



Küchenhilfe

Hygiene beim Kochen ist überall ein Thema – und in Krankenhäusern ganz besonders. Die Gefahrenanalyse sollte Teil einer Gesamtstrategie sein.

Christian F. Freisleben-Teutscher

An den Salzburger Landeskliniken wurde ein eigenes Gefahrenanalyse-Qualitätshandbuch (HACCP, siehe Kasten) für die Küche entwickelt, „die enthaltenen Bestimmungen gehen in vielen Bereichen über die gesetzlichen Regelungen hinaus“, berichtet der Küchenchef der SALK Erwin Schmidbauer. „Das Handbuch wird jährlich evaluiert, was uns immer mindestens eine Woche beschäftigt.“

Ein zentraler Aspekt auf dem Weg zu einer effektiven Küchenhygiene ist aus seiner Sicht, dass alle involvierten Mitarbeiter

ständig auf die persönliche Hygiene achten; also regelmäßig Hände waschen, Schutzschuhe und entsprechende Arbeitsbekleidung tragen, Ringe ablegen und auf Piercings verzichten. Schmidbauer ist sich mit Markus Hell, dem Leiter der Stabsstelle Krankenhaushygiene der SALK einig, dass regelmäßige



SALK-Küchenchef Erwin Schmidbauer: Handbuch für die Gefahrenanalyse.



Schulungen unerlässlich sind. Das unterstreicht ebenso Alexander Hengl vom Marktamt der Stadt Wien, das auch für Hygienefragen in Großküchen von Spitälern zuständig ist: „Bei unseren Kontrollen geht es sowohl um die Evaluierung des Wissenstands der Mitarbeiter als auch darum, durch Beobachtung der Arbeitsvorgänge festzustellen, ob dieses Wissen in die Praxis eines oft sehr stressigen Alltags umgesetzt wird.“

„Auch weil viele Mitarbeiter immer wieder in fernen Ländern unterwegs sind, gehört zum Wissen ebenso jenes über Durchfall und ansteckende Krankheiten wie Typhus – denn hier geht es um die Gefahr, Erreger an Patienten weiter zu geben“, so Schmidbauer.

Höchster Risikofaktor

Wichtige Themen in Großküchen im Spital sind auch der Umgang mit und die regelmäßige Kontrolle der Temperatur der Speisen. „Großküchen haben den höchsten Risikofaktor, darum achten wir sehr

genau ebenso auf den Zustand der Geräte, die Art und Weise, wie sie gereinigt werden“, berichtet Hengl. Die Küchen werden bei Besuchen des Marktamts mithilfe einer vierteiligen Skala bewertet und müssen die Behebungen von Beanstandungen detailreich nachweisen.

Unterschätzt würden manchmal die Auswirkungen von Umbauten, durch die sich Wege verlängern, Rahmenbedingungen der Lagerung verändern oder es zu Kreuzungspunkten mit Fleisch kommt: Eine sensible Frage in Großküchen ist nämlich, wo und wie verschiedene Fleischsorten zubereitet werden oder welche Techniken zum Einsatz kommen. Denn Kalb, Huhn, Fisch kann nicht einfach am selben Arbeitsplatz oder gar auf derselben Arbeitsunterlage verarbeitet werden.

„In den SALK wurde vor einiger Zeit auch ‚cook and chill‘ für die Patientenverköstigung eingeführt, wobei Gekochtes schnellgekühlt und später wieder erwärmt wird. Da wir vormittags für die Betriebskantine ‚cook and serve‘ fahren, müssen zwischen durch die Arbeitsbereiche desinfiziert und auch das verwendete Geschirr entsprechend gesäubert werden.“

Schmidbauer unterstreicht, dass zum Qualitätsmanagement in der Küche auch Ablaufpläne für eine Gefahrenanalyse gehören müssen. „Das kommt zwar zum Glück sehr selten, etwa zweimal im Jahr vor. Dann findet sich etwa ein Steinchen im Essen.“ Hier muss zum einen herausgefunden werden, wo und wie diese Verunreinigung abgelaufen ist und ebenso, wie so ein Zwischenfall künftig grundsätzlich vermeidbar ist.

Gefahr der Betriebsblindheit

„HACCP ist jedenfalls kein statisches Konzept“, ergänzt Hengl: Denn es braucht kontinuierliche Schulungsmaßnahmen, eine regelmäßige Evaluation und eben eine Anpassung an aktuelle Gegebenheiten. „Wichtig ist dabei, mit den Richtlinien des Gesundheitsministeriums durch das ganze

Haus zu gehen und alle Parameter zu überprüfen – es besteht die Gefahr, betriebsblind zu werden.“ Im Idealfall ist HACCP quasi die Spitze einer Pyramide von verschiedenen anderen Qualitäts- und Hygienemaßnahmen. Es sei wichtig, HACCP immer als Teil eines Gesamtkonzepts zu sehen.



