

**Vorwort** ..... 9

**1 Allgemeines zur Hygiene und Organisationsmängel** ..... 12

1. Fehler: Es gibt keine Hygienekommission ..... 12

2. Fehler: Es gibt keinen Hygienebeauftragten ..... 14

3. Fehler: Es gibt keine Vorbereitung auf eine routinemäßige Besichtigung durch das Gesundheitsamt ..... 15

4. Fehler: Ein handlungsleitender Hygieneplan für die verschiedenen Arbeitsbereiche fehlt ..... 18

5. Fehler: Der Reinigungs- und Desinfektionsplan wird mit einem innerbetrieblichen Hygieneplan verwechselt ..... 19

6. Fehler: Neue Klienten verfügen über kein ärztliches Zeugnis ..... 21

7. Fehler: Die Leitung kennt die Meldepflicht beim Auftreten von Infektionskrankheiten nicht ..... 21

8. Fehler: Jährliche Untersuchungen nach der Trinkwasserverordnung fehlen ..... 22

9. Fehler: Bei der Aufbereitung von Medizinprodukten fehlt die hygienisch-mikrobiologische Überwachung ..... 24

10. Fehler: Es gibt keine kollegialen Hygienevisiten zur internen Qualitätssicherung ..... 26

11. Fehler: Haustiere werden ohne Abklärung der Hygieneanforderungen aufgenommen ..... 28

12. Fehler: Mitarbeiter haben nicht genügend geeignete Umkleideschränke ..... 29

13. Fehler: Es fehlt an Schutzkleidung ..... 30

14. Fehler: Die Mitarbeiter waschen ihre Berufskleidung privat ..... 32

15. Fehler: Im Medikamentenkühlschrank werden auch Lebensmittel gelagert ..... 32

16. Fehler: Desinfektions- und Reinigungsmittel sind für Klienten zugänglich ..... 33

17. Fehler: Die Mitarbeiter werden nicht durch einen Betriebsarzt betreut ..... 35

18. Fehler: Die Mitarbeiter werden bei Verdacht einer Gastroenteritis nicht vom Dienst befreit ..... 36

19. Fehler: Es gibt kein »Ausweichzimmer« ..... 37

20. Fehler: Es erfolgt keine turnusmäßige Aufbereitung der Duschköpfe und Perlatoren .....	37
21. Fehler: Be- und Entlüftungen werden nicht regelmäßig gereinigt .....	38
22. Fehler: Flächendesinfektionsmittel werden unsachgemäß angewendet .....	39
23. Fehler: Bei Einsatz von Flächendesinfektionsmitteln werden keine Dosierhilfen verwendet .....	42
24. Fehler: Es wird keine Schlussdesinfektion durchgeführt .....	43
25. Fehler: Silikonfugen und defekte Fliesen in den Nassräumen werden nicht ausgebessert .....	44

## **2 Hygienemanagement und Arbeitsschutzanforderungen 45**

26. Fehler: Es gibt keine arbeitsmedizinischen Vorsorgeuntersuchungen ..	45
27. Fehler: Es wird keine arbeitsmedizinische Vorsorgebescheinigung vorgehalten .....	46
28. Fehler: Der Mitarbeiter wendet sich nach einem Arbeitsunfall an seinen Hausarzt .....	47
29. Fehler: Das Verbandmaterial im Erste-Hilfe-Kasten ist unvollständig ..	48
30. Fehler: Es gibt keine überbetriebliche Gefährdungsermittlung und -beurteilung .....	49
31. Fehler: Es werden keine Arbeitsschutzanforderungen ermittelt .....	51
32. Fehler: Die Erstellung von Betriebsanweisungen gilt als unwichtig ...	52
33. Fehler: Schutzhandschuhe werden nicht gestellt bzw. genutzt .....	53
34. Fehler: Es wurde kein Arbeitsschutzausschuss etabliert .....	55
35. Fehler: Es werden keine Arbeitsschutzunterweisungen durchgeführt ..	56
36. Fehler: Es sind keine sicherheitsbeauftragten Personen bestellt worden	57
37. Fehler: Beim Einsatz von Gefahrstoffen wird auf eine vorherige Ersatzstoffprüfung verzichtet .....	58

