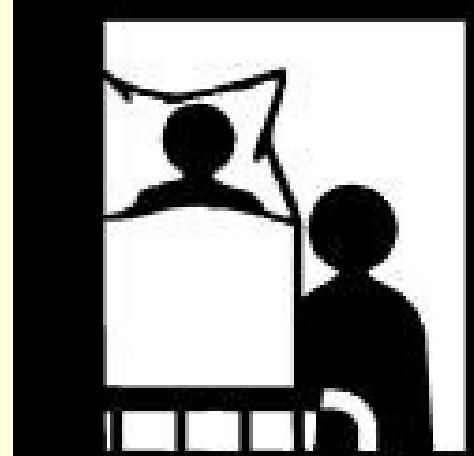
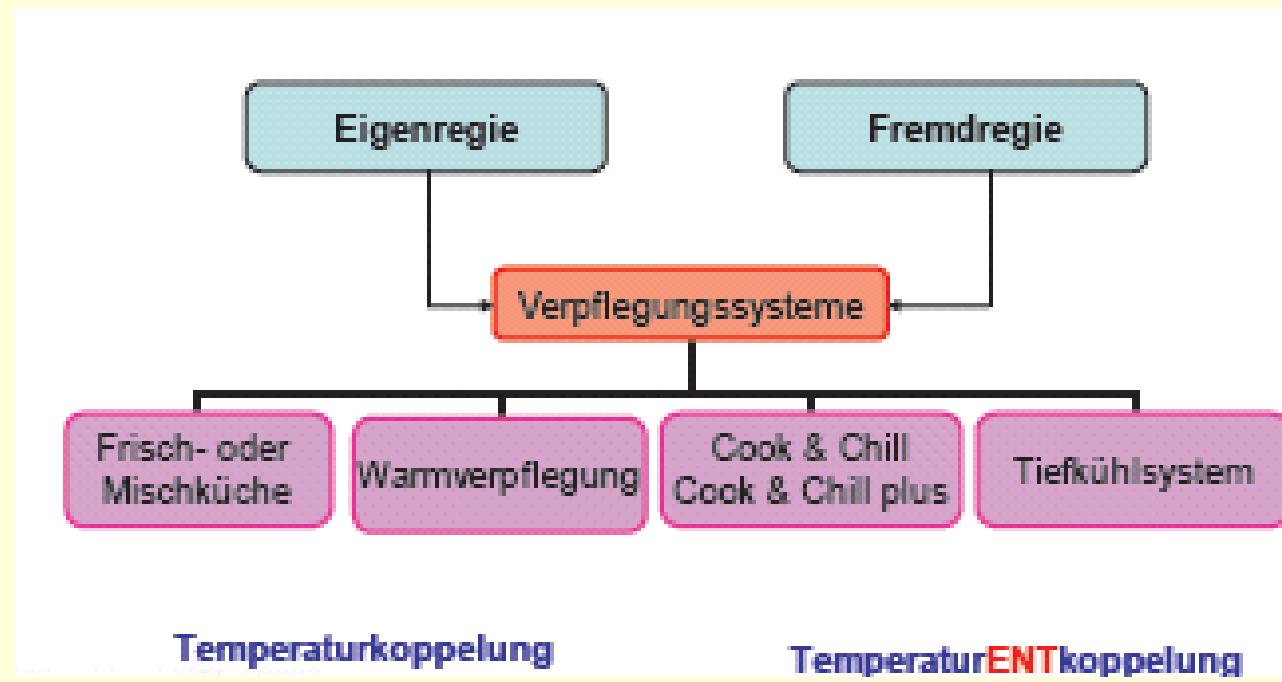


Sichere Lebensmittelver- sorgung für den Bewohner



Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme



Vergleich der Systeme:

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

- 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 Voraussetzung 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

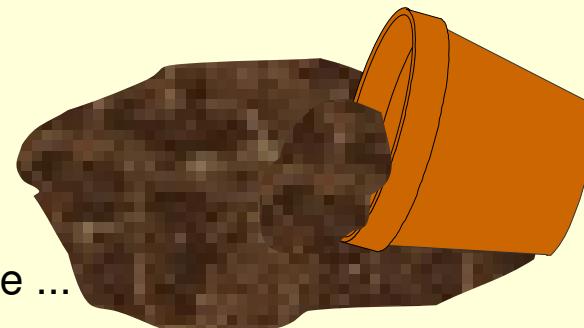
Im Wasser
und Abwasser ...



in der Luft ...



in der Erde ...

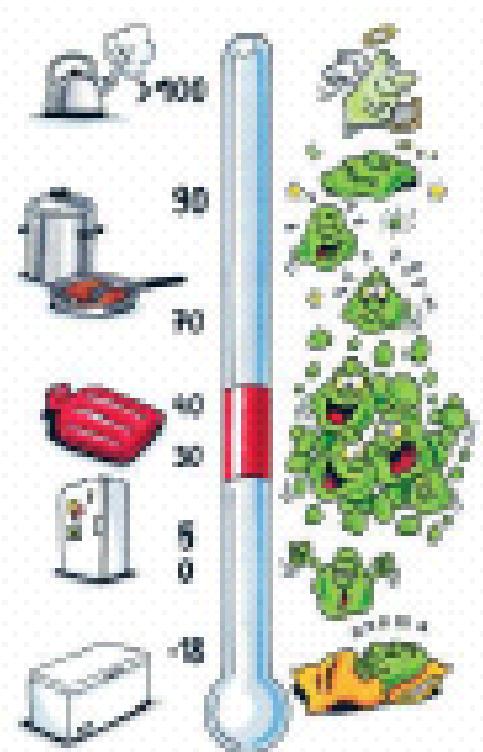


im Staub



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, ZZulV, DiätVO, NKV, etc.

