

HYGIENE VS. QUALITÄT? WEGE AUS DEM ZIELKONFLIKT

Besonders in der Klinikverpflegung ist die Hygiene von zentraler Bedeutung. Obwohl umfassende Vorgaben, Verordnungen und Gesetze seit Langem vorliegen, stellt das Hygienemanagement die Klinikküchen vor große Herausforderungen. Zu den Top-Risikofaktoren gehören laut Stellungnahme des Bundesinstituts für Risikobewertung* **bakteriell belastete Rohwaren** wie z. B. Geflügel oder Eier sowie **lange Standzeiten** von nicht ausreichend heiß gehaltenen Warmspeisen.

Es gilt Lösungen zu finden, mit denen sich die gesundheitlichen Risiken in der Verpflegung minimieren lassen. Dabei geht es nicht nur um das Thema Hygiene allein, sondern um eine

Vielzahl von Anforderungen und Zielen.

Komplexe Anforderungen**:

- Hygiene = Lebensmittelsicherheit
- Patientenzufriedenheit = Qualität und Auswahl der Speisen
- Wirtschaftlichkeit
- Spezifische Ernährungsanforderungen
- Kollidierende Essenszeiten
- Zum Teil lange Transportwege

Viele Kliniken setzen daher auf eine Umstellung ihrer Küchenkonzepte hin zu maßgeschneiderten systemischen Verpflegungslösungen.

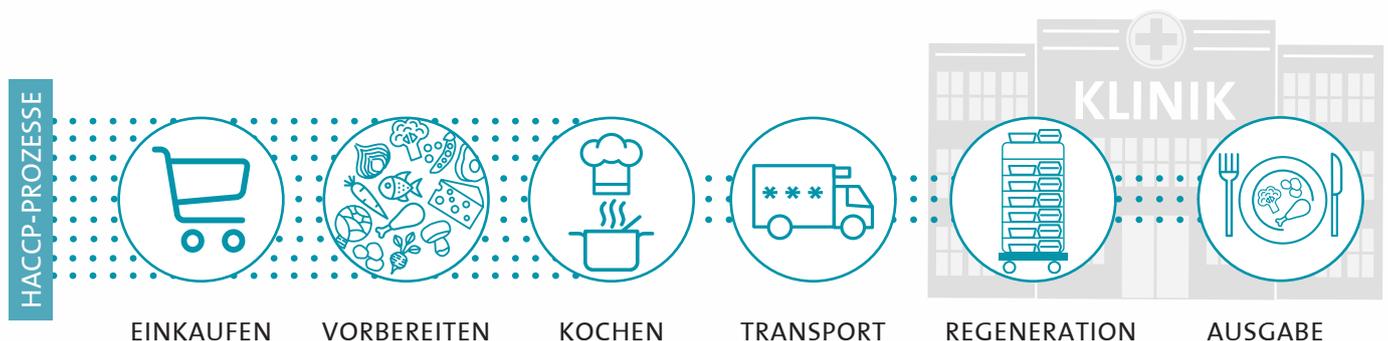
Verlagerung von bis zu 80 % der HACCP-Prozesse auf einen Verpflegungssystem-Anbieter

Beim Einsatz von Cook & Freeze-Menükomponenten müssen diese nur noch in der Küche auf einem Tablett kommissioniert und anschließend in den Regenerationswagen geschoben werden. Die Regeneration kann zentral in der Küche oder auf den Stationen erfolgen. Die Zubereitung des Essens erfolgt somit punktgenau zur Essenszeit. Der Großteil der komplexen HACCP-Prozesse wird vom externen Verpflegungsanbieter übernommen.

Durch die Umstellung auf eine Zubereitungsküche mit z. B. Tiefkühlkomponenten ergeben sich folgende

