

Inhaltsverzeichnis

Vorwort zur 3. Auflage	5
Vorwort zur 2. Auflage	7
Vorwort zur 1. Auflage	9
Teil 1: Hygienebeauftragter – Stellenbeschreibung	21
1 Hygienebeauftragter – Status, Ausbildung und Aufgaben	21
1.1 Status der Hygienebeauftragten	21
1.2 Aufgaben des Hygienebeauftragten	22
1.3 Selbstverständnis von Hygienebeauftragten	25
1.4 Freistellung von Hygienebeauftragten	27
1.5 Stellenbeschreibung des Hygienebeauftragten	29
1.6 Ausbildung der Hygienebeauftragten	31
Teil 2: Die Grundkenntnisse des Hygienebeauftragten	35
2 Mikrobiologie – das sollte man schon wissen	35
2.1 Der Mensch als Wirt für Mikroorganismen	35
2.2 Allgemeine Eigenschaften verschiedener Gruppen von Mikroorganismen mit Erregerbeispielen	36
2.2.1 Bakterien	36
2.2.1.1 Eitererreger	40
2.2.1.2 Darmbakterien	42
2.2.1.3 Umweltkeime	43
2.2.1.4 Wasserkeime	44
2.2.1.5 Sonstige Erreger	44
2.2.2 Viren	46
2.2.2.1 Prione	49
2.2.2.2 Hepatitisviren	50
2.2.2.3 HIV (Human immunodeficiency virus)	51
2.2.2.4 Adenoviren	52
2.2.2.5 Herpesviren	52
2.2.2.6 Influenzaviren	53
2.2.2.7 Papillomviren	53
2.2.2.8 Rotaviren	53
2.2.2.9 Noroviren	53
2.2.3 Pilze	54
2.2.3.1 Sprosspilze	54
2.2.3.2 Schimmelpilze	54
2.2.3.3 Dermatophyten	55
2.2.4 Parasiten	56

2.2.4.1	Endoparasiten	56
2.2.4.2	Ektoparasiten	58
2.3	Wer ist wer in der Welt der Mikroorganismen	59
2.3.1	Meldepflichtige Krankheiten und ihre Erreger	59
2.3.2	Wer ist wer in der Bakterienwelt?	62
2.4	Die Waffen des Körpers	65
2.5	Infektiologie – vom Kontakt zur Krankheit	68
2.5.1	Typische bakterielle Infektionen	69
2.5.2	Mögliche Verlaufsformen von Virusinfektionen	70
2.6	Schutzimpfungen	71
2.6.1	Prinzip der Impfung	71
2.6.2	Wann soll nicht geimpft werden?	72
2.6.3	Wer ist im Betrieb für den Impfschutz zuständig?	72
2.6.4	Empfohlene Schutzimpfungen für das Pflegepersonal	72
2.6.5	Empfohlene Schutzimpfungen für Bewohner	74
2.7	Von Proben für die Mikrobiologie und Befunden	74
3	Juristisches – was man als Hygienebeauftragter wissen sollte	77
3.1	Kleine Rechtskunde – vom Gesetz bis zur Empfehlung	77
3.1.1	Erläuterung der juristischen Begriffe	77
3.1.2	Weitere relevante Begriffe	79
3.1.3	Rechtsgrundlagen	80
3.2	Sozialgesetzbücher, Heimgesetz	83
3.3	Infektionsschutzgesetz	84
3.3.1	Meldepflicht bei Infektionen gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG)	84
3.3.2	§§ 23 IfSG	87
3.3.3	§§ 33, 34, 35 IfSG	87
3.3.4	§ 36 IfSG	87
3.3.5	§§ 42, 43 IfSG	88
3.4	BiostoffV und TRBA bzw. BGR 250	88
3.4.1	BiostoffV	88
3.4.2	TRBA 400	89
3.4.3	TRBA 250	89
3.5	Medizinproduktrecht	92
3.5.1	Medizinproduktegesetz (MPG)	92
3.5.2	Verordnungen	93
3.6	Lebensmittelrecht	95
3.7	Gefahrstoffverordnung	96
3.8	Richtlinien und Empfehlungen des Robert Koch-Institutes	97
3.9	Hygieneverordnungen, Richtlinien und Empfehlungen der Bundesländer	98
3.10	Länderhygieneverordnungen	99
3.11	Ambulante Pflege und Sozialstationen	99

