

Inhaltsverzeichnis

Vorwort zur 6. Auflage	5
Vorwort zur 1. Auflage	7
Zur leichteren Orientierung im Text	9
Teil 1: Hygienebeauftragter – Stellenbeschreibung	
1 Hygienebeauftragter – Status, Ausbildung und Aufgaben	21
1.1 Status des Hygienebeauftragten	21
1.2 Aufgaben des Hygienebeauftragten	23
1.3 Selbstverständnis von Hygienebeauftragten	26
1.4 Freistellung von Hygienebeauftragten	28
1.5 Stellenbeschreibung des Hygienebeauftragten	31
1.6 Ausbildung des Hygienebeauftragten	33
1.6.1 Ausbildungsinhalte	34
Teil 2: Die Grundkenntnisse des Hygienebeauftragten	
2 Mikrobiologie – das sollte man schon wissen	39
2.1 Der Mensch als Wirt für Mikroorganismen	39
2.2 Allgemeine Eigenschaften verschiedener Gruppen von Mikroorganismen mit Erregerbeispielen	41
2.2.1 Bakterien	41
2.2.2 Viren	52
2.2.3 Pilze	61
2.2.4 Parasiten	63
2.3 Wer ist wer in der Welt der Mikroorganismen?	67
2.3.1 Meldepflichtige Krankheiten und ihre Erreger	67
2.3.2 Wer ist wer in der Bakterienwelt?	70
2.4 Die Waffen des Körpers	72
2.5 Infektiologie – vom Kontakt zur Krankheit	75
2.5.1 Typische bakterielle Infektionen	77
2.5.2 Mögliche Verlaufsformen von Virusinfektionen	78

2.6	Schutzimpfungen	79
2.6.1	Prinzip der Impfung	79
2.6.2	Wann soll nicht geimpft werden?	80
2.6.3	Wer ist im Betrieb für den Impfschutz zuständig?	80
2.6.4	Empfohlene Schutzimpfungen für das Pflegepersonal	81
2.6.5	Empfohlene Schutzimpfungen für Bewohner	83
2.7	Von Proben für die Mikrobiologie und Befunden ..	83
3	Juristisches – was man als Hygienebeauftragter wissen sollte	86
3.1	Kleine Rechtskunde – vom Gesetz bis zur Empfehlung	86
3.1.1	Erläuterung der juristischen Begriffe	86
3.1.2	Weitere relevante Begriffe	89
3.1.3	Rechtsgrundlagen	90
3.2	Sozialgesetzbücher, Heimgesetz	94
3.3	Infektionsschutzgesetz	94
3.3.1	§ 5 Epidemiologische Lage nationaler Tragweite	94
3.3.2	Meldepflicht bei Infektionen gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG)	94
3.3.3	§ 20 Masern-Impfpflicht	95
3.3.4	§ 23 IfSG	96
3.3.5	§§ 33, 34, 35 IfSG	96
3.3.6	§ 36 IfSG	96
3.3.7	§§ 42, 43 IfSG	97
3.4	BiostoffV und TRBA bzw. BGW-Regel 250	97
3.4.1	BiostoffV	97
3.4.2	TRBA 400	98
3.4.3	TRBA 250	98
3.5	Medizinprodukterecht	100
3.5.1	Medizinprodukterecht-Durchführungsgesetz (MPDG)	100
3.5.2	Verordnungen	101
3.6	Lebensmittelrecht	103
3.7	Gefahrstoffverordnung	104
3.8	Empfehlungen der Kommission für Infektionsprävention in medizinischen Einrichtungen und Einrichtungen und Unternehmen der Pflege und Eingliederungshilfe (vormals Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention) – (KRINKO)	105
3.9	Hygieneverordnungen, Richtlinien und Empfehlungen der Bundesländer (Stand 01/2025) ..	106
3.10	Ambulante Pflege und Sozialstationen	109

