

## Lebensmittelsicherheit in Stationsoffices von Spitälern und Heimen

März 2009/IUR

### **Betriebsbezogene Verantwortlichkeiten**

Die Verantwortlichkeiten auf der Station sind wie folgt geregelt:

- |  |  |
|--|--|
| Warmhaltung oder Abkühlung der Menükomponenten             |  |
| Essensausgabe / Abräumen der Speisen und des Geschirrs     |  |
| Reinigung des Offices, der Kühl- und Tiefkühlschränke      |  |
| Selbstkontrolle Lebensmittellagerung (Daten, Temperaturen) |  |

### **Grundsatz**

Vorproduzierte, warme oder kalte Menükomponenten sind für den unmittelbaren Verzehr bestimmt.

### **Vorgehen**

Können die von der Küche angelieferten Menükomponenten nicht sofort nach der Anlieferung verzehrt werden (z.B. bei Abwesenheit des Bewohners/Patienten) ist Folgendes zu beachten:

#### a) Kalte Speisen

Die Lebensmittel sind abzudecken, mit Datum und Name des Empfängers zu beschriften und umgehend in den Kühlschrank zu stellen (nicht bei Raumtemperatur stehen lassen). Alle selbst datierten Speisen müssen gleichentags konsumiert werden. Tagesprodukte, die nicht verzehrt wurden, sind spätestens am Folgetag zu entsorgen (z.B. via Rücktransport in die Abwaschküche).

#### b) Warme Speisen

Die Speisen dürfen nach der Anlieferung innert drei Stunden nochmals erhitzt werden. Anschliessend sind sie zu verzehren. Mittagessen dürfen nicht als Abendessen abgegeben werden.

### **Restenbehandlung**

Von den Bewohnern/Patienten nicht oder teilweise verzehrte Speisen sind zu entsorgen (z.B. via Abwaschküche).

### **Qualitätssicherung**

In jeder Kühl- und Tiefkühleinheit befinden sich Kontrollthermometer. Die Temperaturen sind von der verantwortlichen Person zu kontrollieren und mindestens zwei Mal wöchentlich im Kontrollblatt festzuhalten. Falls die Höchsttemperatur von 5 °C überschritten wird, müssen Korrekturmassnahmen ergriffen werden. Die Durchführung der Datenkontrolle und der Reinigungsarbeiten (Kühl- und Tiefkühleinheiten) müssen auf dem Kontrollblatt visiert werden.

### **Geschirr aus Isolation bei spitalhygienischer Indikation**

Die Essenstabletts aus solchen Patientenzimmern müssen direkt in die Abwaschküche retourniert werden. Es dürfen keine Esswaren von isolierten Patienten auf der Abteilung gelagert werden.

### **Geschirr von Patienten aus protektiver Isolation (relevant für Spitäler)**

Zum Schutze des Patienten dürfen die Abdeckfolien von kalten Speisen oder die Warmhalteclochen keinesfalls entfernt werden!

## Kontrollformular

Station : \_\_\_\_\_

Monat / Jahr : \_\_\_\_\_

Datum	Visum Temperatur- kontrolle	Temperatur Kühlschank max. 5 °C	Temperatur Tiefkühler min. -18 °C	Massnahmen Temperatur- Abweichungen	Visum Daten- kontrolle	Visum Reinigung
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

Massnahmen bei Temperaturen über 5 °C : - Kühlleistung überprüfen / neu einregulieren  
 - Speisen umräumen  
 - eventuell Reparatur veranlassen und Temperaturen überwachen  
 - Meldung an Vorgesetzte

Die Kontrollformulare sind mindestens ein Jahr aufzubewahren.