

Inhaltsverzeichnis

Vorwort zur 5. Auflage	5
Vorwort zur 1. Auflage	7
Teil 1: Hygienebeauftragter – Stellenbeschreibung	
1 Hygienebeauftragter – Status, Ausbildung und Aufgaben	19
1.1 Status des Hygienebeauftragten	19
1.2 Aufgaben des Hygienebeauftragten	20
1.3 Selbstverständnis von Hygienebeauftragten	24
1.4 Freistellung von Hygienebeauftragten	26
1.5 Stellenbeschreibung des Hygienebeauftragten	29
1.6 Ausbildung des Hygienebeauftragten	31
1.6.1 Ausbildungsinhalte	31
Teil 2: Die Grundkenntnisse des Hygienebeauftragten	
2 Mikrobiologie – das sollte man schon wissen	37
2.1 Der Mensch als Wirt für Mikroorganismen	37
2.2 Allgemeine Eigenschaften verschiedener Gruppen von Mikroorganismen mit Erregerbeispielen	39
2.2.1 Bakterien	39
2.2.2 Viren	50
2.2.3 Pilze	59
2.2.4 Parasiten	61
2.3 Wer ist wer in der Welt der Mikroorganismen?	65
2.3.1 Meldepflichtige Krankheiten und ihre Erreger	65
2.3.2 Wer ist wer in der Bakterienwelt?	68
2.4 Die Waffen des Körpers	71
2.5 Infektiologie – vom Kontakt zur Krankheit	74
2.5.1 Typische bakterielle Infektionen	75
2.5.2 Mögliche Verlaufsformen von Virusinfektionen	76
2.6 Schutzimpfungen	78
2.6.1 Prinzip der Impfung	78
2.6.2 Wann soll nicht geimpft werden?	78

2.6.3	Wer ist im Betrieb für den Impfschutz zuständig?	79
2.6.4	Empfohlene Schutzimpfungen für das Pflegepersonal	79
2.6.5	Empfohlene Schutzimpfungen für Bewohner	81
2.7	Von Proben für die Mikrobiologie und Befunden...	81
3	Juristisches – was man als Hygienebeauftragter wissen sollte	84
3.1	Kleine Rechtskunde – vom Gesetz bis zur Empfehlung	84
3.1.1	Erläuterung der juristischen Begriffe	84
3.1.2	Weitere relevante Begriffe	87
3.1.3	Rechtsgrundlagen	88
3.2	Sozialgesetzbücher, Heimgesetz	92
3.3	Infektionsschutzgesetz	92
3.3.1	§ 5 Epidemiologische Lage nationaler Tragweite	92
3.3.2	Meldepflicht bei Infektionen gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG)	92
3.3.3	§ 20 Masern-Impfpflicht	93
3.3.4	§ 23 IfSG	94
3.3.5	§§ 33, 34, 35 IfSG	94
3.3.6	§ 36 IfSG	94
3.3.7	§§ 42, 43 IfSG	95
3.4	BiostoffV und TRBA bzw. BGW-Regel 250	95
3.4.1	BiostoffV	95
3.4.2	TRBA 400	96
3.4.3	TRBA 250	96
3.5	Medizinprodukterecht	97
3.5.1	Medizinproduktegesetz (MPG)	97
3.5.2	Verordnungen	99
3.6	Lebensmittelrecht	101
3.7	Gefahrstoffverordnung	102
3.8	Empfehlungen der Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention (KRINKO/RKI)	103
3.9	Hygieneverordnungen, Richtlinien und Empfehlungen der Bundesländer (Stand 12/2014) ...	104
3.10	Ambulante Pflege und Sozialstationen	105

