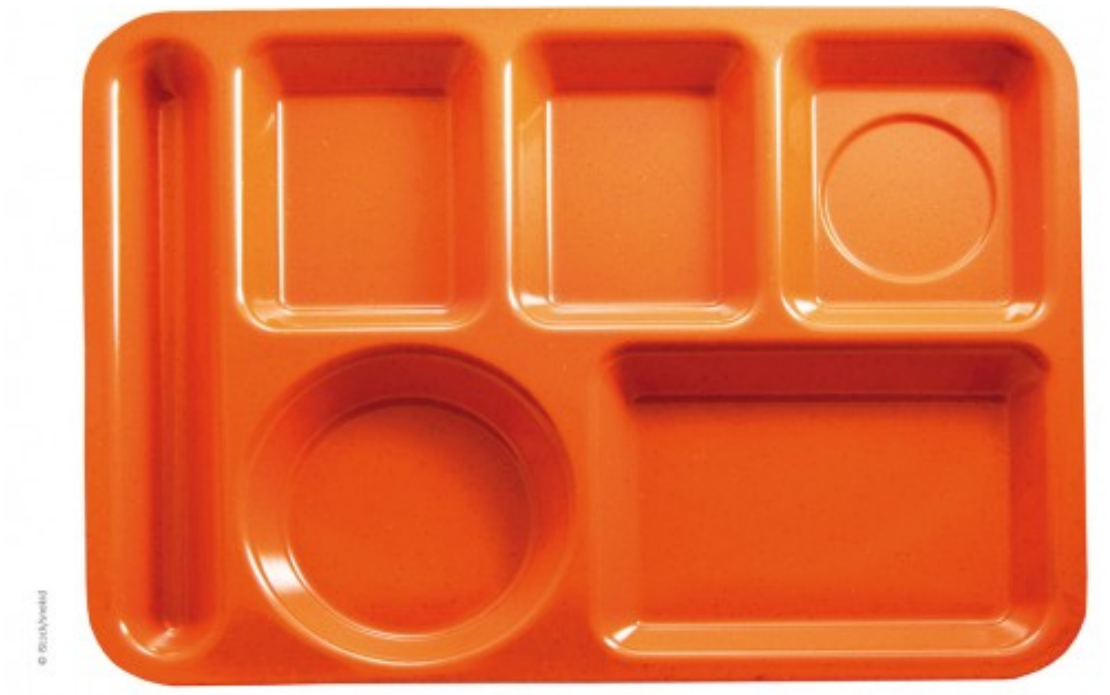
VERANTWORTUNG 01.11.2017

Hygiene-Tipp: Lagerung von Speisen auf Station



Auf vielen Krankenhausstationen sind oft – vor allem mittags – Patienten nicht anwesend, wenn das Essen ausgegeben wird. Dies ist meist auf gleichzeitig laufende Diagnostik zurückzuführen. Auf manchen Stationen betrifft dies bis zu 50 Prozent der Patienten. Fast alle Patienten möchten im Verlauf des Nachmittags, wenn sie zurück sind, ihr Essen noch zu sich nehmen.

Auf vielen Stationen wird bei Abwesenheit des Patienten erwärmtes Essen langsam, durch Stehenlassen, abgekühlt und mangels Kühlschränken ungekühlt gelagert. Viele Stationen haben sich hierfür eigene Regale bauen lassen, die zudem offen sind. Erhitzt wird das Essen dann später in der Mikrowelle.

Dieses Vorgehen ist nicht akzeptabel. Einmal erwärmtes Essen muss warm, kaltes Essen muss gekühlt gehalten werden. Auch ist die Mikrowellen-Wiedererwärmung keine sichere Methode der Keimabtötung, da sie im Hinblick darauf nicht getestet wurde und meist die geforderten Kerntemperaturen der Speisen nicht erreicht werden.

Oft ist nicht geklärt, an welcher Stelle die Übergabe des Essens an den Transportdienst bzw. die Station erfolgt und wer dann zuständig und damit verantwortlich ist.

Grundsätzlich muss das HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Point) der Küche alle Schritte vom Wareneingang über die Produktion bis zur Ausgabe an den Patienten umfassen. Dieses Konzept ist bis zum Endpunkt Patient von der Küche zu erstellen – es sei denn, dass im Hause von der Geschäftsführung andere Regelungen eingeführt wurden. Das HACCP-Konzept umfasst dabei die Festlegung kritischer Kontrollpunkte und regelmäßiger Messungen, z. B. punktuelle dokumentierte Temperaturmessung bei Annahme des Essens auf Station. Im Rahmen des HACCP-Konzeptes ist ebenfalls festzulegen, wie im Falle der Abwesenheit von Patienten zu verfahren ist. Im Allgemeinen dürfte dabei die Lagerung des nicht erwärmten Essens in Kühlschränken vorgegeben werden. Dies ist bei einer üblicherweise größeren Anzahl von zurückzustellendem Essen nur in Kühlschränken möglich, die zur Aufnahme der ganzen Tabletts in der Lage sind. Wenn das Essen auf Station regeneriert wird, müssen die Speisentabletts nicht anwesender Patienten vor der Regeneration aus dem Essenswagen entnommen und kühl gestellt werden.

Es ist Aufgabe der Küchenleitung, die Umsetzung des HACCP-Konzeptes bis zum Patienten zu regeln und durchzusetzen, gegebenenfalls mit Unterstützung der Hygienekommission, der Krankenhaushygiene und der Pflegedienstleitung.

Falls die Geschäftsführung die Verantwortung entlang der Speisenversorgung anders geregelt hat – z. B. Verantwortung der Station nach Annahme des Essens –, dann ist für diese Verantwortlichkeiten ebenfalls ein HACCP-Konzept zu erstellen und umzusetzen.

Der Kurztipp gibt die Meinung der Autoren wieder.

Popp W, Parohl N, Zastrow KD: Hygiene-Tipp: Wundspüllösungen müssen steril sein. Passion Chirurgie. 2017 November; 7(11): Artikel 04_06.