

Arbeitsplatz Milchküche

Der Milchküche eines Krankenhauses kommt eine zentrale Aufgabe zu. Ob Aufbereitung von Muttermilch oder Zubereitung von Fertigmilch – die **Versorgung der kleinsten Patienten** muss rund um die Uhr gewährleistet sein. Wir werfen einen Blick in die Milchküche des Klinikums Kassel.

Karin Opper, Simone Fiege



Nach dem Zusammenschluss zweier Kinderkliniken entstand mit dem Neubau des Zentrums für Frauen- und Kindermedizin am Klinikum Kassel auch eine neue Milchküche, die im Dezember 2011 eröffnet wurde. Dort arbeiten sechs Gesundheits- und Kinderkrankenpflegerinnen und eine Diätassistentin. Der Schichtdienst ist so gestaltet, dass die Milchküche jeden Tag 9,5 Stunden besetzt ist, dabei hat jede Schicht ein Hauptaufgabengebiet, um die Versorgung aller Stationen zu gewährleisten. Die vorbereiteten Flaschen lagern in Kühlschränken direkt auf der jeweiligen Station oder in der Milchküche selbst. Um- oder Nachbestellungen sind in beiden Schichten jederzeit möglich.

Die Räumlichkeiten

Die Milchküche besteht aus drei Räumen: Im Lager befinden sich die gängigsten und auch preiswertesten Formelnahrungen mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis, spezielle Sondernahrungen können über die hauseigene Apotheke bestellt werden.

Im Spülraum stehen zwei hydrothermische Spülmaschinen, die Mehrwegglasflaschen und deren Schraubdeckel sowie das gesamte benutzte Geschirr aus der Milchküche aufbereiten.

Die eigentliche Milchküche ist ein deckenhoch gefliester Raum mit zwei Küchenzeilen und einem Arbeitstresen aus Edelstahl sowie diversen Schränken, in denen ein Teil der Nahrungen (Bedarf für 1–2

Tage), die Kochutensilien sowie Tücher und Schutzkittel lagern. Zwei Fenster spenden Tageslicht, lassen sich aber nicht öffnen. Klimaanlage in allen Räumen garantieren, dass die Temperatur nicht über 25 °C steigt. Die sterilen Flaschen werden in einem gebremsten Edelstahltransportwagen aufbewahrt.

Im Eingangsbereich befindet sich ein Waschbecken zur Händereinigung, ein weiteres Waschbecken ist in die Arbeitsfläche eingelassen. An beiden Becken gibt es die Möglichkeit der Händedesinfektion. Zwei große Kühlschränke und ein Schnellkühler komplettieren das Mobiliar. Für die schriftlichen Tätigkeiten in der Milchküche steht ein Arbeitsplatz mit PC, Drucker und Telefon zur Verfügung – natürlich mit

Sitzgelegenheit. Die Arbeit selbst wird zum größten Teil stehend ausgeübt.

Das Arbeitsspektrum

In der Milchküche wird die Formelnahrung hergestellt und die Muttermilch ausgefüllt. Dies geschieht nach einem festgelegten Tagesablauf: Wir betreten die Milchküche mit täglich frischer Dienstkleidung und beginnen mit einer ausführlichen Händedesinfektion, die Haare werden mit einer Einmalhaube versehen. Nach der gründlichen Desinfektion sämtlicher Oberflächen wird ein Mundschutz vorgebunden.

Zuerst entnehmen wir dem Boiler kochendes Wasser und kühlen dies sofort im Schnellkühler auf unter 10 Grad herunter. Mit aufgebrühtem Tee verfahren wir ebenso. Der Boiler mit Zwei-Kammer-System stellt uns ständig kochendes Wasser zur Verfügung.

Die peripheren Stationen bestellen schriftlich oder telefonisch, dabei sorgen spezielle Nummernreihen für die Patientennamen dafür, dass es nicht zu Verwechslungen oder Dopplungen kommt. Auf einer Arbeitskarte werden die einzelnen Bestellungen notiert, die Gesamtmenge der jeweiligen Nahrung und die benötigte Pulvermenge ausgerechnet und aufgeschrieben. Auf dem Arbeitstisch können jetzt die einzelnen sterilen Flaschen aufgestellt, nach Anzahl der bestellten Mahlzeiten und mit den jeweiligen, ebenfalls sterilen Ringnummern versehen werden.

Bevor wir Nahrungspäckchen öffnen und benutzen, wird das Haltbarkeitsdatum (MHD) überprüft – auch auf eventuelle Verschmutzungen wie zum Beispiel Folienreste im Pulver wird geachtet. Angebrochene Nahrungsbeutel sind noch drei Wochen zu benutzen, manche Dosen laut Hersteller bis zu vier Wochen. Aus diesem Grund versehen wir die Beutel/Dosen deutlich sichtbar mit dem Öffnungsdatum und entnehmen Vorräte nach dem „first in – first out“-Prinzip. Dann mischen wir kochendes mit abgekühltem Wasser, über die vorgeschriebene Temperatur gibt ein desinfiziertes Sondenthermometer Auskunft. Nach dem Einrühren der abgewogenen Pulvermenge wird die Nahrung sofort in die vorgesehenen Flaschen ausgefüllt, mit sterilen Deckeln versehen und im Schnell-

kühler gekühlt. Für jede Nahrung wird ein eigenes Arbeitsgeschirr verwendet.

