

Inhaltsverzeichnis

Vorwort zur 4. Auflage	5
Vorwort zur 1. Auflage	7
Inhaltsverzeichnis	9
Zur leichteren Orientierung im Text	16
Teil 1: Hygienebeauftragter – Stellenbeschreibung	17
1 Hygienebeauftragter – Status, Ausbildung und Aufgaben ...	19
1.1 Status der Hygienebeauftragten	19
1.2 Aufgaben des Hygienebeauftragten	20
1.3 Selbstverständnis von Hygienebeauftragten	24
1.4 Freistellung von Hygienebeauftragten	26
1.5 Stellenbeschreibung des Hygienebeauftragten	28
1.6 Ausbildung der Hygienebeauftragten	31
Teil 2: Die Grundkenntnisse des Hygienebeauftragten	35
2 Mikrobiologie – das sollte man schon wissen	37
2.1 Der Mensch als Wirt für Mikroorganismen	37
2.2 Allgemeine Eigenschaften verschiedener Gruppen von Mikroorganismen mit Erregerbeispielen	39
2.2.1 Bakterien	39
2.2.2 Viren	49
2.2.3 Pilze	58
2.2.4 Parasiten	59
2.3 Wer ist wer in der Welt der Mikroorganismen? ...	63
2.3.1 Meldepflichtige Krankheiten und ihre Erreger	63
2.3.2 Wer ist wer in der Bakterienwelt?	66
2.4 Die Waffen des Körpers	69
2.5 Infektiologie – vom Kontakt zur Krankheit	72
2.5.1 Typische bakterielle Infektionen	73
2.5.2 Mögliche Verlaufsformen von Virusinfektionen	74

2.6	Schutzimpfungen	76
2.6.1	Prinzip der Impfung	76
2.6.2	Wann soll nicht geimpft werden?	76
2.6.3	Wer ist im Betrieb für den Impfschutz zuständig?	76
2.6.4	Empfohlene Schutzimpfungen für das Pflegepersonal	77
2.6.5	Empfohlene Schutzimpfungen für Bewohner	79
2.7	Von Proben für die Mikrobiologie und Befunden	79
3	Juristisches – was man als Hygienebeauftragter wissen sollte	82
3.1	Kleine Rechtskunde – vom Gesetz bis zur Empfehlung	82
3.1.1	Erläuterung der juristischen Begriffe	82
3.1.2	Weitere relevante Begriffe	85
3.1.3	Rechtsgrundlagen	86
3.2	Sozialgesetzbücher, Heimgesetz	89
3.3	Infektionsschutzgesetz	90
3.3.1	Meldepflicht bei Infektionen gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG)	90
3.3.2	§§ 23 IfSG	93
3.3.3	§§ 33, 34, 35 IfSG	93
3.3.4	§ 36 IfSG	93
3.3.5	§§ 42, 43 IfSG	94
3.4	BiostoffV und TRBA bzw. BGR 250	94
3.4.1	BiostoffV	94
3.4.2	TRBA 400	95
3.4.3	TRBA 250	95
3.5	Medizinprodukterecht	96
3.5.1	Medizinproduktegesetz (MPG)	96
3.5.2	Verordnungen	98
3.6	Lebensmittelrecht	100
3.7	Gefahrstoffverordnung	101
3.8	Richtlinien und Empfehlungen des Robert Koch-Institutes	102
3.9	Hygieneverordnungen, Richtlinien und Empfehlungen der Bundesländer (Stand 12/2014)	103
3.10	Ambulante Pflege und Sozialstationen	104

