

# Hygienekonzept

## Adaptionseinrichtung

**Kadesch GmbH**  
44651 Herne

Die Kadesch GmbH ist im Dezember 2011  
erfolgreich Erstzertifiziert worden.

Bei dem 1. Überwachungsaudit im Dezember  
2012 gab es *erneut* keine Abweichungen und  
Feststellungen.

**Vorgestellt durch:**  
Ingrid Bachert ( Hauswirtschafterin )  
Annegret Knepper-Lieder  
(Verwaltungsangestellte/QmB)

Kassel, 29.01.2013

## **Grundlage ist unser Hygienekonzept in unserem Qm-Handbuch**

Der Gesetzgeber verlangt die größtmögliche Sorgfalt bei der Schaffung eines durchgängigen Hygienestandards – als Bestandteil der Qualität unserer Einrichtungen.

Die Sicherung angemessener hygienischer Bedingungen für Bewohner und Mitarbeiter ist ein wesentlicher und ständiger Bestandteil der Arbeit in der Einrichtung. Sie bedürfen deshalb großer Aufmerksamkeit, um Wohlbefinden und Gesundheit, vor allem im Hinblick auf die Infektionserkrankungen, zu erhalten.

Die erforderlichen hygienischen und medizinischen Versorgungsmaßnahmen sollen mit den Bedürfnissen der Patienten nach physischem und psychischem Wohlbefinden in Einklang gebracht werden.

Orientierende Grundlagen für die Hygienearbeit in unseren Einrichtungen sind insbesondere:

- Infektionsprävention in Heimen Empfehlung der Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention beim Robert-Koch-Institut)
- Evidenzbasierte Empfehlungen anerkannter Fachgesellschaften als Grundlage für eine gute Hygiene und ein standardisiertes Vorgehen (bspw. Leitlinien der Deutschen Gesellschaft für Krankenhaushygiene)

### **Ziele der hygienischen Maßnahmen:**

In unseren Einrichtungen wird Hygiene nach dem allgemein anerkannten Stand wissenschaftlicher Erkenntnisse umgesetzt.

Die hygienische einwandfreie Durchführung der Hausreinigung und Flächdesinfektion dient sowohl der Sauberkeit als auch der Infektionsverhütung zum Patienten- und Personalschutz.

Es ist selbstverständlich, dass die Einrichtung frei von Verunreinigungen und damit für Patienten, Besucher und Mitarbeiter in einem ansprechenden Zustand sein muss.

### **Organisation:**

Die Einrichtung trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Erfordernisse und überträgt den Mitarbeitern Hauswirtschaft/Hygiene, der einer Weiterbildung/Schulung für Hygiene absolviert hat und im Rahmen ihrer Arbeitszeit für die spezifischen Aufgaben der Hygiene zuständig ist. Die Mitarbeiter der Hauswirtschaft kontrolliert und geben die entsprechenden Informationen an die Leitung. Diese ist verantwortlich für eine evtl. Mängelbeseitigung.

Die Einrichtungsleitung und Mitarbeiterinnen der Hauswirtschaft/Hygiene arbeiten eng zusammen.

In der **Basis-Hygiene** werden die Mindestanforderungen der orientierenden Grundlagen berücksichtigt, insbesondere in den Bereichen:

- **Personalhygiene**
- **Händedesinfektion**
- **Umgang mit den Lebensmitteln**
- **Reinigung von Flächen, Räumlichkeiten und Gegenständen**
- **Wäscheversorgung**
- **Abfallbeseitigung**
- **Schädlingsbekämpfung**

#### **Aufgaben der Mitarbeiterinnen Hauswirtschaft/Hygiene zur Sicherung der Hygienischen Maßnahmen:**

Die jeweils erforderlichen Reinigungs- und ggf. Desinfektionsintervalle für alle Flächen, sowie die einzusetzenden Mittel werden von den zuständigen Mitarbeiterinnen festgelegt und in einem Reinigungs- und Desinfektionsplan (Hygieneplan) jeweils für die einzelnen Bereiche spezifiziert und verbindlich vorgeschrieben (hierzu Dokumente des Qm-Prozesses und Arbeitstherapie (Hauswirtschaft))

Begehungen durch die Mitarbeiterinnen der Hauswirtschaft finden regelmäßig, mind. jedoch monatlich statt und im Bedarfsfall zusätzlich.

