Merkblatt

Lebensmittelhygiene in der Altenpflege

Lebensmittelhygiene

Eine weitere Möglichkeit Krankheitserreger zu übertragen sind Lebensmittel bzw. sogenannte Bedarfsgegenstände wie Töpfe, Schüsseln, Kochlöffel und Besteck.
Menschen haben alle ein unterschiedliches Immunsystem. Bei Kindern unterm 6. Lebensjahr ist es noch nicht vollständig ausgeprägt und im Alter sind die Abwehrkräfte beeinträchtigt. Nicht zuletzt durch Krankheiten. So ist man anfälliger für Viren und Bakterien.

Sie haben die Möglichkeit ihr Restaurant und die Speisen selber auszusuchen. Auch bei der Wahl der Lebensmittel im Discounter sind sie frei. Menschen in Pflegeeinrichtungen ist das nur sehr eingeschränkt möglich. Die Einrichtung ist daher verantwortlich, dass die Lebensmittel die dort angeboten werden, in einwandfreien Zustand sind.
Folgende Empfehlungen sollen bei der Umsetzung der rechtlichen Bestimmungen behilflich sein.

Das Infektionsschutzgesetz schreibt vor, dass Personen, die mit leichtverderblichen Lebensmitteln in Kontakt kommen, diese herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen eine Belehrung durch das Gesundheitsamt vor Aufnahme der Tätigkeit benötigen. Der Arbeitgeber hat dann die Verpflichtung in bestimmten Abständen die Schulung regelmäßig zu wiederholen. In Kontakt kommen bedeutet, dass Sie Lebensmittel entweder direkt mit der Hand oder indirekt über Gegenstände wie Besteck usw. berühren.

Zu den leichtverderblichen Lebensmitteln gehören:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus



- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis



- Fisch, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus



- Säuglings- oder Kleinkindnahrung



- Speiseeis- und Speiseeishalberzeugnisse



- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage



- Feinkost, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen und Nahrungshefen





- Sowie Sprossen und Keimlinge



Sie benötigen keine Belehrungsbescheinigung, wenn Sie nur das Essen auf Tabletts oder vom Servierwagen aus verteilen. In dem Moment, wo Sie dem Bewohner/der Bewohnerin eine Scheibe Brot schmieren oder den Fuß in die Küche setzen benötigen Sie die Erstbelehrungs-bescheiniung des Gesundheitsamtes und dann auch die entsprechenden Folgebelehrungen. Pflegekräfte sollten mit den Grundlagen der Lebensmittelhygiene vertraut sein. Nutzen Sie hierfür die Folgebelehrung.

Diese finden Sie ebenfalls als online-Schulung auf meiner Homepage. Oft ist es aber auch so, dass die Betreiber von Alten- und Pflegeeinrichtungen die Erstbelehrung als Einstellungsvoraussetzung haben.

Sowohl tierische als auch pflanzliche Lebensmittel können mit Krankheitserregern belastet sein, die für besonders empfindliche Personen eine Gesundheitsgefährdung darstellen.

Entsprechend sensibel muss in der Küche damit umgegangen werden.

Merkblatt

Lebensmittelhygiene in der Altenpflege

Durch den Verzehr von rohem Obst und Gemüse besteht die Gefahr einer Lebensmittelinfektion. Folgendes sollten Sie daher beachten:

- Obst und Gemüse sollten nicht nur gründlich gewaschen werden, sondern vorsichtshalber auch geschält werden.
- Säurearmes Obst, wie z.B. Melonenstücke, Gemüse sowie Blattsalate nach dem Kleinschneiden umgehend verzehren oder bis zum zeitnahen Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.
- Durch Wärme können sich Krankheitserreger leicht vermehren. Daher sollten Portionen die mittags nicht verteilt worden sind, nicht einfach ungekühlt bis zum Abendbrot auf dem Servierwagen stehen, damit sich jemand bei Bedarf noch zwischendurch versorgen kann.
- Smoothies aus frischem Obst und Gemüse müssen unmittelbar nach der Herstellung verzehrt werden.

Viele Bakterien sterben bei der Erhitzung von Speisen ab. Allerdings können Bakteriensporen auch hohe Temperaturen überleben und zu vermehrungsfähigen Bakterien auskeimen. Diese Gefahr besteht vor allem bei tablettportionierten Speisen. Wichtig ist daher eine sachgerechte Heißhaltung der Speisen bei mindestens 60 Grad Celsius bis zur Abgabe. Dafür gibt es speziell konzipierte Transportsysteme mit einer aktiven Heißhaltung. Eine regelmäßige Temperaturkontrolle ist notwendig und entsprechend zu dokumentieren.

Bei kalten selbst hergestellten Lebensmitteln wie z.B. Salaten und Desserts ist darauf zu achten, dass sie bis zur Abgabe bei höchstens 7 Grad Celsius gelagert und umgehend nach dem Kühlen verzehrt werden.

Problematisch ist die Lagerung von z.B. Nachspeisen die vom Bewohner nicht gleich verzehrt werden und ungekühlt im Zimmer des Bewohners verbleiben und stundenspäter vielleicht erst gegessen werden.

Hier haben die Keime die Möglichkeit sich zu vermehren. Alle 20 Minuten kommt es zur Zellteilung und aus ein paar wenigen Keimen werden ein paar Millionen und können so zu Erkrankungen führen.

Mit allen anderen Aspekten der Lebensmittelhygiene wie die Warenannahme, das Lagern, die Vorbereitung, das Garen sowie das Abfüllen bzw. das Portionieren und der Spülküche haben Sie als Pflegekraft ja nichts mit zu tun.

Grundsätzlich geht es bei der Lebensmittelhygiene um ausreichende Kühlung und Erhitzung sowie um eine gute Handhygiene.