

Leitlinie 1

Hygienische Anforderungen an die Milchküche

Allgemeines

Milch und Milchprodukte sind gute Nährböden für Mikroorganismen und können leicht zur Ursache von gesundheitlichen Gefahren für Säuglinge werden. Daher sind spezielle hygienische Vorkehrungen nötig.

Von besonderer Bedeutung sind eine ausreichende hygienische Händedesinfektion sowie ordnungsgemäße Aufbereitung von Utensilien für die Nahrungszubereitung und Verabreichung.

Es muss sichergestellt sein, dass Säuglingsnahrung erst kurz vor Gebrauch zubereitet wird.

Die Nahrung sollte in einer zentralen Milchküche oder bei kleineren Abteilungen in einem separaten Raum zubereitet werden.

personelle Voraussetzungen:

- Nur geschultes Personal einsetzen, das den Anforderungen von §42 IfSG entspricht
- regelmäßige, dokumentierte Schulungen
- jährlich dokumentierte Belehrung gemäß §§ 35 und 43 IfSG ¹

organisatorische Voraussetzungen:

Arbeitsabläufe müssen auf der Basis des HACCP/LMHV-Konzeptes² definiert, konzipiert und dokumentiert werden.

Dabei ist zu berücksichtigen, dass

- zubereitete Nahrung (soweit es sich nicht um Sterilabfüllungen handelt)
- sowie abgepumpte Muttermilch

nach rascher Zwischenkühlung (max. 30 min) in einem Kühlschrank bei maximal +6°C bis zur Verabreichung maximal 24 Stunden zu lagern ist.

Zusätze zur Nahrung sind erst unmittelbar vor der Verabreichung beizugeben.

Allgemeine bauliche Voraussetzungen für eine zentrale Milchküche

- Gesonderter Raum (Räume)
- je ein Raum für reine und unreine Tätigkeiten mit Personalschleuse
- reiner Raum für das Ansetzen der Nahrung
- unreiner Raum für Reinigung und Sterilisation der Flaschen etc.
- separater Vorratsraum
- Aufenthaltsraum für Mitarbeiter
- Toiletten für Mitarbeiter
- Umkleieräume
- Raum für Putzutensilien/ Reinigungs- und Desinfektionsmittel/ Abfall/ Wäsche
- ggf. raumluftechnische Anlage
- möglichst nicht im Kellerbereich gelegen

Ausstattung unreiner Raum

- Glatte, wischdesinfizierbare Wände
- rutschhemmender, wischdesinfizierbarer Boden
- Fläche für benutzte Transportwagen und -Behälter
- Fläche für die Aufbereitung von benutzten Transportwagen und -Behältern
- Anlieferungsstelle für gebrauchte Utensilien
- Thermische Aufbereitung im Reinigungs- und Desinfektionsautomat (RDA) / eventuell Sterilisator nach Durchreicheprinzip
- Edelstahlspüle und Edelstahlflächen
- abwaschbare Schränke
- Desinfektionsmitteldosiergerät
- Handwaschbecken mit Ellenbogenbedienung (kein direkt in den Siphon gerichteter Wasserstrahl)
- Spender für Waschlotion, Händedesinfektionsmittel, Handcreme und Einmalhandtücher
- Abwurf für gebrauchte Einmalhandtücher

Ausstattung reiner Raum

- Glatte, wischdesinfizierbare Wände
- rutschhemmender, wischdesinfizierbarer Boden
- Fläche für gereinigte Transportwagen und -Behälter
- Edelstahlspüle und Edelstahlarbeitsflächen
- ausreichend große Edelstahlarbeitsfläche zur Flaschenbefüllung
- abwaschbare Schränke
- Handwaschbecken mit Ellenbogenbedienung (kein direkt in den Siphon gerichteter Wasserstrahl, kein Überlauf)
- Spender für Waschlotion, Händedesinfektionsmittel, Handcreme und Einmalhandtücher
- Abwurf für gebrauchte Einmalhandtücher
- Kühlfächer mit Temperaturaufzeichnung oder Dokumentation von Hand
- gegebenenfalls Gefrierschrank
- Gebrauchsgegenstände (Töpfe, Messbecher, Schneebeesen, etc.) aus Edelstahl
- wenn keine raumluftechnische Anlage vorhanden ist, müssen die Fenster mit Fliegengittern versehen sein. Während der Nahrungszubereitung darf nicht gelüftet werden.

Wasseraufbereitung

- Abgekochtes Wasser
- Sterilfiltration

Arbeitsablauf

Reine Seite der Milchküche

- vor Aufnahme der Tätigkeit: hygienische Händedesinfektion³ durchführen
- Schutzkittel und Kopfbedeckung tragen
- Mund- und Nasenschutz nur bei der Nahrungszubereitung/Abfüllung tragen
- während der Nahrungszubereitung und beim Abfüllen keine anderen Tätigkeiten ausführen
- keine Transportverpackung in die reine Seite der Milchküche bringen
- nur thermisch desinfizierte Flaschen und Sauger dürfen auf die reine Seite der Milchküche
- alle Nahrungspackungen werden desinfizierend abgewischt bevor sie in den reinen Bereich der Milchküche kommen
- Dosen vor dem Öffnen desinfizierend abwischen
- die Nahrungszubereitung hat unter aseptischen Kautelen zu erfolgen
vorher: hygienische Händedesinfektion
- vor der ersten Wasserentnahme für die Nahrungszubereitung, Wasser mindestens eine Minute ablaufen lassen
- Wasser zum Anrühren der Säuglingsmilch über einen Sterilfilter zapfen oder das Wasser drei Minuten sprudelnd kochen⁴ und abkühlen lassen; Sterilfilter nicht berühren und nach Vorschrift wechseln
- Arbeitsflächen und Geräte täglich desinfizierend reinigen⁵
- Fußboden täglich desinfizierend reinigen

