



19. Treffen
Hygiene Netzwerk Bern

23. Oktober 2018

Agenda

- Begrüssung und Agenda
- Fachlicher Input zum Thema
„Überprüfung von Hygienemassnahmen, Checkliste“
- Diskussion über das Thema in Kleingruppen
- Erkenntnisse und Fragen zum Thema im Plenum
- Brennende Fragen
- Planung 2019

Ist mein Hygienekonzept noch aktuell?

- Wann wurde es erstellt?
- Von wem wurde es erstellt?
- Wird es regelmässig überprüft?
- News in der Hygiene:
 - Umgang mit resistenten Bakterien
 - Technik der Händehygiene

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|-----------|
| Einleitung | 3 |
| Hygiene – Definition:..... | 3 |
| Hygienestandard | 3 |
| Händehygiene | 4 |
| Hände desinfizieren..... | 4 |
| Hände waschen..... | 5 |
| Hände pflegen und Haut schützen..... | 5 |
| Hautinfektionen / Hautekzeme..... | 6 |
| Schutzhandschuhe | 6 |
| Schutzkittel / Masken / Schutzbrillen | 7 |
| Prävention von Stich- und Schnittverletzungen | 8 |
| Persönliche Hygiene (Arbeitshygiene) | 10 |
| Reinigung und Desinfektion | 10 |
| Geräte / Instrumente / Pflegeutensilien | 11 |
| Wäsche | 11 |
| Umgang mit Lebensmittel | 12 |
| Allgemeine Hinweise für die Stockwerke:..... | 12 |
| Lagerhaltung allgemein | 13 |
| Abfälle | 14 |
| Gruppierung und Klassierung der Abfälle..... | 14 |
| Entsorgung der Abfälle..... | 15 |
| Umgang mit Noroviren | 16 |
| Fakten..... | 16 |
| Sofortmassnahmen | 16 |
| Umgang mit multiresistenten Bakterien | 18 |
| Methicillinresistenter Staphylococcus aureus (MRSA) | 18 |
| Multiresistente gramnegative Keime (MRGN) | 18 |
| Vancomycinresistente Enterokokken (VRE)..... | 18 |
| Allgemeine Risikofaktoren | 18 |
| Allgemeine hygienische Massnahmen..... | 19 |
| Umgang mit Clostridien difficile | 20 |
| Allgemeine hygienische Massnahmen..... | 20 |
| Umgang mit Influenza (Grippe) saisonal oder pandemisch | 21 |
| Tiere | 21 |
| Quellenangaben | 22 |

Checkliste zur Überprüfung

- Händehygiene
- Schutzmaterial / Kontakt mit Körperflüssigkeiten
- Wäsche / Berufskleider
- Persönliche Hygiene
- Arbeitssicherheit
- Abfälle
- Bewohnerbezogene Massnahmen
- Ausguss
- Umgang mit Lebensmittel
- Aufbereitung Sterilgutmaterial

Wie wird überprüft?

- Rundgang im Haus
- Protokoll führen
- Evtl. Foto erstellen und in Bericht einbauen
- Verhalten der Mitarbeitenden kann nur durch gezielte Beobachtung und / oder Befragung ermittelt werden
- Sind die Strukturen vorhanden, damit die Mitarbeitenden die Hygiene einhalten und durchführen können?

Was muss noch gesagt werden?

- Planung 2019
- Mittwoch, 10. April 2019
 - Ort: Domicil Gruppe Bern
 - Thema: Resistente Bakterien
- Donnerstag, 31. Oktober 2019
 - Ort: Spitex Region Thun
 - Thema: Arbeitssicherheit?