

Inhaltsverzeichnis

1. Einführung in die Hygiene	11
1.1 Gesundheit und Krankheit	11
1.2 Aufgabengebiete der Hygiene	19
1.3 Traditionelle und evidenzbasierte Präventionsempfehlungen	24
1.4 Hygienepläne	26
Literatur	29
2. Mikroorganismen und typische Erkrankungen anhand infektiologischer Fallbeschreibungen	31
2.1 Mikrobiologische Grundlagen	31
2.2 Viren	31
2.3 Bakterien	36
2.4 Pilze	38
2.5 Protozoen (Parasiten)	42
2.6 Mikrobiologische Diagnostik	43
Literatur	48
3. Infektiologie	49
3.1 Eindringen, Absondern und Übertragen von Infektionskeimen	49
3.2 Lebenslange Auseinandersetzung mit Infektionen	55
3.3 Fieber	61
3.4 Nosokomiale Infektionen	64
Literatur	70
4. Grundlagen der Hygiene zur Keimreduktion	73
4.1 Reinigung	73
4.2 Desinfektion	78
4.3 Sterilisation	88
4.4 Personenbezogene Standardhygiene	92
4.5 Hygienischer Umgang mit Wäsche	93
Literatur	97

5. Mitarbeiterbezogene Hygiene und Mitarbeiterschutz	99
5.1 Persönliche Hygiene	99
5.2 Händehygiene	105
5.3 Berufs- und Schutzkleidung	112
5.4 Vermeiden kanülenstichbedingter Infektionen	118
Literatur	124
6. Pflegebezogene Standardhygiene	125
6.1 Körperpflege	125
6.1.1 Hygienische Augenpflege	128
6.1.2 Hygienische Mundpflege	129
6.1.3 Körpergerüche	130
6.1.4 Fußpflege	130
6.1.5 Intimpflege	131
6.1.6 Hautversorgung bei Inkontinenz	132
6.1.7 Körperpflege bei immunsupprimierten Menschen	132
6.2 Förderung der Atmung	133
6.2.1 Hygienische Mundpflege	134
6.2.2 Hygienische Nasenpflege	136
6.2.3 Verhindern von Aspirationsschäden	136
6.2.4 Inhalationen	137
6.2.5 Atemluftanfeuchtung	138
6.3 Förderung der oralen Ernährung	140
6.3.1 Prävention nosokomialer Diarrhöen durch Mitarbeiterhygiene	144
6.3.2 Hygiene bei durchfallbezogenen Erkrankungen	146
6.3.3 Orale Nahrungsgabe bei Betreuten mit Schluckstörungen	149
6.3.4 Alternative Versorgungskonzepte bei handicaps	149
6.4 Invasive Maßnahmen	151
6.5 Harndrainage	153
6.6 Wundbehandlung	161
6.7 Postoperatives Wundmanagement	173
6.8 Beatmung	175
6.9 Blutentnahme	181
6.10 Injektionen und Infusionen	182
6.11 Enterale Ernährung	193
6.12 Verstorbene	199
Literatur	205
7. Umgebungsbezogene Hygieneanforderungen	209
7.1 Bauplanung und -ausführung	209
7.2 Tierhaltung	213
7.3 Gefährdungen durch Wasser	216
7.4 Nassbereich der Physiotherapie	219
7.5 Grundanforderungen ambulanter Pflegedienste	223
7.6 Heime für Behinderte	225

