

ABSTRACT KURZFASSUNG

Lebensmittelhygiene in der Dialyse – ist das nötig?

Zusammenfassung:

Die Herausforderungen im Bereich Hygiene sind in der Dialyse ohnehin schon erheblich. Da stellt sich die Frage, ob man nun auch noch „wegen den paar belegten Brötchen und dem Kaffee“ besonders viel Aufwand treiben muss.

Die Antwort ist so einfach wie logisch: Besonders viel Aufwand müssen Sie nicht treiben. Natürlich geht es aber im Umgang mit Lebensmitteln nicht ohne sorgfältiges Arbeiten und vor allem hygienisch korrekte Vorgehensweisen. Und natürlich gelten auch hier Gesetze und Vorgaben, die unbedingt eingehalten werden müssen.

Konsequent an der Praxis in der Dialyse-Einrichtung orientiert, werden in diesem Vortrag die wichtigsten Grundlagen und Vorgaben aufgezeigt. Mit Praxisbeispielen und Vorschlägen zum Umgang mit bestimmten Problematiken ergänzt, wird sich dem Thema Lebensmittelhygiene in Dialyse-Einrichtungen genähert.

Es werden die Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes (IfSG), sowie die Grundlagen zum HACCP Konzept (Hazard Analysis of Critical Control Points) behandelt. Zug um Zug soll so klarwerden, was alles notwendig und wichtig im Umgang mit Lebensmitteln in der Dialyse-Einrichtung ist.

Angaben Referent: Jan Rübsam, ltd. Hygienefachkraft Klinikverbund Allgäu gGmbH