

Hygieneprobleme bei der Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern- aus krankenhaushygienischer Sicht

**Dr. med. Barbara Wilbrandt
Paritätisches Krankenhaus Lichtenberg
Krankenhaushygiene
-ÖGD 24.03.2004-**

Situation im Krankenhaus

Neu- und Frühgeborene ? erster Kontakt mit der Umwelt

Säuglinge und Kleinkinder ? Veränderung der gewohnten Umwelt

Ziel: Vermeidung von nosokomialen Infektionen

Die Milchküche vor 30 Jahren



Organisationsformen der Säuglings- u. Kleinkindernahrung im Krankenhaus

- Klassische zentrale Milchküche
- Zubereitung auf der Station in separaten dafür bestimmten Räumen
- Zuordnung der Milchküche zu den Krankenhausküchen (ein in sich geschlossener Bereich innerhalb der Krankenhausküche)
- Kombinationen aus o.g. Formen

Übertragung von Infektionen im Milchküchenbereich

<ul style="list-style-type: none">▪ INFEKTIONSQUELLE	<ul style="list-style-type: none">- Hände des Personals- Kontaminierte Gegenstände- Kontaminierte Nahrungsmittel
<ul style="list-style-type: none">▪ ÜBERTRAGUNGSWEG	<ul style="list-style-type: none">- Zubereitungsprozess- Unterbrechung der Kühlkette- Nichteinhalten der Standzeiten
<ul style="list-style-type: none">▪ EMPFÄNGLICHE POPULATION	<ul style="list-style-type: none">- Früh- und Neugeborene- kranke Kinder

Nosokomiale Infektion durch *Serratia marcescens*



Serratia marcescens



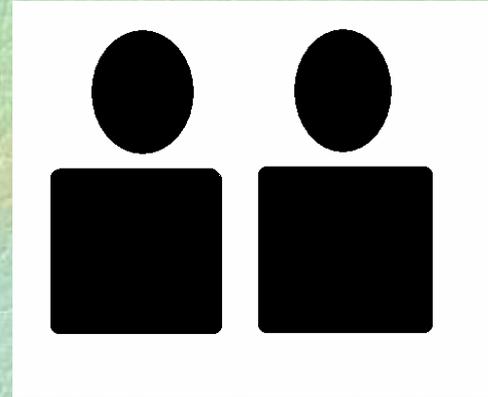
Vaporisator

- 18 Neugeb.: Rachenbesiedlung von *Serratia marcescens*
- Umgebungsuntersuchungen: Ursprung war nicht feststellbar
- Interventionen: Schulungen Händedesinfektion, Kontrolle von Funktionsabläufen
- Sepsis eines Frühgeborenen mit *Serratia marcescens*
- Erneute Umgebungsuntersuchung: Resultat: Veränderung der Saugeraufbereitung

Nosokomiale Infektion durch *Bacillus cereus*



Bacillus cereus



Reif geborene Zwillinge

- Geburt von reifgeborenen Zwillingen
- Die ersten fünf Lebenstage zeigten keine Besonderheiten
- Ein Zwilling wurde am fünften Tag klinisch auffällig (Sepsis/Meningitis)
- Suche nach einem Reservoir – ergebnislos
- Medline Recherche ergab als Hauptreservoir das Lebensmittel Tee
- Intervention: Sterilisation des Tees

Bewährte Hygienemaßnahmen

- Neonatologie/ Neugeborenenstation
 - Bedarfsgerechte Zubereitung
 - Sterilisation von Flaschen und Saugern
 - Einsatz von Fertigflüssignahrung

- Milchküche
 - Portionierung nach der Herstellung
 - Herunterkühlen auf 4°C
 - Kennzeichnung
 - gekühlter Transport und Lagerung (Kühlkette)
 - Maximal 24 h verwendbar