

Erläuterungen, Maßnahmen und Hinweise

In Küchen von Einrichtungen des Gesundheitswesens, in denen Lebensmittel hergestellt oder behandelt werden, bestehen besondere Risiken durch die primären Keimbelastungen bestimmter Lebensmittel (z. B. Fleisch) und über nachteilige Beeinflussungen im Zuge der Herstellung, Behandlung und Umganges:

- Verunreinigung von Lebensmittel mit Mikroorganismen (vor allem über die Hände, aber auch über Putzutensilien oder unsaubere Gerätschaften),
- Witterungseinflüsse,
- unsachgemäße Lagerung (Haltbarkeit),
- eine unzureichende Trennung unreiner und reiner Lebensmittel
- ungeeignete Zubereitungsverfahren (z. B. nicht vollständiges Durchgaren, wiederholtes Aufwärmen)¹.

Bei allen Speisen zur Verpflegung von Rehabilitanden sind die allgemeinen hygienischen Regeln der Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln besonders zu beachten, da erkrankte, mitunter immungeschwächte Menschen zu versorgen sind und zudem kontaminierte Lebensmittel einen Ausbruch von Gastroenteritis auslösen können. Prinzipiell gelten die bestehenden Rechtsvorschriften und fachlichen Standards für Lebensmittelunternehmer^{2 3} auch für die Betreiber von Küchen in Gesundheitseinrichtungen.

HACCP-Konzept

Die europäische wie die nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung legen die Beachtung eines Eigenkontrollkonzeptes, ein sog. „**HACCP-Konzept**“ (Hazard Analysis and Critical Control Point-Konzept)⁴ als verbindliche Maxime bei der Lebensmittelherstellung bzw. Zubereitung und Verteilung zu Grunde. Neben betriebseigenen Kontrollen zur Gefahrenanalyse werden Unternehmer auch dazu verpflichtet, ihre Beschäftigten regelmäßig zu unterrichten und zu schulen.

Aussagen des IfSG

Die Vorschriften zur Personalhygiene (Sauberkeit, Schutzkleidung, Tätigkeitsverbot bei infizierten Wunden und Geschwüren sowie Hautinfektionen, deren Erreger Lebensmittel verunreinigen können u. a.) werden ergänzt durch die **§§ 42 und 43 IfSG**⁵: Danach bedürfen Personen, die bestimmte Lebensmittel gewerbsmäßig herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, dabei mit ihnen in Berührung kommen oder in Küchen oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung arbeiten, vor Aufnahme der Tätigkeit einer Belehrung durch das Gesundheitsamt. Mahlzeiten werden in Rehabilitationskliniken nicht nur zentral, sondern auch auf Stationen und anderen Einheiten (z. B. Cafeteria, Lehrküche) zubereitet. Dies reicht vom Verteilen und Anrichten portionierten Essens, Brote belegen, Hilfe beim Essen, Zubereitung und Verteilung von Sondenkost, bis zur Zubereitung warmer Mahlzeiten. Buffets sind zunehmend verbreitet, von denen die mobilen Rehabilitanden sich das gewünschte Essen selbst auswählen. Die Vielzahl der denkbaren Sachverhalte macht eine abschließende Aufzählung nicht möglich. Vor diesem Hintergrund wird den Trägern entsprechender Einrichtungen empfohlen, sich mit dem örtlich zuständigen Gesundheitsamt in Verbindung zu setzen und dabei in Erfahrung zu bringen, welcher Personenkreis eine Belehrung gem. § 43 Abs. 1 Nr. 1 IfSG benötigt⁵.

Aufbereitung von Essgeschirr und Besteck:

Nach Beendigung der Arbeiten findet eine Aufbereitung der Utensilien und Flächen nach den Vorgaben des Reinigungs- und Desinfektionsplanes für Küchen, Speisesäle, Lehrküchen, Cafeterien etc. statt. Alle Abfälle werden aus den Bereichen entfernt. Die Abfalleimer werden mit frischen Tüten ausgestattet. Die verwendeten Geschirr- und Putztücher werden entsorgt und gegen frische ausgetauscht.

Großküchen

Der Betrieb einer Großküche durch eigenes Personal oder entsprechende Dienstleister erfordert ein eigenständiges Hygienekonzept mit folgenden Bezugspunkten:

- Bauliche und einrichtungstechnische Voraussetzungen,
- Umsetzung des HACCP-Konzepts,
- Vorhandensein spezieller Reinigungs- und Desinfektionspläne und Aufbereitungsstandards,
- personalhygienische Maßnahmen, wie z. B. Händehygiene und Schutzausrüstung,
- qualitätssichernde Maßnahmen, wie z. B. die regelmäßige mikrobiologische Überprüfung von Spülmaschinen) und
- regelmäßige Schulungen, wie Schulungen gemäß §43 IfSG und Schulungen in Bezug auf den Arbeitsschutz

Für die Erstellung und Einhaltung des Hygienekonzeptes zeichnet der Küchenbetreiber verantwortlich, der entsprechende Aufgaben i. d. R. an die Küchenleitung delegiert. Bei der Inanspruchnahme von Dienstleistern sollten die genannten Punkte auch Gegenstand der vertraglichen Vereinbarungen sein.

Dezentrale Küchen

Die erwähnten und beschriebenen Vorgaben zur Lebensmittelhygiene gelten auch für dezentrale Küchen, wenngleich in entsprechender Anpassung. Hier ist insbesondere darauf zu achten, dass

- ein für diesen Bereich separater Reinigungs- und Desinfektionsplan verfügbar ist
- ein(e) zur entsprechend vorgebildete(r) Mitarbeiter(in) für die Einhaltung des Konzeptes Sorge trägt
- die Lebensmittellagerung in kontrollierter und fachgerechter Weise erfolgt
- eine fachgerechte, geregelte Nachbereitung stattfindet

Bei Rehabilitanden und weitere Personen mit einem Infektionsstatus (z. B. Durchfallerkrankung oder MRSA) ist seitens des Hygienefachpersonals zu entscheiden, ob eine Teilnahme an Kochgruppen und die Nutzung dezentraler Küchen möglich ist.

Tipp: Details und Organisationshilfen zum Umgang mit Lebensmitteln und zum Betrieb dezentraler Küchen enthält eine gemeinsame Leitlinie der Caritas und der Diakonie mit dem Titel „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“⁶.

Begründung

Die Herstellung von und der Umgang mit Lebensmitteln ermöglichen u. a. indirekte Kontaktübertragungen von Biostoffen und somit lebensmittelassoziierte Infektionen („Lebensmittelvergiftungen“, was Regelungen und die Anwendung entsprechender Präventionsmaßnahmen notwendig macht. Im Zuge dessen sind gesetzliche Vorgaben auf europäischer und nationaler Ebene verbindlich einzuhalten.

¹ RKI: Anforderungen an die Hygiene bei der Lebensmittelversorgung und ihre Qualität. Epidemiol Bull 29 (2006): www.rki.de/DE/Content/Infekt/Krankenhaushygiene/Kommission/Downloads/Lebensm_pdf.pdf?__blob=publicationFile

² EG-Verordnung 852/2004/EG, Amtsblatt der Europäischen Union L 226 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:f84001&from=DE>

³ Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV): www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/

⁴ HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Point-Konzept): www.haccp.de

⁵ Infektionsschutzgesetz (IfSG) <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf>

⁶ Caritas, Diakonie: „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“ / 1. Auflage 2009 / Lambertus-Verlag Freiburg