

**Bauanforderungen und funktionelle Empfehlungen aus der Sicht der Hygiene
für den Neubau und die Sanierung von Krankenhäusern und Universitätskliniken in M-V
Anforderungen zur Konzessionierung von Krankenanstalten § 30 Gewerbeordnung**

Stand: 02.11.2016

Abteilung Gesundheit
Dezernat für Krankenhaushygiene und Allgemeine Hygiene
Arbeitsgruppe Bau

Seite 1 von 2

Ansprechpartner - Telefonnummer - E-Mail Adresse
M. Biertümpel - 03 85 / 5 00 12 44 - Michael.Biertuempel@lagus.mv-regierung.de

Die formulierten Standards gelten für Neubauten. Bei Sanierungen im Bestand sind sie anzustreben.

Milchküche

Allgemeine Anforderungen

- Geeignete abgeschlossene Räumlichkeiten zur hygienisch einwandfreien Zubereitung von Säuglingsnahrung (Formularnahrung und Muttermilch, ggf. Frauenmilch)
- Strikte Zugangsbeschränkungen (nur qualifiziertes Personal)
- Trennung in unreinen und reinen Raum; ggf. mit Durchreichprinzip
- Sofern keine komplette räumliche Trennung möglich ist, sind ggf. getrennte reine/unreine Arbeitsbereiche in einem Raum möglich
 - Keine **zeitgleiche** Durchführung von Tätigkeiten in den jeweiligen unreinen und reinen Bereichen (insbesondere bei geringer Raumgröße)
- Handwaschplatz (Anforderungen siehe gesondertes Kapitel „Sanitäreinrichtungen und Wasserauslaufarmaturen“) am Übergang von der unreinen zur reinen Zone einrichten

Raumbedarf

Reiner Raum / Bereich

- Ansetzen der Formularnahrung
- Ausstattung:
 - bei Fensterlüftung Insektengitter
 - Kühlschrank/Lagerung Formularnahrung
 - Herd/Wärmeschrank
 - Ggf. Gefrierschrank bei Sammlung von Muttermilch/Frauenmilch
 - Temperaturüberwachung der Kühl- und Gefriergeräte
 - Wasserentnahmestelle inklusive Handwaschplatz (Anforderungen siehe gesondertes Kapitel „Sanitäreinrichtungen und Wasserauslaufarmaturen“)
 - Ausreichend bemessene desinfizierbare, fugenfreie Arbeitsfläche
 - geschlossener Stauraum für Materialien

Unreiner Raum / Bereich

- Reinigung / Sterilisation der Flaschen u. ä.
- Ausstattung:
 - Reinigungs- und Desinfektionsgerät, ggf. Sterilisator
 - Edelstahlspüle, Ausguss
 - Handwaschbecken ohne Überlauf/Armatur ohne Handbedienung
 - Ausreichend bemessene desinfizierbare, fugenfreie Arbeitsfläche
 - geschlossener Stauraum für Materialien

Nebenraum, -räume und Funktionen

- Vorrat
- Reinigungsutensilien
- Abfall
- Bei Bedarf Aufenthaltsraum/Umkleide/Personal-WC