



Veröffentlicht mit Erlass:  
BMGF-75220/0003-IV/7/2007  
v. 19.2.2007

Gutachten des

Ständigen Hygieneausschusses

**ERLÄUTERUNG**

**ZUR HYGIENE-LEITLINIE**

**FÜR**

**GROSSKÜCHEN, KÜCHEN**

**DES GESUNDHEITSWESENS**

**UND VERGLEICHBARE**

**EINRICHTUNGEN DER**

**GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG**

## GESCHIRRSPÜLEN IN ALTEN- UND PFLEGEHEIMEN

In der Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wird im Abschnitt GESCHIRR, GERÄTE UND MASCHINENTEILE unter Punkt 2 ausgeführt:

Geschirr, Geräte und Maschinenteile (in der Folge als Gegenstände bezeichnet) sollen in entsprechenden Geschirrspülmaschinen gereinigt und bevorzugt thermisch desinfiziert werden. Geschirrspülmaschinen sollen mit Temperaturanzeige ausgestattet sein. Ist dies nicht der Fall, ist durch eine regelmäßige Überprüfung sicherzustellen, dass die vorgeschriebenen Temperaturen eingehalten werden. Die Reinigung erfolgt üblicherweise bei 55-65°C über eine Kontaktzeit von mindestens 90 Sekunden. Beim Nachspülen muss Wasser von mindestens 80 °C (im Boiler bzw. Durchlauferhitzer) in ausreichender Menge verwendet werden.

Unter Punkt 3 finden sich folgende Sätze:

In Küchen, die Krankenanstalten versorgen, sollte die Reinigung bei 55-65 °C über eine Kontaktzeit von mindestens 120 Sekunden erfolgen.

Im Anschluss sind **Geschirr und Geschirrtteile aus der Speisenverteilung** bevorzugt thermisch zu desinfizieren. Eine ausreichende thermische Desinfektion des Geschirrs ist sicherzustellen. Dafür ist z.B. das Erreichen von 85 °C für die Dauer von mindestens 10 Sekunden, oder von 80 °C für die Dauer von mindestens 30 Sekunden unmittelbar am Geschirr notwendig<sup>1</sup>.

(Die Hochzahl 1 weist darauf hin, dass die Werte in Anlehnung an das A<sub>0</sub>-Konzept der ÖNÖRM EN ISO 15883 Teil 1 errechnet wurden, wobei ein A<sub>0</sub>-Wert von 30 zugrunde gelegt wurde.)

Aus unserer fachlichen Sicht heißt das also, dass in Küchen von Pensionistenwohnhäusern und vergleichbare Einrichtungen, welche gesunde, aktive ältere Menschen beherbergen und verköstigen, sicherlich kein Einwand dagegen besteht, dass die Anforderungen unter Punkt 2 ausreichend sind.

In Küchen, Einrichtungen und Abteilungen wie z.B. Bettenstationen und auch einzelne Pflegeabteilungen, die kranke Patienten versorgen, welche bedingt durch Erkrankungen und Leiden, oder durch besonders hohes Alter umfassende Betreuung und eine gesamtheitliche Pflege benötigen, müssen jedoch andere besondere Maßstäbe gesetzt werden, die strenger, also unter Punkt 3 zu subsumieren sind.

Es kann nicht pauschal festgestellt werden, dass in allen Alten- und Pflegeheimen nur mehr gemäß dem A<sub>0</sub>-Konzept vorgegangen werden darf. In derartigen Einrichtungen, die gesunde Menschen versorgen ist dies nicht notwendig.

Unter besonderen Voraussetzungen wie Krankheit, große Schwäche oder langfristige Immobilität und andere belastende Umstände sind jedoch **Geschirr und Geschirrtteile aus der Speisenverteilung** besonders zu behandeln.

Dies betrifft aber nicht das Schwarzgeschirr im Küchenbereich.