

Personaleinsatzplanung und -beschaffung, Bestellungen, Krisenmanagement, Gastgeber u. v. m. Aber auch die langfristige Entwicklung des nichtpflegerischen Angebotes einer Einrichtung unter Berücksichtigung der sich leider immer schneller ändernden Rahmenbedingungen gehört dazu.

Mit den Informationen rund um das eigene Budget ausgestattet, ist es nun möglich, eine zielgerichtete Planung durchzuführen, die auf mehrere Jahre (bestenfalls fünf) ausgerichtet ist:

- Langfristige Personalplanung
- Wareneinsatzplanung
- Instandhaltungen/Wartungen
- Neuanschaffungen und damit verbundene Rückstellungen
- Prüfung des externen Geschäftes, z. B. Wirtschaftlichkeit durch Deckungsbeitragsrechnung

Diese langfristige Planung beginnt schon Mitte des Jahres mit dem Sammeln entsprechender Informationen, was z. B. die Personalentwicklung aber auch zukünftige Investitionen und verändernde Märkte betrifft.

Spätestens Ende des 3. Quartals sollte die Planung für das Folgejahr feststehen und die weitere Entwicklung der nächsten Jahre besprochen und vorgeplant sein. Eine jährliche

Aktualisierung dieser Vorplanung ist dann in Folgejahren mit deutlich weniger Aufwand verbunden.

Regelmäßiges Controlling

Die geplanten Werte müssen natürlich regelmäßig mit den tatsächlichen Werten abgeglichen werden. Und nicht erst zu Ende des Geschäftsjahres, sondern von Beginn an. Erste aussagekräftige Zahlen ermöglicht die Abrechnung der ersten zwei Monate, danach kann gemeinsam festgelegt werden, ob ein monatliches oder quartalsweises Prüfen der Soll- und Istwerte ausreichend ist. Der Aufwand ist in modernen Buchhaltungssystemen überschaubar, schafft aber eine gute und notwendige Transparenz der eigenen Leistungen. Nur so ist es auch als Steuerungsinstrument nutzbar.

Nun könnte man sich fragen, ob dieser Aufwand generell gerechtfertigt ist. Da die pflegerischen Leistungen bezüglich ihrer Abrechnung komplett reglementiert sind, lässt sich die Wirtschaftlichkeit einer Senioreneinrichtung nur über alle anderen Bereiche justieren. Alleine diese Erkenntnis zeigt, wie wichtig die Hauswirtschaft und Küche für das gesamte Haus ist. Das gleichzeitig das Wohlbefinden der Bewohner maßgeblich davon abhängt, soll nur der Vollständigkeit wegen erwähnt sein.



Speisetemperaturen: Heißhaltung und die Risiken für die Gesundheit

von Maik Maschke und Johannes Jahn
(Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V.,
www.lebensmittelkontrolle.de)



Fotos: BV/LK



Beim Umgang mit Lebensmitteln ist es von entscheidender Bedeutung, stets über den Zustand und die Beschaffenheit der Ware informiert zu sein. Hierbei spielt die Produkttemperatur eine wesentliche Rolle. In der Deutschen Industrie Norm „DIN 10508 – Temperaturen für Lebensmittel“ wurden hierzu die entscheidenden Parameter und Temperaturbereiche niedergeschrieben.

Die Temperaturbereiche für Lebensmittel lassen sich im Wesentlichen in drei Gruppen einteilen, Tiefkühlung im Temperaturbereich von unter $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, Kühlung im Bereich von $0 - 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ und Heißhaltung im Temperaturbereich von über $60\text{ }^{\circ}\text{C}$.

In diesem Beitrag widmen wir uns der Heißhaltung, also dem Temperaturbereich von über $60\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Was gilt es in der Pflegeheimküche im Punkt Erhitzungs- und Heißhaltetemperatur zu beachten?

Geräte und deren Messgenauigkeitsprüfung

Um Temperaturen überprüfen zu können, müssen als erstes geeignete Geräte vorhanden sein. Es gibt eine Vielzahl von Geräten am Markt (Einstechthermometer, Infrarotthermometer oder Datenloggersysteme), die jedoch nicht alle gleichermaßen für alle Messungen und Temperaturbereiche geeignet sind. So ist zur Messung von warmen oder heißgehaltenen Speisen ein Einstechthermometer erforderlich, da hier die Kerntemperatur des Produktes von essenzieller Bedeutung ist. Bei allen Geräten ist das wichtigste, dass diese kalibrierfähig sind.

Um sicher zu stellen, dass die gemessenen Temperaturen der Wahrheit entsprechen, müssen die Geräte regelmäßigen Messgenauigkeitsprüfungen (z. B. Kalibrierungen) unterzogen werden. Die Kalibrierung der Geräte erfolgt meist durch den Hersteller selbst oder ein entsprechend ausgestattetes Unternehmen.

