

## ***Erläuterungen, Maßnahmen und Hinweise***

Bei der Herstellung und im Umgang mit Lebensmitteln kann es zu Kontaktübertragungen (sog. „alimentäre Übertragung“) und in deren Folge zu Infektionen des Magen-Darm-Traktes (sog. „Gastroenteritiden“) kommen. Darüber hinaus können Lebensmittel auch an einer indirekten Übertragung von Biostoffen wie MRE beteiligt sein.

**Regeln** zum Betrieb von Küchen und zum Umgang mit Lebensmitteln:

- Der Betrieb einer Küche und das Kochen mit und durch Klienten verlangt das Vorhandensein einer(s) Verantwortlichen und eines entsprechenden Standards.
- Die in der Wohn- und Pflegegruppenküche beschäftigten Personalmitglieder müssen gemäß §43 IfSG<sup>1</sup> belehrt worden sein.
- Für das Personal ist das Rauchen, die Nahrungsaufnahme und das Lagern privater Lebensmittel in Wohn- und Pflegebereichen untersagt; stattdessen sind die entsprechenden Personalräume bzw. die zugewiesenen Örtlichkeiten aufzusuchen.<sup>2</sup>
- Bei Verletzungen an den Händen sind Handschuhe zu tragen. Das direkte Berühren von Lebensmitteln erfolgt mit desinfizierten Händen oder Besteck.
- Es soll gesichert werden, dass zu garende Speisen eine Kerntemperatur von 70°C erreicht haben und bei 65°C serviert wurden. Auf Grund der ungleichmäßigen Wärmeverteilung sollen Mikrowellengeräte nur zum Erwärmen und nicht zum Garen verwendet werden.
- Nach Beendigung der Arbeiten soll eine standardmäßig festgelegte Aufbereitung der Utensilien und Flächen stattfinden. Alle Abfälle sollen aus der Küche entfernt werden. Die Abfalleimer sollen mit frischen Tüten ausgestattet werden. Die verwendeten Geschirr- und Putztücher sollen entsorgt und gegen frische ausgetauscht werden.

**Tipp:** Details und Organisationshilfen zum Umgang mit Lebensmitteln enthält eine gemeinsame Leitlinie der Caritas und der Diakonie mit dem Titel „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“<sup>3</sup>.

## ***Begründung***

Die Herstellung von und der Umgang mit Lebensmitteln ermöglichen u. a. indirekte Kontaktübertragungen von Biostoffen, was Regelungen und die Anwendung entsprechender Präventionsmaßnahmen notwendig macht.

<sup>1</sup> Infektionsschutzgesetz (IfSG) i. d. Fassung vom 31.08.2015 <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf>

<sup>2</sup> Biostoffverordnung (BioStoffV) i. d. Fassung vom 15.07. 2013 §9 (4) [http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/biostoffv\\_2013/gesamt.pdf](http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/biostoffv_2013/gesamt.pdf)

<sup>3</sup> Caritas, Diakonie: „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“ / 1. Auflage 2009 / Lambertus-Verlag Freiburg