

Lehrküche	
1. Beschreibung der Anwendung	
a. Durchführung der Anwendung	b. Weg des Rehabilitanden
<p>Die praktische Umsetzung von Ernährungsschulungen findet in der Lehrküche innerhalb von Kochgruppen statt. Es werden Rezepte/ Speisezubereitungen in ernährungsmedizinisch sinnvollem Kontext besprochen, die Speisen gemeinsam zubereitet und häufig im Anschluss gemeinsam verzehrt.</p> <p>Da das gemeinsame Erleben ein erheblicher Aspekt dieser Maßnahmen darstellt, kommen diese Übungen als Einzeltherapie kaum in Frage.</p>	<p>Die Rehabilitanden finden sich in der Lehrküche ein, erhalten vom Ernährungstherapeuten Informationen und Arbeitsanweisungen und bereiten Speisen gemeinsam zu. Hierbei lässt es sich kaum vermeiden, dass innerhalb der Gruppe personenübergreifend Kochutensilien verwendet werden. Nach Verzehr der zubereiteten Nahrungsmittel erfolgt häufig ein gemeinsames Aufräumen, bevor die Gruppenteilnehmer die Lehrküche wieder verlassen.</p>
2. Kontaminationen durch Biostoffen und Übertragungswege	
a. Welche Art von Biostoffen können zusätzlich zu normaler Hautflora/ Schweiß übertragen werden?	
<ul style="list-style-type: none"> Ggf. Blut bei Verletzung 	
b. Wo ist anwendungsspezifisch mit zusätzlicher Kontaminationen von Biostoffen zu rechnen?	c. Wo sind mögliche anwendungsspezifische Übertragungswege für Biostoffe?
<ul style="list-style-type: none"> Küchenutensilien (Messer, Schneidebretter, Töpfe, Schüsseln, Handtücher etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> Hand- und Hautkontakt des Rehabilitanden beim Anfassen/ Verwenden der Utensilien
<ul style="list-style-type: none"> Küchenflächen 	<ul style="list-style-type: none"> Hand- und Hautkontakt des Rehabilitanden beim Zubereiten der Speisen
<ul style="list-style-type: none"> Hände des Therapeuten/Diätassistenten 	<ul style="list-style-type: none"> Hilfestellung und Anleitung beim Zubereiten der Speisen durch den Rehabilitanden
3. Anwendungsspezifische Maßnahmen der <u>Basishygiene</u> um Übertragungen von Biostoffen zu verhindern	
<ul style="list-style-type: none"> Händedesinfektion des Rehabilitanden vor Beginn und am Ende der Lehrküche und in regelmäßigen Intervallen Händedesinfektion des Therapeuten vor und nach Rehabilitandenkontakt, v.a. bei Wechsel von Person zu Person innerhalb der Gruppe Die Vorgaben des HACCP-Konzepts müssen beachtet werden 	
4. Ergänzende und abweichende Vorgehensweisen bei MRE-Besiedlung (<u>Interventionsmaßnahmen</u>)	
<ul style="list-style-type: none"> Keine Teilnahme von MRE-positiven Rehabilitanden an Kochgruppen; ggf. wäre eine Einzeltherapie zu erwägen 	
5. Gesonderte Situationen und Ergänzendes	
<ul style="list-style-type: none"> Rehabilitanden mit akuten Infektionserkrankungen (z.B. Rhinitis, Bronchitis, viralen/bakteriellen Durchfallerkrankungen) können an Gruppen nicht teilnehmen 	
6. Quellen	
<ul style="list-style-type: none"> Regelwerke des Lebensmittelrechts Caritas / Diakonie: „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“, Lambertus-Verlag 2009 RKI: Anforderungen an die Hygiene bei der Lebensmittelversorgung und ihre Qualität. EpiBull 29 (2006): www.rki.de/DE/Content/Infekt/Krankenhaushygiene/Kommission/Downloads/Lebensm_pdf.pdf?__blob=publicationFile 	