Ansprechpartner - Telefonnummer - E-Mail Adresse
Dr. R. Poldrack - 0 38 34 / 89 02 01 - Rosmarie.Poldrack@lagus.mv-regierung.de

1. GRUNDSÄTZLICHES

- Die gemeinschaftlich hergestellten Lebensmittel sind unmittelbar nach der Herstellung zu verzehren
- Keine reguläre Lebensmittelversorgung der Einrichtung, keine Abgabe der Speisen nach außen
- Hygienemaßnahmen sind für den Routinebetrieb; bei Ausbruchsgeschehen sind erweiterte Maßnahmen mit dem Hygienepersonal ihrer Einrichtung abzustimmen
- Verzicht auf den Verzehr von roheihaltigen Speisen, rohem Hackfleisch, rohem Fleisch/Fisch, Rohmilch, Rohmilchprodukten, frischer Mettwurst, Zwiebelmettwurst und Teewurst, Weichkäse mit Oberflächenschmiere, Räucherfisch, ungekochte Tiefkühlbeeren, rohe Sprossen, Verzicht auf Honig für Säuglinge (bis zum vollendeten ersten Lebensjahr)

2. AUSBILDUNG/ BELEHRUNG

- Jährliche Schulung des anleitenden Personals nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung
- Erstbelehrung des Personals nach §43 Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt bzw. zuständige Behörde (dies gilt nicht für examiniertes Pflegepersonal); Wiederbelehrung/ Schulung für alle durch den Arbeitgeber alle 2 Jahre
- Jährliche Hygieneschulung nach EG-VO 852/2004 durch den Arbeitgeber
- Empfehlung Belehrung nach § 43 IfSG und Schulung nach EG-VO 852/2004 durch den Arbeitgeber in einer Einheit zusammenfassen
- Keine Teilnahme des Personals/Patienten bei Verdacht oder Erkrankung (§42) mit:
    - Durchfall/ Erbrechen (infektiöse Gastroenteritis)
    - Typhus abdominales/ Paratyphus
    - Cholera
    - Shigellenruhr
    - Salmonellose
    - Hepatitis A/E
    - Ausscheidung von:
        - Salmonellen
        - Shigellen
        - enterohämorrhagischen Escherichia-coli (EHEC)
        - Choleravibrionen

        } Einzelfallentscheidung
    - Akuten respiratorischen Infekten
    - Schnittwunden, infizierten Wunden/ Hauterkrankungen, die durch Pflaster und Fingerling/ Handschuh nicht suffizient abgedeckt werden können
    - Bei Trägern von MRE - Einzelfallentscheidung

3. RÄUMLICHE AUSSTATTUNG

- Ausreichende Belüftung; mindestens ein Fenster mit Insektenschutzgitter
- Wände, Fußböden, Decken leicht zu reinigen, wischfest und desinfizierbar
- Gegenstände und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen so beschaffen sein, dass sie sauber, instand gehalten und desinfiziert werden können (kein Holz)
- Mindestens ausgestattet mit:
    - Separatem Handwaschbecken:
        - kein Überlauf
        - Wasserstrahl nicht in den Siphon
        - Handbedienungsfreie Einhebelmischbatterie mit fließend warmem und kaltem Wasser
        - handbedienungsfreier Seifenspender und Einweghandtücher
        - handbedienungsfreier Händedesinfektionsmittelspender
        - Müllbehälter
    - Spülbecken mit Ausguss
    - Gewerblicher Geschirrspüler oder Eintankgeschirrspülmaschine (Klarspültemperatur 80 °C); Empfehlung: Aufbereitung generell in MTGSM
    - mind. 65 °C- Programm verwenden; Beprobung der Spülmaschine erfolgt durch akkreditiertes Labor
    - Herd, Backofen, Mikrowelle, Ablufthaube
    - Ausreichend Kühlmöglichkeit
- Kein direkter Zugang von der Küche zur Toilette (sondern über Vorraum/Flur)
- Personal- und Patienten-WC mit voll ausgestattetem Handwaschbecken, siehe oben
- Trinkwasseruntersuchung nach Neuerrichtung oder Änderung der Trinkwasser-Installation muss durch eine akkreditierte Trinkwasseruntersuchungsstelle vorgenommen werden (die Trinkwasseruntersuchung ist Betreiberpflicht im Rahmen von § 17 Abs. 1 Trinkwasserverordnung)
- Eine behördliche Abnahme durch das zuständige Veterinäramt ist notwendig

