



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

Präambel:

Die DGKH- Sektion „Hygiene in der ambulanten und stationären Kranken- und Altenpflege, Rehabilitation“, erarbeitet Vorgaben für die praktische Umsetzung von Hygiene in verschiedenen Krankenhausbereichen, Pflege- und Ambulanten Einrichtungen.

Es kommt im Bereich außerhalb der (Zentral-) Küchen, auf den Stationen und in ambulanten Einrichtungen im Umgang mit Lebensmitteln immer wieder zu Unsicherheiten und Mängeln.

Daher möchte unsere Sektion für die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, aber auch für die Entscheider von Neubeschaffungen (z.B. Geschirrspülmaschinen, Thermoskannen) eine kurze Übersicht mit den wichtigsten hygienischen Anforderungen vorlegen. Die folgenden Empfehlungen gelten für die vor- und zubereitenden Tätigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln.

Die tabellarische Zuordnung sollte jedem Nutzer erlauben, in komprimierter Form die für ihn wichtigen Angaben zu erhalten. Die Angaben sind von der Sektion als Mindeststandard für die Umsetzung im beruflichen Alltag zu verstehen. In Risikobereichen können höhere Anforderungen notwendig sein.

Die Empfehlung gilt nicht für Milch-, Therapie- und Lehrküchen.

Erarbeitet durch: Die Mitglieder der DGKH- Sektion
Konsensus der DGKH- Sektion „Hygiene in der ambulanten und stationären Kranken- und Altenpflege, Rehabilitation“
und des DGKH- Vorstandes 18.04.2008