Teil 3: Arbeitsgrundlagen des Hygienebeauftragten

4	Der Hygieneplan	111
4.1	Wie soll er aussehen?	111
4.2	Woher nehmen, wenn nicht schreiben?	116

4.3	Erst mal schauen – die Ist-Erfassung	117
4.4	Grundlage der modernen Hygiene: Die Risikobewertung	117
4.4.1	Erreger	117
4.4.2	Abwehrstatus der Exponierten	118
4.4.3	Mögliche Maßnahmen	118
4.4.4	Praktikabilität	119
4.5	Arbeitsanweisungen selbst schreiben	120
4.6	Inhalte und Gliederung des Hygieneplans	122
4.7	Hygieneempfehlungen für die Pflege	127
4.7.1	Personalhygiene	127
4.7.2	Bettenaufbereitung	132
4.7.3	Injektionen und Infusionen	134
4.7.4	Wundmanagement aus hygienischer Sicht ...	140
4.7.5	Atemwege	142
4.7.6	Katheterismus der Harnblase	145
4.7.7	Medizinproduktaufbereitung	148
4.7.8	Lebensmittel im Wohnbereich und auf den Stationen	154
4.7.9	Kranke oder ansteckungsverdächtige Bewohner	157
4.7.10	Meldewesen	175
4.7.11	Körperpflege	176
4.7.12	Aufbereitung von Pflegeutensilien	180
4.7.13	Fußpflege	181
4.7.14	Umgang mit Verstorbenen	181
4.8	Das Hygienekonzept des ambulanten Pflegedienstes	182
4.8.1	Inventar von Sozialstationen	182
4.8.2	Einrichtungen zum Waschen und Baden von Pflegebedürftigen	183
4.8.3	Räume zur Aufbereitung von Medizinprodukten	183
4.8.4	Hygieneplan	183
5	Empfehlungen für die Hauswirtschaft	189
5.1	Personalhygiene in der Hauswirtschaft	189
5.2	Gebäudereinigung – Organisation und Methoden ...	189
5.2.1	Innenreinigung, Fußböden	191
5.2.2	Reinigung von Inventar, Decken und Wänden	193
5.3	Gebäudereinigung – relevante Keime	195
5.3.1	Zimmer, Gemeinschaftsräume	196
5.3.2	Sanitärbereich	196
5.3.3	Toiletten	197
5.3.4	Durchführung der Reinigung aus hygienischer Sicht	198

5.4	Grundlagen der Desinfektion	200
5.5	Desinfektionsmittel auswählen	204
	5.5.1 Desinfektionsmittellisten	204
	5.5.2 Auswahlkriterien für Desinfektionsmittel	205
5.6	Wann reinigen – wann desinfizieren?	207
	5.6.1 Einführung	207
	5.6.2 Desinfektion – Wann?	208
	5.6.3 Auswahl der Maßnahmen	208
5.7	Personalschulung zur Desinfektion	209
	5.7.1 Umgang mit Desinfektionsmitteln	209
	5.7.2 Wechsel des Desinfektionsmittels	210
5.8	Wäscherei	211
	5.8.1 Fremdvergabe der Wäsche	211
	5.8.2 Teilweise Fremdvergabe der Wäsche	213
	5.8.3 Interne Wäscheaufbereitung	213
	5.8.4 Wäschelogistik	214
5.9	Küche	215
	5.9.1 Infektionskrankheiten aus der Küche	215
	5.9.2 Hygiene und Qualitätssicherung in der Küche	215
5.10	Abfallkonzept	222
5.11	Wasserhygiene	224
5.12	Schädlinge: Befallskontrolle und Bekämpfung	227

Teil 4: Hygienebeauftragte in Aktion

6	Der Hygienebeauftragte vor Ort	231
6.1	Der erste Schritt – Kompetenzen abstecken	231
6.2	Bekanntgabe an die Mitarbeiter	232
6.3	Ist-Erfassung im Detail	232
	6.3.1 Informationsquellen	232
	6.3.2 Schriftliche Informationen	234
	6.3.3 Mündliche Informationen	234
	6.3.4 Inventar und Geräte	235
	6.3.5 Checkliste Ist-Erfassung	236
6.4	Externe Dienstleister	239
6.5	Internes Meldewesen – wissen, was läuft	240
	6.5.1 Infektionserfassung	240
	6.5.2 Einführung neuer Medizinprodukte und Verfahren	243
6.6	Bildung eines Hygieneteams (Hygienekommission)	245
6.7	Herausgeben des Hygieneplans – vorläufige Erstellung und Diskussion	246
	6.7.1 Einrichtungen mit größtenteils vorhandenem Hygieneplan	246