Unreine Seite der Milchküche

- Bereichsgebundenen Schutzkittel tragen
- nach Beendigung der Tätigkeit: hygienische Händedesinfektion durchführen
- alle Materialien werden im der RDA thermisch-desinfizierend gereinigt
- Spülmaschine täglich reinigen
- die Arbeitsflächen und Fußböden täglich desinfizierend reinigen
- Transport der benutzten Flaschen und Zubehör von den Stationen zur Milchküche in geschlossenen Behältnissen

Desinfektionsmittel

Nur im Lebensmittelbereich zugelassene Desinfektionsmittel⁶ benutzen.
(siehe Desinfektionsmitteleinsatzplan)

Hygieneüberwachung

- täglich > Rückstellproben von der angesetzten Babynahrung (Menge 50 g)
nehmen; 7 Tage im Gefrierfach aufbewahren
- täglich > Temperaturkontrolle und Desinfektion von
Kühlschränken/Kühlräumen
- jährlich > bakteriologische Wasseruntersuchung bei steril-filtriertem
Wasser

- halbjährlich > Nahrungsproben aus der Milchküche und von den Stationen nach 24 Std. (Überprüfung der Kühlkette)
- halbjährlich > Überprüfung der Desinfektionsmittelkonzentration
- halbjährlich > Spülmaschine mikrobiologisch überprüfen
- jährlich > Umgebungs- und Personaluntersuchung mittels Abklatsch / Abstrich
- halbjährlich > Trinkwasseruntersuchung⁷
- jährlich > Belehrung des Personals gem. IfSG §43⁸
- jährlich > Wartung der RDA

Dokumentation in der Milchküche

- Dokumentation nach HACCP/LMHV
- Dokumentation der Arbeitsabläufe

Händedesinfektion

Angewandte Händedesinfektionsmittel müssen in der DGHM- Liste oder RKI – Liste verzeichnet sein.³

Flächendesinfektion

Angewandte Flächendesinfektionsmittel müssen in der DGHM – Liste oder RKI- Liste verzeichnet sein, und mit dem sogenannten ein- Stunden- Wert eingesetzt werden.⁵

Diese Leitlinie wurde erarbeitet von der Arbeitsgruppe GKinD**Die Mitglieder der Arbeitsgruppe**

Burgemeister, Annette	Ev. Krankenhaus Oberhausen
Riegel, Gabriele	Ev. Krankenhaus Oberhausen
Dreisbach, Judit	MKK Gelnhausen/IKI Gießen
Friese, Beatrix	St.-Marien-Hospital Düren
Hesse, Bert	DRK-Kinderklinik Siegen
Lohoff, Rosemarie	Clemenshospital Münster
Schulte, Ralf	St. Vincenz Krankenhaus Paderborn
Altmiks, Gertrud	St. Vincenz Krankenhaus Paderborn
Pottin, Ute	Ev. Krankenhaus Hamm
Wirsen, Lothar	Ev. Krankenhaus Hamm
Walkenbach, Angelika	Vestische Kinder-u.Jugendklinik Datteln
Nowak-Huhnen, Elisabeth	Asklepios Klinik St. Augustin

Beratend mitgewirkt:

Prof. Dr. B.Wille Institut für Krankenhaushygiene u. Infektionskontrolle
Dr. F. Tilkes GbR, Gießen

Freigegeben im November 2002 durch GKinD – Vorstand, vertreten durch
Prof. Dr. L. Reinken

Die Arbeitsgruppe G-Kind dankt für die freundliche fachliche Unterstützung durch das Institut für Krankenhaushygiene und Infektionskontrolle GbR, Gießen.

Literaturverweis:

¹ Infektionsschutzgesetz vom 01.01.2001 §§ 35 und 43 IfSG

² Lebensmittelhygiene-Verordnung

³ Händehygiene: Richtlinie für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention Kapitel C 1.1; Lieferung 21 (Dezember 2003) Elsevier, Urban und Fischer Verlag – München - Jena

⁴ Liste der vom Robert Koch-Institut geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und – verfahren, Stand vom 31.05.2002 (14.Ausgabe)

⁵ Flächendesinfektion: Richtlinie für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention Kapitel C 2.1; Lieferung 21 (Dezember 2003) Elsevier, Urban und Fischer Verlag – München - Jena

⁶ Desinfektionsmittelliste der Deutschen-Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) für den Lebensmittelbereich

⁷ Trinkwasserverordnung von 2001

⁸ Infektionsschutzgesetz vom 01.01.2001 §§ 43 IfSG