Orientierung an DIN-Normen

- im Rahmen der Gesetze hilft Orientierung an DIN Normen
- richtungweisender 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
Mitarbeiterenschulung
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 Tabletts 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 2 tes 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:

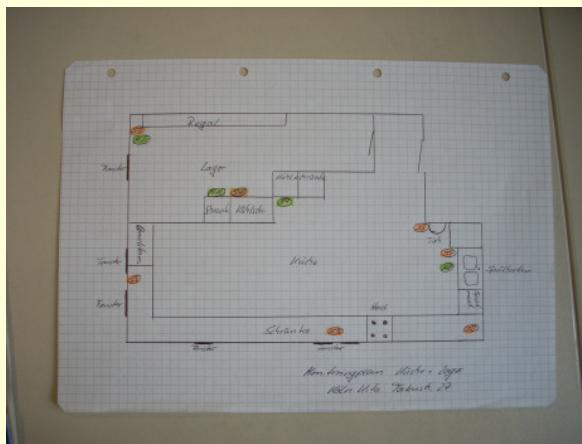


Schädlingsüberwachung



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,Ausgabe), Wareneingangsprüfung
- Schädlingsbekämpfung/-überwachung
- Personalschulung (Erstbelehrung beim Gesundheitsamt und jährl. Folgebelehrung kann beim Träger erfolgen): Unterschriftspflichtig

Reinigungsplan:

Küchenböden schrubben, Wischen reicht nicht aus.

Putzutensilien und Material nur für den Küchenbereich !!!

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

Temperaturkontrollen:

Datum	1.Kühlschrank< + 4°C	2.Kühlschrank, < +7°C	TK-schrank < -18 °C	Ausgabetemper. 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

Ausgabeterminatur: 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:** _____

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; Wartzeiten 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; Wartzeiten 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

Personal:
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



Sabine Kuhlhoff, Stadt Köln,
Lebensmittelüberwachung

Adressen/Ansprechpartner:

Stadt Köln:

Umwelt und Verbraucherschutzamt, Lebensmittelüberwachung:

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

Sabine.Kuhlhoff@stadt-koeln.de oder 57-
lebensmittelueberwachung@stadt-koeln.de

Gesundheitsamt „Infektions- und Umwelthygiene“:

Dr. Wiesmüller, 0221-221-25443

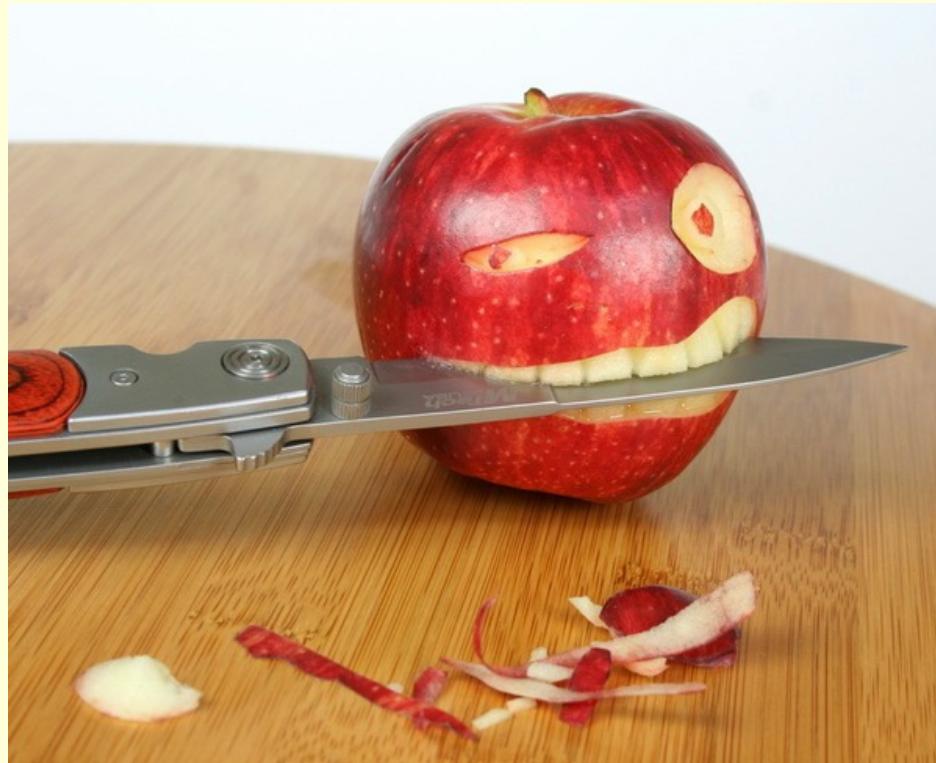
Gesundheitsamt „Schädlingsbekämpfung, Desinfektion,
Schädlingskontrolle“:

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 abe