Teil 3: Arbeitsgrundlagen des Hygienebeauftragten	101
4 Der Hygieneplan	101
4.1 Wie soll er aussehen?	101
4.2 Woher nehmen, wenn nicht schreiben?	103
4.3 Erst mal schauen – die Ist-Erfassung	105
4.4 Grundlage der modernen Hygiene:	
Die Risikobewertung	106
4.4.1 Erreger	106
4.4.2 Abwehrstatus der Exponierten	106
4.4.3 Mögliche Maßnahmen	107
4.4.4 Praktikabilität	108
4.5 Arbeitsanweisungen selbst schreiben	109
4.6 Inhalte und Gliederung des Hygieneplans	111
4.7 Hygieneempfehlungen für die Pflege	114
4.7.1 Personalhygiene	114
4.7.1.1 Kleidung	114
4.7.1.2 Händehygiene	115
4.7.1.3 Schmuck	117
4.7.1.4 Haartracht	118
4.7.2 Bettenaufbereitung	119
4.7.3 Injektionen und Infusionen	121
4.7.3.1 Hygienische Aspekte bei der praktischen Durchführung	122
4.7.3.2 Standzeiten von Infusionssystemen	125
4.7.3.3 Verbandwechsel bei Venenkathetern	125
4.7.3.4 Ports	126
4.7.4 Wundmanagement aus hygienischer Sicht	126
4.7.4.1 Einteilung nach Kontaminationsgrad	126
4.7.4.2 Instrumente und Material für Wundverband und Verbandwechsel	127
4.7.4.3 Durchführung des Verbandwechsels	128
4.7.5 Atemwege	129
4.7.5.1 Beatmete Pflegebedürftige	129
4.7.5.2 Absaugen	130
4.7.5.3 Maßnahmen bei der Inhalationstherapie	131
4.7.5.4 Sauerstoffversorgung	131
4.7.6 Katheterismus der Harnblase	131
4.7.6.1 Harnführende Katheter	131
4.7.6.2 Harnableitungssysteme	132
4.7.6.3 Weitere Maßnahmen	132
4.7.6.4 Andere Harnableitungssysteme	133
4.7.7 Instrumentenaufbereitung	134
4.7.7.1 Räumlichkeiten	134
4.7.7.2 Ablauf der Instrumentenaufbereitung	135
4.7.8 Lebensmittel im Wohnbereich und auf den Stationen	140
4.7.8.1 Verteiler- bzw. Bereichsküchen	141
4.7.8.2 Personalhygiene in Speisesaal, Wohnbereich und auf Station	141
4.7.8.3 Therapeutisches Kochen	141

4.7.8.4	Sondenkost	142
4.7.9	Kranke oder ansteckungsverdächtige Bewohner	142
4.7.9.1	Allgemeine Maßnahmen	142
4.7.9.2	Multiresistente Keime (MRE und MRSA)	143
4.7.9.3	Infektiöse Gastroenteritis	154
4.7.9.4	Hepatitis und HIV	156
4.7.9.5	Tuberkulose	157
4.7.9.6	Skabies (Krätze)	157
4.7.9.7	Läusebefall	159
4.7.9.8	Andere Infektionen	160
4.7.10	Meldewesen	160
4.7.11	Körperpflege	161
4.7.11.1	Körperpflege der Bewohner	161
4.7.11.2	Haar-, Nagelpflege und Rasur	162
4.7.11.3	Baden im Stationsbad	162
4.7.11.4	Mundpflege	163
4.7.11.5	Spezielle Augenpflege	163
4.7.11.6	Versorgung von Augenprothesen	163
4.7.11.7	Spezielle Nasenpflege	163
4.7.11.8	Reinigung der Zahnprothese	164
4.7.11.9	Enterostomapflege	164
4.7.12	Aufbereitung von Pflegetensilien	164
4.7.12.1	Hilfsmittel	164
4.7.12.2	Toilettenstühle	165
4.7.12.3	Blutdruckmessgeräte	165
4.7.12.4	Tropfenbecher und Tablettentmörser	165
4.7.12.5	Fieberthermometer (ohne Einmalhüllen)	165
4.7.13	Fußpflege	166
4.7.14	Umgang mit Verstorbenen	166
4.8	Das Hygienekonzept des ambulanten Pflegedienstes .	166
4.8.1	Inventar von Sozialstationen	167
4.8.2	Einrichtungen zum Waschen und Baden von Pflegebedürftigen	167
4.8.3	Räume zur Aufbereitung von Instrumentarium und Hilfsmitteln	167
4.8.4	Hygieneplan	167
4.8.4.1	Personalhygiene	168
4.8.4.2	Internes Meldewesen	169
4.8.4.3	Verhalten bei besiedelten oder infizierten Betreuten .	170
4.8.4.4	Infektionen und Infusionen	170
4.8.4.5	Aufbereitung von Geräten und Instrumenten	170
4.8.4.6	Harnwegskatheter	171
4.8.4.7	Reinigungsplan	171
4.8.4.8	Flächendesinfektion/Desinfektion von Pflegehilfsmitteln	171
4.8.4.9	Entsorgung	171
4.8.4.10	Haushaltsreinigung	172
4.8.4.11	Wäschereinigung	172
4.8.4.12	Lebensmittelhygiene	172

