

## ***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 von Wohn- und Pflegegruppenküchen und zum Umgang mit Lebensmitteln:

- Der Betrieb einer Wohn- und Pflegegruppenküchen und das Kochen mit und durch Klienten verlangt das Vorhandensein einer(s) fachkundigen Verantwortlichen und eines entsprechenden Standards.
- Die in der Wohn- und Pflegegruppenküche beschäftigten Personalmitglieder müssen gemäß §43 IfSG<sup>1</sup> belehrt worden sein.
- Für das Personal ist das Rauchen, die Nahrungsaufnahme und das Lagern privater Lebensmittel in Wohn- und Pflegebereichen untersagt; stattdessen sind die entsprechenden Personalräume bzw. die zugewiesenen Örtlichkeiten aufzusuchen.<sup>2</sup>
- Das Arbeiten in der Stations- und Wohngruppenküche erfolgt in der dafür vorgesehenen Arbeitskleidung (pflegerische Mitarbeiter müssen sich ggf. umziehen) incl. Haarschutz.
- 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 muss 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 des Reinigungs- und Desinfektionsplanes für Stations- und Wohngruppenküchen statt. Alle Abfälle werden aus der Küche entfernt. Die Abfalleimer werden mit frischen Tüten ausgestattet. Die verwendeten Geschirr- und Putztücher werden entsorgt und gegen frische ausgetauscht.
- Die Aufbereitung von Geschirr und Besteck erfolgt maschinell bei möglichst hohen Temperaturen (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“<sup>3</sup>.

## ***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.

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

<sup>2</sup> Biostoffverordnung (BioStoffV) i. d. Fassung vom 15.07. 2013 §9 (4) [http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/biostoffv\\_2013/gesamt.pdf](http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/biostoffv_2013/gesamt.pdf)

<sup>3</sup> Caritas, Diakonie: „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“ / 1. Auflage 2009 / Lambertus-Verlag Freiburg