



**Patienteninformation**  
**Lebensmittelhygiene**

**Kontakt**

**Knappschaft Kliniken Bottrop GmbH**

Abteilung für Krankenhaushygiene

Tel.: 02041 15 - 1905

E-Mail: [hygiene.bottrop@knappschaft-kliniken.de](mailto:hygiene.bottrop@knappschaft-kliniken.de)

Osterfelder Str. 157 - 46242 Bottrop

\* Zur besseren Lesbarkeit verwenden wir das generische Maskulinum.  
Wir bitten hier um Verständnis. Die verwendeten Personenbezeichnungen beziehen sich mit gleicher Bedeutung und Wertschätzung auf männliche, weibliche und diverse Geschlechteridentitäten.

c10\_FLY\_112024

**im Park Café im Gesundheitshaus**

## Küche und Lebensmittelhygiene

Leckere Mahlzeiten bereichern und bringen ein Stück Normalität in den Krankenhausalltag. Damit der Genuss ungetrübt bleibt, sollten im Umgang mit Nahrungsmitteln wichtige Hygieneregeln beachtet werden. Dies vor allem durch unser Personal, aber auch durch Sie und Ihre Besucher. Denn

- » Lebensmittel können Krankheitserreger übertragen.
- » Oft ist Lebensmittel nicht anzumerken, ob sie mit krankmachenden Keimen belastet sind.
- » Sie oder Ihre Besucher können – auch unwissentlich – Krankheitserreger an sich tragen und diese im Rahmen eines Café-Besuchs über Kontakt mit Oberflächen (z. B. Haltegriffe, Tische, verpackte Brötchen) an andere weitergeben.

### Helfen Sie mit!

- » Bitte führen Sie und Ihre Besucher vor dem Betreten des Park Cafés eine hygienische Händedesinfektion durch.
- » Wenn Sie einen Problemkeim haben (z. B. MRSA, MRGN, VRE) dürfen Sie das Park Café und den dazugehörigen Außenbereich nicht nutzen. Bitte haben Sie im Sinne der Sicherheit aller dafür Verständnis.
- » Bitte unterlassen Sie oder Ihr Besuch Besuche unseres Park Cafés, wenn Sie an Erkrankungen wie z. B. Durchfall, Erbrechen, Fieber oder einem grippalen Infekt leiden.
- » Bitte folgen sie den Anweisungen unserer Mitarbeitenden.



## Wir für Sie

In der Bundesrepublik gibt es zur Zeit über 700 lebensmittelrechtlich relevante Vorschriften.

Unsere Zentralküche, das Park Café und auch die Cafeteria in der Reha erfüllen die gesetzlichen Bestimmungen und unterliegen den strengen Grundsätzen des Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-Konzepts. Hierbei handelt es sich um ein Kontrollsystem zur Identifizierung, Bewertung und Beherrschung gesundheitlicher Gefahren.

Unsere Mitarbeitenden in der Küche halten sich an strikte Hygienevorgaben und achten auf größte Sorgfalt im Umgang mit Lebensmitteln sowie auf penible Sauberkeit in der Küche, um Sie und andere zu schützen.

## Hygienische Händedesinfektion

Überall im Krankenhaus und auf den Zimmern finden Sie Desinfektionsmittelspender, die Sie und Ihr Besuch gerne benutzen dürfen. Geben Sie reichlich Desinfektionsmittel (mind. 2 Hübe) auf die trockenen Hände und benetzen Sie Ihre komplette Haut. Verreiben Sie das Mittel gründlich, bis die Hände getrocknet sind (mind. 30 Sekunden). Vergessen Sie dabei nicht die Fingerspitzen und -zwischenräume sowie die Daumen.