Alexander Hengl, Marktamt:
„Gesundes und zugleich hygienisch unbedenkliches Essen schließen einander keinesfalls aus.“

Nicht nur bei der Zubereitung des Essens ist auf mögliche Hygieneprobleme zu achten – betroffen ist

ARJOHUNTLEIGH
GETINGE GROUP

HYGIENESYSTEME
BADEN
DUSCHEN

ArjoHuntleigh GmbH
Tel. 01 - 866 56, Hotline: 0800 501 040

... with people in mind

auch der gesamte Prozess vom Einkauf bis zur Ausgabe am Krankenbett. Dazu Hengl: „HACCP wird nachgesagt, es würde dazu führen, dass nur noch aus Dosen gekocht wird. Aber gesundes und zugleich hygienisch unbedenkliches Essen schließen einander auf keinen Fall aus.“ Küchenleitungen müssten auf regelmäßige Informationen von Lieferanten und von diesen vorgenommenen Untersuchungen in der Produktion bestehen. Ein Aspekt könne dabei ebenso die Rückverfolgbarkeit bis zum Bauernhof sein. „Ebenso wichtig sind regelmäßige Auditierungen, die vom Küchenleiter vor Ort vorgenommen werden“, so Hengl.

An den SALK wird das Essen in geschlossenen, plombierten Induktionswägen (zum Warmhalten der Speisen) auf die Stationen gebracht. „Tritt bei einem ein Problem auf, wird uns das sofort gemeldet und das Essen in der Stationsküche in der Mikrowelle aufgewärmt“, berichtet Schmidbauer. Bei der Produktion und bei der Methode ‚cook & chill‘ werden regelmäßig Rückstellproben entnommen, um bei Problemen möglichst unmittelbar nachvollziehen zu können, wo beispielsweise eine mikrobielle Belastung ihren Ausgang genommen hat.

Probleme mit Teeküchen

Zu einem Gesamtkonzept der Küchenhygiene gehören ebenso Maßnahmen für die sogenannten Teeküchen. „Gemeint sein kann eine kleine Küche auf der Station, wo Essen für Patienten erwärmt wird oder eine Küche am Gang, wo etwa ein Frühstücksbuffet angeboten wird“, auch hier müssten Hygienemaßnahmen ständig evaluiert werden, meint Hell. Probleme können etwa scheinbar so geringe Ur-

sachen wie bestimmte Teekräutermischungen für Patienten mit onkologischen Erkrankungen haben, die sich so Infektionen mit sehr seltenen Erregern zuziehen können. Hell betont in diesem Zusammenhang nochmals die Wichtigkeit der regelmäßigen Schulung des gesamten Personals, auch von Führungskräften. „Besondere Maßnahmen braucht es, wenn etwa größere Umstellungen wie auf ‚cook and chill‘ geschehen, denn der richtige Umgang mit der Temperatur ist nicht selbstverständlich.“



Markus Hell, Krankenhaushygiene SALK: Sandwich kann Probleme bei einer größeren Patientengruppe hervorrufen.

Schwierigkeiten kann es in einem Krankenhaus auch insofern geben, als zwar Betreiber von Buffets grundsätzlich der Küche zugeordnet sind, aber die Einrichtung organisatorisch kein Teil des Spitals ist. „Mangelnde Hygiene bei einem bestimmten Typ von Sandwich kann durchaus größere Probleme mit Listerien bei einer größeren Patientengruppe verursachen“, so Hell.

Ein Grenzgang können zudem von Patienten oder Angehörigen mitgebrachte Speisen sein: „Tritt ein nahrungsmittelassoziiertes Problem auf, ist es auch wichtig zu prüfen, was genau jemand hier zu sich genommen hat.“

Webtipp

Leitlinie des Gesundheitsministeriums für Großküchen:
<http://www.bmg.gv.at> → Schwerpunkte → VerbraucherInnen-gesundheit → Lebensmittel → Lebensmittelhygiene.

Stangl
Rein aus Prinzip.

REIN AUS PRINZIP.

weniger Bakterien
weniger Geruch
weniger Lärm

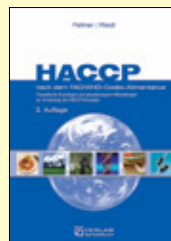
HAKO antibac
FÜR EINE SAUBERE UMWELT

HAKO low noise
FÜR EINE SAUBERE UMWELT

www.stanglreinigung.at

Stichwort HACCP

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point, Gefahrenanalyse und Kritischer Kontrollpunkt) soll die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten. Das Konzept stammt eigentlich aus der Weltraumforschung und ist heute im gesamten internationalen Lebensmittelsektor das Maß aller Dinge.



Christian Fellner, Robert Riedl: HACCP nach dem FAO/WHO-Codex-Alimentarius. Verlag Österreich, Wien 2009. ISBN: 978-3-7046-5308-6.



Mag. Christian F. Freisleben-Teutscher
freisleben@schaffler-verlag.com