6.7.2	Einrichtungen mit vorhandenem Hygieneplan	246
6.7.3	Externe Zertifizierung der Einrichtungen	247
6.8	Hygiene und Qualitätsmanagement	247
6.8.1	Hygiene – zentrales Element der Qualitätssicherung	247
6.8.2	Die Ablauforganisation	249
6.8.3	Das Audit	250
6.8.4	Qualitätsmanagement in der Praxis	251
6.8.5	Hygiene und Wirtschaftlichkeit	252
6.8.6	Beispiel für Qualitätserfassung – der PDCA-Zyklus nach Deming	254
6.9	Etablieren und Überwachen des Hygieneplans	256
6.10	Bündelstrategie	257
7	Begehung der Einrichtung durch Hygienebeauftragte ...	258
7.1	Vorbereitung	258
7.2	Die Begehung	259
7.2.1	Organisation	259
7.2.2	Personalhygiene	260
7.2.3	Praktische Durchführung der Hygienemaßnahmen in der Pflege	261
7.2.4	Bewohnerzimmer und gemeinsam genutzte Einrichtungen	263
7.2.5	Lebensmittellogistik	263
7.2.6	Wäscherei	263
7.2.7	Abfallkonzept	264
7.2.8	Tierhaltung	264
7.2.9	Dokumentation	264
7.2.10	Laboruntersuchungen zur Dokumentation des Hygienestandards	264
7.3	Der Bericht des Hygienebeauftragten	265
7.3.1	Auditbericht	265
7.4	Mitwirkung des Hygienebeauftragten bei anderen Audits	267
7.4.1	Küchenaudit	267
7.4.2	Pflegeprozessaudit	267
7.4.3	Betriebssicherheitsaudit	268
7.4.4	Audit hauswirtschaftlicher Bereich	268
7.5	Laborkontrollen des Hygienestandards	268
7.5.1	Produktkontrolle und Prozesskontrolle	269
7.5.2	Vorschläge der KRINKO am RKI	270
7.6	Dokumentation	272
8	Kenntnisse weitergeben – Mitarbeiterschulung	274
8.1	Wie oft müssen welche Inhalte geschult werden? ...	274
8.2	Vorbereitung	275

	8.2.1	Psychologische Vorbereitung	275
	8.2.2	Technische Vorbereitung	276
8.3		Materialsammlung und Präsentation	278
	8.3.1	Sammeln und Auswerten von Material	278
	8.3.2	Erstellen von Medien	279
	8.3.3	Grundsätzliche Überlegungen	280
8.4		Der Schulungstag	282
	8.4.1	Letzte Vorbereitungen	282
	8.4.2	Durchführung der Schulung	283
8.5		Der bequeme Weg: »Rent-a-Referent«	283
8.6		Checkliste zur Gestaltung der Personalschulung	284
9		Tiere in Einrichtungen der Pflege	286
	9.1	Besuchsdienst	286
	9.2	Tierhaltung	287
	9.2.1	Geeignete Tierarten	287
	9.2.2	Das Wohl des Tieres	287
	9.2.3	Die Gesundheit des Tieres	288
	9.2.4	Dokumente	288
	9.3	Tiergestützte Therapie	289
	9.4	Allgemeine Risikoabschätzung beim Umgang mit Tieren	289
	9.4.1	Infektionsgefahr	289
	9.4.2	Unfallgefahr	290
	9.4.3	Allergien	291
10		»Worst case« im Leben der Hygienebeauftragten: Ausbruchsmangement	292
	10.1	Der Ausbruch	292
	10.2	Die Epidemie	294
	10.3	Die Pandemie	294
	10.4	Ausnahmesituation vorbereiten	296
	10.5	Aufgaben klar verteilen	296
	10.5.1	Aufgaben der Einrichtungsleitung	297
	10.5.2	Aufgaben der Pflegedienstleitung	297
	10.5.3	Aufgaben der Hauswirtschaftsleitung	297
	10.5.4	Aufgaben der Hygienebeauftragten	298
	10.5.5	Aufgaben der Küchenleitung	298
	10.6	Maßnahmen bei Erkrankungen mit Ausbruchsrisiko	298
	10.6.1	Influenza	298
	10.6.2	Keratokonjunktivitis epidemica	300
	10.6.3	SARS-CoV-2 (COVID-19)	300
	10.6.4	Skabies (Krätze, <i>Sarcoptes scabiei hominis</i>) ...	301
	10.6.5	Infektiöse Gastroenteritis	302
	10.7	Wenn der Ernstfall kommt	302

11	Hinweise für Physio- und Ergotherapie	304
11.1	Allgemeine Anforderungen der Hygiene an die Physiotherapie	304
11.2	Hinweise für die Ergotherapie	305
11.3	Hinweise für die Logopädie	306
 Teil 5: Zum Nachschlagen und Finden		
	Anhang	309
	Abkürzungsverzeichnis	311
	Glossar – Begriffe aus Hygiene und Mikrobiologie	314
	Checklistenverzeichnis	322
	Link-Verzeichnis	324
	Literaturverzeichnis	325
	Stichwortverzeichnis	329

Zur leichteren Orientierung im Text



Definition



Merke



Hinweise/Empfehlungen



Achtung/Vorsicht



Spezielle Pflegehinweise



Beispiel



Therapie

Hinweis: Der Begriff »Bewohner« steht auch für »Patienten«, »Klienten« und »Gäste«, je nach Tätigkeitsbereich der Hygienebeauftragten.