## **3 Infektionshygiene im Pflegedienst 59**

38. Fehler: Es erfolgt keine Kontrollprobeneinzelmessung der Blutzuckermessgeräte .....	59
39. Fehler: Der Hygienestatus wird nicht durch geeignete Instrumente für eine intern gesteuerte Qualitätssicherung ermittelt .....	60
40. Fehler: Im Pflegebad oder in der Pflegedusche werden Pflegehilfsmittel etc. deponiert .....	62
41. Fehler: Hautdefekte sind in der Pflegedokumentation nicht nachvollziehbar dokumentiert .....	62

42. Fehler: Es existieren keine aktuellen Hygienestandards im Umgang mit Problemkeimen .....	63
43. Fehler: MRSA-positive Klienten werden grundsätzlich streng isoliert	64
44. Fehler: Es existiert kein Infektionsschutz-Set .....	66
45. Fehler: Waschschüsseln, Toilettenstühle, Dusch- und Badewannen werden nach Benutzung nicht desinfiziert .....	67
46. Fehler: Nagelpflege durch Mitarbeiter gilt als Fehler .....	68
47. Fehler: Infektionshygienische Erfordernisse werden nicht konsequent eingehalten .....	70
48. Fehler: Eine Wunde wird nach ärztlicher Anordnung mit Leitungswasser gespült .....	71
49. Fehler: Die PEG-Anlage eines Klienten wird grundsätzlich alle zwei bis drei Tage steril verbunden .....	73
50. Fehler: Auf dem Pflege- bzw. Verbandwagen fehlt der Spender mit Händedesinfektionsmittel .....	74
51. Fehler: Die Mundhygiene bzw. -pflege wird bei Klienten nur sporadisch durchgeführt .....	75
52. Fehler: Verbandmaterial und/oder gebrauchte Inkontinenzunterlagen werden nicht in einem verschlossenen Müllbeutel entsorgt ...	77
53. Fehler: Klienten haben einen Blasenverweilkatheter ohne medizinische Indikation und ohne Begrenzung der Liegedauer durch den Arzt .....	77
54. Fehler: Für eine längerfristige Harnableitung wird ein transurethraler Dauerkatheter gelegt .....	78
55. Fehler: Klienten mit einem Blasenverweilkatheter werden mit einem Einmalbeutel versorgt .....	79
56. Fehler: Die Punktionsstelle bei länger liegendem suprapubischen Dauerkatheter wird grundsätzlich immer steril abgedeckt ....	80
57. Fehler: Maßnahmen zur Postexpositionsprophylaxe sind nicht ausreichend bekannt .....	81
58. Fehler: Es existieren keine geeigneten Kanülensammler .....	83
59. Fehler: Annahme, eine Pflegeeinrichtung müsse grundsätzlich einen Sterilisator zur Verfügung stellen .....	83
60. Fehler: Bei der Durchführung von s.c.-Insulininjektionen tragen Pflegefachkräfte keine medizinischen Einmalhandschuhe ....	84
61. Fehler: Bei Insulinpens erfolgt kein täglicher Nadelwechsel durch die Pflegefachkräfte .....	85

62. Fehler: Fehlerhafte Lagerung von Mehrdosenbehältnissen und Insulinpens .....	85
63. Fehler: Die Mitarbeiter führen die hygienische Händedesinfektion nur sehr flüchtig durch .....	86

#### **4 Maßnahmen zur Reinigung und Desinfektion .....**

64. Fehler: Es werden unterschiedliche Desinfektionsmittel verwendet ...	88
65. Fehler: Ein Desinfektionsmittel wird unabhängig von seinem Wirkungsspektrum eingesetzt .....	89
66. Fehler: Die Einwirkzeit eines Desinfektionsmittels wird nicht eingehalten .....	90
67. Fehler: Mitarbeiter tragen bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten keine Schutzhandschuhe .....	92
68. Fehler: Annahme, es müsse täglich eine gezielte Flächendesinfektion durch die Reinigungsmitarbeiter erfolgen .....	93
69. Fehler: Sprühdeshinfektion wird bedenkenlos für alle Arbeitsflächen eingesetzt .....	95
70. Fehler: Es wird zuerst das Desinfektionsmittel (Konzentrat) und dann das kalte Wasser angesetzt .....	96
71. Fehler: Reinigungstücher und Textilwischbezüge werden mehrmals täglich zur Reinigung und Desinfektion eingesetzt .....	96
72. Fehler: Das Desinfektionsmittel wird mit einem Reinigungsmittel vermischt .....	97
73. Fehler: Seifenreste auf Oberflächen/Haut werden vor Beginn der Desinfektionsmaßnahme nicht entfernt .....	98
74. Fehler: Eine verunreinigte Gebrauchslösung zur Flächendesinfektion wird ständig weiter verwendet .....	99
75. Fehler: Im Lebensmittelbereich werden parfümierte Reinigungs- und Flächendesinfektionsmittel eingesetzt .....	99

