

FACHRICHTLINIE Nr. 15

Hygienerichtlinien für Stations- und Teeküchen Stationsbuffets und Therapieküchen

Inhalt

Einleitung.....	1
Allgemeines	2
Händewaschen und Händedesinfektion:	2
Geschirr, Geräte	2
Lagerung.....	3
Speisenausgabe / Bereitstellung	3
Allgemein:.....	3
Warme Speisen:.....	3
Kalte Speisen:	4
Bereitstellung von Lebensmitteln, die durch die Küche geliefert werden und die nicht unmittelbar zum Verzehr kommen:	4
Cook & Chill-System/Regenerierwagen	4
Buffet auf Stationen	5
Therapieküchen.....	5
Kaffeeautomaten die fest an das Trinkwassersystem angeschlossen sind.....	6
(Trink-) Wasser	7
Abfälle	7
Reinigung und Desinfektion	7
Geschirrtücher.....	7
Schädlingsprävention	7
Personalhygiene	7

Einleitung

In Krankenhäusern und Pflegeheimen werden die Mahlzeiten nicht nur zentral, sondern auch in dislozierten Bereichen (Stationen und andere Einheiten) zubereitet. Somit können verallgemeinert funktionell folgende Bereiche unterschieden werden. **Stationsküchen** in denen Speisen aktiv zu- bzw. vorbereitet werden, **Buffets** an denen sich mobile Patienten selbst bedienen, **Teeküchen** bzw. Bereiche die dem Vorhalten von Lebensmitteln und dem Zubereiten von (Heiß-)Getränken dienen und **Therapieküchen** in denen Bewohner und Klienten mit Unterstützung von Fachpersonal Speisen zubereiten.

In unterschiedlichem Ausmaß kommt es hierdurch zu einem erhöhten Risiko, dass Lebensmittel durch die Verunreinigung mit Mikroorganismen (vor allem über die Hände), durch unsachgemäße Lagerung (Haltbarkeit) und durch eine unzureichende Trennung nach Warengruppen nachteilig beeinflusst werden.

Somit gilt festzuhalten, dass auch für diese dislozierten Bereiche, abhängig von ihrer Nutzung und somit einhergehenden Erfordernissen, die nachfolgend angeführten Rahmenbedingungen der Lebensmittelhygiene einzuhalten sind.

Allgemeines

- Am Eingang zur Stationsküche ist ein Hinweisschild anzubringen, dass der Zutritt für Patienten und Besucher nicht bzw. nur in Ausnahmefällen gestattet ist
- Oberflächen der Einrichtung müssen glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ausgeführt sein. Anschlussflächen zu Wänden etc. müssen verfugt sein.
- In den Stationsküchen dürfen keine Topfpflanzen, Schnittblumen oder andere Zierpflanzen aufgestellt werden
- Möglichst räumliche bzw. zeitliche Trennung von reinen und unreinen Arbeiten
- Die Stations-/Bereichsleitung ist für die Organisation, die Umsetzung und Kontrolle der hygienerelevanten Maßnahmen verantwortlich.

Händewaschen und Händedesinfektion:

(gemäß FRL 1 und 3)

- Die Reinigung der Hände hat in einem dafür vorgesehenen hygienischen Handwaschbecken zu erfolgen.
- Eine Einrichtung zur Händedesinfektion muss für das Personal in Stations- und Teeküchenbereichen, Therapieküchen sowie für die Buffetversorgung vorhanden sein
- Vor Arbeitsbeginn, nach jeder Toilettenbenützung, nach Verrichtung von Schmutzarbeiten, sowie nach Tätigkeiten in unreinen Bereichen sind im Anlassfall die Hände und die Unterarme mit Seife gründlich zu reinigen und mit einem geeigneten Produkt in einem weiteren Schritt zu desinfizieren. Zum Trocknen der Hände sind stets Einmalhandtücher zu verwenden.

