

## 1 GELTUNGSBEREICH UND ZWECK

Erreichen von mikrobiologisch einwandfreien Zubereitungen unter Einhaltung hygienischer Richtlinien, um Infektionen bei Früh- und Neugeborenen und auch bei älteren Säuglingen zu vermeiden.

## 2 MITGELTENDE DOKUMENTE

- QM Handbuch
- Richtlinie GZ 204. 509/11-VIII/A/8/99 für Errichtung und Betrieb einer Frauenmilchsammelstelle sowie von Institutionen für die Bearbeitung von Muttermilchspenden, herausgegeben vom Bundesministerium für Arbeit, Gesundheit und Soziales
- Richtlinie 93/43/EWG des RATES vom 14. Juni 1993 über Lebensmittelhygiene (beinhaltet das HACCP -Konzept),
- Muttermilch- Der beste Beginn: Hinweise zur Gewinnung und Sammlung von Muttermilch für die Mütter unserer kleinen Patienten (überreicht von der Abteilung für Neonatologie, Intensivmedizin und angeborene Störungen der Univ. Klinik für Kinder- und Jugendheilkunde und der ärztlichen Direktion des Allgemeinen Krankenhauses aus 2006)
- Hygiene- Leitlinie für Großküchen, Küchen der Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung des BMGF, [http://www.bmgfj.gv.at/cms/site/attachments/6/4/9/CH0819/CMS1143623600916/grosskuechen\\_2006.pdf](http://www.bmgfj.gv.at/cms/site/attachments/6/4/9/CH0819/CMS1143623600916/grosskuechen_2006.pdf) (Stand 28.05.09)
- Erläuterung zur Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen der Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung des BMGF-75220/0003-IV/7/2007 v. 19.2.2007 [http://www.bmgfj.gv.at/cms/site/attachments/6/4/9/CH0819/CMS1143623600916/II\\_grosskueche\\_n\\_erlaeuterung.pdf](http://www.bmgfj.gv.at/cms/site/attachments/6/4/9/CH0819/CMS1143623600916/II_grosskueche_n_erlaeuterung.pdf) (Stand 28.05.09)
- Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln“ (GZ 31.950/23/IV/B/10/03 vom 22.12.2003), herausgegeben vom Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend <http://www.bmgfj.gv.at/cms/site/attachments/5/9/5/CH0819/CMS1073644716719/gesundheitsanforderungen1.pdf> (Stand 28.05.09)
- Erlässe und Dienstanweisungen des AKH und KAV in der jeweils gültigen Version: <http://intranet.akhwien.at/default.aspx?pid=2431>
- Die aktuelle Version aller Gesetze ist über das Rechtsinformationssystem des Bundesministeriums abrufbar: <http://www.ris2.bka.gv.at/>
- Österreichischer Impfplan in der gültigen Version, herausgegeben vom Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend

	Funktion	Name	Datum	Unterschrift
<b>Erstellt</b>	HFK	Susanne Gumpinger	22.02.2010	
<b>Geprüft</b>	QB	Dr. Alexander Blacky	22.02.2010	
<b>Freigegeben</b>	Stv. AL	Dr. Magda Diab-Elschahwi	22.02.2010	

## Milchküche im AKH

gültig ab: 15.03.2010

Version 01

Seite 2 von 10

[http://www.bmgfj.gv.at/cms/site/attachments/1/4/0/CH0780/CMS1038913010412/impfplan\\_2009\\_final.pdf](http://www.bmgfj.gv.at/cms/site/attachments/1/4/0/CH0780/CMS1038913010412/impfplan_2009_final.pdf)

