

01.02.2017 Hygiene-Tipp

Hygiene-Tipp: Speisenkühlung

N. Parohl, W. Popp, K.-D. Zastrow



Immer wieder fällt bei Begehungen im Krankenhaus auf, dass Speisen ungekühlt – teilweise über Stunden – gelagert werden, weil die Patienten nicht auf Station sind. Dabei ist jedoch folgendes zu beachten:

- Speisen sollen mit einer Kerntemperatur von mindestens + 65° C ausgegeben werden.
- Die Aufbewahrung von bereits erhitzten Speisen muss bei > 65° C erfolgen und darf inklusive der Transportzeiten maximal drei Stunden betragen. Es ist daher nicht

zulässig, dass bereits erhitzte/regenerierte Mahlzeiten ohne Heißhaltung zwischengelagert und später erneut erhitzt werden, beispielsweise in der Mikrowelle.

- Eine Wiedererwärmung in der Mikrowelle ist nur zulässig, wenn zwischenzeitlich korrekt und lückenlos gekühlt wurde. Damit verbunden ist ein schnelles Herunterkühlen der erwärmten Speisen. Innerhalb von 120 Minuten muss eine Kerntemperatur von max. + 10° C erreicht werden, nachfolgend eine Kühllagerung bei max. + 7° C. Mit herkömmlichen Kühlschränken wird diese Temperaturabsenkung im Allgemeinen kaum zu erreichen sein.
- Beim Cook & Chill-Verfahren sollte das Mittagessen, das zurückgestellt werden muss, daher bereits vor der Regeneration aus dem Essenswagen entnommen und direkt im Kühlschrank bei max. + 7° C zwischengelagert werden.
- Eine weitere Voraussetzung für die Erwärmung in der Mikrowelle sind hohe Wattzahlen sowie eine Temperaturkontrolle. Die Ausgabetemperatur muss ebenfalls mind. + 65° C (Kerntemperatur) betragen.
- Kalte Lebensmittel (beispielsweise Salate, Desserts, Aufschnitt) dürfen bis zur Abgabe bei höchstens + 7°C gelagert und müssen nach der Ausgabe umgehend verzehrt werden. Die Kaltspeisenausgabe darf bei max. + 10° C erfolgen.

Grundsätzlich muss der Speisenversorger ein HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Point = Risiko-Analyse Kritischer Kontroll-Punkte) bis zur Ausgabe der Mahlzeiten an den Patienten erstellen. Dies muss auch den Umgang mit den Lebensmitteln auf der Station umfassen.

Der Kurztipp gibt die Meinung der Verfasser wieder.

Parohl N. / Popp W. / Zastrow K.-D. Hygiene-Tipp: Speisenkühlung. Passion Chirurgie. 2017 Februar; 7(02): Artikel 04_04.

Autoren des Artikels



Prof. Dr. med. Walter Popp

Ärztlicher Leiter
HyKoMed GmbH

Vizepräsident der Deutsche Gesellschaft für
Krankenhaushygiene e.V. (DGKH)

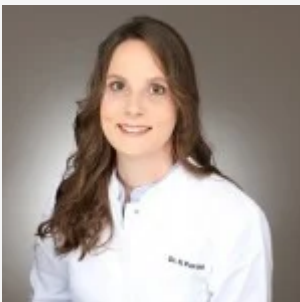
[> kontaktieren](#)



Prof. Dr. med. Klaus-Dieter Zastrow

Chefarzt des Hygiene-Instituts der REGIOMED-Kliniken Bayern/
Thüringen

[> kontaktieren](#)



Dr. med. vet. Nina Parohl

Ärztl. Mitarbeiterin
HyKoMed GmbH