



Humanas Pflege GmbH & Co. KG Hygienehandbuch	Unterbereich: Hygiene	
Dokument: 1.26 Einführung Hygienekonzept	Version: 2	Seiten: 5

Definition Hygiene

Hygiene ist die Lehre von der **Verhütung von Krankheiten und der Erhaltung, Förderung und Festigung der Gesundheit**. Sie hat zum Ziel, die Leistungsfähigkeit und das Wohlbefinden des einzelnen und der Gesellschaft zu erhalten oder zu verbessern.

Händehygiene

Bitte beachten Sie, dass zur Händehygiene auch das Ablegen des Schmucks vor Dienstantritt zählt sowie das Verbot von langen und künstlichen Fingernägeln und Nagellack. Schmuck beeinträchtigt die Wirksamkeit der Händedesinfektion und erschwert das Eincremen. Zudem können Hautirritationen oder Infektionen durch Feuchtigkeitsstau unter dem Schmuck entstehen. Des Weiteren ist das Risiko von Patientenverletzungen erhöht.

Fazit:

- kein Schmuck/ keine Uhren
- keine langen Fingernägel
- keinen Nagellack
- keine künstlichen Fingernägel

Wann wird eine Händedesinfektion durchgeführt?

- vor Bewohnerkontakt
- vor aseptischen Tätigkeiten
- nach Kontakt mit potenziell infektiösen Material
- nach Ablegen von Einmalhandschuhen
- nach Bewohnerkontakt
- (nach Kontakt mit der unmittelbaren Patientenumgebung)
- vor Kontakt mit Lebensmitteln

Wie wird die Händedesinfektion durchgeführt?

3 - 5 ml des Präparates werden über alle Bereiche der trockenen Hände eingerieben, wobei die Innen- und Außenflächen inkl. Handgelenke, Fingerspitzen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelfalze besonders zu berücksichtigen sind. Die Hände müssen entsprechend der Einwirkzeit des Präparats (in der Regel 30 sec.) feucht gehalten werden.

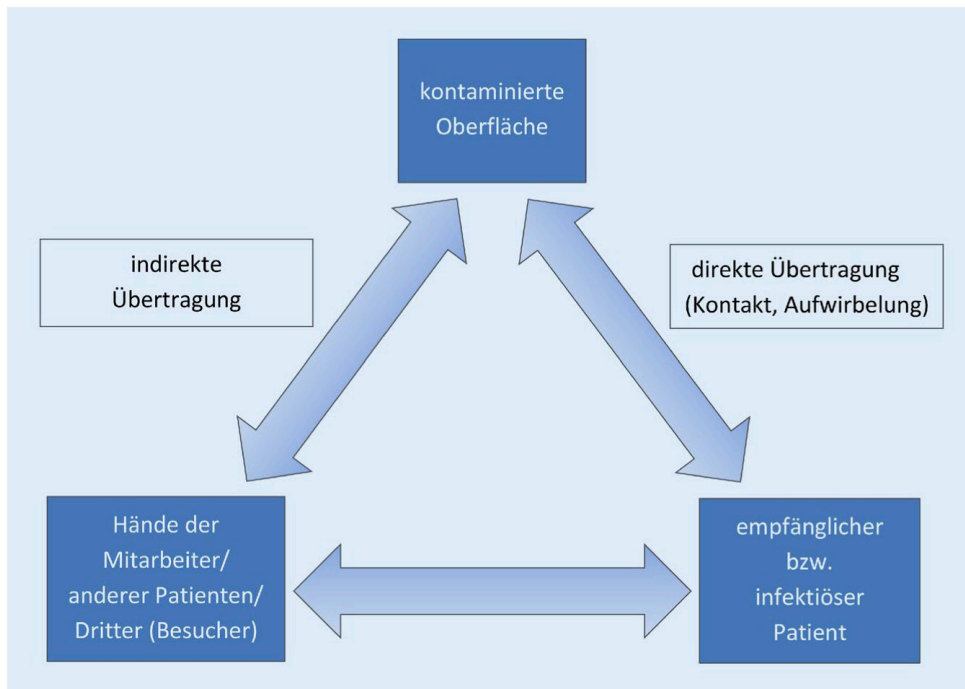
Hautpflege:

Durch regelmäßiges Eincremen mit rückfettenden Hautpflegemitteln, werden die Hände des Personals geschützt und gepflegt.

Dies dient zur Vorbeugung aufgerauter, rissiger und ungepflegter Hände, die ein mögliches Risiko der Keimübertragung darstellen. Das ist dadurch begründet, dass eine vollständige Desinfektion der Haut nicht gewährleistet werden kann.

Aufgrund der nachgewiesenen Wirkungsbeeinträchtigung des alkoholischen Händedesinfektionsmittels wird empfohlen, vor Antritt der Tätigkeit eine Hautschutzcreme sowie zwischen und nach der Arbeit Hautpflegemittel aufzutragen. Wir verwenden ein 2in1 Produkt.