Durch die entsprechende Dokumentation zu den einzelnen Bereichen wird die Qualität der hygienischen Maßnahmen gewährleistet.

Durch eine regelmäßige Schulung (1x jährlich der Mitarbeiter bzw. neue Mitarbeiter bei Eintritt und Patienten (1x zu Beginn der Behandlung)) ist gewährleistet, dass alle Mitarbeiter und Patienten den Standard kennen.

#### **Qualitätsmanagement:**

Das Hygienekonzept der Einrichtung ist Bestandteil des Qualitätsmanagement. Es unterliegt daher auch der Forderung der kontinuierlichen Verbesserung. Dieses ist gegeben durch die ständige Überprüfung aller Maßnahmen, deren Umsetzung und regelmäßigen Schulungen, durch die weiteren Erkenntnisse umgesetzt werden.

# **Hygiene- und Reinigungsplan**

Der Hygiene- und Reinigungsplan ist in Abstimmung mit der Laborgesellschaft Dr. --- --- in Gelsenkirchen, die im Dezember 2011 eine hygienische Begehung in der Einrichtung durchgeführt hat, erstellt worden.

Der Bericht zur hygienischen Begehung ist Bestandteil des Hygiene- und Reinigungsplanes.

## **Inhalt:**

- 1. Allgemeine Hygiene in den Zimmern und persönliche Hygiene der Patienten**
- 2. Reinigung**
  - a. Böden allgemeine Verkehrsflächen und Gemeinschaftsräume**
  - b. Einrichtungsgegenstände**
  - c. Bettwäsche**
- 3. Hygiene im Sanitärbereich**
- 4. Leitungswasser- und Wasser-/Lufthygiene**
- 5. Lebensmittel- und Küchenhygiene**
  - 5.1. Gemeinschaftsküchen für Selbstversorger**
  - 5.2. Durch personal bewirtschaftete Räume**
    - 5.2.1. Händedesinfektion**
    - 5.2.2. Flächendesinfektion**
    - 5.2.3. Lebensmittelhygiene**
    - 5.2.4. Tierische Schädlinge**
- 6. Versorgung von Bagatellwunden**
- 7. Behandlung kontaminierter Flächen**
- 8. Überprüfung des Erste-Hilfe-Inventars**
- 9. Notrufnummern**

## 1. **Allgemeine Hygiene in Zimmern und Persönliche Hygiene der Patienten**

Grundsätzlich ist die Privatsphäre der Bewohner soweit als möglich zu berücksichtigen, zumal der Hygienebegriff durch kulturelle und persönlich Geflogenheiten unterschiedlich interpretiert und verstanden wird. Grundsätzlich hat jeder Patient für seine persönliche Hygiene selbst zu sorgen.

Ungeachtet dessen müssen folgende Regeln eingehalten werden:

- Die Zimmer sind sauber zu halten
- Fußböden sind regelmäßig zu reinigen und bei Bedarf feucht zu wischen.
- Müll ist in Behältern zu sammeln und regelmäßig zu entsorgen.

## 2. **Reinigung**

Reinigungsmittel werden verschlossen aufbewahrt.

2.1. Böden allgemeiner Verkehrsflächen und Gemeinschaftsräume, Fußböden sind täglich zu reinigen. Es ist darauf zu achten, dass keine Wasserbildung nach der Reinigung zurück bleibt.

2.2. Einrichtungsgegenstände sind täglich zu reinigen.

2.3. Bettwäsche

Bettwäsche wird von der Einrichtung zur Verfügung gestellt und von den Patienten eigenverantwortlich -14täglich- gewaschen.

## 3. **Hygiene im Sanitärbereich**

- Alle Sanitärbereiche in der Einrichtung sind täglich zu reinigen (s. Arbeitsplan Bäder)
- In der Damentoilette sind verschließbare Abfallbehälter für die Monatshygiene bereit gestellt.
- In den Sanitärbereichen sind Seifenspenden bereit gestellt.
- Patienten benutzen ihre eignen Handtücher, die von ihnen eigenverantwortlich gewaschen werden.