#### **5 Hygienemanagement in Küchen .....**

76. Fehler: Annahme, die Inhalte der jährlich durchzuführenden Lebens- mittelhygieneschulung würden sich durch das europäische Hygienerecht ändern .....	101
77. Fehler: Es wurde kein wirksames Eigenkontrollsystem nach dem neuen europäischen Hygienerecht implementiert .....	102

78. Fehler:	Die Überwachungs- und Überprüfungsmaßnahmen auf der Grundlage des HACCP-Konzeptes sind nicht festgeschrieben	103
79. Fehler:	Im Zuge der Produkthygiene werden die kritischen Kontrollpunkte (CCP) hinsichtlich der Einhaltung bestimmter Temperaturen nicht eingehalten	105
80. Fehler:	Die Händehygiene in der Küche erfolgt nur zu Arbeitsbeginn als »Desinfizieren und Waschen«	107
81. Fehler:	Die Personalhygiene wird in der Küche nicht oder nur unzureichend eingehalten	108
82. Fehler:	Es fehlen Erstbelehrungen lt. Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt	109
83. Fehler:	Die Küchenleitung entnimmt keine Rückstellproben	110
84. Fehler:	Die Speisen werden nach Ankunft auf dem Wohnbereich nicht sofort verteilt	111
85. Fehler:	Für die Küche sind keine Zutrittsregelungen für Fremdpersonal getroffen worden	112
86. Fehler:	Annahme, die Lebensmittelüberwachungsbehörde überprüfe hauptsächlich die Küchenhygiene	112
87. Fehler:	Maßnahmen nach einer Überprüfung durch die Lebensmittelüberwachungsbehörde werden nicht umgesetzt	113
<b>6</b>	<b>Gebäude- und Unterhaltsreinigung</b>	115
88. Fehler:	Zur täglichen Reinigung wird kein Reinigungswagen (Systemwagen) eingesetzt	115
89. Fehler:	Es wird nicht nach der Bezugswechsel-Methode mit Breitwischgeräten gearbeitet	117
90. Fehler:	Feuchtwischbezüge und Reinigungstücher werden nicht nach jedem Arbeitsvorgang ausgewechselt und hygienisch wieder aufbereitet	118
91. Fehler:	Mit einem Reinigungstuch werden sowohl Klientenzimmer als auch Ablageflächen im Sanitärbereich gereinigt	119
92. Fehler:	Der Fußboden in der Pflegeeinrichtung wirkt optisch matt und klebrig	119
93. Fehler:	Die Mitarbeiter im Reinigungsdienst werden nicht rechtzeitig über Infektionserkrankungen von Klienten informiert	120
94. Fehler:	Die Zimmer von Klienten mit Infektionserkrankungen werden zuerst gereinigt	121

<b>7</b>	<b>Wäschehygiene und Wäscheaufbereitung</b>	<b>122</b>
95. Fehler:	Die externe Wäscherei verfügt nicht über ein RAL-Güte- zeichen	122
96. Fehler:	Schmutzwäsche wird unsortiert in einen Wäschesack gegeben	123
97. Fehler:	Die Pflegeeinrichtung verfügt nicht über eine Industriewasch- maschine	123
98. Fehler:	Mitarbeiter in der Wäscherei tragen keine Schutzkleidung	124
99. Fehler:	In der Wäscherei gibt es keine bauliche Trennung in reine und unreine Bereiche	125
100. Fehler:	Der Wäschesammelwagen für Schmutzwäsche wird auf dem Wohnbereich zwischengelagert	126
<b>Literatur</b>		<b>127</b>
<b>Register</b>		<b>131</b>