

# Umgang mit Lebensmitteln in stationären Medizinischen Einrichtungen

*Anja Engmann*

FG 1.5 – Wasserhygiene,  
Hygiene der Gesundheitseinrichtungen

# Das EU-Hygienepaket seit 01.01.2006

---

- **VO (EG) 178/ 2002** **Basisverordnung**  
Definition  
Rückverfolgbarkeit  
Verbot, unsichere LM in Verkehr zu bringen
- **VO (EG) 852/2004** **Allgemeine Lebensmittelhygiene**
- **VO (EG) 853/2004** **Spezielle Vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs**
- **VO (EG) 854/2004** **Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs**
- **VO (EG) 882/2004** **Überwachung von Lebensmitteln und Futtermitteln**
- **VO (EG) 2073/2005** **mikrobiologische Kriterien für LM**

# NEU

---

**Verordnung über Anforderungen an die  
Hygiene beim Herstellen, Behandeln  
und Inverkehrbringen von Lebensmitteln  
(Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV)**

LMHV

Ausfertigungsdatum: **08.08.2007**

Vollzitat:

"Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 8. August 2007  
(BGBI. I S. 1816, 1817)"

# LMHV

---

---

## § 3

### Allgemeine Hygieneanforderungen

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

# EiProdV § 7

---

(4) Wer eine Einrichtung zur **Gemeinschaftsverpflegung für alte oder kranke Menschen oder Kinder** betreibt, muss Lebensmittel, die er dort unter Verwendung von rohen Bestandteilen der Hühnereier hergestellt hat, vor deren Abgabe zum Verzehr unter Beachtung der Vorschriften des § 4 der [Lebensmittelhygiene-Verordnung](#) einem **Erhitzungsverfahren** nach Absatz 2 unterziehen.

Hinweis:

Ein Erhitzungsverfahren im Sinne dieser Verordnung ist ein Verfahren, das sicherstellt, dass Salmonellen abgetötet werden.

# Nationale

---

---

## „Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis“

Stand Januar 2007

Geprüft und notifiziert gemäß Art.5 der Richtlinie  
93/43/EWG

bzw. Art.8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Im Internet zu finden unter: BLL

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.

2006

---

**Leitlinie für gute Verfahrenspraxis  
gem. Verordnung (EG) Nr. 852/2004**

**Temperaturanforderungen** für bestimmte Lebensmittel  
tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels  
lose oder selbst verpackt abgegeben werden  
(August 2006)

# Auch DIN-Normen als nationale Leitlinien

---

## Auszug

- DIN 10516 LM-Hygiene- **Reinigung und Desinfektion**  
(E 1/2008)
- DIN 10519 LM-Hygiene- **Selbstbedienungseinrichtungen** für  
unverpackte LM (Hygieneanforderungen)  
(1/2001)
- DIN 10523 LM-Hygiene- **Schädlingsbekämpfung** im LM-  
Bereich (7/2005)
- DIN 10524 LM-Hygiene- **Arbeitsbekleidung** in LM-Betrieben  
(5/2004)
- DIN 6650-1/4/6/7 - **Getränkeschankanlagen**



# Auch DIN-Normen als nationale Leitlinien

---

## Auszug

- DIN 10510 LM-Hygiene- Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen  
(6/2008)
- DIN 10510 LM-Hygiene- Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintankgeschirrspülmaschinen  
(6/2008)
- DIN 10508 LM-Hygiene-Temperaturen für Lebensmittel  
(10/2008)

# Mikrobiologische Richt- und Warnwerte

---

- zur Beurteilung von Lebensmitteln
- Stand: November 2007
- [Empfehlung](#) der Fachgruppe  
Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene der DGHM
- Wichtig ...  
mikrobiologische Richt- und Warnwertsammlungen sind  
rechtlich nicht verbindlich, aber Anhaltspunkte für die  
Gewährleistung einer guten Hygienepraxis.

