

Inhalt

Vorwort	5
1. Allgemeines zur Hygiene, Geschichte	11
2. Maßnahmen der Hygiene.....	13
3. Gefährliche Krankheiten	15
4. Robert Koch und das Institut	17
5. VAH-Liste	18
6. Hygienekommission	19
7. HACCP-Konzept.....	20
8. Schmutz, Allgemeines zum Schmutz.....	22
9. Viren	23
10. Bakterien	24
11. Pilze	26
12. Reinigung.....	27
13. Sanitation	29
14. Desinfektion.....	30
15. Sterilisation.....	31

16. Ausführung von Reinigungsarbeiten zur Desinfektion, Einwirkzeit.....	32
17. Fehlerquellen bei der Desinfektion.....	34
18. Reinigungsarbeiten in Krankenzimmern.....	36
19. Hautschutzplan	41
20. Richtiges Aufsetzen der Schutzmaske	44
21. Handschuhe, Trageweise und Tragedauer	46
22. Hygiene im Betrieb und beim Kunden	49
23. Hygienemaßnahmen im Betriebs-Kfz	55
24. Personalhygiene.....	57
25. Aufrechterhaltung der Hygiene durch ausreichende Handhygiene	59
26. Allgemeine Hygiene: Was kann jeder Einzelne tun?	62
27. Materialwartung	67
28. Abklatschtest	68
29. Unterschied Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel und Desinfektionsreiniger	71

30. Tipps zur Anwendung und Einwirkzeit von Desinfektionsmitteln	77
31. Hygieneplan	79
32. Verweis auf DIN Krankenhaushygiene	81
33. Verweis auf Schulreinigung	82
34. Abfallentsorgung.....	83
35. Schädlinge in der Hygiene	86
36. Gefährdungsbeurteilung	88
37. Pandemieplan	90
Weiterführende Literatur und Quellen	94
Der Autor	96