



AUFGABEN DES HYGIENETEAMS IM BEREICH VON KÜCHEN IN GESUNDHEITSEINRICHTUNGEN

In dieser Richtlinie wird zwischen 3 Arten von Küchen unterschieden:

- **Produktionsküchen** sind Einrichtungen zur Lagerhaltung und Produktion von Speisen und Aufbereitung von Weiß- und/oder Schwarzgeschirr
- **Verteilerküchen** sind Einrichtungen zur Lagerhaltung, Portionierung und Verteilung fertig gekochter Speisen und Aufbereitung von Weißgeschirr
- **Stationsküchen** sind Einrichtungen zur Portionierung und Verteilung fertiger Speisen und Aufbereitung von Weißgeschirr im direkten stationären Zusammenhang

Für die Speisenversorgung in Gesundheitseinrichtungen gilt die „Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung“ des Bundesministeriums für Gesundheit (BMGF-75210/001-II/B/13/2017 vom 6.2.2017).

Das Hygieneteam ist beizuziehen bei:

- Planung und Ausführung von Neu-, Zu- und Umbauten
- Anschaffung von hygienerelevanten Geräten
- Auswahl von Desinfektionsmitteln für den Lebensmittelbereich

Bei **Produktionsküchen** und **Verteilerküchen** obliegen Organisation, Umsetzung und Kontrolle der hygienerelevanten Maßnahmen sowie die Mitarbeiterschulungen der Küchenleitung. Das Hygieneteam ist berechtigt, jederzeit eine Begehung zur Kontrolle der Einhaltung der Vorgaben der Hygiene-Leitlinie durchzuführen.

Fakultative Aufgaben des Hygieneteams sind:

- Beratung der Küchenleitung betreffend die Fragen zur Umsetzung gesetzlicher Vorgaben
- Eine Einsichtnahme in die von der Küchenleitung erstellten Reinigungs- und Desinfektionspläne
- Die Ergebnisse der regelmäßigen Überprüfungen der Reinigungs- und Desinfektionsanlagen (RD-Anlagen) sind auf Verlangen vorzulegen

Bei den **Stationsküchen** obliegen Organisation, Umsetzung und Kontrolle der hygiene relevanten Maßnahmen, sowie die Mitarbeiterschulung den jeweils zuständigen Vorgesetzten. Das Hygieneteam ist berechtigt, jederzeit eine Begehung zur Kontrolle durchzuführen.