# LM-rechtliche Straf- und Bußgeldverordnung

---

- Verordnung zur Durchsetzung lebensmittelrechtlicher Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft ()
- V v. 19.09.2006 BGBI. I 2136; zuletzt geändert durch Artikel 1 V. v. **20.05.2008** BGBI. I S. 907; Geltung ab **22.09.2006**  
FNA: 2125-44-3; 2 Verwaltung 21 Besondere Verwaltungszweige der inneren Verwaltung 212 Gesundheitswesen 2125 Lebens- und Genussmittel, Bedarfsgegenstände

# Empfehlung der DGKH

---

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

- Deutsche Gesellschaft für Krankenhaushygiene ( DGKH )
- Sektion “ Hygiene in der ambulanten und stationären  
Kranken- und Altenpflege/Rehabilitation“
- gilt nicht für den Bereich der Milch-, Therapie- und  
Lehrküchen/ Zentralküchen
- 18.04.2008

# Persönliche Hygiene

---

- Geltungsbereich:  
alle Mitarbeiter, wenn sie mit Lebensmitteln umgehen
- **Personalhygiene** (Haare, kein Schmuck, Fingernägel...)

# Händehygiene

---

- separates Handwaschbecken, keine Gemeinschaftshandtücher
- Desinfizierendes Waschen, 30 sec bzw. nach Herstellerangaben mit VAH -gelisteten Mitteln, besser Händedesinfektion (HD)
- HD empfohlen nach Niesen, Husten, nach Toilettengang

# Arbeitskleidung

---

- nach DIN 10524 Lebensmittelhygiene – Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben
- Geeignete, saubere Arbeitskleidung
  - täglicher Wechsel
- zzgl. saubere Vorbindeschürze
  - farblich getrennte Schürzen
  - für saubere Arbeiten
  - für Schmutz- u. Reinigungsarbeiten
- Aufbereitung
  - desinfizierendes Waschverfahren

# Erstbelehrung nach § 43 IfSG durch GA

---

- vor der ersten Tätigkeitsaufnahme alle mit der Lebensmittelversorgung ...
- gilt nicht für **examinieretes Pflegepersonal**  
(Epi. Bull. 18/2001, RKI C 3.3)
- Belehrte vor der erstmaligen Ausübung der Tätigkeit  
„schriftliche Erklärung, dass keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind“



# Jährliche Belehrung nach § 43 IfSG durch AG

---

- weitere jährlichen Belehrungen
- schriftliche Dokumentation



# Nachweisheft

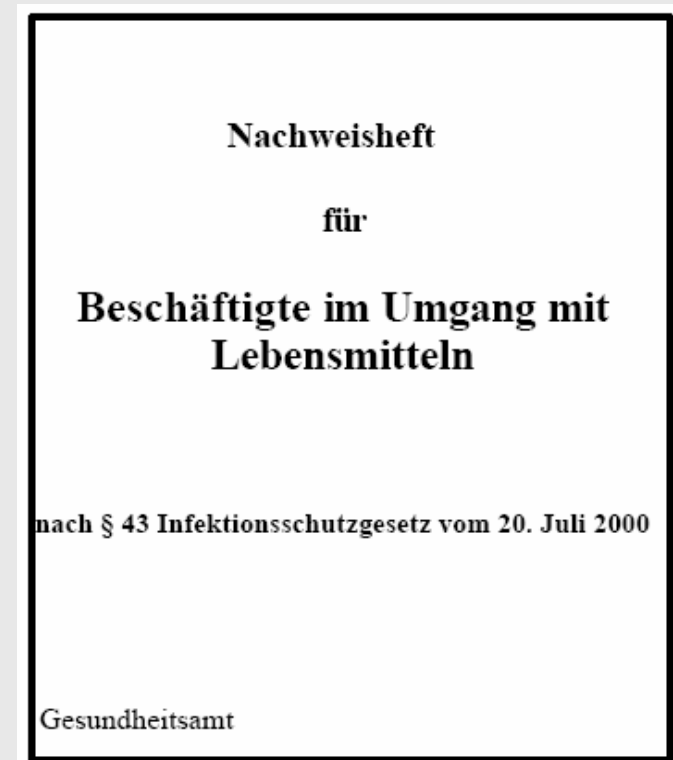
---

- Arbeitsgruppe Infektionsschutz des Sächsischen Verbandes der Ärzte und Zahnärzte des ÖGD