4	Der Hygieneplan	111
4.1	Wie soll er aussehen?	111
4.2	Woher nehmen, wenn nicht schreiben?	115
4.3	Erst mal schauen – die Ist-Erfassung	116
4.4	Grundlage der modernen Hygiene: Die Risikobewertung	117
4.4.1	Erreger	117
4.4.2	Abwehrstatus der Exponierten	117
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	133
4.7.3	Injektionen und Infusionen	135
4.7.4	Wundmanagement aus hygienischer Sicht ...	141
4.7.5	Atemwege	143
4.7.6	Katheterismus der Harnblase	146
4.7.7	Medizinproduktaufbereitung	150
4.7.8	Lebensmittel im Wohnbereich und auf den Stationen	156
4.7.9	Kranke oder ansteckungsverdächtige Bewohner	159
4.7.10	Meldewesen	177
4.7.11	Körperpflege	178
4.7.12	Aufbereitung von Pflegeutensilien	182
4.7.13	Fußpflege	184
4.7.14	Umgang mit Verstorbenen	184
4.8	Das Hygienekonzept des ambulanten Pflegedienstes	184
4.8.1	Inventar von Sozialstationen	185
4.8.2	Einrichtungen zum Waschen und Baden von Pflegebedürftigen	185
4.8.3	Räume zur Aufbereitung von Medizinprodukten	185
4.8.4	Hygieneplan	186
5	Empfehlungen für die Hauswirtschaft	192
5.1	Personalhygiene in der Hauswirtschaft	192
5.2	Gebäudereinigung – Organisation und Methoden ..	192
5.2.1	Innenreinigung, Fußböden	194
5.2.2	Reinigung von Inventar, Decken und Wänden	196
5.3	Gebäudereinigung – relevante Keime	198
5.3.1	Zimmer, Gemeinschaftsräume	199
5.3.2	Sanitärbereich	199
5.3.3	Toiletten	200

5.3.4	Durchführung der Reinigung aus hygienischer Sicht	200
5.4	Grundlagen der Desinfektion	203
5.5	Desinfektionsmittel auswählen	207
5.5.1	Desinfektionsmittellisten	207
5.5.2	Auswahlkriterien für Desinfektionsmittel	208
5.6	Wann reinigen – wann desinfizieren?	210
5.6.1	Einführung	210
5.6.2	Desinfektion – Wann?	210
5.6.3	Auswahl der Maßnahmen	211
5.7	Personalschulung zur Desinfektion	212
5.7.1	Umgang mit Desinfektionsmitteln	212
5.7.2	Wechsel des Desinfektionsmittels	213
5.8	Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement für den Reinigungsdienst	214
5.9	Wäscherei	215
5.9.1	Fremdvergabe der Wäsche	215
5.9.2	Teilweise Fremdvergabe der Wäsche	217
5.9.3	Interne Wäschearbeitung	217
5.9.4	Wäschelogsitik	219
5.10	Küche	219
5.10.1	Infektionskrankheiten aus der Küche	219
5.10.2	Hygiene und Qualitätssicherung in der Küche	220
5.11	Abfallkonzept	227
5.12	Wasserhygiene	229
5.13	Schädlinge: Befallskontrolle und Bekämpfung	232

Teil 3: Hygienebeauftragte in Aktion

6	Der Hygienebeauftragte vor Ort	237
6.1	Der erste Schritt – Kompetenzen abstecken	237
6.2	Bekanntgabe an die Mitarbeiter	238
6.3	Ist-Erfassung im Detail	238
6.3.1	Informationsquellen	238
6.3.2	Schriftliche Informationen	240
6.3.3	Mündliche Informationen	240
6.3.4	Inventar und Geräte	241
6.3.5	Checkliste Ist-Erfassung	242
6.4	Externe Dienstleister	245
6.5	Internes Meldewesen – wissen, was läuft	246
6.5.1	Infektionserfassung	246
6.5.2	Einführung neuer Medizinprodukte und Verfahren	249
6.6	Bildung eines Hygieneteams (Hygienekommission)	250