Geschirr, Geräte

- Bei der Geschirrrreinigung ist auf eine Trennung zwischen unreinen und reinen Bereichen zu achten. Jegliches Geschirr das von Patienten genutzt wird, ist maschinell entweder thermisch ($\geq 80\text{ °C}/\geq 30\text{ sec}$ oder $\geq 83\text{ °C}/\geq 15\text{ sec}$ oder $\geq 85\text{ °C}/\geq 10\text{ sec}$), oder chemothermisch desinfizierend aufzubereiten
- Geschirrtteile und Geräte die verwendet werden, dürfen keine Beschädigungen (verbeult, gesprungen oder abgeschlagen) aufweisen welche Lebensmittel nachteilig beeinflussen könnten
- Nur Schneidebretter mit glatter Oberfläche (kein Holz) verwenden. Bei rauen Oberflächen sind die Schneidebretter auszutauschen
- Die desinfizierende Reinigung der Thermoskannen hat zumindest 1x täglich thermisch oder chemothermisch im Geschirrspüler zu erfolgen – bei Ankauf von Thermoskannen ist darauf zu achten, dass diese spülmaschinengeeignet sind und aus einem „Ein-Wand-System“ bestehen.
- Das Geschirr muss staub- und kontaminationsgeschützt gelagert werden
- Vorzugsweise Verwendung von Gebrauchsgegenständen mit Möglichkeit zur maschinellen thermischen und/oder chemothermischen Aufbereitung

Technische Geräte: Reinigung und Desinfektion lt. RD-Plan. Hygienetechnische Überprüfung laut Jahresprüfplan

Kühlschrank:

- Sämtliche gekühlt zur Anwendung kommenden Lebensmittel sind im Kühlschrank zu lagern
- Regelmäßige Kontrolle des Ablaufdatums bei gelagerten Lebensmitteln im Stationskühlschrank
- Private Lebensmittel von Patienten dürfen nicht im Stationskühlschrank gelagert werden
- Der Kühlschrank ist regelmäßig (lt. RD-Plan) zu reinigen und zu desinfizieren
- Die Temperatur ist arbeitstäglich zu überprüfen und zu dokumentieren (0°C bis 4°C, max. 6°C)
- Die Tiefkühlfächer sind so oft wie notwendig, zumindest jedoch einmal jährlich, abzutauen, zu reinigen und mit einem alkoholischen Flächendesinfektionsmittel (lt. RD-Plan) zu desinfizieren
- Aufgrund des Umstandes, dass niedrige Temperaturen (<10°C) zu einem signifikanten Wirkungsverlust von gewissen Desinfektionsmitteln führen, sind für die Desinfektion von Flächen in Kühlräumen, bzw. -geräten vorzugsweise Peressigsäurehaltige bzw. alkoholische Präparate zu verwenden (Siehe FRL 42)

Lagerung

Auf die entsprechenden gesetzlichen Vorgaben der Lagerungsbedingungen ist zu achten.

- Einhaltung der jeweiligen Lagerungstemperatur
- Leicht verderbliche Lebensmittel im Kühlschrank lagern
- first in – first out, regelmäßige Kontrollen des Ablaufdatums
- Für die Aufbewahrung von essfertig zubereiteten Speisen sollte ggf. ein eigener Kühlschrank (z.B. Thermoboard) vorhanden sein
- Die Lebensmittel müssen verpackt oder abgedeckt gelagert werden, um eine nachteilige Beeinflussung zu verhindern
- Lagerung von Lebensmitteln in Originalpackungen, z.B. Tee, Suppenwürze, Backerbsen, etc. Werden diese Lebensmittel nicht in Originalverpackungen gelagert, so sind die Gebinde mit dem Inhalt und dem Ablaufdatum zu versehen. Die Gebinde sind vor Neubefüllung vollständig zu entleeren, laut RD-Plan zu reinigen und zu desinfizieren bzw. thermisch oder chemothermisch im Geschirrspüler aufzubereiten
- Ein Einfrieren von Lebensmittelresten ist nicht gestattet

Speisenausgabe / Bereitstellung

Allgemein:

- Vor jeglicher Manipulation mit verzehrfertigen Lebensmitteln ist eine hygienische Händedesinfektion laut FRL 01 durchzuführen
- Bei der Speisenausgabe durch das Schöpfsystem sind ein Haarschutz, MNS und eine Einmalschürze zu tragen
- Die Verwendung von Einmalschutzhandschuhen ersetzt nicht die hygienische Händedesinfektion
- Auf die Verwendung von Einmalschutzhandschuhen kann bei Durchführung einer hygienischen Händedesinfektion verzichtet werden
- Vermischung von Aktivitäten mit Lebensmitteln und Pflegetätigkeiten bzw. patientennahes Arbeiten sind zu unterlassen

Warme Speisen:

- Nach dem Erhitzen oder Kochen sind die Speisen bei Temperaturen von 70°C (mind. 65°C) zu halten
- Die Heißhaltezeit darf 3 Stunden nicht überschreiten

Anmerkung: Die Heißhaltetemperatur bezieht sich auf die Speiseausgabe und ist unabhängig von der Verzehrttemperatur.

