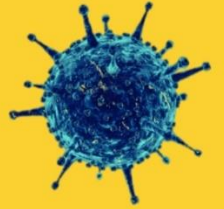


COVID-19 **KÜCHE**



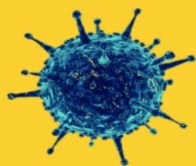
Allgemeine Empfehlungen

**NÖ Pflege- und Betreuungszentren
NÖ Pflege- und Förderzentren**

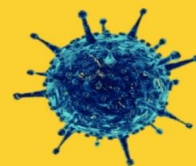
#wirgegencovid19

Version 1.0

Stand: 23.03.2020



COVID-19 KÜCHE



Kontaktpersonen bei Fragen & Anliegen aus den NÖ Pflege- und Betreuungszentren/NÖ Pflege- und Förderzentren

Barbara Koralka, MBA MSc

E-Mail: barbara.koralka@noel.gv.at

Tel: +43 676/812 707 386

Petra Kremlicka

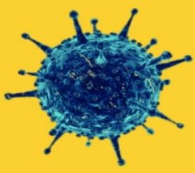
E-Mail: petra.kremlicka@noel.gv.at

Tel: +43 676/812 16394

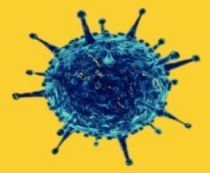
Mag. Eva Zojer

E-Mail: eva.zojer@noel.gv.at

Tel: +43 676/812 707 488



COVID-19 KÜCHE



1.) Vor Dienstbeginn

5 Momente der Händehygiene für die Küchen

Händehygiene:

1. **VOR** Dienstbeginn
2. **VOR/NACH** Verarbeitung von rohen Lebensmitteln
3. **VOR/NACH** dem Toilettenbesuch
4. **VOR/NACH** jeder Pause
5. **VOR** Dienstende

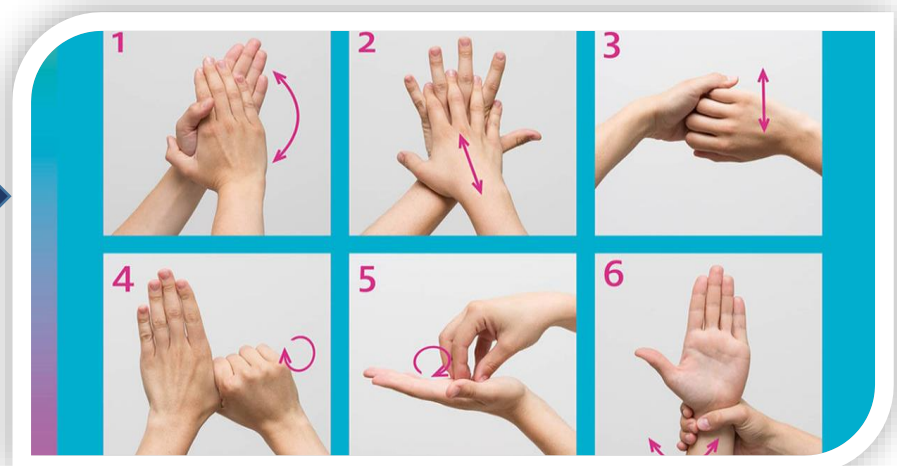


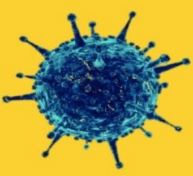
2.) Dienstbeginn

Vermehrte Achtsamkeit auf die richtigen Abläufe bei der Händehygiene
(bei Unsicherheit sollte ein Nachschulung der MitarbeiterInnen erfolgen)

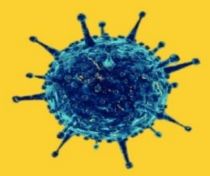


Händedesinfektion





COVID-19 KÜCHE



3.) Anlieferung

- alle Türen der Küche sollten immer verschlossen sein (kein Zutritt für betriebsfremde Personen)
- keinen direkten Kontakt mit dem Lieferanten (für die Unterschrift am Lieferschein sollte eine Sonderregelung getroffen werden)
- die Übernahme der Waren sollte ausschließlich mit Einweghandschuhe erfolgen. (diese sind nach Gebrauch zu entsorgen)

Beide Handschuhe können nun ohne Kontaminationsgefahr dem Abfall zugeführt werden. Im Anschluss ist eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen.