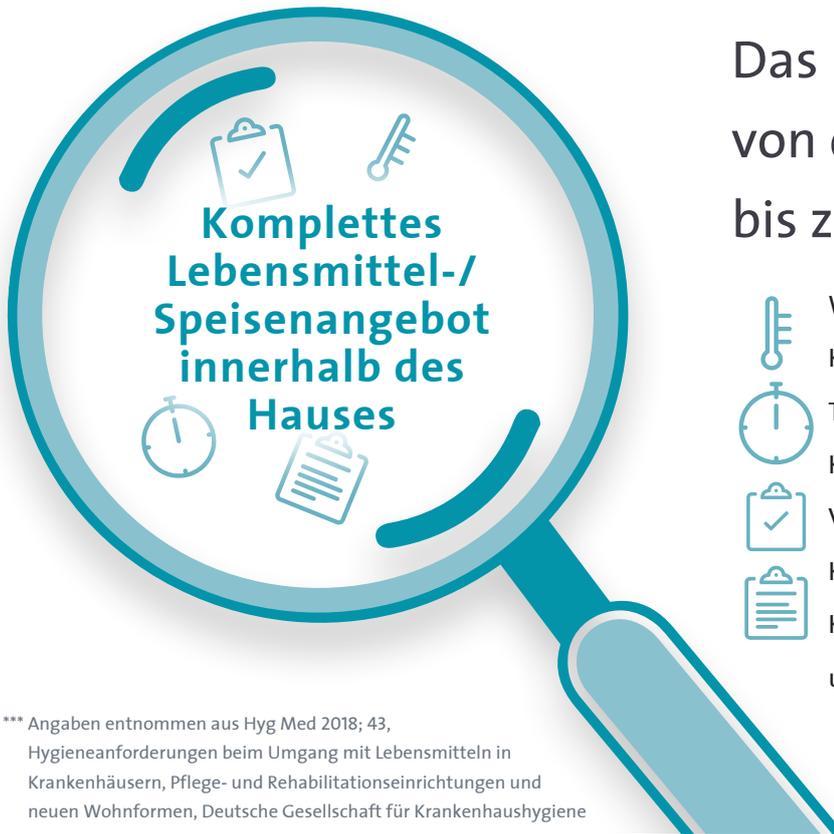
Effekte für das Hygiene- und Qualitäts-Management in der Klinik:

1. Der HACCP-Kontroll- und Dokumentationsaufwand sinkt auf ein Minimum.
2. Die Einhaltung der Hygienevorgaben wird für das Personal durch die deutlich verkürzte Prozesskette viel einfacher.
3. Durch die zeit- und temperaturgesteuerte Zubereitungstechnik werden Standzeiten vermieden – zugunsten der Produktqualität.
4. Die Hygienesicherheit wird gesteigert, Geschmack und Optik des Essens werden optimiert.



*Quelle: „Mögliche gesundheitliche Risiken durch kontaminierte Lebensmittel in Krankenhausküchen können durch geeignete Maßnahmen minimiert werden“ Stellungnahme Nr. 019/2016 des BfR in Abstimmung mit dem RKI vom 5. Juli 2016

** Quelle: Vortrag HyKoMed GmbH, Problem mit der Speisenversorgung auf Station, Dr. N. Parohl, 2018



Das HACCP-Konzept gilt von der Anlieferung bis zum Patienten***

-  Warmhalten bei min. 65 °C max. 2 Std.
 -  Kühlhalten bei +5 °C bis +7 °C
 -  Tägliche Lagertemperaturkontrolle
 -  Kennzeichnung mit MHD
 -  Verfalldatenkontrolle
 -  Keine Wiedererwärmung von Essen
 -  Kein Einfrieren von Resten
- u.v.m.

*** Angaben entnommen aus Hyg Med 2018; 43, Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln in Krankenhäusern, Pflege- und Rehabilitationseinrichtungen und neuen Wohnformen, Deutsche Gesellschaft für Krankenhaushygiene

Mehr Angebotsvielfalt bei gleichzeitig minimiertem HACCP-Aufwand

Wer auf eine hohe Patientenzufriedenheit setzt, benötigt heute Speisekonzepte mit entsprechender Attraktivität und Vielfalt. Doch das hat Konsequenzen.

Mit der Vielfalt des Speisenangebots steigen der HACCP-Aufwand sowie die Qualitätsrisiken. Beides kann durch eine systemische Verpflegungslösung reduziert werden, d.h. konkret:

- Durch die wenigen verbleibenden Küchenprozesse werden die HACCP-Prozesse vereinfacht und minimiert.
- Der Einsatz von fertigen, z.B. tiefgekühlten Menükomponenten, ermöglicht ohne großen Mehraufwand eine Verdopplung der Angebotsvielfalt.
- Mit wenigen standardisierten Küchenprozessen lassen sich umfangreiche Diätangebote, unterschiedliche Menüauswahlen für jedes Alter sowie Wahlleistungsangebote umsetzen.

Nehmen Sie Kontakt auf:

Tel. 05971-7991850

per E-Mail: kliniken@apetito.de

Webseite: www.apetito.de/insider-info-kliniken

Die Empfehlung des Bundesinstituts für Risikobewertung und des Robert-Koch-Instituts

„Das Risiko der Rekontamination erhitzter Speisen lässt sich minimieren, wenn die Speisen von einem externen Anbieter als [...] Cook & Freeze-Produkte fertig portioniert bezogen und im Krankenhaus lediglich regeneriert werden.“*

Tipp: Spezielle Seminarangebote zum Thema HACCP, z.B. von apetito, entlasten das Hygienemanagement und geben dem Personal mehr Sicherheit.