Kalte Speisen:

- Kaltspeisen kühl lagern (0°C bis 4°C, maximal 6°C)
- Kaltspeisenausgabe bei maximal 8°C - 12°C

Bereitstellung von Lebensmitteln, die durch die Küche geliefert werden und die nicht unmittelbar zum Verzehr kommen:

Erläuterung:

Speisen für Patienten, die zum Zeitpunkt des Ausspeisens nicht auf Station sind, werden z.T. unconditioniert vor Ort vorgehalten. Ein besonderes mikrobiologisches Risiko besteht hierbei vor allem für kalte Speisen (Müsli, Joghurt-offen, Salate mit pH > 4,5, etc.) da hier im Rahmen der Produktion generell keine bakterielle Inaktivierung durch Erhitzen erfolgte und somit von einer deutlich höheren Ausgangskeimzahl auszugehen ist.

Unter Abwägung der realen Gegebenheiten wird aus hygienischer Sicht folgendes Vorgehen empfohlen (Wertung 1 - 3: 1 - Idealzustand/Planungsgrundlage, 2 - 3 - nach Möglichkeit)

- 1) Lebensmittel, die kühl zum Verzehr bestimmt sind, werden aktiv gekühlt (s.o.), Lebensmittel, die zum Verzehr im heißen Zustand bestimmt sind, werden aktiv heiß gehalten (s.o.)
- 2) Alle Lebensmittel werden bis zum Verzehr aktiv gekühlt
- 3) Lebensmittel, die kühl zum Verzehr bestimmt sind, werden aktiv gekühlt (s.o.), Lebensmittel, die zum Verzehr im heißen Zustand bestimmt sind, können max. 3 h bei Raumtemperatur vorgehalten werden

Vor dem Ausspeisen sind alle Lebensmittel, die zum Verzehr im heißen Zustand bestimmt sind, auf $\geq 75^{\circ}\text{C}$ zu erhitzen (Cave: Pkt. 1 erfüllt).

Cook & Chill-System/Regenerierwagen

Beim Cook & Chill werden die Speisen mit herkömmlichen Verfahren gegart und danach mittels Schnellkühlern auf eine Kerntemperatur von minimal 0 bis maximal 3°C heruntergekühlt.

Die Schnellkühlung muss dabei von 75°C auf 10°C innerhalb einer Stunde erfolgen, die gesamte Schnellkühlung von 75°C auf 3°C hat innerhalb von 90min zu erfolgen. Nach dem Verteilertransport werden die Speisen auf den Stationen im Regenerierwagen wieder auf $>75^{\circ}\text{C}$ Kerntemperatur regeneriert/erhitzt und mit ungefähr 65°C ausgegeben.

Die Lagerung der fertig gegarten, abgekühlten Lebensmittel erfolgt bei 4°C für maximal 72h im Regenerationswagen. Die 72h gelten ab dem Zeitpunkt der abgeschlossenen Schnellkühlung.

Beim Regenerieren im Regenerationswagen wird das Essen wieder auf über 75°C erwärmt, danach sollten die erwärmten Speisen innerhalb von 45 min ausgegeben werden.

Speisen die schon regeneriert wurden, jedoch nicht sofort ausgegeben werden (z.B. Patient ist noch bei einer Untersuchung), können bei Raumtemperatur zugedeckt für maximal 3h gelagert werden und anschließend vor der Ausgabe an den Patienten in der Mikrowelle wieder aufgewärmt werden. Hierbei ist

auf eine ordentliche Durcherhitzung zu achten! Speisen, die kalt ausgegeben werden (Salat, Joghurtcreme, etc.) sind für diesen Zeitraum im Kühlschrank zu lagern.

Im Stationskühlschrank vorgehaltene Speisen sollen nach gekühlter Lagerung noch am Auslieferungstag verbraucht werden.

Werden Speisen für die Patienten in der Mikrowelle aufgewärmt, muss das erwärmte Kochgut mindestens eine Kerntemperatur von 75 °C erreichen.

Buffet auf Stationen

Ein auf Station bereitgestelltes Buffet muss dem Lebensmittelgesetz und den darauf basierenden Verordnungen entsprechen (z.B. Lebensmittelhygieneverordnung, Trinkwasserverordnung, Milchhygieneverordnung usw. siehe Literaturverzeichnis) und unterliegt daher entsprechenden Einschränkungen.

Eine zuständige Person hat die Verantwortung über das Bereitstellen, Überwachen und Abräumen des Buffets.