4.) Richtiges Ausziehen der Handschuhe

1. Mit einer Hand an die Innenfläche der anderen Hand greifen und den Handschuh anheben.



2. Den Handschuh ganz abziehen und weiterhin festhalten.

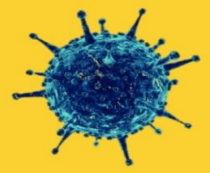
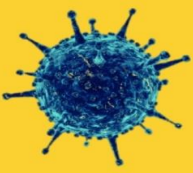


3. Mit der un-behandschuhten Hand unter die Stulpe des zweiten Handschuhs greifen und den Handschuh ebenfalls abziehen.



4. Am Ende ist der zweite Handschuh über den ersten Handschuh umgekrempelt und umfasst diesen.





5. Bei einem positiven Ergebnis (BewohnerInnen)

Variante 1)

Nach einem positiven Ergebnis im Haus (BewohnerInnen) sollte das Geschirr in einem geschlossenen Behältnis in die Küche gebracht werden. Zusätzlich sollte bei jeder Spülmaschine eine persönliche Schutzausrüstung bestehend aus Schutzkittel, Einweghandschuhe und Schutzbrillen verwendet werden. Nach Gebrauch der Schutzausrüstung ist diese in einem geschlossenen Behältnis zu entsorgen. (So auch die Speisereste)

Variante 2)

Die Verwendung von Einweggeschirr. (Löffel, Gabel, Messer, Teller, Salatschüssel) Nach Verwendung wird das Einweggeschirr im Zimmer der jeweiligen Bewohner in einen dafür bereit gestellten und gekennzeichneten Plastiksack separat entsorgt.

Anmerkung:

1-Schutzkittel, Handschuhe = Einmal Ware!

2-Schutzbrille = Nur eigene persönliche Schutzbrille (muss geeignet für Brillenträger sein, Optische Brille darunter) Schutzbrille kann gereinigt werden-nach Gebrauch Wischdesinfektion.

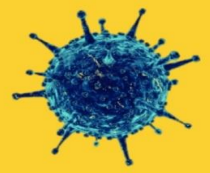
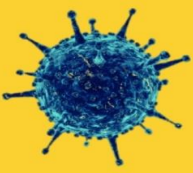
- **Informationen an die KMA**

Änderungen des Hygienekonzepts bzw. geplante Vorgehensweisen können per Mail, Handout oder Teammeeting (Max 15 min & 1,5m Abstand) an die Mitarbeiter erfolgen.

6. Empfehlungen zu einem möglichen Krisendienstplan

- z.B. 3 Teams für Blockdienste
(Teamleader der Blockdienste: Küchenleitung, Stellvertretung, Fachkraft)
2 Tage Arbeiten- 4 Tage frei
(um eine Ansteckung im gesamten Küchenteam zu verhindern)
- z.B. 2 Teams für Blockdienste
(Teamleader der Blockdienste: Küchenleitung, Stellvertretung)
2 Tage Arbeiten-2 Tage frei

Die Mitarbeiter, Betriebsrat und Dienststellenleitung muss bei dieser Entscheidung eingebunden werden und erfordert ihre Zustimmung.



7. Ausgabe der Speisen

Die Ausgabe der Speisetransportwägen sollte ohne Kontakt zwischen dem Küchenpersonal und dem Pflegepersonal erfolgen. Diese Maßnahme sollte auch für die Externen Ausspeisungen getroffen werden. Für die Unterschrift der Übernahme kann eine Sonderregelung getroffen werden.