7.7	Infektionsquelle Baustelle	226
7.8	Lebensmittel- und (Groß-)Küchenhygiene	228
7.9	Wohn- und Pflegegruppenküchen	234
	Literatur	239
8. Hygienisch Arbeiten im Haushalt der Familie		241
8.1	Darstellung derzeitiger Optionen zukünftiger Versorgungsverhältnisse	241
8.2	Entwicklungen aus der institutionellen Pflege	247
8.3	Messie-Syndrom	253
	Literatur	257
9. Umgang mit Personen, die an einer übertragbaren Krankheit leiden		259
9.1	Infektionserkrankungen: Rechtliche Vorgaben und Ausbruch	259
9.2	Infektionen in der Familienpflege und in Alten- und Pflegeheimen	261
9.3	Pneumonien	265
9.4	Aerogen übertragbare Erkrankungen: Tuberkulose, Masern	268
	9.4.1 Präventive Hygienemaßnahmen bei offener Lungentuberkulose (Tbc)	268
	9.4.2 Präventive Hygienemaßnahmen bei Masern	270
9.5	Durchfallerkrankungen durch gemeinsame Quellen	271
9.6	Kontaktübertragbare Erkrankungen durch große Tropfen: Erkältung, Grippe	275
	9.6.1 Präventive Hygienemaßnahmen bei Erkältung	276
	9.6.2 Präventive Hygienemaßnahmen bei Grippe (Influenza)	276
	9.6.3 Präventive Hygienemaßnahmen bei Varizellen (Windpocken)	277
	9.6.4 Präventive Hygienemaßnahmen bei Herpes zoster	278
	9.6.5 Präventive Hygienemaßnahmen bei Pertussis (Keuchhusten)	278
	9.6.6 Präventive Hygienemaßnahmen bei Scharlach	278
	9.6.7 Präventive Hygienemaßnahmen bei Röteln	279
9.7	Multiresistente Keime	280
9.8	Ekto- und Endoparasitenbefall	291
	9.8.1 Konkrete Hygienehinweise bei Würmern	291
	9.8.2 Konkrete Hygienehinweise bei Läuse	291
	9.8.3 Konkrete Hygienehinweise bei Flöhen	292
	9.8.4 Konkrete Hygienehinweise bei Wanzen	293
	9.8.5 Konkrete Hygienehinweise bei Krätze (Skabies)	293
	Literatur	295
10. Alles was Recht ist im Bereich der Hygiene		297
10.1	Hygienestrukturen in Langzeit-Pflegeeinrichtungen und ambulanten Pflegediensten	297
10.2	Aus Fehlern lernen	305
10.3	Küchenhygiene: Rechtliche Vorgaben und Rahmenbedingungen	308
10.4	Ansichten zur Verantwortung	312
	Literatur	317

11. Anhang	319
1. Reinigungs- und Desinfektionsplan, Heim für Behinderte – Pflegebereich	320
2. Reinigungs- und Desinfektionsplan, Altenpflegeheim – Pflegebereich	323
3. Reinigungsnachweis WC und Bäder (Dokumentationsliste)	324
4. Reinigungs- und Hygieneplan: Haltung eines Therapiehundes	325
5. Küche	326
6. Trinkwasseruntersuchungen	328
7. Reinigung und Desinfektion der Badewanne	329
8. Reinigung und Desinfektion des Pumpsystems der Badewanne in der Bäderabteilung	330
9. Hygieneplan (Vorschläge der TRBA 250)	331
10. Verhalten bei Inspektionen des MDK, der Heimaufsicht, des Amtsarztes, des Veterinärmediziners	332
11. Dosiertabelle	333
12. Kontrollbericht Lebensmittel	334
13. Kontroll- und Checkliste kontinuierliche Ungezieferprophylaxe	335
14. Merksätze Küchenmitarbeiter zum Vermeiden von Infektionen des Verdauungstraktes	336
15. Hygieneuntersuchung der Hände	337
16. Hautschutzplan	338
17. Wechselrate von Devices	339
18. Aufgabenbeschreibung für pflegerische Hygienebeauftragte	340
19. Orientierender Angehörigenbrief zum Empfang eines Bewohners mit MRSA	341
20. Persönliche Hygiene im Küchenbereich	342
21. Hygienehinweise zum Verhalten in Kochgruppen	344
22. Glossar – Grundbegriffe von A–Z	347
Über den Autor	353
Sachwortverzeichnis	355