## 4. **Leitungswasser und Wasser-/Lufthygiene**

Offenes Leitungswasser ist nur bedingt für den menschlichen Genuss geeignet und wird nach längerer Nichtbenutzung ( Stagnation ) ca. 5. Min ablaufen gelassen.

Duschen, die nicht täglich genutzt werden, werden mind. 3mal wöchentlich durch ca. 10 minütiges Ablaufen von Heisswasser (mind. 65 Grad) gespült.

**(Legionellenprophylaxe)**. Bei wasserhygienischen Komplikationen wird die Firma-----Herne, Telefon-Nr. ----, der auch die Wartung der Warmwasseranlage obliegt, mit der Beseitigung möglicher Schäden beauftragt.

Außerdem nimmt das eingangs genannte Hygieneinstitut im Rahmen ihrer Begehungen eine Probe zwecks Überprüfung.

Kalkablagerungen in den Duschköpfen sind in den erforderlichen Zeitabständen zu entfernen.

Mehrmals täglich ist in allen Räumen der Einrichtung

**(Aufenthaltsräume/Patientenzimmer)**

eine ausreichende Querlüftung/Stoßlüftung durch vollständig geöffnete Fenster vorzunehmen

## 5. **Lebensmittel und Küchenhygiene**

Wichtige Verhaltensregeln bei der Essenszubereitung sind einzuhalten.

### 5.1. Gemeinschaftsküchen für Selbstversorger

Zu Beachten sind die Küchenreinigungspläne ( s. Küchenreinigungspläne)

Jeder Patient hat nach der Beendigung die Kochstelle zu säubern, Müll zu entsorgen und die Küche sauber zu hinterlassen.

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen, dabei sind Schutzhandschuhe zu tragen.

### 5.2. Durch Personal bewirtschaftete Küche

Allgemeine Anforderungen:

- Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 Infektionsschutzgesetzes (IFSG) oder eine infizierte Wunde haben oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, d.h. bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen **nicht** in der Küche beschäftigt werden.
- Das Küchenpersonal ist gemäß § 43 IFSG einmal jährlich bzw. nach Wechsel des Personals über die Tätigkeitsverbote zu belehren. Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich zu schulen.
- Träger offener Wunden dürfen deshalb nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Zum Schutz der Wunde ist diese mit einem wasserdichten Pflaster oder einem sauberen Verbund und Gummihandschuh abzudecken.
- Desinfektion- und Seifenspenden werden turnusmäßig geprüft und ausgewechselt, hierbei ist auf Datum, Anbruch und Einzelbinde zu achten.
- Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen.

#### 5.2.1. **Händedesinfektion**

ist in folgenden Fällen vorzunehmen

- bei Arbeitsbeginn
- nach Husten oder Niesen in die Hand, nach dem Gebrauch eines Taschentuches
- nach Pausen
- nach jedem Toilettenbesuch
- nach Schmutzarbeiten und
- nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren (z.B. rohes Fleisch, Geflügel, Hackfleisch und rohe Eier)

**Durchführung:**

Die gesamten Handflächen (einschl. Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalze, und Daumen) müssen desinfiziert werden, wobei die 30 Sekunden Einwirkbarkeit eingehalten werden muss. Die benötigte Desinfektionsmittelmenge beträgt pro Händedesinfektion ca. 3-5 ml.

Es dürfen nur VAH-listengeprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden.

**5.2.2. Flächendesinfektion**

Eine Flächendesinfektion ist erforderlich bei.

- Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel
- Nach Arbeiten bzw. nach Beendigung eines kritischen Arbeitsablaufes auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel ver/bearbeitet wurden.
- 

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen, die erforderlichen Schutzhandschuhe werden zur Verfügung gestellt.

Durchführung s. (Arbeitsplan Küchen)

Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor Verwendung mittels geeigneter Dosierungshilfe (Messbecher) von den Mitarbeitern der Hauswirtschaft vorzubereiten.

