

Hygiene bei Lebensmitteln *☞ Zubereitete Speisen und Speisereste sind anfällig für die Verbreitung von Keimen. In unserer Serie erfahren Sie diesmal, was Sie bei der Essensausgabe und -verteilung unbedingt beachten sollten.* *Text: Claudia Heim*

Heiß oder kalt

➤ Die unsachgemäße Handhabung von Lebensmitteln ist eine nicht zu unterschätzende Gefahr, wenn es um die Ausbreitung von Infektionen geht. Wie kommt es, dass Keime überhaupt in die Speisen gelangen? Und warum vermehren sie sich so schnell? Das von der Küche gelieferte Essen wird auf den Wohnbereichen verteilt. Das Servieren übernehmen Mitarbeiter aus der Pflege oder der Hauswirtschaft. Hier sind drei kritische Punkte zu sehen:

Wie lange steht das Essen auf dem Wohnbereich, bevor es serviert wird?

Keime vermehren sich sehr schnell. Die Konsequenz daraus ist, dass die Mahlzeiten zeitnah verteilt werden müssen. Dies gilt vor allem für passierte Kost, die noch anfälliger für die Vermehrung von Erregern ist. Aber gerade die stark

zerkleinerte Nahrung bleibt oft länger stehen. Bewohner, die diese Kostform erhalten, sind oft nicht in der Lage, eigenständig zu essen. Ihnen wird die Mahlzeit durch einen Mitarbeiter eingegeben. Weil der jedoch vordringlich mit der Essensausgabe beschäftigt ist, kommt die passierte Kost erst am Ende zum Bewohner.

Welche Temperatur hat das Essen?

Nun ist es entscheidend, ob die Speisen für die Dauer der Lagerung durchgängig auf 65° C erhitzt wurden. Dazu werden Wärmewagen eingesetzt. Manchmal kommt es vor, dass diese Wagen auf dem Wohnbereich nicht eingesteckt werden und die Hitze konstant abfällt. Ein anderes Beispiel ist die Lagerung der Mahlzeiten, die später verzehrt werden. Sehr oft bleibt die fertige Mahlzeit

die ganze Zeit abgedeckt in der Wohnbereichsküche stehen. Nun geschieht, was Bakterien besonders lieben: Das Ganze kühlt ab, es bildet sich Kondenswasser und ein feuchtes, warmes Milieu entsteht: beste Wachstumsbedingungen für Keime. Deshalb ist es wichtig, das Essen in den Kühlschrank zu stellen, nachdem es abgekühlt ist.

Werden Hygienevorgaben eingehalten?

Kleidung und Hände von Mitarbeitern aus der Pflege sind einer hohen Keimbelastung ausgesetzt. Sie kommen häufig mit Ausscheidungen und kontaminierten Flächen in Berührung. Die anhaftenden Keime können ins Essen gelangen und die Grundlage für eine Lebensmittelvergiftung bilden. Um dies zu verhindern ist es wichtig, die Schutzkleidung zu entfernen und eine Schürze vorzubinden, wenn mit Lebensmitteln umgegangen wird. Zudem ist die hygienische Händedesinfektion vor dem Umgang mit Speisen ein absolutes „Muss“.



Mehr zum Thema

☰ **Buchtipps:** Claudia Heim „136 Fragen und Antworten zur guten Hygienepraxis, Vincentz, 2013, Hannover



Claudia Heim
ist Altenpflegerin, Coach und Supervisorin, TQM-Auditorin, Buchautorin und Autorin zahlreicher Fachbeiträge



Checkliste

Umgang mit Lebensmitteln

Was Sie bei der Essenverteilung beachten sollten

- Servieren Sie die Speisen **schnellstmöglich**.
- Halten Sie warmes Essen bis zur Ausgabe auf einer Temperatur von **mindestens 65° C**.
- Messen Sie die **Essenstemperaturen** regelmäßig auf dem Wohnbereich und protokollieren Sie diese.
- Wenn Sie die Mahlzeit nacherhitzen müssen, weil der Bewohner erst zu einem späteren Zeitpunkt isst, beachten Sie bitte: Das Essen darf nur ausgegeben werden, wenn bei der **Nacherhitzung** eine Temperatur von 70° C erreicht wird und vor der Nacherhitzung entweder nicht mehr als drei Stunden seit der Zubereitung vergangen sind oder die Mahlzeit gekühlt wurde – dies gilt vor allem bei Außentemperaturen von über 30° C. Essen, das diese Kriterien nicht erfüllt, muss dem Abfall zugeführt werden.
- Haben Sie mit Ihrer **Kleidung** eine pflegerische Arbeit erledigt, die mit potenziellen Keimen zu tun hat (z. B. Inkontinenzversorgung), dürfen Sie keine Lebensmittel verarbeiten oder Essen verabreichen. Legen Sie erst saubere Kleidung oder eine Schürze an.
- Speisereste** dürfen nicht mehr verwendet und müssen dem Abfall zugeführt werden. Reste, die nicht ausgegeben wurden, dürfen bis zur nächsten Mahlzeit im Kühlschrank aufbewahrt werden (z. B. Wurst/ Käse).
- Decken Sie die aufbewahrten Lebensmittel ab, und **beschriften** Sie diese mit dem Datum.
- Alle Lebensmittel, die Sie in der Wohnbereichsküche lagern (z. B. Tee, Kakao, Gewürze, Marmelade, Senf), sind in verschlossenen Behältnissen aufzubewahren und zu **kennzeichnen**. Kontrollieren Sie regelmäßig das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD).

Auf welche Gefahren Sie achten müssen

- Von den Händen oder der Kleidung der Mitarbeiter können Keime in die Mahlzeiten übertragen werden. Dies kann z. B. nach der **grundpflegerischen Versorgung** eines Bewohners geschehen.
- Keime können von einer **Arbeitsfläche** auf ein Lebensmittel übertragen werden, z. B. beim Streichen eines Brotes.
- Durch **ungekühltes Aufbewahren** warmen Essens kann eine rasante Keimvermehrung stattfinden.
- Lebensmitteln können durch eine **unsachgemäße** Lagerung verderben (zu warm im Kühlschrank, überalterte Lebensmittel, abgelaufenes MHD).
- Es findet eine Keimvermehrung durch **zu geringe Warmhaltetemperatur** oder zu langes Warmhalten statt.
- Lebensmittel können **verunreinigen**, wenn sie nicht abgedeckt gelagert werden.
- Lebensmitteln können verkeimt sein, wenn sie bereits **beim Bewohner waren** und wieder ausgegeben werden (z. B. verpackte Ware).
- Die Verwendung verkeimter **Geschirr- und Spültücher, Schwämme und Spülbürsten**, die nicht täglich neu aufbereitet werden, können Infektionen verursachen.
- Demenzerkrankte Bewohner, die Zugang zu Abfällen haben, sind gefährdet. Es kann vorkommen, dass sie aus **Resteimern** essen, die im Wohnbereich stehen.
- Nicht ordnungsgemäß gereinigte Geräte**, wie Toaster, Mikrowelle, Wasserspender, Backofen, Kaffee-/ Teeautomaten, Thermoskannen, Kochutensilien oder Schneidebretter, stellen eine Gefahr dar.