Bei der Bereitstellung von Stationsbuffets sind leicht verderbliche Lebensmittel wie Wurst, Käse, etc. in Kühlvitriolen bzw. Kühlboxen anzubieten. Die Lagertemperatur darf hier nicht höher als 8°C sein und die Lagerdauer 3 Stunden nicht überschreiten. Ein „Hustenschutz“/eine Tröpfchenbarriere muss vorgesehen werden. Für Brot und Gebäck müssen geeignete Entnahnehilfen bereitgestellt werden. Für Butter, Marmelade, Aufstriche, etc. sind fertigverpackte Portionen zu bevorzugen.

Ausgeteilte bzw. im Buffet ausgelegte offene Lebensmittel dürfen nicht erneut ausgegeben werden.

Keine Teilnahme am Stationsbuffet für Patienten in Quellenisolation.

Therapieküchen

Therapieküchen werden vom Fachpersonal mit den Bewohnern/Klienten betrieben. Grundsätzlich ist bei der Planung von Therapieküchen das Hygieneteam zu informieren. [Eine hygienetechnische Überprüfung des Geschirrspülers ist zu veranlassen.](#)

Alle Grundlagen der guten Hygienepaxis, die dem Schutz der Lebensmittel vor Verderb und vor Kontamination mit biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren dienen, sind einzuhalten.

Bewohner/Klienten sollen vom Fachpersonal über allgemeine Hygienemaßnahmen (Umgang mit Lebensmitteln, Lagerung, Reinigung und Desinfektion, Persönliche Hygiene, ...) beim Hantieren mit Lebensmitteln und der Zubereitung von Speisen unterwiesen werden. Keine Benutzung der Therapieküche von Patienten/Bewohnern in Quellen- oder Schutzisolation.

Ausgewählte Grundsätze der Küchenhygiene die - in angepasster Form - auch für Therapieküchen Gültigkeit haben:

Patientenhygiene

- Persönliche Sauberkeit
- Hände regelmäßig sorgfältig waschen und desinfizieren

Personalhygiene

- Persönliche Sauberkeit
- Fingernägel kurz schneiden und nicht lackieren
- Strikte Trennung von Privat- und Arbeitskleidung
- Täglich frische Kleidung und Geschirrtücher verwenden
- Kleidung bei sichtbarer Kontamination umgehend wechseln

- Vor Arbeitsbeginn: Handschmuck und Armbanduhr ablegen
- Hände regelmäßig sorgfältig waschen und desinfizieren
- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen
- Offene Wunden (wasser)dicht verbinden
- Keine Benutzung der Küche bei viralen/bakteriellen Gastroenteritis-Erkrankungen

Lebensmittelhygiene

- Nur qualitativ einwandfreie Lebensmittel verwenden
- Lebensmittel und Zutaten über die hauseigene Küche beziehen – in Bereichen, in denen das aus logistischen Gründen nicht möglich ist und Lebensmittel extern zugekauft werden müssen, ist auf einen hygienisch einwandfreien Umgang mit Lebensmittel bzw. eine adäquate Erhitzung im Rahmen der Speisenzubereitung zu achten.
- Die Kühlung der Ware muss durchgehend sichergestellt sein
- Reine und unreine Arbeit trennen
- Leicht verderbliche Lebensmittel immer gekühlt aufbewahren und schnell verbrauchen
- Lebensmittel zügig verarbeiten
- Gegarte Zutaten vor der Weiterverarbeitung zwischenkühlen
- Speisen immer abdecken
- Auftauflüssigkeit von Geflügel und Fleisch kontaminationsgeschützt entsorgen (wegschütten)
- Richtiges, kontaminationsgeschütztes Abschmecken
- Zubereitete Speisen und Geschirrinnenflächen nur mit desinfizierten Händen anfassen
- Speisen ausreichend erhitzen: Kerntemperatur >75°C
- Bei der Speisenausgabe: Speisen nicht unter 65 Grad Celsius heiß halten
- Speisen unmittelbar nach der Zubereitung verzehren

Küchenhygiene

- R/D Plan erstellen
- Küche, Lagerräume und Arbeitsmittel sauber halten
- Arbeitsplatz regelmäßig reinigen/desinfizieren gemäß R/D Plan bereithalten
- Kühlräume nicht überfüllen

Kaffeeautomaten die fest an das Trinkwassersystem angeschlossen sind

Vom Haus betriebene Kaffeeautomaten, die fest an das Trinkwassersystem angeschlossen sind und aus denen sich Patienten z.T. selbst bedienen, stellen bei insuffizienter Reinigung und Desinfektion eine potentielle Quelle für gramnegative Erreger dar. Um das diesbezügliche Risiko zu minimieren, wird folgendes Vorgehen empfohlen.

