

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort zur 3. Auflage .....	5
Vorwort zur 2. Auflage .....	7
Vorwort zur 1. Auflage .....	9
<b>Teil 1: Hygienebeauftragter – Stellenbeschreibung .....</b>	<b>21</b>
<b>1 Hygienebeauftragter – Status, Ausbildung und Aufgaben .....</b>	<b>21</b>
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
<b>Teil 2: Die Grundkenntnisse des Hygienebeauftragten .....</b>	<b>35</b>
<b>2 Mikrobiologie – das sollte man schon wissen .....</b>	<b>35</b>
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
<b>3</b>	<b>Juristisches – was man als Hygienebeauftragter wissen sollte .....</b>	<b>77</b>
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	Medizinprodukterecht .....	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

<b>Teil 3: Arbeitsgrundlagen des Hygienebeauftragten</b>	<b>101</b>
<b>4 Der Hygieneplan</b>	<b>101</b>
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 Pflegeutensilien	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 Tablettenmörser	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	Injektionen 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

<b>5</b>	<b>Empfehlungen für die Hauswirtschaft</b>	<b>173</b>
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
<b>Teil 4:</b>	<b>Hygienebeauftragte in Aktion</b>	<b>209</b>
<b>6</b>	<b>Der Hygienebeauftragte vor Ort</b>	<b>209</b>
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	<b>Begehung der Einrichtung durch Hygienebeauftragte</b>	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

<b>8</b>	<b>Kenntnisse weitergeben – Mitarbeiterschulung</b>	<b>252</b>
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
<b>9</b>	<b>Tiere in Einrichtungen der Pflege</b>	<b>264</b>
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
<b>10</b>	<b>„Worst case“ im Leben der Hygienebeauftragten: Ausbruchsmanagement</b>	<b>270</b>
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
<b>11</b>	<b>Hinweise für Physio- und Ergotherapie</b>	<b>278</b>
11.1	Allgemeine Anforderungen der Hygiene an die Physiotherapie	278
11.2	Hinweise für die Ergotherapie	279

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