



# Hygiene Netzwerk Ostschweiz

18. Oktober 2018

# Agenda

- Begrüssung, Programm, Ziele
- 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

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

# 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
- Nächste Termine
  - Mittwoch, 27. März 2019
  - Thema: Resistente Bakterien, Resistenzmechanismen
- Mittwoch, 30. Oktober 2019
- Thema: noch nicht bestimmt