- Bundesrecht: gesamte Rechtsvorschrift für ArbeitnehmerInnenschutzgesetz, Fassung vom 12.01.2010
  - Arbeitsanweisungen für Mitarbeiterinnen der Milchküche:
    1. AKH-UKKJ-MK-AA 01 Abfüllung von gekochten Säuglingsnahrungen, Diäten und Tees
    2. AKH-UKKJ-MK-AA 02 Auslieferung der Säuglingsnahrungen an die Stationen
    3. AKH-UKKJ-MK-AA 03 Pasteurisierung von Kolostrum und Muttermilch
    4. AKH-UKKJ-MK-AA 04 Teezubereitung
    5. AKH-UKKJ-MK-AA 05 Umgang mit industriell gefertigter Säuglingsmilchnahrung in der Milchküche
    6. AKH-UKKJ-MK-AA 06 Verarbeitung von Kolostrum, Muttermilch und Frauenmilch
    7. AKH-UKKJ-MK-AA 07 Zubereitung von Säuglingsnahrung auf Milchpulverbasis, Diäten und Sondernahrungen
    8. AKH-UKKJ-MK-AA 08 Rückstellproben
- Hygienerichtlinien der klinischen Abteilung für Krankenhaushygiene AKH Wien  
(<http://www.meduniwien.ac.at/krankenhaushygiene>)
1. Händehygiene Merkblätter 1-4
  2. Individualhygiene
  3. Mund-Nasenschutzmaske
  4. Handschuhe anziehen
  5. Handschuhe ausziehen
  6. Piercing
  7. Küchenhygiene Personal
  8. Küchenhygiene Besucher
  9. Aufbereitung von Leitungswasser für Trinkzwecke
  10. Verwendung von Flächendesinfektionsmitteln
  11. Dosierschema
  12. Desinfektionsmittel -und Seifenspender
  13. Kühlräume und Kältelabors
  14. Säuglingsmilchnahrung
  15. Personalhygiene für MitarbeiterInnen der Personalabteilung
- Dokumentationsblätter:
    - Dokumentationsblatt: Temperaturkontrolle
    - Rückstellproben/Milchküche
    - Rückstellprobendokumentationsbuch
  - Desinfektionsplan Milchküche
  - Reinigungsplan der Betriebsabteilung für die Milchküche
  - AA – „Reinigung und Desinfektion von Reinigungswagen und Waschmaschinen Allgemeiner Bereich“ der Betriebsabteilung
  - AA – „Toiletten – Reinigung und Desinfektion Allgemeiner Bereich“ der Betriebsabteilung
  - AA – „Duschen- Reinigung und Desinfektion Allgemeiner Bereich“ der Betriebsabteilung
  - Entsorgungsplan – Abfallwirtschaft des AKH:  
<http://intranet.akhwien.at/html/abfallwirtschaft/default.htm>
  - Gebrauchsanweisungen zu den diversen Geräten
  - Reinigungsanweisung für die Reinigungsmaschine T3

### 3 VERWENDETE ABKÜRZUNGEN

AKH	Allgemeines Krankenhaus
AL	Abteilungsleiter/In
e.h.	eigenhändig
HFK	Hygienefachkraft
KHH	Klinische Abteilung für Krankenhaushygiene
RL	Hygienerichtlinien
Rib	Bereichsbezogene Hygienepläne
Rib	Verfahrensweisen
ST	Desinfektionspläne
QB	Qualitätsbeauftragte/r
Stv. AL	Stellvertretende Abteilungsleiterin

### 4 RAHMENBEDINGUNGEN

Durch die baulichen Gegebenheiten (Versorgungsstränge der Kinderklinik werden unter der Decke der Milchküche geführt) und die damit verbundenen Wartungs- und Reparaturarbeiten können die HACCP Richtlinien oft nur unter erschwerten Bedingungen eingehalten werden.

Die Umsetzung des HACCP Konzeptes erfolgt in einem Eigenkontrollsystem. Die Dokumentation der Kontrollen erfolgt mittels Checklisten.

Sämtliche Mitarbeiterinnen der Milchküche besitzen einen Fortbildungspass und werden regelmäßig geschult.

