

01.06.2020 Hygiene

Hygiene-Tipp: Speisen-Versorgungskonzepte

W. Popp, L. Jatzwauk, R. Schmithausen, W. Kohnen



© iStock/iStock-Jodijacobson

Die Essensversorgung auf der Krankenhausstation erfolgt zunehmend über Zentralküchen im oder außerhalb des Krankenhauses. Die Zubereitung von Essen auf Station („Bütterchen schmieren“) ist obsolet, da dies nicht mehr den heutigen Anforderungen entspricht.

Grundsätzlich gibt es beim Essen, vor allem Mittagessen, drei wichtige Versorgungskonzepte:

- Beim Cook & Serve-Verfahren wird das Essen warm auf die Station geliefert. Von der Küche bis zur Ausgabe darf die Kerntemperatur von 65°C nicht unterschritten werden und die Zeit darf maximal drei Stunden umfassen. Danach ist das Essen zu verwerfen; es darf auch nicht abgekühlt und dann wiedererwärmt werden.
- Beim Cook & Chill-Verfahren wird das warme Essen in der Küche schnell auf Kühlschranktemperatur gekühlt, im Kühlwagen zur Station transportiert und dort – im Kühlwagen – selektiv erhitzt (sodass z. B. die Suppe warm wird, aber nicht der Salat; dabei müssen 65°C Kerntemperatur erreicht werden). Das Essen muss dann ausgegeben werden und darf nicht mehr abgekühlt und erneut erhitzt werden. Lediglich wenn das Essen vor dem Erhitzen aus dem Kühlwagen herausgenommen und in einem Kühlschrank aufbewahrt wird (bei +5 bis +7°C), kann es später in der Mikrowelle erhitzt werden. Dabei muss aber geklärt sein, dass mit der vorhandenen Mikrowelle tatsächlich die Kerntemperatur von 65°C erreicht wird.
- Beim Cook & Freeze-Verfahren wird das Essen in der Küche nach dem Garvorgang bei ca. -40°C schockgefrostet und kann bei Temperaturen bis -18°C gelagert werden. Kurz vor dem Verzehr erfolgt die Regeneration durch Auftauen und Erhitzen. Ansonsten gilt das gleiche wie für das Cook & Chill-Verfahren.

Bei Stations-Renovierungen oder -Neubauten muss unbedingt auch das Essen-Versorgungskonzept mitbedacht werden, da ggfs. in ausreichender Menge Kühlschränke aufgestellt werden müssen. Hierzu ist zu ermitteln, wie viele

Patienten maximal beim Mittagessen nicht anwesend sein können (auf manchen Stationen bis zu 50 Prozent). Außerdem haben die Kühlschränke meist Überbreite, da sie das komplette Tablett aufnehmen müssen.

Die Alternative zur Vorhaltung des Essens auf Station sind Fertiggerichte, kalte Lunch-Pakete oder eine akute Belieferung aus der Küche bis in den Nachmittag hinein. Die meisten Patienten erwarten auch noch im Laufe des Nachmittags das „ihnen zustehende“ warme Mittagessen.

Der Hygiene-Tipp im Auftrag der DGKH gibt die Meinung der Autoren wieder.

Popp W, Jatzwauk L, Schmithausen R, Kohnen W: Hygiene-Tipp: Speisen-Versorgungskonzepte. Passion Chirurgie. 2020 Juni; 10(6): Artikel 04_02.

Autoren des Artikels



Prof. Dr. med. Walter Popp

Ärztlicher Leiter
HyKoMed GmbH
Vizepräsident der Deutsche Gesellschaft für
Krankenhaushygiene e.V. (DGKH)
[> kontaktieren](#)



Prof. Dr. rer. nat. et rer. medic. habil. Lutz Jatzwauk

Leiter
Krankenhaushygiene/ Umweltschutz
Universitätsklinikum Carl Gustav Carus Dresden



Dr. med. Ricarda Schmithausen

Koordination
Universitätsklinikum Bonn (UKB)
Institut für Hygiene und Öffentliche Gesundheit (IHPH)



Dr. rer. nat. Wolfgang Kohnen

Stellvertretender Abteilungsleiter im Bereich
Krankenhaushygiene, Krankenhaushygieniker, Beauftragter
für das Qualitätsmanagement
Abteilung für Hygiene und Infektionsprävention
Universitätsmedizin der Johannes Gutenberg-Universität
Mainz

Vorstand der Deutschen Gesellschaft für
Krankenhaushygiene e.V. (DGKH)