Anforderungen an Kaffeeautomaten zur Reduktion mikrobieller Belastung:

- Tägliches Durchspülen aller Leitungen und Düsen mit Heißwasser
- Wischdesinfektion aller Auslässe (Düsen), Behältnisse, sowie Führungsschienen für Konzentratgebinde. Frequenz: 1x wöchentlich
- Ausführung der Auslässe in Edelstahl

(Trink-) Wasser

Wasser zum Genuss bzw. für Zubereitungen muss Trinkwasserqualität aufweisen!

Mineralwasser:

- Die Abgabe ist patientenbezogen und erfolgt im Originalgebinde
- Wiederverschließen der Flasche nach Gebrauch

Abfälle

Abfalltrennung entsprechend der Richtlinie 0011.6535 (Abfallwirtschaftskonzept und Richtlinie zur Abfalltrennung)

Reinigung und Desinfektion

Die Reinigung und Desinfektion aller Oberflächen und Böden erfolgt nach dem aktuellen RD-Plan und unter Berücksichtigung der FRL 42 „Reinigung und Flächendesinfektion“ (Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen werden vorzugsweise mit einem alkoholischen Flächendesinfektionsmittel desinfiziert). Die Aufbereitung sämtlicher Reinigungsutensilien und Reinigungstücher erfolgt laut aktuellem RD-Plan und anhand der Fachrichtlinie 29 „Hygienische Anforderung an die Aufbereitung von Reinigungs- und Desinfektionszubehör“.

Geschirrtücher

Geschirrtücher nicht als Handtücher benutzen. Zum Trocknen der Hände sind Einmalhandtücher zu verwenden. Geschirrtücher sind regelmäßig zu wechseln.

Sämtliche in der Küche verwendeten Reinigungsutensilien und Reinigungstücher müssen nach Gebrauch laut aktuellem Reinigungs- und Desinfektionsplan und der FRL 29 „Hygienische Anforderung an die Aufbereitung von Reinigungs- und Desinfektionszubehör“ desinfizierend aufbereitet werden.

Schädlingsprävention

- Fenster im Küchenbereich, die geöffnet werden, müssen mit einem Fliegengitter ausgestattet sein
- Schädlingsbefall (Schaben, Ameisen, etc.) ist unverzüglich an die Stationsleitung bzw. an das Hygieneteam zu melden. Zumindest bei Schabenbefall ist immer eine autorisierte Schädlingsbekämpfungsfirma zuzuziehen. Dies gilt auch für den Fall, dass die in Eigenregie durchgeführten Bekämpfungsmaßnahmen (Ameisen, Motten, etc.) nicht ausreichen.
- Die verwendeten Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen auf keinen Fall in Kontakt mit Lebensmittel gelangen.

Mikrobiologische Überprüfung

Die Durchführung der mikrobiologischen Kontrollen erfolgt nach Ermessen des Hygieneteams.

Personalhygiene

Die Vorgaben für die Personalhygiene kann in folgenden FRL nachgelesen werden:

- FRL 20: Persönliche Hygiene

- FRL 01: Hygienische Händedesinfektion
- FRL 03: Händewaschen und Hautschutz/Hautpflege der Hände

Literaturhinweise:

- [Hyg Med 2018; 43 – 1/2](#)
- RKI: Epidemiologisches Bulletin Nr. 29, 21. Juli 2006, RKI: zur Richtlinie für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention: Anforderungen an die Hygiene bei der Lebensmittelversorgung und ihre Qualität
- Klinisches Institut für Krankenhaushygiene, AKH Wien Hygienerichtlinie; Buffet auf Stationen [2021](#)
- Arbeitskreis für Hygiene in Gesundheitseinrichtungen des Magistrats der Stadt Wien MA-15, Aufgaben des Hygieneteams im Bereich von Küchen in Gesundheitseinrichtungen vom [26.01.2023](#)

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern in dieser Fachrichtlinie die männliche (Plural-)Form verwendet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat nur redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

KONTAKTADRESSE:

Institut für Krankenhaushygiene und Mikrobiologie
Stiftingtalstraße 16, 8010 Graz
T: 0316 340-5700
www.krankenhaushygiene.at

FÜR DEN INHALT VERANTWORTLICH:

Institut für Krankenhaushygiene und Mikrobiologie
ARGE- HFK