#### 4.1 Personalhygiene: Gesundheitliche Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln

Die Vorgaben der „Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln“ (GZ 31.950/23/IV/B/10/03 vom 22.12.20032), herausgegeben vom Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend sind einzuhalten. Speziell hervorzuheben sind:

- *Personen mit Hautausschlägen oder mit eitrigen Entzündungen, wie Abszessen, Furunkeln, oder mit eiternden oder entzündeten Wunden im Bereich der Hände, Arme, des Halses und Kopfes:* Sofern eine zuverlässige Abdeckung der betreffenden Körperstelle nicht möglich ist, dürfen diese Personen nicht beschäftigt werden.
- *Personen mit Durchfall:* Diese dürfen, solange der Durchfall besteht und solange nicht nachgewiesen ist, dass sie keine Ausscheider von Lebensmittel vergiftenden Keimen mehr sind, nicht beschäftigt werden.
- Für die Mitarbeiterinnen der Milchküche ist ein „Salmonellenpass“ angelegt.
- *Personen mit Erkältungskrankheiten:* Diese dürfen im akuten Stadium (z.B.: erhöhte Körpertemperatur), nicht in der Küche beschäftigt werden.
- Zur Vermeidung einer Staph. aureus Intoxikation der Nahrungen sind folgende Empfehlungen einzuhalten:
  - Durchführung eines Nasenscreenings
  - Vor Dienstantritt einer neuen Mitarbeiterin (Milchküchenpersonal, Hausreinigung). Der Dienst darf erst bei Vorliegen eines negativen Befundes angetreten werden.
  - nach Auffälligkeiten der Untersuchungen der Rückstellproben
  - 1x jährlich zur Kontrolle bei ehemals positiven Mitarbeiterinnen

**Milchküche im AKH**

gültig ab: 15.03.2010

Version 01

Seite 4 von 10

- weitere Kontrolluntersuchungen werden im Bedarfsfall in Absprache mit der Klinischen Abteilung für Krankenhaushygiene veranlasst

**4.2 Verhalten im Milchküchenbereich**

- Unbefugte haben keinen Zutritt in den Produktionsraum
- Ausnahme: Mütter zur Einschulung in die Zubereitung der Milchmahlzeit unter Einhaltung sämtlicher Hygienemaßnahmen.
- Betriebsfremde Personen (inklusive Ärzte und Studenten) dürfen die Küche und die zugehörigen Räume nur in Begleitung eines Betriebsangehörigen betreten. Sie haben Schutzkleidung (Mantel, Kopfbedeckung, Überschuhe, Mund- und Nasenschutzmaske) zu tragen.
- Die Haare werden vor Betreten der Milchküche durch eine Haube vollständig bedeckt.
- Vor Betreten des Küchenbereiches wird eine hygienische Händedesinfektion durchgeführt
- Beim Wechsel in unreine Bereiche (Lager und Nassräume) wird eine Einwegschrürze angelegt.
- Beim Husten und Niesen wird ein Einmaltuch vorgehalten, beim Reinigen der Nase wird ein Einmaltaschentuch verwendet.
- Nach dem Husten, Niesen, Reinigen der Nase ist unbedingt eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen.
- Während der Arbeitszeit wird kein Hand- oder Armschmuck getragen, also auch kein Ehering. Ebenso unzulässig sind lackierte und künstliche Fingernägel.
- Reparaturen sind nach Möglichkeit außerhalb der Betriebszeit durchzuführen,
- Flaschenbürsten werden am Arbeitsende im Thermodesinfektor aufbereitet (93°, 10min) und danach trocken aufbewahrt.
- Schwämme zur Entfernung von Kalkbelägen werden nach Gebrauch verworfen.
- Grundsätzlich wird nichts auf dem Boden abgestellt.
- Im Spülbereich wird eine Trennung von „rein“ und „unrein“ eingehalten.
- Von sämtlichen Zubereitungen werden Rückstellproben genommen. Siehe AA Rückstellproben
- Topfpflanzen und Blumen sind im gesamten Milchküchenbereich verboten.

**4.3 Bereichskleidung**

- Der Arbeitnehmer ist für das Tragen der vorgeschriebenen Arbeits- und Bereichskleidung (Dienstgewand, Schürze, Schutzkittel, Kopfbedeckung, Mund- und Nasenschutzmaske) und für die Kontrolle auf deren Unversehrtheit verantwortlich.
- Die Bereichskleidung ist täglich zu wechseln.
- Bei sichtbarer Verschmutzung ist ein sofortiger Wechsel der Kleidung erforderlich.
- Die Bereichskleidung ist in jenen Räumlichkeiten zu tragen, in denen die Zubereitung und Aufbereitung von Säuglingsnahrung durchgeführt wird.
- Beim Wechsel in unreine Bereiche (Lager und Nassräume) wird eine Einwegschrürze angelegt.
- Beim Verlassen des Kinderklinikbereiches (z.B. Mittagessen in der Mensa) ist ein Wechsel der Bereichskleidung (inklusive Schuhwechsel) zur Dienstkleidung vorzunehmen.
- Beim Verlassen der Milchküche in den Kinderklinikbereich ist das Anlegen von Einwegschrürze und Überschuhen erforderlich.
- Bei der Toilettenbenützung ist die Arbeitskleidung vor Kontamination zu schützen.
- Der Küchenbereich und das Lager dürfen nicht mit Straßenschuhen und Straßenbekleidung betreten werden.
- Straßenkleidung (Westen usw.) wird vor Betreten des Küchenbereiches abgelegt (ist in der Garderobe zu belassen).
- Die Arbeits- und Bereichskleidung wird räumlich getrennt von der Straßenkleidung

aufbewahrt.

- Für Besucher und Gäste (inklusive Ärzte und Studenten) im Produktionsbereich gilt die Hygienerichtlinie „Küchenhygiene Besucher“
- Einzuschulende Mütter von stationären Kindern müssen Einwegschutzkittel, inklusive Mund- und Nasenschutzmaske anlegen

## 5 ALLGEMEINE VERHALTENSREGELN

### 5.1 Mund- und Nasenschutzmaske

- Im gesamten Produktions- und Lagerbereich ist das Tragen von Mund- und Nasenschutzmasken unerlässlich.
- Wechselintervall erfolgt alle 30 Minuten und nach Durchfeuchtung.
- Nach Ablegen der Maske wird eine hygienische Händedesinfektion durchgeführt.

### 5.2 Essen, Trinken, Rauchen, Schminken

- Essen, Trinken, Medikamenteneinnahme, Schminken, Rauchen und das Einbringen persönlicher Gegenstände (z.B. Handy) ist im gesamten Küchenbereich samt den dazugehörigen Nebenräumen nicht gestattet.
- Die Einnahme von Mahlzeiten in der Küche und in den dazugehörigen Lagerräumen ist nicht gestattet.
- Mahlzeiten und Medikamente werden ausschließlich im Sozialraum (Büroräume) eingenommen.
- Nach Beendigung der Speiseneinnahme erfolgt eine hygienische Händedesinfektion
- Nahrungsmittel für den privaten Gebrauch dürfen ausnahmslos nur im dafür vorgesehenen Personalkühlschrank gelagert werden.

### 5.3 Händehygiene

Waschplätze sind mit Flüssigseifen- und Händedesinfektionsmittelspendern sowie mit Einweghandtüchern in geschlossenen Spendern mit Abwurfbehältern ausgestattet. Beim Entleeren der Abwurfbehälter ist durch Verwendung von Einwegkunststoffsäckchen ein Anfassen der gebrauchten Papierhandtücher zu vermeiden.

- Im gesamten Bereich der Milchküche ist das Durchführen einer exakten hygienischen Händedesinfektion unerlässlich
- bei kleinen Verletzungen an den Händen werden über den Verband Einmalhandschuhe angezogen
- Einweghandschuhe werden von den Mitarbeiterinnen der Milchküche nur bei Verarbeitung von Muttermilch getragen
- Mitarbeiterinnen der Hausreinigung: Handschuhwechsel siehe Reinigungs- und Desinfektionsplan für Toiletten und Duschen der Betriebsabteilung
- bei Beschädigung des Einweghandschuhes wird ein sofortiger Wechsel vorgenommen
- Einweghandschuhe werden unmittelbar nach Beendigung der Arbeit, bzw. nach jeder patientenbezogenen Tätigkeit abgeworfen.
- Nach jedem Wechsel erfolgt eine hygienische Händedesinfektion

- Am Arbeitsplatz ist das Tragen von Schmuck an Händen und Unterarmen nicht zulässig, da dies die korrekte Durchführung der Händehygiene behindert.
- Voraussetzung für eine effektive Händehygiene sind kurze Fingernägel. Die Haut wird gepflegt, um Fissuren vorzubeugen.

#### 5.4 Hygienische Händedesinfektion

- Eine Portion (ca. 3 ml), bzw. nach Bedarf, alkoholisches Händedesinfektionsmittel mit Ellbogentechnik aus dem Wandspender entnehmen, mittels Standard-Handwaschtechnik verreiben (siehe dazu die Hygienerichtlinie „Händehygiene“)
- Vor Arbeitsbeginn, nach jeder Toilettenbenützung, nach Verrichtung von unsauberem Arbeiten, sowie nach Tätigkeiten in „unreinen“ Bereichen

#### 5.5 Flächendesinfektion

- Alle Flächen, die einer Desinfektion bedürfen, müssen dauerhaft beständig gegenüber Produkten und deren Anwendungsformen sein, wie sie von den Fachgesellschaften ÖGHMP bzw. VAH empfohlen und aktuell gelistet sind.
- Wie Reinigungs- und Desinfektionsverfahren durchzuführen sind, ist dem „Übersichtsplan für Desinfektions- und Hygienemaßnahmen“ zu entnehmen.
- Alle Desinfektionsmittel werden in geschlossenen Gebinden mit korrekter Beschriftung in feuerfesten Kästen aufbewahrt (beachtet werden dabei auch die feuerpolizeilichen Auflagen).
- Zur Wischdesinfektion werden generell Einwegtücher eingesetzt, die nach Gebrauch entsorgt werden.

### 6 QUALITÄTSKONTROLLEN

Qualitätskontrollen erfolgen in regelmäßigen Abständen unangemeldet durch Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der Klinischen Abteilung für Krankenhaushygiene in Form von:

- Abklatschtests zur Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
- Entnehmen von Rückstellproben von Milchpulver und gekochten Nahrungen
- Entnehmen des letzten Spülwassers aus den „Steris“ Durchlade Reinigungs- und Desinfektionsgeräten.
- Pilzsporenmessungen in regelmäßigen Abständen

Die Bearbeitung der Proben erfolgt an der Klinischen Abteilung für Klinische Mikrobiologie am AKH Wien. Die Beurteilung der vidierten Befunde erfolgt durch eine Fachärztin oder einen Facharzt für Hygiene und Mikrobiologie der Klinischen Abteilung für Krankenhaushygiene.

Originalbefunde samt Begleitbrief ergehen an den Leiter der Abteilung für Ernährungsmedizin und an die Milchküchenleitung.

Zum Zweck einer behördlichen Einschau und im Rahmen eines Zertifizierungsverfahrens sind die Befunde für 10 Jahre aufzubewahren.

## 7 ABFÄLLE

Bei der Aufbewahrung von Abfällen ist Vorsorge zu treffen, dass es zu keiner nachteiligen Beeinflussung von Nahrungen kommt.

- Abfälle sind in Vorrichtungen zu sammeln, die ohne Handberührung zu öffnen sind
- Abfälle sind bei Bedarf mehrmals täglich, jedenfalls aber nach Arbeitsschluss, aus der Küche zu entfernen.
- Beim Entleeren der Abwurfbehälter ist durch Verwendung von Einwegkunststoffsäckchen ein Anfassen des Mülls zu vermeiden.
- Werden die aus der Küche entfernten Abfälle nicht täglich abtransportiert, sind sie in einem eigenen Raum zu lagern. Die Behältnisse sind nach der Entleerung zu reinigen und zu desinfizieren.
- Wenn ein hygienisches Risiko nicht zuverlässig ausgeschlossen werden kann, sind übrig gebliebene Nahrungen nach Beendigung der Ausgabe als Abfall zu entsorgen.
- Verdorbene bzw. ausgeschiedene Ware (auch Retourware) ist getrennt von anderen Lebensmitteln zu lagern, deutlich als solche zu kennzeichnen und in der Spüle unrein laut Abfallplan zu entsorgen.

## 8 REINIGUNGSGERÄTE UND REINIGUNGSUTENSILIEN

- Reinigungsgeräte und Reinigungsutensilien sind regelmäßig zu warten, zu reinigen und zu desinfizieren und, soweit möglich, hängend zu verwahren.
- Reinigungsgeräte sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind in einem eigenen Raum aufzubewahren.

## 9 REPARATUREN

Reparaturen sind nach Möglichkeit außerhalb der Betriebszeit durchzuführen, wobei gegen jegliche nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln Vorsorge zu treffen ist. Im Anschluss daran ist in den betroffenen Küchenbereichen eine Reinigung und Desinfektion vorzunehmen. Ist die Vornahme von Reparaturen während der Betriebszeit unvermeidbar, müssen die damit befassten Personen ebenfalls saubere Schutzkleidung tragen.

## 10 VORSORGE GEGEN TIERISCHE SCHÄDLINGE

Baulichkeit und Ausstattung sind so zu konzipieren, dass ein Eindringen von Schädlingen hintan gehalten wird.

## 11 GERÄTEAUFBEREITUNG

### 7.1 Aufbereitung des Kochkessels vor und nach Benutzung

- Nach dem Entleeren des Kessels werden Kalkrückstände mittels Tafelessig pur 12% getränktem Einwegschwamm entfernt und danach mit kaltem Wasser abgespült

**Milchküche im AKH**

gültig ab: 15.03.2010

Version 01

Seite 8 von 10

- Anschließend wird der Kochkessel mit einem saugfähigen Einmaltuch abgetrocknet und zum vollständigen Austrocknen gekippt.
- Im trockenen Zustand wird der Kessel wieder hochgestellt und mit dem dazugehörigen Deckel verschlossen.
- Am nächsten Tag wird vor Arbeitsbeginn der Kochkessel mit kaltem Wasser mindestens 20 Minuten im Durchrinnverfahren ausgespült und anschließend mit frischem kaltem Wasser befüllt.
- Zur weiteren Verwendung wird das Wasser 10 Minuten abgekocht.

**7.2 Aufbereitung des Abwaschbeckens (ist Bestandteil des Rührplatzes)**

- Das Abwaschbecken wird nach Benützung mit einem dem hausinternem Standard entsprechenden Geschirrspülmittel ausgewaschen, mit klarem Wasser gespült und mit einem saugfähigen Einmaltuch abgetrocknet.
- Die weitere Aufbereitung erfolgt laut AA „Zubereitung von Säuglingsnahrungen auf Milchpulverbasis“
- Die unmittelbare Umgebung des Wasserhahns wird während der Arbeitszeit 1x stündlich mit einem alkoholischen Flächendesinfektionsmittel gewischt

**7.3 Aufbereitung der Nass- und Trockenkühlwannen**

- Vor Arbeitsbeginn wird die Nasskühlwanne mit Essig pur 12% ausgewischt.
- Das Kühlaggregat wird eingeschaltet
- Das als Nasskühlwanne definierte Becken wird mit kaltem Wasser befüllt.
- Nach dem Füllvorgang werden beide Kühlwannen ausgeschaltet, ausgeräumt.
- mit saugfähigen Einmaltuch trocken wischen und mit einem alkoholischen Flächendesinfektionsmittel wischdesinfizieren
- Temperaturkontrolle und -regelung während der Anrührzeit wird elektronisch gesteuert.
- Bei Steigen der Wassertemperatur erfolgt ein Wasserwechsel

**7.4 Inhalt der Nasskühlwanne:** Sämtliche frisch angerührte Milchnahrungen und Tees ab ca. 400ml Inhalt.

**7.5 Inhalt der Trockenkühlwanne**

- Die zur weiteren Verarbeitung bereitgestellte nicht pasteurisierte MM.
- Die zur weiteren Verarbeitung bereitgestellte pasteurisierte MM, die nach dem Pasteurisiervorgang im Muttermilchauftau kühltschrank bereits auf 4° C abgekühlt wurde.
- Sämtliche frisch angerührte Milchnahrungen und Tees in einer kleinen Anrührmenge (ca.300-400ml)
- Nach dem Füllvorgang wird die Trockenkühlwanne ausgeschaltet und ausgeräumt.
- Noch verbleibende Nahrungen werden als Reserve für die Stationen bis 10:30 des Folgetages (max. 27 h) im Durchreichekühltschrank bereitgestellt

**7.6 Aufbereitung der Nahrungsmittelauslieferungsrollwagen**

Die namentlich gekennzeichneten stationsbezogenen Nahrungsmittelauslieferungsrollwagen werden täglich von den - in der KIKL untergebrachten Kinderstationen - direkt in den unreinen Raum (Spüle unrein) der Milchküche geliefert.

**Milchküche im AKH**

gültig ab: 15.03.2010

Version 01

Seite 9 von 10

- Dort werden sie mit einem dem hausinternem Standard entsprechendem Reinigungsmittel gewaschen, einer Hochdruckbehandlung (Dampf) unterzogen und mit einem saugfähigen Einwegtuch abgetrocknet.
- Anschließend erfolgt mit einem Einwegtuch eine flächendeckende Wischdesinfektion mit einem alkoholischen Flächendesinfektionsmittel
- Die so aufbereiteten Wagen werden in der „Schleuse rein“ für die weitere Verwendung abgestellt

**7.7 Aufbereitung der milchkücheneigenen Rollwagen**

- Die in der Milchküche verwendeten Rollwägen werden nach jeder Benützung einer flächendeckenden Wischdesinfektion mit einem alkoholischen Flächendesinfektionsmittel unterzogen
- Bei sichtbarer Verschmutzung erfolgt vorher eine Grundreinigung mit einem feuchten Einwegtuch
- Einmal pro Woche erfolgt eine Aufbereitung wie bei den Nahrungsmittelauslieferungsrollwagen

**7.8 Aufbereitung der Flaschenschlitten**

Die benutzten Flaschenschlitten werden von den Stationen der KIKL gemeinsam mit den Nahrungsmittelauslieferungsrollwagen direkt in den unreinen Raum der Milchküche geliefert

- Die Flaschenschlitten werden von einer Küchengehilfin in Durchladethermodesinfektoren, die sich in der Spüle unrein befinden, einer thermischen Desinfektion (93° C 10 Min.) unterzogen
- Diese werden anschließend in der Spüle rein aus den Thermodesinfektoren entladen und in dafür vorgesehene fahrbare Geschirrwägen bzw. auf einem Hängeregal in diesem Raum, für die weitere Verwendung aufbewahrt.
- Die Dokumentation erfolgt elektronisch

**7.9 Aufbereitung des Pasteurisators**

Die MM wird in einem Barkey clinisoft Sicherheitstrockentemperiergerät pasteurisiert (63°C für 30 Min.) Hinzu kommt die Erwärmungszeit der MM von der Ausgangstemperatur bis auf 63°C. Diese Zeit kann je nach Ausgangstemperatur der MM bis zu 60 Min. betragen.

Der Temperaturfühler befindet sich während des Pasteurisiervorganges in einer mit abgekochtem kaltem Wasser befüllten Einwegflasche mit Schraubverschluss (=Referenzprobe).

- Nach Benützung des Gerätes wird jede einzelne Bohrung des Temperiereinsatzes (=Metallkern) mit einem eigenen, in einem alkoholischen Flächendesinfektionsmittel getränktem Einwegtuch
- Achtung: es darf keine Flüssigkeit in den Bohrungen zurückbleiben (Hinweis des Herstellers)
- Nach Gebrauch wird der Temperaturfühler mit einem Einwegtuch trocken gewischt, in einer sauberen trockenen Einwegflasche unter Verschluss in einer Bohrung des Temperiereinsatzes zur weiteren Verwendung aufbewahrt
- Die Isolationsabdeckung wird einer flächendeckenden Wischdesinfektion mit einem alkoholischem Flächendesinfektionsmittel unterzogen

**12   ÄNDERUNGEN**

Datum	Version	Änderung
22.02. 2010	Version 1	