Format: 9,5 x 13 cm

Farbe: orange

Seitenzahl: 13



# Hygieneschulung nach EG-VO 852/2004

---

- durch den Arbeitgeber
- regelmäßige Schulung
- zu Fragen der Lebensmittelhygiene
  
- Empfehlung

Belehrung nach § 43 IfSG und Schulung nach EG-VO 852/2004 durch den Arbeitgeber in einer Einheit zusammenfassen

# Zutritt zur Stationsküche

---

- Besucher und Patienten haben **keinen Zutritt** und dürfen **keine Speisen zubereiten**
- Ausnahmefälle möglich:  
Bezugspersonen der Patienten  
(z.B. Eltern, die ihre Kinder mitbetreuen)
- Patientenkühlschrank (Kontrolle)
- keine Annahme von „Schenkungen“ ?!  
(z.B. selbstgebackener Kuchen)

# Arbeitsverbot

---

- im Lebensmittelbereich bei Magen-/Darm-/  
Durchfallerkrankungen (**Infektionsschutzgesetz §42** beachten)

# Empfehlungen in Sachsen

---

[www.lua.sachsen.de](http://www.lua.sachsen.de)

- Empfehlungen zur Verhütung und Bekämpfung von **bakteriellen Darminfektionen** beim Menschen
- Empfehlungen zur Verhütung und Bekämpfung von **parasitären Darminfektionen** beim Menschen
- Empfehlung zur Verhütung und Bekämpfung von **Typhus abdominalis und Paratyphus A, B, C**
- Empfehlungen zur Verhütung und Bekämpfung von **viralen Darminfektionen** beim Menschen
- Anlagen zu den Empfehlungen zur Verhütung und Bekämpfung von bakteriellen, viralen und parasitären Darminfektionen beim Menschen

# Lebensmittel

---

- Vermeidung nachteiliger Beeinflussung
- Gewährleistung angepasster Umgebung  
z.B. nicht in der Sonne oder offen ungeschützt auslegen
- HACCP - Pflicht

# Braten, Grillen

---

von Fleisch

- Kerntemperatur von **80°C für mindestens 3 Min**  
bzw. **70°C für mindestens 10 Min**

von Fisch

ist ebenfalls durchzubraten

Fertiggerichte lt. Herstellerangaben bzw. selbst überprüfen



# Lebensmittel

---

- Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum

Hinweis:

Das Verbrauchsdatum ist ein Verfallsdatum, einfrieren über das Datum hinaus ist nicht zulässig.

- tägliche Kontrolle von leicht verderblichen Warengruppen
- regelmäßige Kontrolle der Lagerzeit bei lagerfähigen Produkten
- Fliegengitter

# Lebensmittel

---

- **Warmhalten** bei min. 65 °C  
Warmhaltezeit max. 2 h
- **Kaltspeisen** kühl lagern bei + 5 bis + 7°C  
Kaltspeisenausgabe bei max. 10°C  
nach Ausgabe binnen 2 h zu verbrauchen
- **Leichtverderbliche Lebensmittel** bei + 5 bis + 7 °C in  
geschlossenen Behältern lagern

# Beachte:

---

- Unverpackte Lebensmittel **nicht mit bloßen Händen** anfassen!
  - Hilfsmittel oder Handschuhe
- alle Utensilien
  - Geschirrspüler