5	Empfehlungen für die Hauswirtschaft	173
5.1	Personalhygiene in der Hauswirtschaft	173
5.2	Gebäudereinigung – Organisation und Methoden	173
5.2.1	Innenreinigung, Fußböden	175
5.2.2	Reinigung von Inventar, Decken und Wänden	177
5.3	Gebäudereinigung – relevante Keime	178
5.3.1	Zimmer, Gemeinschaftsräume	179
5.3.2	Sanitärbereich	179
5.3.3	Toiletten	180
5.3.4	Durchführung der Reinigung aus hygienischer Sicht	180
5.4	Grundlagen der Desinfektion	183
5.5	Desinfektionsmittel auswählen	186
5.5.1	Desinfektionsmittellisten	186
5.5.2	Auswahlkriterien für Desinfektionsmittel	187
5.6	Wann reinigen – wann desinfizieren?	188
5.6.1	Einführung	188
5.6.2	Desinfektion – Wann?	189
5.6.3	Auswahl der Maßnahmen	190
5.7	Personalschulung zur Desinfektion	190
5.7.1	Umgang mit Desinfektionsmitteln	191
5.7.2	Wechsel des Desinfektionsmittels	191
5.8	Wäscherei	192
5.8.1	Fremdvergabe der Wäsche	192
5.8.2	Teilweise Fremdvergabe der Wäsche	193
5.8.3	Interne Wäscheaufbereitung	194
5.8.4	Wäschelogistik	195
5.9	Küche	195
5.9.1	Infektionskrankheiten aus der Küche	195
5.9.2	Hygiene und Qualitätssicherung in der Küche	196
5.10	Abfallkonzept	202
5.11	Wasserhygiene	204
5.12	Schädlinge: Befallskontrolle und Bekämpfung	206
Teil 4: Hygienebeauftragte in Aktion	209	
6	Der Hygienebeauftragte vor Ort	209
6.1	Der erste Schritt – Kompetenzen abstecken	209
6.2	Bekanntgabe an die Mitarbeiter	210
6.3	Ist-Erfassung im Detail	211
6.3.1	Informationsquellen	212
6.3.2	Schriftliche Informationen	212
6.3.3	Mündliche Informationen	213
6.3.4	Inventar und Geräte	213
6.3.5	Checkliste Ist-Erfassung	215
6.4	Externe Dienstleister	217
6.5	Internes Meldewesen – wissen, was läuft	218
6.5.1	Infektionserfassung	218
6.5.1.1	Rechtsgrundlage	218
6.5.1.2	Praktische Durchführung	219
6.5.2	Einführung neuer Medizinprodukte und Verfahren	221

