

Inhalt

	Vorwort	V
	Autor	VII
1	Einleitung	1
2	Rechtliche Grundlagen, Normen und Leitlinien	5
2.1	Fundstellen Lebensmittelhygienerecht.	5
2.2	Kurze Darstellung lebensmittelrechtlicher Grundlagen	8
2.3	Normen und Leitlinien als Hilfestellung	14
2.4	Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes	17
3	Basishygiene	27
3.1	Speisenversorgung.	27
3.1.1	Besonderheiten der Speisenversorgung in sozialen Einrichtungen	27
3.1.2	Produktionsformen.	34
3.1.3	Temperaturanforderungen	38
3.2	Speisenverteilung	41
3.2.1	Verteilssysteme im Überblick	41
3.3	Stationsküchen, kleine Austeilküchen, Teeküchen	46
3.3.1	Ausstattung	46
3.3.2	Betrieb von Stationsküchen und Essensausgabe auf Station.	48
3.3.3	Händehygiene	51
3.3.4	Abfallentsorgung	54
3.3.5	Besonderheit Infektionsstation	55
3.3.6	Kontrollen durch das Stationspersonal	55
3.4	Reinigung und Desinfektion	58
3.4.1	Grundsatz der Reinigung im Lebensmittelbereich	58
3.4.2	Grundsätze der Infektionsprophylaxe bei den Geschirrkreisläufen im Krankenhaus	60
3.4.3	Anforderungen an Dienstleister	62

Inhalt

4	Kontrollen durch Hygienefachkräfte und Verpflegungspersonal	65
4.1	Grundsatz der betrieblichen Eigenkontrollen	65
4.2	Zuständigkeiten und Planung	67
4.3	Arten von Hygienekontrollen	69
4.3.1	Prozesskontrollen	69
4.3.2	Temperaturkontrollen	71
4.3.3	Hygienekontrollen	76
5	Kontrolle der Wasserqualität	113
	Literaturverzeichnis – Quellennachweis	117