

	Qualitätsmanagement Handbuch Ev. Altenheim Wahlscheid e.V. - Verein für Diakonie -	
Geltungsbereich: Gesamte Einrichtung		
Kapitel: K KundInnenbezogene Prozesse		
K 1.3.3.11 Informationsblatt Umgang mit Lebensmitteln		

Informationsblatt Hinweise zum Umgang mit Lebensmitteln



Wir freuen uns über Ihren Besuch und möchten Ihnen heute einige Tipps geben, wie Sie die Gesundheit Ihrer Angehörigen erhalten können.

Sicher ist Ihnen bekannt, dass sich Lebensmittel unter bestimmten Einflüssen verändern und dadurch die Gesundheit beeinträchtigen können. Diese Einflüsse sind zum Beispiel hohe sommerliche Temperaturen oder mangelndes Erhitzen bestimmter Speisen.

Gerade ältere Menschen reagieren auf verdorbene Lebensmittel besonders anfällig, da ihr Organismus häufig geschwächt ist.

Um gesundheitliche Schäden durch Lebensmittel zu verhindern, bitten wir Sie dringend gewisse Vorsichtsmaßnahmen einzuhalten.

Wenn in diesem Zusammenhang noch Fragen bestehen, wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeitenden.

Besonders zu beachtende Speisen und Lebensmittel sind nachfolgend benannt:

Speisen, die unter Verwendung roher Eier hergestellt wurden. Rohe Eier sind oft mit Salmonellen infiziert. Sind die Eier nicht vollständig erhitzt, können sich die schädlichen Keime ungehindert vermehren.

Seien Sie deshalb besonders vorsichtig bei:

- ✿ Speisen, auch Salate, die mit Mayonnaise verfeinert wurden
- ✿ Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee, z.B. Tiramisu
- ✿ Cremesuppen verfeinert mit Sahne oder Ei
- ✿ Kartoffelsalat mit rohem Ei
- ✿ Kuchen und Torten, deren Füllung oder Creme mit rohem Ei hergestellt wurde

Rohes Fleisch kann mit Salmonellen oder bestimmten Darmbakterien belastet sein. In diesen Lebensmitteln vermehren sich die Mikroorganismen besonders schnell.

- ✿ Mett, Tatar
- ✿ Roastbeef

Freigabe: Baumann	BearbeiterIn: Schle/M.He/J.H.	Version: 2	Geprüft: Sauermann	Datum: 09.01.2024	Seite: 1 von 2
----------------------	----------------------------------	---------------	-----------------------	----------------------	-------------------

 Ev. Altenheim Wahlscheid	Qualitätsmanagement Handbuch Ev. Altenheim Wahlscheid e.V. - Verein für Diakonie -	 Ev. Altenheim Lohmar
Geltungsbereich: Gesamte Einrichtung		
Kapitel: K KundInnenbezogene Prozesse		
K 1.3.3.11 Informationsblatt Umgang mit Lebensmitteln		

Auch Fischerzeugnisse (wie geräucherter Lachs etc.) können die oben genannten Risiken hervorrufen.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Vielleicht möchte Ihre Angehörige die mitgebrachte Speise nicht sofort essen und lagert diese noch einige Zeit im Zimmer. Sie sollten daher auf ein ausreichendes Mindesthaltbarkeitsdatum achten und die Speisen ggf. gut lesbar beschriften.

Bei Lebensmitteln, die gekühlt gelagert werden müssen (z.B. Molkereiprodukte), denken Sie bitte an die begrenzten Lagerkapazitäten des Kühlschranks im BewohnerInnenzimmer.

Nachfolgende Vorsichtsmaßnahmen bitten wir zu berücksichtigen:

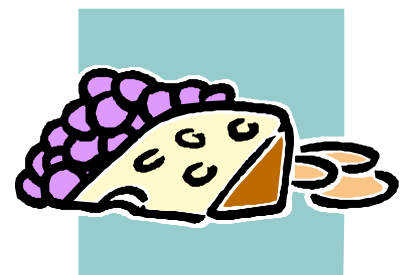
Gekühlte Speisen auch unbedingt gekühlt transportieren. Niedrige Temperaturen hindern Mikroorganismen an ihrer Vermehrung. Wenn Sie Lebensmittel/Speisen direkt vom Kühlschrank in einer Thermotasche mit ausreichend Kühlakkus transportieren, bleibt zumindest für ein bis zwei Stunden eine ausreichend niedrige Temperatur erhalten.

Dies gilt für:

- ✿ Joghurt, Quark, Pudding und andere Milchspeisen
- ✿ Nachspeisen
- ✿ Kuchen mit einer Füllung, die nicht durchgebacken wurde, z.B. Obsttorten, Cremetorten
- ✿ Wurst und Käse
- ✿ Feinkostsalate
- ✿ alle gegarten Speisen, z.B. Fisch, Fleisch, Gemüse, Nudeln, Reis

Beachten Sie außerdem: Speisen bitte erst an dem Tag zubereiten, an dem sie mitgebracht werden. Werden Speisen zu lange im Voraus zubereitet, haben krankmachende Mikroorganismen genügend Zeit, sich zu vermehren.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!



Freigabe: Baumann	BearbeiterIn: Schle/M.He/J.H.	Version: 2	Geprüft: Sauermann	Datum: 09.01.2024	Seite: 2 von 2
----------------------	----------------------------------	---------------	-----------------------	----------------------	-------------------