# Lebensmittel

---

- ausgeteilte bzw. im Buffet ausgelegte LM
  - nicht erneut ausgeben
- Umfüllen von Großgebinden in Kleingebinde
  - Standardhygiene
  - Kennzeichnung MHD
- keine Rückfüllung in die Großgebände
- Einhalten der Kühlkette (Temperaturkontrolle)
- kein Einfrieren von Lebensmittelresten

# Spezialgeschirr, -wagen

---

- **Regenerieren** gekühlter oder tiefgekühlter Speisen
- **Warmhalten** frisch gekochter Speisen
- **Kühlen** von Speisen

# Kerntemperatur Speisenversorgung

- heiße Speisen **65°C**
- kalte Speisen **10°C**
  
- Kontrolle
- Dokumentation
  
- Problemlösungen: separater Kühlschrank für Ersatzessen u.a.

# Mikrowelle

---

- sichtbare Verschmutzungen sofort entfernen
- Reinigung mind. 1x pro Woche
- **Wiedererwärmung** nur,  
wenn zwischenzeitlich korrekt und lückenlos gekühlt
- hohe Wattzahl
- umrühren, Temperaturkontrolle
- Dokumentation

# Gastrointestinale Infektionsausbrüche

---

- Buffetversorgung einstellen
- Stationsküche schließen
- Abklärung der Ursache (Lebensmittel, Personal, Patienten)
- Großreinigung und Desinfektion mit anschließender Kontrolle



# Thermoskannen

---

- in **Risikobereichen** immer **spülmaschinengängig**
- **kochendes Wasser** für Tee
  
- Standzeiten 4 - 6 h
- trockene Lagerung
- vor Nutzung heiß ausspülen
- Isolierbecher

# Trinkwasserspender (Trinkwasserbrunnen)

---

- nach **Trinkwasserverordnung** 2001 Anlage 1 Teil II
  - erhöhte Anforderungen an die mikrobiologische Qualität
  - für Wasser, das in Flaschen oder andere Behältnisse abgefüllt wird
  
- **Empfehlung der DGKH 1997**
  
- 2 x jährlich **Wartung**
- 2 x jährlich **Untersuchung**
  - nach Trinkwasserverordnung

# Kühlschrank

---

- + 4° bis + 7°C
- nur für Lebensmittel
  - nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004
- tägliche Temperaturkontrolle/Dokumentation
- Verfalldatenkontrolle mind. 1 x / Woche
- Abtauautomatik oder mindestens 1x / Monat
- Desinfizierende Reinigung
  - bei sichtbarer Verschmutzung
  - monatlich

# Geräte

---

## Mikrowelle

- Reinigung bei sichtbarer Verschmutzung,
- mindestens 1x / Woche

## Toaster

- nach Gebrauch grobe Verschmutzung beseitigen,
- mindestens 1x / Woche von innen „entkrümeln“ und von außen reinigen.

## Herd/Backofen

- nach Gebrauch grobe Verschmutzung beseitigen,
- mindestens 1x / Woche reinigen

## Wasserkocher

- für Teezubereitung kochendes Wasser verwenden,
- Entkalkung nach Bedarf

## Kaffee-/Teeautomaten

- täglich reinigen inkl. Wassertank entleeren.
- Entkalken nach Bedarf, Herstellerangaben beachten

# Reinigungsutensilien

---

- Hygiene- und Reinigungs-/Desinfektionsplan
- Entsorgung/Aufbereitung der Tücher nach Beendigung der Zubereitung
- **desinfizierendes Waschverfahren**
- Wischmopps
  
- Schwämme und Spülbürsten täglich entsorgen, evtl. desinfizierend aufbereiten

# Oberflächen, Arbeitsflächen, Fußböden

---

- nach **DIN 10516** Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion
- DM mit **geprüfter Wirksamkeit: für Lebensmittelbereich**
- Erreger angepasste Desinfektionsmittel (DM)  
z.B. bei Noro- / Rotaviren, Clostridien oder Salmonellen  
Rücksprache mit dem Hygieneteam
- bei direktem Flächenkontakt der LM:  
nach Ablauf der EWZ mit Trinkwasser spülen
- **Bodenabläufe** rückbauen