Bei der Rücklieferungen von Bain-Marie, Tellerwagen, Tablett-Wagen und Externer Ausspeisung ist besonders darauf zu achten das es keinen Kontakt zwischen dem Küchenpersonal und anderen Personen gibt.

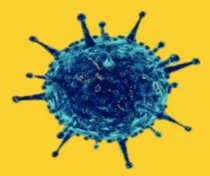
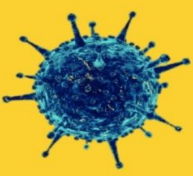
- **Personal Mittagessen**

Dieses sollte ausschließlich auf den Wohnbereichen erfolgen.

8. Pause

Nach räumlichen Gegebenheiten sollte auch hier ein Abstand zwischen dem Küchenpersonal von 1,5m eingehalten werden.

(Dieser Abstand sollte nach Möglichkeit auch während der Dienstzeit eingehalten werden)



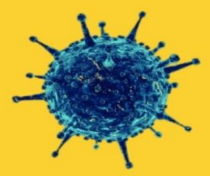
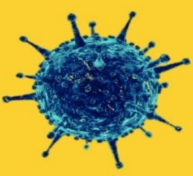
9. Reinigung und Desinfektion

Auszug aus der Hygiene-Leitlinie



REINIGUNG UND DESINFEKTION 4.1 ALLGEMEINES

- (1) Unter Reinigung ist die mechanische Entfernung unerwünschter Substanzen und Mikroorganismen von Oberflächen zu verstehen, mit dem Ziel, saubere Oberflächen zu erhalten. Unerwünschte Substanzen sind z.B. Lebensmittel-Reste, Schmutz usw.
- (2) Erfolgt eine Vorreinigung, so kann diese trocken (Abwischen, Zusammenschieben, Aufkehren, Aufnehmen) oder nass (Vorspülen, Abwischen, Aufnehmen) erfolgen.
- (3) Die eigentliche Reinigungstätigkeit erfolgt mit Wasser, Reinigungsmittel und Hilfsmitteln (z.B. mit Bürste oder Schwamm).
- (4) Die Endreinigung ist die Reinigung nach Betriebsschluss der Küche.
- (5) Die Zwischenreinigung ist eine Reinigung zwischen zwei Arbeitsgängen bei laufendem Betrieb der Küche.
- (6) Unter Desinfektion versteht man die gezielte Reduzierung unerwünschter Mikroorganismen durch Abtötung oder irreversible Schädigung derselben in einem Ausmaß, welches ihre weitere Verbreitung und Übertragung Verhindert.
- (7) Diese Keimreduktion kann durch unterschiedliche Maßnahmen erreicht werden. In der Küche am gebräuchlichsten sind die chemische, die thermische bzw. die chemothermische Desinfektion. Bei der chemischen Desinfektion erfolgt die Keimreduzierung durch die Einwirkung bestimmter Substanzen über eine bestimmte Zeit, bei der thermischen Desinfektion durch die Einwirkung einer bestimmten Temperatur über eine bestimmte Zeit. Bei der chemothermischen Desinfektion werden beide Wirkungsprinzipien kombiniert angewendet.
- (8) Jeder Desinfektion muss eine gründliche Reinigung vorangehen. Voraussetzung für eine effektive Desinfektion ist die optische Sauberkeit der zu desinfizierenden Oberflächen.
- (9) Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind nach Anwendungsvorschrift (Produktinformation und Sicherheitsdatenblatt des Herstellers) zu verwenden.
- (10) Für die chemische Desinfektion in Küchenbetrieben sind Desinfektionsmittel zu verwenden, die toxikologisch und ökologisch den geltenden Rechtsvorschriften und Normen entsprechen.

