten stehen folgende Wege offen:

Telefonisch über das Call-Center:

Montag bis Freitag: 07:00 Uhr bis 19:00 Uhr

Telefon: 0221/221-24772 oder -24827

Persönlich:

Montag bis Freitag von 8:30 Uhr bis 12 Uhr

Wo: Gesundheitsamt Köln, Neumarkt 15-21, 50667 Köln,  
Raum 1

Stadt Köln IntraNet: 53 - Gesundheitsamt

Gerald Lotz, Tel. R 24105

gerald.lotz@stadt-koeln.de

letzte Aktualisierung: 16.04.2010

Navigaton: » Themen » Bürgerservice » Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz

# Adressen/Ansprechpartner:

## Stadt Köln:

Umwelt und Verbraucherschutzamt, Lebensmittelüberwachung:

Sabine Kuhlhoff, Eifelwall 7, 50674 Köln, 0221-221-27603,

[Sabine.Kuhlhoff@stadt-koeln.de](mailto:Sabine.Kuhlhoff@stadt-koeln.de) oder 57-  
lebensmittelueberwachung@stadt-koeln.de

Gesundheitsamt „Infektions- und Umwelthygiene“:

Dr. Wiesmüller, 0221-221-25443

Gesundheitsamt „Schädlingsbekämpfung, Desinfektion,  
Schädlingskontrolle“:

Frau Bender: 0221-221-27712

Zuständige Amtsärztin: Frau Vosskuhl

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.  
Godesberger Allee 18  
53175 Bonn  
Telefon: 0228 3776-860

---

Deutsche Gesellschaft für  
Krankenhaushygiene  
Bleibtreustraße 12A  
10623 Berlin  
Telefon: 030 8855-1615  
Telefax: 030 8851



**Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.**



So, jetzt haben wir aber

