

## Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b> .....	V
<b>Autorin</b> .....	VII
<b>Einleitung</b> .....	XI
<b>1 Gesetze als Grundlagen</b> .....	1
1.1 Das Infektionsschutzgesetz, die KRINKO und die Länderverordnungen.....	1
1.2 Der Bedarf und die Position von Hygieneverantwortlichen .....	2
<b>2 Mitarbeitergesundheit</b> .....	9
2.1 Die Gefährdungsbeurteilung.....	13
<b>3 Arten der Übertragung</b> .....	17
<b>4 Risikogruppen und Schutzstufen definieren</b> .....	19
<b>5 Infektionsrisiken und Hygienesystem im Kontext</b> .....	25
<b>6 Die Elemente der Basishygiene</b> .....	29
<b>7 Der Rahmenhygieneplan und das einrichtungsspezifische Hygienesystem</b> .....	31
<b>8 Ziele und Schutzziele entwickeln</b> .....	37
<b>9 Hygienemaßnahmen auf verschiedenen betrieblichen Ebenen</b> .....	41
9.1 Die Auswahl von geeigneter Arbeits- und Schutzkleidung .....	44
9.2 Aufbereitung und Wartung von Medizinprodukten .....	47
<b>10 Nosokomiale Infektionen</b> .....	51
10.1 Ausbruchsmanagement .....	52
<b>11 HACCP – viel Lärm um nichts?</b> .....	59
<b>12 Ausbildung, Fort- und Weiterbildungen, Schulungen</b> .....	63
12.1 Betriebsanweisung und Unterweisung .....	65
12.2 Schulung der Händehygiene.....	68
12.3 Jahrespflichtschulungen .....	70
12.4 Die Weiterbildungen zur Hygienebeauftragten oder Hygienefachkraft.....	72
12.5 Stich- und Schnittverletzungen – Was tun, wenn doch etwas passiert ist? .....	73
<b>13 Hygiene für die Seele</b> .....	77
<b>14 Fazit und Ausblick</b> .....	79