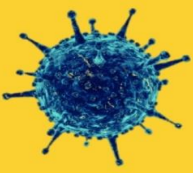


ORGANISATION UND PLANUNG

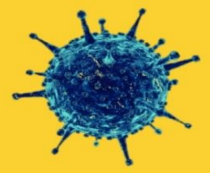
- (1) Für Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu erstellen. Dieser soll zumindest folgende Punkte enthalten: Was wird womit, wie und wie oft gereinigt und desinfiziert.
- (2) Für die Durchführung und Überwachung der Reinigung und Desinfektion sind Verantwortlichkeiten festzulegen.

DURCHFÜHRUNG 4.3.1 RÄUME UND EINRICHTUNG

- (1) Die Arbeitsflächen einschließlich der angrenzenden Wandbereiche sind täglich nach Betriebsschluss zu reinigen und zu desinfizieren (Reinigungs- und Desinfektionsplan). Zusätzlich ist erforderlichenfalls eine Zwischenreinigung durchzuführen. Nach der Einwirkung des Desinfektionsmittels bzw. vor der Wiederbenützung des Arbeitsplatzes ist das Desinfektionsmittel, wenn mit Rückständen zu rechnen ist, durch Spülen mit Wasser sorgfältig zu entfernen und mit Einmaltüchern trocken nach zu wischen.
- (2) Der Arbeitsplatz für rohes Geflügel und rohe Eier ist unmittelbar nach jeder Benützung gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Dies gilt auch für die dafür verwendeten Gegenstände. Verpackungsmaterial und Eierschalen sind unmittelbar nach abgeschlossener Tätigkeit zu entsorgen.
- (3) Regale und Schubladen sind außen und innen sauber zu halten. Jene Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind erforderlichenfalls auch einer Desinfektion zu unterziehen.
- (4) Griffe, Schalter und Türschnallen sind in die täglichen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen einzubeziehen.
- (5) Die Wasserauslässe sind regelmäßig zu reinigen und zu entkalken. Seite 10 von 36
- (6) Die Fußböden sind einwandfrei sauber zu halten. Der Fußboden im Produktionsbereich ist zumindest nach Arbeitsschluss, je nach Notwendigkeit und Arbeitseinteilung gegebenenfalls auch mehrmals täglich, gründlich nass zu reinigen. Zumindest einmal wöchentlich ist an die Reinigung des Fußbodens im Küchenbereich eine Desinfektion anzuschließen. In hygienisch kritischen Bereichen ist häufiger zu desinfizieren, wobei Frequenzen und Anlässe für eine evtl. erforderliche Desinfektion der Fußböden (z.B. Bodenbereich des Geflügelplatzes nach Beendigung der Arbeit) individuell festzulegen sind (Reinigungs- und Desinfektionsplan).
- (7) Wände, Türen, Fenster, Beleuchtungskörper sowie die Be- und Entlüftungsanlagen sind sauber zu halten.



COVID-19 KÜCHE



(8) Kühleinrichtungen und Kühlräume sind sauber zu halten und so oft wie notwendig, mindestens jedoch einmal monatlich, nass zu reinigen und einer Flächendesinfektion zu unterziehen. Bei der Desinfektion von Kühleinrichtungen ist zu beachten, dass niedrige Temperaturen längere Einwirkungszeiten des Desinfektionsmittels erfordern. (Reinigungs- und Desinfektionsplan).

Achtung:
Besonderes Augenmerk sollte auch auf die Desinfektion von Diensttelefone/Handy's, Computertastaturen/Maus und Drucker gelegt werden!

Wir bitten um konsequente Umsetzung der Hygienemaßnahmen einschließlich der Händehygiene in unseren Küchen!

Quellen:

<https://www.ordensklinikum.at/de/aktuelles/haendedesinfektion-kann-leben-retten-71>

<https://www.deineapotheke.at/gesundheit/so-geht-richtiges-haendewaschen-2339819>

<https://www.hartmann.info/de-de/wissen-und-news/0/8/handschuhe-richtig-ausziehen>

https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/LL_GrosskuechenKuechendesGesundheitswesens.pdf?7a1mf5