6.7	Herausgeben des Hygieneplans – vorläufige Erstellung und Diskussion	251
6.7.1	Einrichtungen mit größtenteils vorhandenem Hygieneplan	251
6.7.2	Einrichtungen mit vorhandenem Hygieneplan	252
6.7.3	Externe Zertifizierung der Einrichtungen	252
6.8	Hygiene und Qualitätsmanagement	252
6.8.1	Hygiene – zentrales Element der Qualitätssicherung	253
6.8.2	Die Ablauforganisation	254
6.8.3	Das Audit	255
6.8.4	Qualitätsmanagement in der Praxis	256
6.8.5	Hygiene und Wirtschaftlichkeit	258
6.8.6	Beispiel für Qualitätserfassung – der PDCA-Zyklus nach Deming	260
6.9	Etablieren und Überwachen des Hygieneplans	261
6.10	Bündelstrategie	263
7	Begehung der Einrichtung durch Hygienebeauftragte	264
7.1	Vorbereitung	264
7.2	Die Begehung	265
7.2.1	Organisation	265
7.2.2	Personalhygiene	266
7.2.3	Praktische Durchführung der Hygienemaßnahmen in der Pflege	267
7.2.4	Bewohnerzimmer und gemeinsam genutzte Einrichtungen	269
7.2.5	Lebensmittellogistik	269
7.2.6	Wäscherei	270
7.2.7	Abfallkonzept	270
7.2.8	Tierhaltung	270
7.2.9	Dokumentation	270
7.2.10	Laboruntersuchungen zur Dokumentation des Hygienestandards	270
7.3	Der Bericht des Hygienebeauftragten	271
7.3.1	Auditbericht	271
7.4	Mitwirkung des Hygienebeauftragten bei anderen Audits	273
7.4.1	Küchenaudit	273
7.4.2	Pflegeprozessaudit	273
7.4.3	Betriebssicherheitsaudit	274
7.4.4	Audit hauswirtschaftlicher Bereich	274
7.5	Laborkontrollen des Hygienestandards	274
7.5.1	Produktkontrolle und Prozesskontrolle	275
7.5.2	Vorschläge der KRINKO am RKI	276
7.6	Dokumentation	278

8	Kenntnisse weitergeben – Mitarbeiterschulung	280
8.1	Wie oft müssen welche Inhalte geschult werden? ...	280
8.2	Vorbereitung	281
	8.2.1 Psychologische Vorbereitung	281
	8.2.2 Technische Vorbereitung	282
8.3	Materialsammlung und Präsentation	284
	8.3.1 Sammeln und Auswerten von Material	284
	8.3.2 Erstellen von Medien	285
	8.3.3 Grundsätzliche Überlegungen	287
8.4	Der Schulungstag	289
	8.4.1 Letzte Vorbereitungen	289
	8.4.2 Durchführung der Schulung	289
8.5	Der bequeme Weg: »Rent-a-Referent«	290
8.6	Checkliste zur Gestaltung der Personalschulung	291
8.7	Schulung von Bewohnern und Patienten (»Patient-Empowerment«)	292
9	Tiere in Einrichtungen der Pflege	293
9.1	Besuchsdienst	293
9.2	Tierhaltung	294
	9.2.1 Geeignete Tierarten	294
	9.2.2 Das Wohl des Tieres	294
	9.2.3 Die Gesundheit des Tieres	295
	9.2.4 Dokumente	295
9.3	Tiergestützte Therapie	296
9.4	Allgemeine Risikoabschätzung beim Umgang mit Tieren	296
	9.4.1 Infektionsgefahr	296
	9.4.2 Unfallgefahr	298
	9.4.3 Allergien	298
10	»Worst case« im Leben der Hygienebeauftragten: Ausbruchsmanagement	300
10.1	Der Ausbruch	300
10.2	Die Epidemie	302
10.3	Die Pandemie	302
10.4	Ausnahmesituation vorbereiten	305
10.5	Aufgaben klar verteilen	305
	10.5.1 Aufgaben der Einrichtungsleitung	305
	10.5.2 Aufgaben der Pflegedienstleitung	306
	10.5.3 Aufgaben der Hauswirtschaftsleitung	306
	10.5.4 Aufgaben der Hygienebeauftragten	306
	10.5.5 Aufgaben der Küchenleitung	307
	10.5.6 Information ist alles	307
10.6	Maßnahmen bei Erkrankungen mit Ausbruchsrisiko	307
	10.6.1 Influenza	307

10.6.2	Keratokonjunktivitis epidemica	309
10.6.3	SARS-CoV-2 (COVID-19)	309
10.6.4	Skabies (Krätze, Sarcoptes scabiei hominis) ..	310
10.6.5	Infektiöse Gastroenteritis	311
10.7	Wenn der Ernstfall kommt	311
11	Hinweise für Physio- und Ergotherapie	313
11.1	Allgemeine Anforderungen der Hygiene an die Physiotherapie	313
11.2	Hinweise für die Ergotherapie	314
11.3	Hinweise für die Logopädie	315
Teil 4: Zum Nachschlagen und Finden		
Anhang		319
Abkürzungsverzeichnis		321
Glossar – Begriffe aus Hygiene und Mikrobiologie		325
Checklistenverzeichnis		331
Link-Verzeichnis		333
Literaturverzeichnis		334
Stichwortverzeichnis		339