4. PERSÖNLICHE HYGIENE

Personal:

- Strikte Trennung zwischen Dienst- und Arbeits-/Hygienekleidung für die Arbeit in der Küche (nicht mit der Dienst-/Stationskleidung), täglicher Wechsel sowie bei Kontamination
- Desinfizierendes Waschverfahren für die Arbeitskleidung und in der Küche verwendeten Textilien
- keine Uhren, kein Handschmuck, kurze Fingernägel, kein Nagellack/künstliche Fingernägel (ggf. Einmalhandschuhe tragen)

Patienten/Personal:

- wasserdichte Schürze (von der Einrichtung gestellt, Einwegschürze)
- kein Abwischen der Hände an der Arbeitskleidung, Einmalhandtücher verwenden
- vor dem Arbeitsbeginn in der Küche gründlich die Hände waschen
- keine textilen Gemeinschaftshandtücher nutzen
- lange Haare zusammenbinden

- Hygienische Händedesinfektion mit VAH gelisteten Mittel erforderlich:
  - nach Betreten der Therapieküche, vor Arbeitsaufnahme
  - vor dem Wechsel von unreinen zu reinen Arbeitsvorgängen z. B. nach dem Waschen von Gemüse und vor dem Portionieren von Dessert
  - nach Arbeitsunterbrechungen und Pausen
  - nach der Verarbeitung von rohen Lebensmitteln (z.B. Fleisch, Fisch , Eier)
  - nach der Toilettenbenutzung
  - nach dem Nase putzen

5. KÜCHENHYGIENE

5.1. Wareneingangsprüfung

- Rückverfolgbarkeit der verwendeten Lebensmittel (von wo, wann, in welcher Menge beschafft/ geliefert?)
- Unversehrtheit, sensorische Kontrolle (Aussehen, Geruch)
- Einhaltung der Kühlkette
- Prüfung des Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatums

5.2. Lagerung im Kühlschrank

- Leicht verderbliche Lebensmittel nach dem Öffnen von Verpackungen schnell verbrauchen
- Erforderliche Kühltemperatur entsprechend Kennzeichnung in Verbindung mit Haltbarkeitsdatum (Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum) einhalten, andernfalls im Kühlschrank kühlen und am selben Tag verbrauchen
  - Hackfleisch +2 °C (abgepacktes frisches Hackfleisch)
  - Frischfleisch 0-4 °C (Geflügelfleisch max. 4 °C)
  - Frischfisch -2-0 °C
  - Eier, Milchprodukte, Aufschnitt max. 7°C
  - Vorzerkleinerte Mischsalate max. 7°C
- Kühlschrank max. 7°C besser unter 5°C, vorzugsweise um 4 °C temperieren
- Gefrierschrank mindestens -18 °C
- Kühlschrank- & Gefrierschranktemperaturen auf Temperaturprotokoll aufzeichnen
- Auftauen von Fleisch/Fisch abgedeckt im Kühlschrank (Auftauflüssigkeit sicher auffangen und entsorgen, verwendete Gefäße direkt in die Spülmaschine)
- Getrennte und sicher abgedeckte Lagerung von rohen und verzehrfertigen Lebensmitteln im Kühlschrank
- Eier getrennt lagern (Eiablage im Kühlschrank), keine Verwendung von Knick,- Bruch,- Schmutzeiern
- Frischfisch u. -fleisch abgedeckt bzw. verschlossen lagern
- Ungeputztes Gemüse/Obst im Gemüsefach lagern

5.3. Vorratslagerung

- Vor Schädlingsbefall geschützte Lagerung
  (verschlossene Gefäße, Vorratsdosen etc., MHD vermerken)

- regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrollieren

5.4. Zubereitung

- Organisatorische Trennung von reinen und unreinen Arbeitsschritten (z.B. erst Salat, dann Umgang mit Frischfleisch)
- Gemüse/ Obst gründlich waschen, nach Zerkleinerung verzehren oder abgedeckt kühlen
- Zerkleinerung von Meerestieren, Frischfisch u. -fleisch auf separaten Schneidebrettern mit glatter Oberfläche (kein Holz). Diese und die verwendeten Messer/ Küchenutensilien sofort in den Geschirrspüler (mind. 65 °C Programm) geben, Arbeitsfläche reinigen und desinfizieren, Hände waschen und desinfizieren
- Bei möglicher Kontamination der Arbeitskleidung (z.B. nach Verspritzen von Fleischsaft beim Fleisch klopfen) diese wechseln oder vorher Einmalschürze anlegen
- Nach dem Aufschlagen von Rohei, Hände waschen und desinfizieren, verwendete Geräte sofort in den Geschirrspüler geben (65 °C-Programm)
- Nach der Verarbeitung von Rohei, rohem Fisch und Fleisch Arbeitsfläche reinigen und desinfizieren

5.5. Garprozess/ Warmhalten/ Kühlen

- Garen: Kerntemperatur von 72 °C über 2 Minuten (besser 75 °C 10 min), vollständiges Durchgaren von rohem Fisch, Fleisch und Ei
- Längeres Heißhalten bei 65 °C über max. 3 h
- Einhaltung der erforderlichen Temperaturen bis zum Verzehr:
    - Warmverpflegung 65-70 °C
    - Kaltverpflegung 7-10 °C
- Tee mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen

5.6. Verzehr

- Hergestellte Lebensmittel nach der Zubereitung in der Gruppe verzehren
- Reste entsorgen, nicht einfrieren

5.7. Reinigung- u. Flächendesinfektion

- Reinigungs- und Desinfektionsplan erstellen
- Nach Nutzung der Lehrküche alle Arbeitsflächen inkl. Fußboden wischdesinfizieren
- Zwischenreinigung u. Desinfektion nach der Verarbeitung von rohem Fisch, Fleisch und Eiern (mit Einmallappen)
- Regelmäßige Wischdesinfektion der Kühleinrichtungen, Vorratsschränke, Küchenschränke entsprechend RD-Plan
- gelistete Flächendesinfektionsmittel (DVG und VAH) für Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (nach der Flächendesinfektion erfordern einige Mittel ein Nachspülen mit Trinkwasser)
- Täglich frische Geschirr- und Spültücher verwenden (desinfizierendes Waschverfahren)

5.8. Küchenabfälle

- Mülltrennung
- Geschlossene Abfallbehälter (handfreie Bedienung z.B. Fußtritt)
- Lebensmittelreste, sonstige Küchenabfälle mind. 1x tgl. aus der Küche zur Abfallsammelstelle bringen
- Abfallbehältnisse sind nach dem Entleeren von innen und außen zu reinigen und desinfizieren
- Kontrolle auf Schädlingsbefall/ Schadnagerbefall

6. LITERATUR

BMG, Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, 23.01.2015

Bundesverband für Kindertagespflege, Die Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in der Kindertagespflege

BfR, Hygienemanagement in Krankenhausküchen – Maßnahmen zur Verhütung und Aufklärung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche, Kurzprotokoll eines Sachverständigen im BfR am 20.11.2007

BfR, Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie, 2016

BfR, Mögliche gesundheitliche Risiken durch kontaminierte Lebensmittel in Krankenhausküchen können durch geeignete Maßnahmen minimiert werden Stellungnahme Nr. 019/2016 des BfR in Abstimmung mit dem RKI vom 5. Juli 2016

BfR, Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt, 2015

BfR, Sicher verpflegt, Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen, 2017

DGKH, Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln in Krankenhäusern, Pflege- und Rehabilitationseinrichtungen, 18.04.2008

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene