

1. ANWENDUNGSBEREICH UND ZIEL:

Bei der Abgabe und Bereitstellung von Lebensmitteln in Form von Buffets und der Lagerung in Kühlschränken für PatientInnen (z.B. Stationsküche, Patientenzimmer etc.) müssen jegliche Kontaminationsgefahr vermieden und die entsprechenden gesetzlichen und behördlichen Vorgaben eingehalten werden.

2. MITGELTENDE INFORMATION

- Bundesgesetz vom 23. Jänner 1975 über den Verkehr mit Lebensmitteln einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln, Zusatzstoffen, kosmetischen Mitteln und Gebrauchsgegenständen (Lebensmittelgesetz 1975 – LMG 1975) und darauf basierende Verordnungen (z.B. *Lebensmittelhygieneverordnung, Milchhygieneverordnung, Trinkwasserverordnung, Mineralwasser- und Quellwasserverordnung*)
- Hygienerichtlinien der Universitätsklinik für Krankenhaushygiene und Infektionskontrolle, AKH Wien (<http://www.meduniwien.ac.at/krankenhaushygiene>)

3. VERWENDETE ABKÜRZUNGEN:

AKH	Allgemeines Krankenhaus
e.h.	eigenhändig
KHH	Univ. Klinik für Krankenhaushygiene und Infektionskontrolle
RL	Richtlinie
FÄ	Fachärztin
QB	Qualitätsbeauftragte/r

4. VERANTWORTLICH FÜR DAS DOKUMENT

KL

	Funktion	Name oT	Datum	Unterschrift
erstellt	ÄA	Van den Nest	08.04.2021	e.h.
geprüft	FÄ	Ebner	08.04.2021	e.h.
freigegeben	KL	Presterl	08.04.2021	e.h.

5. TÄTIGKEITSBESCHREIBUNG

5.1. Stationsküche

Achtung: Am Eingang zur Stationsküche ist ein Hinweisschild anzubringen, dass der Zutritt für PatientInnen und BesucherInnen nicht gestattet ist.

- **Leicht verderbliche Lebensmittel**, welche von der Zentralküche geliefert werden (z.B. Joghurt, Käse, Wurst, Milch), sind bei Temperaturen zwischen 4°C und 6°C im Kühlschrank der Stationsküche zu lagern.

Die Abgabe dieser Lebensmittel erfolgt durch Stationspersonal patientInnenbezogen!

- **Bereitstellung von Trinkwasser** erfolgt patientInnenbezogen (siehe AKH-KHH-RL 044 „Ausgabe von Leitungswasser für Trinkzwecke“).

5.2. Buffet

Achtung: PatientInnen mit Durchfallserkrankungen, anderen infektiösen Erkrankungen oder multiresistenten Erregern dürfen sich nicht selbständig am Buffet bedienen!

Das Bereitstellen, Abräumen und Überwachen des Buffetbetriebs muss durch das zuständige Personal gewährleistet werden.

Bei Ausbrüchen von infektiösen Erkrankungen oder multiresistenten Erregern ist das Stationsbuffet zu schließen.

❖ Zucker, Teebeutel, Brot

- Bereitstellung in kleinsten Einheiten und einzeln verpackt
- Verwerfen offener oder abgelaufener Packungen

❖ Milch

- Ungekühlte Bereitstellung ausschließlich in Form einzeln verpackter Haltbarmilch-Portionen

❖ Obst

- Vorwaschen in Zentralküche
- Einzelentnahme ohne Berühren anderer Stücke muss möglich sein
- Aufstellen eines Hinweisschildes: Berührung von nicht gewählten Stücken muss unterlassen werden

❖ Mineralwasser

- Abgabe in Originalgebinden, patientInnenbezogen
- Verschluss nach Gebrauch und Verwendung für max. 1 Tag

❖ Fruchtsäfte

- Abgabe für den Tagesverbrauch, patientInnenbezogen

❖ Heißgetränke (z.B. Tee, Kaffee, heißes Wasser)

- Bereitstellung in Isolierkannen, die von der KHH freigegeben wurden
- Tägliche Aufbereitung der Isolierkannen im Stationsgeschirrspüler
- Isolierkannen mit Heißgetränken Für Kleinkinder unzugänglich aufstellen und Aufstellen eines Hinweisschildes (Verbrühungsgefahr)

❖ Strohhalm

- Abgabe einzeln verpackt

❖ Lagerungsbehälter, Körbe, Tassen, Buffetwagen, etc.

- Oberflächen müssen glatt und leicht reinig-/wischdesinfizierbar sein

5.3. Lebensmittelkühlschränke**❖ Reinigung & Kontrolle**

- Sauberhalten des Stationskühlschranks und der Patientenkühlschränke seitens des hierfür zuständigen Personals
- Tägliche Kontrolle der in Stationskühlschrank & Patientenkühlschränken gelagerten Lebensmittel auf Ablaufdatum, bzw. die Dokumentation der vorgeschriebenen Kühlschranktemperatur (4°C - 6°C) durch das hierfür zuständige Personal

❖ Patientenkühlschränke

Prinzipiell ist aus krankenhaushygienischer Sicht von Kühlschränken, die von mehreren PatientInnen genützt werden, sowie vom Verzehr mitgebrachter Lebensmittel auf Grund des Infektionsrisikos abzusehen.

- PatientInnen mit Durchfallserkrankungen, infektiösen und multiresistenten Erregern dürfen Kühlschränke welche zur Selbstbedienung für mehrere PatientInnen vorgesehen sind nicht benützt werden!
- PatientInnen mit Durchfallserkrankungen dürfen keine mitgebrachten Lebensmittel konsumieren.
- Kennzeichnung von Lebensmittel mit PatientInnen-Etiketten, Datum und Uhrzeit
- Ausschließliche Lagerung von industriell verpackten, mit Ablaufdatum versehenen Lebensmitteln (z.B. Getränke). Keine Lagerung selbst zubereiteter oder leicht verderblicher Speisen.
- Aufstellen eines Hinweisschildes: entnommene und geöffnete Lebensmittel sind für den unmittelbaren Verbrauch bestimmt und dürfen nicht mehr zurückgestellt werden
- Abgelaufene oder geöffnete Lebensmittel sind zu verwerfen

6. ÄNDERUNGEN

Datum	Version	Änderung
09.06.2020	02	Neuerstellung des Layouts und des Inhalts, siehe vorhergehende Richtlinie Version 01 AKH Routine/Hygienemappe/ Archiv/ Richtlinien
08.04.2021	03	Überarbeitung