Teil 3: Arbeitsgrundlagen des Hygienebeauftragten 107

4	Der Hygieneplan	109
4.1	Wie soll er aussehen?	109
4.2	Woher nehmen, wenn nicht schreiben?	113
4.3	Erst mal schauen – die Ist-Erfassung	113
4.4	Grundlage der modernen Hygiene: Die Risikobewertung	114
4.4.1	Erreger	114
4.4.2	Abwehrstatus der Exponierten	115
4.4.3	Mögliche Maßnahmen	115
4.4.4	Praktikabilität	116
4.5	Arbeitsanweisungen selbst schreiben	117
4.6	Inhalte und Gliederung des Hygieneplans	119
4.7	Hygieneempfehlungen für die Pflege	123
4.7.1	Personalhygiene	123
4.7.2	Bettenaufbereitung	129
4.7.3	Injektionen und Infusionen	130
4.7.4	Wundmanagement aus hygienischer Sicht	136
4.7.5	Atemwege	139
4.7.6	Katheterismus der Harnblase	141
4.7.7	Medizinproduktaufbereitung	144
4.7.8	Lebensmittel im Wohnbereich und auf den Stationen	149
4.7.9	Kranke oder ansteckungsverdächtige Bewohner	152
4.7.10	Meldewesen	170
4.7.11	Körperpflege	171
4.7.12	Aufbereitung von Pflegeutensilien	174
4.7.13	Fußpflege	176
4.7.14	Umgang mit Verstorbenen	176
4.8	Das Hygienekonzept des ambulanten Pflegedienstes	176
4.8.1	Inventar von Sozialstationen	177
4.8.2	Einrichtungen zum Waschen und Baden von Pflegebedürftigen	177
4.8.3	Räume zur Aufbereitung von Medizinprodukten	177
4.8.4	Hygieneplan	177
5	Empfehlungen für die Hauswirtschaft	183
5.1	Personalhygiene in der Hauswirtschaft	183
5.2	Gebäudereinigung – Organisation und Methoden	183

5.2.1	Innenreinigung, Fußböden	185
5.2.2	Reinigung von Inventar, Decken und Wänden	187
5.3	Gebäudereinigung – relevante Keime	189
5.3.1	Zimmer, Gemeinschaftsräume	189
5.3.2	Sanitärbereich	190
5.3.3	Toiletten	191
5.3.4	Durchführung der Reinigung aus hygienischer Sicht	191
5.4	Grundlagen der Desinfektion	194
5.5	Desinfektionsmittel auswählen	197
5.5.1	Desinfektionsmittellisten	198
5.5.2	Auswahlkriterien für Desinfektionsmittel ...	199
5.6	Wann reinigen – wann desinfizieren?	200
5.6.1	Einführung	200
5.6.2	Desinfektion – Wann?	201
5.6.3	Auswahl der Maßnahmen	201
5.7	Personalschulung zur Desinfektion	202
5.7.1	Umgang mit Desinfektionsmitteln	202
5.7.2	Wechsel des Desinfektionsmittels	203
5.8	Wäscherei	204
5.8.1	Fremdvergabe der Wäsche	204
5.8.2	Teilweise Fremdvergabe der Wäsche	206
5.8.3	Interne Wäscheaufbereitung	206
5.8.4	Wäschelogistik	207
5.9	Küche	208
5.9.1	Infektionskrankheiten aus der Küche	208
5.9.2	Hygiene und Qualitätssicherung in der Küche	208
5.10	Abfallkonzept	215
5.11	Wasserhygiene	217
5.12	Schädlinge: Befallskontrolle und Bekämpfung	220
Teil 4: Hygienebeauftragte in Aktion		223
6	Der Hygienebeauftragte vor Ort	225
6.1	Der erste Schritt – Kompetenzen abstecken	225
6.2	Bekanntgabe an die Mitarbeiter	226
6.3	Ist-Erfassung im Detail	226
6.3.1	Informationsquellen	226
6.3.2	Schriftliche Informationen	228
6.3.3	Mündliche Informationen	228
6.3.4	Inventar und Geräte	229
6.3.5	Checkliste Ist-Erfassung	230

6.4	Externe Dienstleister	233
6.5	Internes Meldewesen – wissen, was läuft	234
6.5.1	Infektionserfassung	234
6.5.2	Einführung neuer Medizinprodukte und Verfahren	238
6.6	Bildung eines Hygieneteams (Hygienekommission)	239
6.7	Herausgeben des Hygieneplans – vorläufige Erstellung und Diskussion	240
6.7.1	Einrichtungen mit größtenteils vorhandenem Hygieneplan	240
6.7.2	Einrichtungen mit vorhandenem Hygieneplan	241
6.7.4	Externe Zertifizierung der Einrichtungen	241
6.8	Hygiene und Qualitätsmanagement	241
6.8.1	Hygiene – zentrales Element der Qualitätssicherung	241
6.8.2	Die Ablauforganisation	243
6.8.3	Das Audit	244
6.8.4	Qualitätsmanagement in der Praxis	245
6.8.5	Hygiene und Wirtschaftlichkeit	246
6.8.6	Beispiel für Qualitätserfassung – der PDCA-Zyklus nach Deming	248
6.9	Etablieren und Überwachen des Hygieneplans	250
6.10	Bündelstrategie	251
7	Begehung der Einrichtung durch Hygienebeauftragte	252
7.1	Vorbereitung	252
7.2	Die Begehung	253
7.2.1	Organisation	253
7.2.2	Personalhygiene	254
7.2.3	Praktische Durchführung der Hygienemaßnahmen in der Pflege	255
7.2.4	Bewohnerzimmer und gemeinsam genutzte Einrichtungen	257
7.2.5	Lebensmittellogistik	257
7.2.6	Wäscherei	257
7.2.7	Abfallkonzept	258
7.2.8	Tierhaltung	258
7.2.9	Dokumentation	258
7.2.10	Laboruntersuchungen zur Dokumentation des Hygienestandards	258