Flächenhygiene



Eine Desinfektion ist bspw. anzuwenden, auf

- Flächen mit häufigem Hand- und Hautkontakt (z. B. Türklinken, PC-Tastaturen) => hoher Frequenz
- Flächen, vor dem aseptischen Arbeiten
- nicht mehr benötigter Medizinprodukte (z. B. Blutdruckmanschetten, Badewannen-Lift)
- vor und nach dem Richten von Medikamenten
- sichtbarer Kontamination (z. B. Verschmutzung mit Blut oder Sekreten)
- bei besonderen Anlässen (z. B. während der MRSA-Sanierung)
- nach Tätigkeiten, die mit einer hohen Wahrscheinlichkeit zu einer Kontamination führen (bspw. kleine Eingriffe)

Wie:

Anwendung der **Scheuer-Wischdesinfektion-Technik** (Flächendesinfektion)

Das Desinfektionsmittel der getränkten Wipes wird beim Wischen auf die Fläche gebracht und verteilt. Mithilfe des Drucks beim Wischen werden mögliche Infektionserreger aufgebrochen. Das hat eine leichtere Einwirkung des Desinfektionsmittels zur Folge. Kein Nachwischen und Einwirkzeit des Desinfektionsmittels beachten. Keine Sprühdeseinfektion !

Tägliche Reinigung der Tagespflege, der Toiletten und des Bades. Durchführung bitte protokollieren.

Schutzkleidung/Berufsbekleidung/ Bewohnerwäsche

Berufsbekleidung

Die Berufsbekleidung wird vom Arbeitgeber nicht gestellt und ist selbst zu kaufen (siehe Arbeitsvertrag). Bei der Beschaffung der Berufsbekleidung sind die Vorgaben des Arbeitgebers zu beachten. Dazu zählen, dass das Material der Berufsbekleidung mind. 60 °C waschbar ist und auf festes und geschlossenes Schuhwerk geachtet werden muss.

Vor Dienstantritt ist die private Kleidung gegen Berufsbekleidung zu tauschen. Die private Kleidung ist von der Berufsbekleidung getrennt aufzubewahren und die bereitgestellten Umkleemöglichkeiten zu nutzen.

Die Berufsbekleidung ist regelmäßig sowie bei Bedarf zu wechseln und zu reinigen. Die Reinigung der Berufsbekleidung erfolgt in der Häuslichkeit des Mitarbeiters.

Dabei ist zu beachten, dass ein Waschgang gewählt wird, bei dem die Waschtemperatur von mind. 60°C erreicht wird. Ebenso ist die Kleidung in einem separaten Waschgang mit Vollwaschmittel (getrennt von der Alltagskleidung) zu reinigen.

Achtung: Bei einem Ausbruch von Infektionserregern bleibt die Berufsbekleidung im Wohnpark und wird im desinfizierenden Waschgang gereinigt.

Persönliche Schutzkleidung:

Schutzkleidung und persönliche Schutzausrüstung (PSA) ist vom Personal dann zu tragen, wenn bei Tätigkeiten mit einer Kontamination der Berufsbekleidung zu rechnen ist. Diese besteht bei Kontakt mit Körperflüssigkeiten oder -ausscheidungen (z. B. bei Inkontinenz oder Wunden)

Zur Schutzausrüstung gehören:

- Kittel bzw. Schürze, die die Dienstkleidung mind. an den Stellen bedeckt, in der es zu einer Kontamination kommen könnte
- flüssigkeitsdichte Schuhe
- Handschuhe
- Mund-Nasen-Schutz ggf. Visier
- Schutzbrille

Je nach Einschätzung des Gefahrenpotenzials wird diese entsprechend angelegt. Siehe auch Vorgaben Desinfektionsplan der jeweiligen Erreger im UHB.

Nach Abschluss der Tätigkeit am Pflegebedürftigen ist die Schutzkleidung in einem separaten und gekennzeichneten Müllsack abzulegen. Dies geschieht vor dem direkten Verlassen der Wohnung an der Tür.

Bewohner:

Der Wäschewechsel sollte in Abhängigkeit vom Verschmutzungsgrad der Wäsche und der Pflegebedürftigkeit des Bewohners erfolgen. Grundlage ist die Leistungsvereinbarung mit dem Pflegebedürftigen. Allein der Bewohner entscheidet.

Empfohlen wird:

- bei sichtbarer Verschmutzung sofort, ansonsten Bettwäsche alle 4 Wochen, bei Bettlägerigen wöchentlich
- Handtücher mindestens 1x wöchentlich
- Waschlappen 1x täglich, besser: Einmalwaschlappen
- Unterwäsche täglich.

Wäschebehandlung:

Schürze und Handschuhe zur Bestückung der Waschmaschine tragen. Die Wäsche der einzelnen Bewohner sind im separaten Waschgang zu waschen. Nur keimbelastete Wäsche wird mit RKI-gelisteten desinfizierenden Waschmittel ohne vorherigem Vorsortieren gereinigt.

