

# Gemeinschaftsverpflegungen für besonders empfindliche Personengruppen

*Gemeinschaftsküchen von Senioren- und Pflegeheimen sowie Kliniken verpflegen täglich eine Vielzahl von Personen, die aufgrund ihres Alters oder Gesundheitszustandes einem höheren gesundheitlichen Risiko durch lebensmittelbedingte Erkrankungen ausgesetzt sind. Die konsequente Einhaltung gezielter Maßnahmen, wie beispielsweise eine sorgfältige Hygiene bei der Speisenzubereitung, können das Risiko für mikrobiologische Kontaminationen minimieren und der Keimvermehrung bei Lebensmitteln entgegenwirken.*

Im Rahmen der Schwerpunktaktivitäten im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz (StMUV) kontrollierte das LGL 2023 gemeinsam mit den zuständigen Vor-Ort-Behörden 32 Küchen von Rehakliniken, Krankenhäusern sowie Senioren- und Pflegeheimen mit selbst hergestellter Vollverpflegung. Zusätzlich wurden die Transport- und Personalwege, die Zwischenlagerungsbedingungen und stichprobenartig die Essensausgabe auf den Stationen überprüft. Auf diese Weise sollten die in der Praxis angewandten Maßnahmen zur Vermeidung von mikrobiologischen Kontaminationen identifiziert und deren Einhaltung kontrolliert werden. Da der Prozess der Speisenzubereitung, insbesondere hinsichtlich der Temperaturführung relevant für die Lebensmittelsicherheit ist, sollte zudem ein Überblick über die gängigen Systeme

***Eine sorgfältige Küchenhygiene, die Festlegung von Transport- und Personalwegen verbunden mit speziellen Hygienemaßnahmen und die Einhaltung der Temperaturanforderungen bei allen Prozessschritten der Speisenzubereitung sind wichtige Aspekte zur Minimierung des Risikos lebensmittelbedingter Erkrankungen.***

der Speisenzubereitung und deren Bedingungen gewonnen werden.

## Ergebnisse

Die Betriebe zeigten sich fast durchgehend in einem guten Reinigungszustand. Allerdings stellte das LGL in einigen Betrieben fehlende adäquate hausinterne Vorgaben zu den Transport- und Personalwegen fest. In manchen Einrichtungen waren beispielsweise für das Küchenpersonal beim Wiederbetreten der Küche nach der Essensausgabe auf der Station notwendige Hygienemaßnahmen wie eine Händedesinfektion nicht vorgeschrieben. Eine solche wäre aber erforderlich, um eine Verschleppung von Keimen aus anderen Bereichen in die Küche zu vermeiden.

Beanstandungen gab es auch bei der Einhaltung von Standzeiten und Temperaturen der warm- bzw. kühlgehaltenen Speisen. In einem Temperaturbereich zwischen +60 °C und +10 °C ist eine Keimvermehrung nicht vollständig auszuschließen. So sollten beispielsweise warme Speisen ausreichend erhitzt und sensible Lebensmittel bei der Lagerung ausreichend gekühlt werden. Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird.

Die Betriebe kontrollierten in der Regel die Temperatur der warmgehaltenen Speisen. Allerdings stellte sich heraus, dass die empfohlenen Warmhaltezeiten von maximal drei Stunden und Temperaturen von mindestens +60 °C teilweise aus organisatorischen Gründen schwierig einzuhalten waren.

Die Vor-Ort-Behörden leiteten Maßnahmen zur Beseitigung der Mängel ein.