

Leitfaden zur Erstellung eines Hygieneplans

Qualitätskriterien für
**hygienerrelevante Verfahrensanweisungen und
Standards**
zur Hygienesicherung in
Unterkünften für Zuwanderinnen und Zuwanderer

Leitfaden zur Erstellung eines Hygieneplans (2)

Hygiene ist ein wichtiger Bestandteil der Qualitätssicherung.

Die verschiedenen Maßnahmen sollten in Einzeldokumenten (zum Beispiel Händehygieneplan/Hautschutz, Reinigungs- und Desinfektionsplan, ...) verfasst werden, um eine kurze und übersichtliche Darstellung zu gewährleisten.

Die Hygienepläne sollten individuell der Einrichtung angepasst werden.

Leitfaden zur Erstellung eines Hygieneplans (3)

- Der Hygieneplan ist jährlich auf Aktualität zu überprüfen, gegebenenfalls zu ändern oder bei Bedarf zu aktualisieren.
- Er soll für alle Beschäftigten und Bewohner jederzeit zugänglich und einsehbar sein.
- Es ist sinnvoll, wichtige Informationen in die gängigen Sprachen zu übersetzen.
- Die Beschäftigten werden mindestens einmal pro Jahr hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen belehrt. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren und sollte in der Einrichtung aufbewahrt werden, damit sie gegebenenfalls dem Gesundheitsamt vorgelegt werden kann.
- Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen erfolgt durch regelmäßige und anlassbezogene Begehungen der Einrichtung durch das zuständige Gesundheitsamt.

Leitfaden zur Erstellung eines Hygieneplans (4)

Risikobewertung

- Aufgrund des Zusammentreffens vieler Menschen mit in der Regel unbekanntem Infektionsstatus besteht in den Einrichtungen ein höheres Übertragungsrisiko für Infektionskrankheiten.
- Spezifisch für Flüchtlingsunterkünfte ist der unterschiedliche kulturelle Hintergrund der Bewohner, der vielfältige Auswirkungen auf alltägliche Abläufe haben kann (Zubereitung von Lebensmitteln, Toilettenbenutzung und so weiter) und bei der Umsetzung der Hygiene in der Gemeinschaftsunterkunft zu beachten ist.
- Der erste Schritt um einen Hygieneplan zu erstellen ist eine **Ist-Erfassung** durchzuführen (Risikoanalyse, aktuelle Situation zu erfassen)

Leitfaden zur Erstellung eines Hygieneplans (5)

Hygienemanagement und Verantwortlichkeiten

- Die Leitung der Einrichtung trägt die Verantwortung für die Sicherstellung der hygienischen Anforderungen. Sie kann zu ihrer Unterstützung einen Beauftragten für Hygiene oder ein Hygiene-Team benennen.

Zu den Aufgaben des Hygienemanagements gehören:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplanes
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- regelmäßige interne Begehungen
- Durchführung von Hygienebelehrungen für die Beschäftigten und Bewohner
- Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt
- Meldepflicht

Checkliste Hygienepläne (1)

Personalhygiene

- Arbeitskleidung (Privatkleidung, Berufskleidung)
- Persönliche Schutzausrüstung (PSA)
- Händehygiene (Uhren, Ringe,..)
- Impfungen (Hepatitis B,..)

Checkliste Hygienepläne (2)

Reinigung und Desinfektion

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Sanitär- bereich 	Intervalle 1x täglich 1x wöchentlich 1x monatlich 1x jährlich	wischen (wischdesinfizieren bei Bedarf)	Produktname Einwirkzeit Konzentration	Mitarbeiter Reinigungs- personal Bewohner
Allgemeine Flächen				

Checkliste Hygienepläne (3)

Infektionen

Umgang mit bestimmten Infektionen

Am Beispiel:

- Magen und Darmerkrankungen (unklare Gastroenteritiden)
- Windpocken
- Krätzmilbenbefall
- Kopflausbefall
- Bettwanzen

Checkliste Hygienepläne (4)

Meldewesen

Was wird wann gemeldet?

Die Meldung der gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG) meldepflichtigen Erkrankungen kann mit einem standardisierten Meldebogen an das Gesundheitsamt erfolgen.

Das IfSG enthält eine Liste der namentlich zu meldenden Erkrankungen (IfSG §6).

Checkliste Hygienepläne (5)

Trinkwasser

Laut § 14, Abs.3 der Trinkwasserverordnung vom 10. März 2016 ist das Warmwasser gemäß den Vorgaben der Trinkwasserverordnung jährlich auf Legionellen zu untersuchen.

- Dokumentation

Checkliste Hygienepläne (6)

Abfall

Bund/Länder-Arbeitsgemeinschaft Abfall (LAGA)

Abläufe im Umgang mit Abfällen beschreiben

- Mülltrennung
- Logistik
- Zwischenlagerung

Checkliste Hygienepläne (7)

Küche/ Lebensmittel

Zuständigkeit im Bereich Lebensmittel ist der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet)

Schulung nach IfSG §§42,43

- Erstbelehrung (durch das Gesundheitsamt)
- Folgebelehrung (Arbeitgeber)

Falls erforderlich HACCP-Qualitätssicherungssystem (Gesetz)

Dokumentation (Kühlschranktemperaturen,..)

Händehygiene

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Checkliste Hygienepläne (8)

Ausbruchmanagement

Ausnahmesituation in Ruhe vorbereiten!

Aufgaben klar verteilen

- wer macht was? (Bereitstellung von Personal, Logistik und Desinfektion, erfassen und schulen)

Ausreichend Material vorhanden?

- Persönliche Schutzkleidung (Einmalhandschuhe, Einmalkittel, Mundschutz)
- Wirksames Händedesinfektionsmittel (viruzid wirksam)
- Flächendesinfektion
- Informationsweiterleitung (Personal, Reinigung, Küchenleitung,...)

Wir wünschen Ihnen



Und bleiben Sie gesund!