Vorgehen bei meldepflichtigen Erregern

Dazu zählen u. a.:

- Covid-19
- Rota- & Noroviren
- Salmonellen
- Windpocken
- Diphtherie
- Tuberkulose
- E-coli
- MRGN
- MRSA
- Scabis (Krätze)

Wichtige Sofortmaßnahmen:

- Isolierung des Betroffenen in der eigenen Häuslichkeit
- Information an den Hygienebeauftragten, um bspw. mögliche Desinfektionsmittel umzustellen
- Alle an der Betreuung/Versorgung beteiligten Personen, auch Reinigungspersonal bzw. externe Dienstleister, sind über die Hygiene- und Vorsichtsmaßnahmen zu informieren und zu schulen.
- Notwendige Hygienemaßnahmen im Pflege- und Behandlungsplan festlegen und dokumentieren.
- Anleitung des Betroffenen zur Händedesinfektion
- Information des behandelnden Arztes
- Verständigung von Angehörigen und Besucher über die Hygiene- und Vorsichtsmaßnahmen
- Feststellung möglicher Infektionsquellen (z.B. Sicherung von Nahrungsmittelresten) ggf. Isolierung Betroffener in Absprache mit dem behandelnden Arzt/ Gesundheitsamt

Der Bewohner verbleibt in der Häuslichkeit. Das Personal legt die PSA im Flur (Schleuse) in der Häuslichkeit des Bewohners an und auch wieder ab (siehe Information zu PSA).

Desinfektion:

- Mindestens täglich eine Flächendesinfektion der patientennahen und patientenfernen Flächen (laufende Desinfektion) durchführen.
- Anlassbezogen bei Kontamination mit Blut, Sekreten oder Exkreten ist nach Entfernung der Kontamination mit einem Einwegtuch zusätzlich eine sofortige gezielte Flächendesinfektion durchzuführen.
- Pflegeutensilien sind bewohnerbezogen einzusetzen.
- Instrumente, Geräte und Waschschüsseln, welche beim Betroffenen benutzt werden, sind sachgerecht zu desinfizieren. Einmalinstrumente sind zu empfehlen, wenn unzureichende Aufbereitungsmöglichkeiten vorhanden sind

Sonstiges:

- Wäsche und Textilien des betroffenen Bewohners sind bei höchstmöglicher Temperatur mit desinfizierendem Vollwaschmittel (Pulver) zu waschen.
- Essgeschirr ist in der Geschirrspülmaschine bei mind. 65 °C im letzten Waschgang zu spülen, kein Schnellprogramm
- Abfall: Entsorgung aller Abfälle als normaler Hausmüll

Im Unternehmenshandbuch (Punkt Hygiene) befinden sich RKI-Empfehlungen bspw. in Bezug auf Prävention Pneumonie, MRSA und Infektionen bei Gefäßkatheter.

Die Desinfektionspläne bei Auftreten bestimmter Erreger stehen ebenfalls im UHB zur Verfügung. Diese werden mit Rücksprache der Hygienebeauftragten (nach Ausbruch) angewendet.

Lebensmittelhygiene

Alle Mitarbeiter, die mit Lebensmittel in Berührung kommen z. B. durch Zubereitung und/oder Reichen von Speisen, müssen eine Schulung über die Inhalte der §§ 42 und 43 IFSG erhalten. Die Schulung des Personals erfolgt bei Neueintritt und jährlich durch die Leitung der Hauswirtschaft, die über eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes gemäß §43 IfSG verfügt.

Das Einhalten der Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung und andere rechtliche Grundlagen werden durch die Leitung der Hauswirtschaft kontrolliert.

Mithilfe der sieben Regeln der Lebensmittelhygiene lassen sich lebensmittelbedingte Infektionen und Vergiftungen weitgehend vermeiden.



1. **Einkauf & Anlieferung:** auf Frische, Sauberkeit, Unversehrtheit und Kennzeichnung achten. Einhaltung der Kühlkette!

2. Reinigen: Vor der Zubereitung und Ausgabe des Essens sind Hände, Oberflächen und Gerätschaften regelmäßig zu **reinigen** und ggf. zu **desinfizieren***.

3. stricte **Trennung** zwischen verzehrfertiger und roher Lebensmittel (in der Zubereitung und Lagerung)

4. **Erhitzen:** durchgaren bzw. durchbraten von rohen Lebensmitteln

5. sofortige **Kühlung** und das Einfrieren von verderblichen Lebensmitteln. Tägliche Überwachung der Ist-Temperatur der Kühl- & Gefriergeräte inkl. Dokumentation im Messprotokoll. Wöchentliche Reinigung der Kühlgeräte.

6. Durch **Waschen, Schälen oder Blanchieren** bspw. von Obst und Gemüse wird die Keimbelastung an Lebensmitteln reduziert und ist vor der Verarbeitung durchzuführen und erfolgt ausschließlich mit Trinkwasser.

7. **Schützen:** Lebensmittel, insbesondere fertige Speisen, sollten immer in geschlossenen Behältern oder zumindest abgedeckt gelagert werden, um eine mögliche Kontamination durch Insekten, Nagern und anderen Tieren zu verhindern.

* Entsprechend der Vorgaben der Lebensmittelhygiene-Verordnung Anlage 2 Abs. 1 Satz 1. z. B. vor und nach der Verarbeitung von rohen tierischen Erzeugnissen (Huhn, Gehacktes, Eier).