6.6	Bildung eines Hygieneteams (Hygienekommission)	223
6.7	Herausgeben des Hygieneplans – vorläufige Erstellung und Diskussion	224
6.7.1	Einrichtungen ohne Hygieneplan	224
6.7.2	Einrichtungen mit größtenteils vorhandenem Hygieneplan	225
6.7.3	Einrichtungen mit vorhandenem Hygieneplan	225
6.7.4	Externe Zertifizierung der Einrichtungen	225
6.8	Hygiene und Qualitätsmanagement	225
6.8.1	Hygiene – zentrales Element der Qualitätssicherung .	226
6.8.2	Die Ablauforganisation	229
6.8.3	Das Audit	230
6.8.4	Qualitätsmanagement in der Praxis	231
6.8.4.1	Fehlen eines strukturierten Qualitätsmanagements .	231
6.8.4.2	Qualitätsmanagement im Aufbau	232
6.8.4.3	Vorhandenes Qualitätsmanagement	233
6.8.5	Hygiene und Wirtschaftlichkeit	233
6.8.6	Beispiel für Qualitätserfassung – der PDCA-Zyklus nach Deming	235
6.9	Etablieren und Überwachen des Hygieneplans	237
7	Begehung der Einrichtung durch Hygienebeauftragte	238
7.1	Vorbereitung	238
7.2	Die Begehung	239
7.2.1	Organisation	239
7.2.2	Personalhygiene	239
7.2.3	Praktische Durchführung der Hygienemaßnahmen in der Pflege	240
7.2.4	Bewohnerzimmer und gemeinsam genutzte Einrichtungen	242
7.2.5	Lebensmittellogistik	242
7.2.6	Wäscherei	242
7.2.7	Abfallkonzept	242
7.2.8	Tierhaltung	243
7.2.9	Dokumentation	243
7.2.10	Laboruntersuchungen zur Dokumentation des Hygienestandards	243
7.3	Der Bericht des Hygienebeauftragten	243
7.3.1	Auditbericht	243
7.4	Mitwirkung des Hygienebeauftragten bei anderen Audits	245
7.4.1	Küchenaudit	246
7.4.2	Pflegeprozessaudit	246
7.4.3	Betriebssicherheitsaudit	246
7.4.4	Audit hauswirtschaftlicher Bereich	246
7.5	Laborkontrollen des Hygienestandards	246
7.5.1	Produktkontrolle und Prozesskontrolle	247
7.5.2	Vorschläge des RKI	248
7.6	Dokumentation	250

8	Kenntnisse weitergeben – Mitarbeiterschulung	252
8.1	Wie oft müssen welche Inhalte geschult werden?	252
8.2	Vorbereitung	253
8.2.1	Psychologische Vorbereitung	253
8.2.2	Technische Vorbereitung	255
8.3	Materialsammlung und Präsentation	256
8.3.1	Sammeln und Auswerten von Material	256
8.3.2	Erstellen von Medien	257
8.3.3	Grundsätzliche Überlegungen	259
8.4	Der Schulungstag	260
8.4.1	Letzte Vorbereitungen	260
8.4.2	Durchführung der Schulung	261
8.5	Der bequeme Weg: „Rent-a-Referent“	261
8.6	Checkliste zur Gestaltung der Personalschulung	262
9	Tiere in Einrichtungen der Pflege	264
9.1	Besuchsdienst	264
9.2	Tierhaltung	264
9.2.1	Geeignete Tierarten	265
9.2.2	Das Wohl des Tieres	265
9.2.3	Die Gesundheit des Tieres	266
9.2.4	Dokumente	266
9.3	Tiergestützte Therapie	266
9.4	Allgemeine Risikoabschätzung beim Umgang mit Tieren	267
9.4.1	Infektionsgefahr	267
9.4.2	Unfallgefahr	268
9.4.3	Allergien	269
10	„Worst case“ im Leben der Hygienebeauftragten: Ausbruchsmanagement	270
10.1	Erste Überlegungen zum Ausbruchsmanagement	270
10.2	Ausnahmesituation vorbereiten	271
10.3	Aufgaben klar verteilen	272
10.3.1	Aufgaben der Heimleitung	272
10.3.2	Aufgaben der Pflegedienstleitung	273
10.3.3	Aufgaben der Hauswirtschaftsleitung	273
10.3.4	Aufgaben der Hygienebeauftragten	273
10.3.5	Aufgaben der Küchenleitung	273
10.4	Maßnahmen bei Erkrankungen mit Ausbruchsrisiko	274
10.4.1	Influenza	274
10.4.2	Keratokonjunktivitis epidemica	275
10.4.3	Skabies (Krätze)	276
10.4.4	Infektiöse Gastroenteritis	276
10.5	Wenn der Ernstfall kommt	277
11	Hinweise für Physio- und Ergotherapie	278
11.1	Allgemeine Anforderungen der Hygiene an die Physiotherapie	278
11.2	Hinweise für die Ergotherapie	279

Teil 5: Zum Nachschlagen und Finden	281
Abkürzungsverzeichnis	281
Glossar – Begriffe aus Hygiene und Mikrobiologie	285
Checklistenverzeichnis	292
Linkverzeichnis	293
Literaturverzeichnis	294
Stichwortverzeichnis	301