Sind alle Flaschen auf unter 10 Grad gekühlt, werden sie in Metallkörben den Stationen zugeordnet und im Milchküchen-Kühlschrank gelagert. Ca. 50 ml jeder angerührten Nahrung werden als Rückstellprobe in sterile Behältnisse abgefüllt und mit dem Produktnamen, der Chargennummer und dem Tagesdatum versehen. Die Rückstellproben werden tiefgefroren sieben Tage aufbewahrt und dann entsorgt. Sie dienen als „Versicherung“, denn falls es zu Problemen kommt, können sie aufgetaut und auf krankenhausrelevante Keime im Labor untersucht werden.

Das Milchküchen-Personal trägt jedes Mal beim Verlassen der Milchküche einen Schutzkittel. Gegen 11 Uhr werden die peripheren Stationen mit einem geschlossenen Transportwagen über Aufzüge auf kürzestem Weg beliefert. Benutzte Flaschen, Deckel und Ringe werden auf dem Rückweg mitgenommen und wieder aufbereitet.

Als Frühgeborenen- und Pre-Nahrung kommen Fertigprodukte zum Einsatz. Dies ist für die Kleinsten und Schwächsten die sicherste Art der Nahrungsversorgung. Eine andere Möglichkeit, die Kleinsten (unter 1.500g Geburtsgewicht) zu schützen, ist das Pasteurisieren der Muttermilch dieser Kinder durch schonendes Erhitzen auf 63°C und sofortiges Herunterkühlen auf unter 10°C.

Die Muttermilchflaschen stehen namentlich gekennzeichnet und mit Datum und Abpumpzeit versehen im Kühlschrank des Stillzimmers, zu dem die Mütter jederzeit Zugang haben. Sie können dort ungestört ihre Milch abpumpen oder gekühlte von zu Hause mitbringen. Auch die Frische der Milch können wir durch die Kennzeichnung besser überprüfen. Während Formelnahrungen nach 24 Stunden entsorgt werden müssen, kann gekühlte Muttermilch 72 Stunden verwendet werden.

Beim Umgang mit Muttermilch tragen wir zu Haube und Mundschutz noch pro Kind ein paar Einmalhandschuhe zu unserer Sicherheit. Kinder mit einer Allergiegefährdung, bei entsprechender Anamnese, bekommen HA-Produkte mit Proteinen, die einer Hydrolyse unterzogen wurden, damit sie nicht allergieauslösend wirken.

Die ausgefüllten Flaschen werden in Körbe (max. 19 Fl.) sortiert und in die

Kühlschränke geräumt. Die einzelnen Regalböden sind mit Uhrzeiten gekennzeichnet, dabei steht jeder Korb für eine Fütterzeit, was die Versorgung mit den richtigen Flaschen auch nachts gewährleistet.

Zum Abschluss der Arbeiten wird die Milchküche aufgeräumt und gründlich desinfiziert. Vorräte werden aufgefüllt und Bestellungen vorbereitet, bereits gelieferte Waren werden in die Lagerschränke eingearäumt.

Eine Reinigungskraft entsorgt schließlich den angefallenen Müll und säubert den Fußboden.

Die häufigsten Fragen

Viele Patientinnen fragen nach den verschiedenen Nahrungsstufen. Die Produktvielfalt im Handel ist sehr verwirrend und manche Mütter sind dadurch überfordert. Wir antworten dann immer: Das Teuerste muss nicht das Beste sein, es lohnt sich, bei den Inhaltsstoffen genau hinzusehen. Solange das Kind mit seiner jeweiligen Nahrung satt wird, ist alles gut, eine Nahrungsumstellung bei einem gesunden Kind muss nur dann erfolgen, wenn z.B. die Nachtruhe durch offensichtlichen Hunger des Kindes gestört wird. Zudem geben wir Ratschläge zum Zufüttern von fester Kost, abhängig von Alter und Konstitution des Kindes.

Mütter, die über zu viel Muttermilch verfügen, informieren wir über die Möglichkeit, die Muttermilch einzufrieren. Wieder aufgetaut kann sie verfüttert werden – oder dient als Zusatz im Badewasser. ■

AUTORINNEN

Karin Opper

Seit 38 Jahren in der Kinderkrankenpflege tätig. Nach der Ausbildung zur Kinderkrankenschwester acht Jahre auf einer pädiatrischen Station. Seit 1992 in der Milchküche.

Simone Fiege

Seit 20 Jahren examinierte Kinderkrankenschwester. Seitdem auf verschiedenen Stationen der Kinderklinik und der Frauenklinik des Klinikum Kassel, seit sechs Jahren in der Milchküche.

BIBLIOGRAFIE

DOI 10.1055/s-0033-1341646
JuKiP 2013; 2: 64–67
© Georg Thieme Verlag KG
Stuttgart · New York · ISSN 1439-2569