

INHALT

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 Arbeitsschutzerweisungen 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 Inkontinenzeinlagen 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	88
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: Sprühdesinfektion 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	101
76. Fehler: Annahme, die Inhalte der jährlich durchzuführenden Lebensmittelhygieneschulung 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 überprüft hauptsächlich die Küchenhygiene	112
87. Fehler: Maßnahmen nach einer Überprüfung durch die Lebensmittelüberwachungsbehörde werden nicht umgesetzt	113
6) Gebäude- und Unterhaltsreinigung	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

Wäschehygiene und Wäscheaufbereitung	122
95. Fehler: Die externe Wäscherei verfügt nicht über ein RAL-Güte- zeichen	122
96. Fehler: Schmutzwäsche wird unsortiert in einen Wäschetasche 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 Wäschekarren für Schmutzwäsche wird auf dem Wohnbereich zwischengelagert	126
Literatur	127
Register	131