# Oberflächen, Arbeitsflächen, Fußböden

---

- kein Mischen von DM und Reinigern
- Hygiene- und Reinigungs-/Desinfektionsplan  
Was? Wann? Wie? Womit? Wer?
- desinfizierende Reinigung:
  - Arbeitsflächen und Geräte nach Gebrauch
  - Ausguss- und Waschbecken mind. täglich
- mind. tägliche Reinigung der Fußböden
- keine „Besen“

# Haushaltsgeschirrspülmaschinen

---

- E – kein Einsatz
- 65°C-Programm, kein Kurzprogramm
- Trinkwasser, üblicher Reiniger
- max. 2 h Antrocknungszeit
- Reinigung
  - bei Bedarf
  - mindestens 1x / Woche
  - Sieb
  - Innenraum
  - Düsen



# Haushaltsgeschirrspülmaschinen

---

- Nicht für
  - Geschirr von infektiösen Patienten
  - Medizinprodukte:
    - Behälter für Spülflüssigkeiten enteraler Sonden  
(Sondenspritzen, Plastikbehälter)
    - Arzneimittel-Dispenser etc.

# Gewerbliche Kurzzeitmaschinen

---

- Trinkwasser, üblicher Reiniger
- **min. 65°C-Programm** einsetzen
  
- Thermische bzw. chemothermische **Desinfektion möglich**
- Temperaturen von mindestens 80°C (TD)
  
- E - Bereiche für besonders **infektionsanfällige Patienten**  
(Onkologie, Transplantations- und Verbrennungseinheiten ...)  
Desinfektionseffekt gemäß **DIN EN ISO 15 883-1**

# Gewerbliche Kurzzeitmaschinen

---

- **Reinigung**
  - bei Bedarf
  - mindestens 1x / Woche
  - Sieb, Innenraum, Düsen
  
- **Periodische Prüfung**  
bei Verwendung für semikritische Medizinprodukte
  - 1 x / Jahr
  - bei Bedarf (z.B. nach technischer Wartung)
  - Temperaturverlauf, Reinigerkonzentration, Wasserqualität
  
- **Mikrobiologische Kontrolle (DGKH 1x jährlich)**
  - 10 Abklatschproben
  - Bioindikatoren analog DIN 10510
  - 100 ml letzter Reinigerflotte

# Schädlingsbekämpfung

---

- nach DIN 10523 sowie VO (EG) 852/2004  
Lebensmittelhygiene, Schädlingsbekämpfung im LM-Bereich
- **Prävention:** geschlossene Behältnisse ...
- **Schädlingsmonitoring** (Hygieneplan)
- 1x wöch. gezielte, visuelle Kontrolle
- b.B. unmittelbare Schädlingsbekämpfung

# Entsorgung

---

- Lebensmittel und Abfälle
- strikte **Abfalltrennung**
- organische Lebensmittel-Abfälle
  - min. 1x tägl. entsorgen und abtransportieren
  - Zwischenlagerung und Transport in verschlossenen Behälter
  - Behälter nach Gebrauch reinigen
  - Biogasanlagen ?  
nur „Reste“ der Herstellung, kein Abfall (vom Patienten)

# Bei Rückfragen

---

Telefon: 0351 / 8144 - 316  
Fax: 0351 / 8144 - 206  
email: [anja.engmann@lua.sms.sachsen.de](mailto:anja.engmann@lua.sms.sachsen.de)

*Anschrift: LUA Sachsen  
FG 1.5 Wasserhygiene,  
Hygiene der Gesundheitseinrichtungen  
Jägerstraße 10  
01099 Dresden*