

Erläuterungen, Maßnahmen und Hinweise

Bei der Herstellung und im Umgang mit Lebensmitteln kann es zu Kontaktübertragungen (sog. „alimentäre Übertragung“) und in deren Folge zu Infektionen des Magen-Darm-Traktes (sog. „Gastroenteritiden“) kommen. Darüber hinaus können Lebensmittel auch an einer indirekten Übertragung von Biostoffen wie MRE beteiligt sein.

Regeln zum Betrieb einer gemeinsamen Küche in therapeutischen Wohngruppen und zum Umgang mit Lebensmitteln:

- Sinnvoll ist das Vorhandensein einer(s) fachkundigen Verantwortlichen und eines entsprechenden Standards.
- Beschäftigte, die mit der Zubereitung und mit dem Umgang von Lebensmitteln betraut sind müssen gemäß §43 IfSG¹ belehrt worden sein.
- Das Arbeiten in der Küche erfolgt in einer für diesen Zweck vorgesehenen Arbeitskleidung (pflegerische Mitarbeiter müssen sich ggf. umziehen); alternativ kann eine Schürze getragen werden.
- Vor Beginn der Arbeiten ist eine Händedesinfektion durchzuführen. Eine Händedesinfektion ist auch beim Wechsel von unreinen (z.B. Gemüse putzen) zu reinen Arbeiten (z.B. Portionieren) durchzuführen.
- Bei Verletzungen an den Händen sind Handschuhe zu tragen. Das direkte Berühren von Lebensmitteln erfolgt mit desinfizierten Händen oder Besteck.
- Es soll gesichert werden, dass zu garende Speisen eine Kerntemperatur von 70°C erreicht haben und bei 65°C serviert wurden. Auf Grund der ungleichmäßigen Wärmeverteilung sollen Mikrowellengeräte nur zum Erwärmen und nicht zum Garen verwendet werden.
- Nach Beendigung der Arbeiten findet eine Aufbereitung der Utensilien und Flächen nach den Vorgaben eines auf diesen Zweck bezogenen Reinigungs- und Desinfektionsplanes statt. Die verwendeten Geschirr- und Putztücher werden zumindest täglich entsorgt und gegen frische ausgetauscht.
- Die Aufbereitung von Geschirr und Besteck soll maschinell bei möglichst hohen Temperaturen erfolgen (keine Spar- oder Schnellprogramme).

Tipp: Details und Organisationshilfen zum Umgang mit Lebensmitteln enthält eine gemeinsame Leitlinie der Caritas und der Diakonie mit dem Titel „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“².

Begründung

Die Herstellung von und der Umgang mit Lebensmitteln ermöglichen u. a. indirekte Kontaktübertragungen von Biostoffen, was Regelungen und die Anwendung entsprechender Präventionsmaßnahmen notwendig macht.

¹ Infektionsschutzgesetz (IfSG) i. d. Fassung vom 31.08.2015 <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf>

² Caritas, Diakonie: „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“ / 1. Auflage 2009 / Lambertus-Verlag Freiburg