

1 Aufgaben der Hygiene

- Krankheiten am Entstehen hindern
- Gesundheit und Leistungsfähigkeit erhalten und steigern
- Vermehrung von Krankheitserregern verhindern

2 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Anforderungen

Mitarbeitende von Gemeinschaftseinrichtungen inkl. Küchenmitarbeitende sind vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit und im weiteren mind. alle zwei Jahre zu belehren nach § 35. Lebensmittelbereich § 43:

- Vor erstmaliger Tätigkeitsaufnahme zurückliegen der Unterweisung max. drei Monate
- Schulungsnachweis/-protokoll durch Arbeitgeber*in drei Jahre aufbewahren nach § 34
- Erstunterweisung durch Gesundheitsamt oder beauftragte Ärzt*innen
- Folgebelehrung: Durch Person mit Fach- oder Sachkenntnis alle zwei Jahre

Belehrungsinhalte

- Kenntnis und Befolgung der Maßnahmen des hauseigenen Hygieneplanes
- Ausschlusskriterien, Tätigkeitsverbot bei infektiösen Krankheiten nach § 34, Lebensmittelbereich § 42

3 Biostoffverordnung und TRBA 250

Biostoffverordnung und Technische Regeln für Biologische Arbeitsstoffe (TRBA) 250

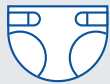
Die Biostoffverordnung regelt den Arbeits- und Gesundheitsschutz der Beschäftigten bei Tätigkeiten mit Biostoffen.

TRBA 250 (Biologische Arbeitsstoffe im Gesundheitswesen und in der Wohlfahrtspflege) konkretisiert die Anforderungen der Biostoffverordnung.

Biostoffe sind Substanzen, die beim Menschen Infektionen oder Vergiftungen hervorrufen können.



Blut



Windeln



Krankheitserreger in schmutziger Wäsche

Gefährdungsbeurteilung

- Gefährdungsmerkmale, Gefährdungsart → Was sind Biostoffe?
- Wer ist gefährdet → Mitarbeitende

Anforderungen an den/die Arbeitgeber*in

- Jährliche Schulung zu den Schutzmaßnahmen für die Beschäftigten entsprechend den Vorgaben des Hygieneplanes

4 Regelwerk Infektionsschutz gem. IfSG § 36, der Hygieneplan

Hygieneplan

- Im Hygieneplan sind innerbetriebliche Verfahrensanweisungen zur Infektionshygiene festgelegt.
- Jede Gemeinschaftseinrichtung (gem. IfSG § 33) muss einen Hygieneplan vorhalten. Der Inhalt ist für alle Mitarbeitenden "rechtsverbindlich".

Ziel: Ausreichender Schutz vor Infektionen für Bewohner*innen, Patient*innen und Mitarbeitende

Ausbruchmanagement

- Die bereichsübergreifende, erregerspezifische Vorgehensweise ist im Hygieneplan festgelegt.
- Die Inhalte des Hygieneplans müssen den Mitarbeitenden (extern und intern) bekannt und zugänglich sein.



Regeln zur Arbeitshygiene

- Kein Essen, Trinken, Rauchen am Arbeitsplatz
- Keine Kliententoiletten aufsuchen
- Schutzhandschuhe tragen
- Händedesinfektion (vor Anlegen, nach Ablegen und bei Kontamination von Handschuhen)
- Arbeits- und Schutzkleidung tragen
- Vorsichtiger Umgang mit Schmutzwäsche und Müll



Indikationen für die "Hygienische Händedesinfektion"

1. VOR Klient*innenkontakt
2. VOR aseptischen Tätigkeiten
3. NACH Kontakt mit potentiell infektiösem Material
4. NACH Klient*innenkontakt
5. NACH Kontakt mit der unmittelbaren Klient*innenumgebung



5 Infektion sicher verhindern - Zusammenfassung



Schulung



Hände waschen, desinfizieren und cremen



PSA - Persönliche Schutz-Ausrüstung



Reinigung



Desinfektion

- Kostenloses E-Learning in 6 Sprachen
- Dokumentenmanagement/Servicecockpit