Auch in der Küche können Messgenauigkeitsprüfungen stattfinden. Hierzu muss ein Referenzgerät, also ein kalibriertes Thermometer mit mindestens gleicher oder höherer Messgenauigkeit, vorhanden sein. Messen Sie zeitgleich mit dem Thermometer, das überprüft werden soll und mit dem Referenzgerät im gleichen Medium, z. B. in erhitztem Wasser. Die Messung muss in dem Temperaturbereich erfolgen, bei dem das Gerät täglich eingesetzt wird. Um einer Abweichung bei verschiedenen Temperaturen vorzubeugen, sollten Sie stets mindestens drei Messpunkte festlegen, bei denen die Temperaturen übereinstimmen müssen. (z. B. $60\text{ }^{\circ}\text{C}$, $65\text{ }^{\circ}\text{C}$ und $82\text{ }^{\circ}\text{C}$). Diese Prüfungen sollten in regelmäßigen Abständen durchgeführt und dokumentiert werden.

Erhitzen von Lebensmitteln

Das Erhitzen von Lebensmitteln stellt einen kritischen Lenkungspunkt in Ihrem Betriebsprozess sowie im HACCP-Konzept dar. Mit diesem Punkt lenken Sie, im Hinblick auf die Mikrobiologie, die Sicherheit der erhitzten Lebensmittel. Legen Sie als erstes fest, wie hoch und wie lange das Produkt



Foto: BV/LK

mindestens 57 °C das Wachstum von *Bacillus cereus*, *Bacillus cytotoxicus* oder *Clostridium perfringens* unwahrscheinlich ist. Da bei der Temperatur von 60 °C noch ein geringes Risiko von Wachstum möglich ist, muss die Temperatur an allen Stellen des erhitzten Lebensmittels nachweisbar sein. Die meisten lebensmittelbedingten Krankheiten durch *Bacillus cereus* kommen dann vor, wenn die Produkte nicht unter 4 °C kühl gelagert oder oberhalb von 60 °C aufbewahrt werden.

Speisentransport

Auch hierbei ist auf die Heißhaltung ein besonderes Augenmerk zu legen. So können beschädigte oder verschlissene sowie unsachgemäß verschlossene Transportgefäße, neben der möglichen nachteiligen Beeinflussung durch weitere Parameter, eine Ursache für den Temperaturabfall der Produkte sein. Auch unsachgemäß mit Wasser befüllte oder zu spät eingeschaltete Wärmewägen sind oft Ursache für zu kalte Speisen.

Ausgabe

Im Rahmen der Ausgabe sind die Speisen bei Anlieferung zu überprüfen und die Temperatur entsprechend zu messen und zu dokumentieren. Sollten Temperaturabweichungen festgestellt werden, muss eine entsprechende Nacherhitzung erfolgen. Hier gilt wieder auf mindestens 72 °C Kerntemperatur für mindestens zwei Minuten zu erhitzen. Die Nacherhitzung muss entsprechend dokumentiert und der Küche mitgeteilt werden. Zusätzlich ist bei zu kalt angelieferten Speisen eine Fehleranalyse durchzuführen.

Die Grundvoraussetzung zur Einhaltung der Anforderungen sowie der ordnungsgemäßen Produktion von Speisen ist der Einsatz von entsprechend ausgebildetem und regelmäßig geschultem Personal.

erhitzt werden muss, um nach der Produktion ein sicheres Lebensmittel darzustellen.

Als Mindestanforderung gilt hierbei eine Kerntemperatur des Produktes von mindestens 72 °C für mindestens zwei Minuten zu gewährleisten. Um einen erfolgreichen Erhitzungsprozess und eine maximale Keimabtötung sicherzustellen, wird in der Praxis häufig mit mindestens 75 °C für fünf Minuten gearbeitet. Die Einhaltung der Parameter ist zu überprüfen und zu dokumentieren.

Heißhaltung

Nach dem Erhitzen folgt in der Regel die Heißhaltung und in einigen Einrichtungen der Speisentransport zur Ausgabe. Bisher galt es hier, eine Temperatur von mindestens 65 °C einzuhalten und die Heißhaltungsdauer sollte nicht mehr als drei Stunden betragen. Nach den neuesten Erkenntnissen rät das Bundesamt für Risikobewertung (BfR) in seiner Stellungnahme Nr. 029/2020 vom 7. Juli 2020, erhitzte Speisen bis zum Verzehr so heiß zu halten, dass diese an allen Stellen eine Temperatur von mindestens 60 °C aufweisen. Im Zusammenhang damit steht, dass ab einer Temperatur von



Gut zu wissen:

Lebensmittelunternehmer sollten das am 22.12.2020 aktualisierte BfR-Merkblatt „Sicher verpflegt“ berücksichtigen. Es kann über den folgenden Link abgerufen werden:

<https://www.bfr.bund.de/cm/350/sicher-verpflegt-besonders-empfindliche-personengruppen-in-gemeinschaftseinrichtungen.pdf>