Es dürfen nur VAH-listengeprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden.

**5.2.3. Lebensmittelhygiene**

Um einen Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall von Schädlingen vorzubeugen, sind die Lebensmittel sachgemäß aufzubewahren und mit einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

**Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:**

- Wareneingangskontrolle auf Verpackungen, Haltbarkeitsdatum und Kontrolle evtl. Schäden an den Waren. Wir betreiben keine Vorratshaltung, alles Lebensmittel werden täglich frisch eingekauft. Die Lebensmitteleingangskontrolle nach HACCP erfolgt, bereits im Supermarkt, wo auch direkt das Haltbarkeitsdatum überprüft wird.
- Mindesthaltbarkeitsdaten werden wöchentlich überprüft.
- Aufbewahrung der Rückstellproben bei selbst zubereiteten Speisen für 96 Std. getrennt nach Komponenten (mind. 100g pro Komponente) in Gefriereinrichtungen.
- Im Falle einer Infektionsverdächtigen Erkrankung wird die Rückstellprobe an die eingangs genannte Laborgesellschaft zur Untersuchung bereit gestellt.

- Tägliche Temperaturkontrollen in Kühleinrichtungen:  
Die Temperatur darf in den Kühlschränken nicht über 7°C liegen, in Gefrierschränken muss die Temperatur mindestens -18°C betragen. Bei Störung der Kühlkette werden kritische Lebensmittel entsorgt.
- Zur Behebung von Abweichungen beauftragen wir die Firma Elektro----, Gelsenkirchen Telefon-Nr.-----

#### 5.2.4. Tierische Schädlinge

- Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren. Im Bedarfsfall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen ( hier die Firma-----Hygiene GmbH, Prävention, Detektion und Bekämpfung von Schädlingen, Recklinghausen, Telefon-Nr.-----)
- Besonders ist darauf zu achten, dass die Lebensmittel nicht mit dem Schädlingsbekämpfungsmittel in Kontakt kommen
- Lebensmittelabfälle müssen in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälterdeckel sind nach jeder Leerung desinfizierend zu reinigen.

Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengittern auszustatten.

#### 6. Versorgung von Bagatellwunden

Bei Bagatellwunden ist die Wunde mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu säubern.

Der geschulte Ersthelfer ( bei der Kadesch GmbH haben über 80 % der Mitarbeiter eine Ersthelfer-Schulung absolviert, die in Abständen von 2 Jahren wiederholt wird ) hat dabei Einmal-Handschuhe zu tragen und sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.

#### 7. Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierter Flächen sind unter Verwendung von Einmal-Handschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränktem Tuch zu reinigen und die betroffene Fläche ist anschließend nochmals regelgerecht zu desinfizieren.

## 8. **Überprüfung des Erste-Hilfe-Inventars**

Der Erste-Hilfe-Verbandkasten ist gemäß Unfallverhütungsvorschrift „GUV Erste-Hilfe03“ ausgestattet.

Zusätzlich ist der Verbandkasten mit einem Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis ausgestattet.

Verbrauchte Materialien (z.B. Einmal-Handschuhe oder Pflaster) sind umgehend zu ersetzen. Eine regelmäßige Bestandskontrolle der Erste-Hilfe-Kästen wird von der damit beauftragten Mitarbeiterin Ingrid Bachert durchgeführt.

Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses ggf. zu ersetzen.

## 9. **Notrufnummern**

In jeder Etage und in den Küchenbereichen sind die Notrufnummern sofort sichtbar angebracht.

- **Polizei 110**
- **Feuerwehr 112**

## **Hautschutz und Hygieneunterweisung**

Jeder Patient hat sich mit der Aufnahme in unsere Einrichtung in einer Hautschutz-Hygieneunterweisung und Putzmittel Gefahrenstoffunterweisung zu unterziehen.

Der Patient bestätigt diese Unterweisung Handschriftlich.

Diese Unterweisung ist notwendig weil die Patienten aktiv im Küchenbereich mit tätig sind.

**Diese Unterweisung erfolgt mündlich, der Patient erhält mit der Unterweisung auch noch nachfolgende Unterlagen an die Hand.**