7.3	Der Bericht des Hygienebeauftragten	258
7.3.1	Auditbericht	258
7.4	Mitwirkung des Hygienebeauftragten bei anderen Audits	261
7.4.1	Küchenaudit	261
7.4.2	Pflegeprozessaudit	261
7.4.3	Betriebssicherheitsaudit	261
7.4.4	Audit hauswirtschaftlicher Bereich	261
7.5	Laborkontrollen des Hygienestandards	262
7.5.1	Produktkontrolle und Prozesskontrolle	262
7.5.2	Vorschläge der KRINKO am RKI	264
7.6	Dokumentation	265
8	Kenntnisse weitergeben – Mitarbeiterschulung	267
8.1	Wie oft müssen welche Inhalte geschult werden?	267
8.2	Vorbereitung	268
8.2.1	Psychologische Vorbereitung	268
8.2.2	Technische Vorbereitung	269
8.3	Materialsammlung und Präsentation	271
8.3.1	Sammeln und Auswerten von Material	271
8.3.2	Erstellen von Medien	272
8.3.3	Grundsätzliche Überlegungen	273
8.4	Der Schulungstag	275
8.4.1	Letzte Vorbereitungen	275
8.4.2	Durchführung der Schulung	276
8.5	Der bequeme Weg: »Rent-a-Referent«	276
8.6	Checkliste zur Gestaltung der Personalschulung ...	277
9	Tiere in Einrichtungen der Pflege	279
9.1	Besuchsdienst	279
9.2	Tierhaltung	279
9.2.1	Geeignete Tierarten	280
9.2.2	Das Wohl des Tieres	280
9.2.3	Die Gesundheit des Tieres	281
9.2.4	Dokumente	281
9.3	Tiergestützte Therapie	281
9.4	Allgemeine Risikoabschätzung beim Umgang mit Tieren	282
9.4.1	Infektionsgefahr	282
9.4.2	Unfallgefahr	283
9.4.3	Allergien	284

10	»Worst case« im Leben der Hygienebeauftragten:	
	Ausbruchsmanagement	285
10.1	Erste Überlegungen zum Ausbruchsmanagement ...	285
10.2	Ausnahmesituation vorbereiten	287
10.3	Aufgaben klar verteilen	287
	10.3.1 Aufgaben der Heimleitung	287
	10.3.2 Aufgaben der Pflegedienstleitung	288
	10.3.3 Aufgaben der Hauswirtschaftsleitung	288
	10.3.4 Aufgaben der Hygienebeauftragten	288
	10.3.5 Aufgaben der Küchenleitung	288
10.4	Maßnahmen bei Erkrankungen mit Ausbruchsrisiko	289
	10.4.1 Influenza	289
	10.4.2 Keratokonjunktivitis epidemica	290
	10.4.3 Skabies (Krätze)	291
	10.4.4 Infektiöse Gastroenteritis	291
10.5	Wenn der Ernstfall kommt	292
11	Hinweise für Physio- und Ergotherapie	294
11.1	Allgemeine Anforderungen der Hygiene an die Physiotherapie	294
11.2	Hinweise für die Ergotherapie	295
11.3	Hinweise für die Logopädie	296
	Teil 5: Zum Nachschlagen und Finden	297
	Abkürzungsverzeichnis	299
	Glossar – Begriffe aus Hygiene und Mikrobiologie	303
	Checklistenverzeichnis	310
	Link-Verzeichnis	312
	Literaturverzeichnis	313
	Stichwortverzeichnis	317