

Funktionsbeschreibung Link-Nurse Infektionsprävention

1. Funktion

Bezeichnung: Hygieneverantwortliche (HV) der Station

Anforderung: Ausgebildete Hotellerie, FaGe, FaBe oder Pflegefachfrau HF

2. Organisatorische Eingliederung

Übergeordnete Stelle: Stationsleitung Pflege

Aufsichtsorgane : Hygieneexperte der Klinik

Untergeordnete Stellen: Keine, jedoch ist die HV fachlich Weisungsbefugt

3. Ziel der Stelle:

- Organisation, Koordination, Umsetzung und Überwachung des Hygienekonzeptes auf der eigenen Abteilung
- Mitwirken bei der Umsetzung der vorhandenen Richtlinien zur Infektionsprävention
- Prüfen richtiger Einsatz der Checklisten und Formulare
- Die Einhaltung der Küchenhygiene und Lagerung von Lebensmitteln auf der Station

4. Aufgaben

- Leitet und überwacht die Stationshygiene und Lebensmittellagerung auf der Station inklusive Kochgruppenküche
- Ist Kontaktperson zur Hygienekommission, dem Hygieneexperten und der Leiterin der Küchenhygiene
- Erhält die Einladungen und das Protokoll der Ressortsitzungen; sie informiert die Stationsleitung über die Sitzungstermine und holt anhand der Traktandenliste Anliegen und Meinungen der Station ein
- Vertritt an den Sitzungen die Meinung der Station
- Informiert die Stationsleitung und die Mitarbeiter/-innen über die Sitzungsergebnisse
- Ist verantwortlich für das Anbringen und den Ersatz der Kühlschranktemperatur- Kontrolllisten, den Reinigungsplan Stationsoffice und Kochgruppenküche, deren Überprüfung und Aufbewahrung
- Anwesenheit bei der jährlichen Küchenkontrolle durch die Leiterin der Abteilung Küchenhygiene
- Erläutert neuen Mitarbeiter/-innen die hygienischen Grundsätze und Richtlinien
- Überprüft die Einhaltung der hygienischen Richtlinien und unterstützt die Pflegenden entsprechend

5. Anforderungen an die Ressortverantwortliche

- Pflegefachperson
- Interesse am Thema

- Teilnahme an entsprechenden Schulungen
- Obligatorische Teilnahme an den Hygienesitzungen 2x jährlich und nach Bedarf

6. Zeitaufwand

- Die notwendige Zeit wird durch die Stationsleitung zugesprochen und anhand des Dienstplanes ausgewiesen

7. Einarbeitung

- Die Einarbeitung erfolgt durch den Hygieneexperten an einem definierten Tag ausgewiesen am Dienstplan

8. Aus- und Weiterbildungen

- Die Aus- und Weiterbildung erfolgt in der Regel intern
- Obligatorisch: Teilnahme an der Schulung Küchenhygiene und Lagerhaltung von Lebensmitteln so wie der Händehygienschulung
- Der Mitarbeitende sorgt unter anderem selbstständig für seine eigene Förderung

9. Allgemeines:

- Die Stationsleitung unterstützt die Ressortleiter/-in
- Der konkrete Aufgabenbereich ist pro Ressort schriftlich festgelegt und allen Mitarbeitern/-innen zugänglich
- Die Ressorts werden für mindestens ein Jahr übernommen, bei längerer Abwesenheit ist für eine Stellvertretung zu sorgen
- Änderungen / Wechsel sind dem Hygieneexperten via Mail mitzuteilen
- Der Hygieneexperte ist Ansprechpartner in offenen Fragestellungen und steht der Hygieneverantwortlichen zur Verfügung
- Aufgabenbereiche dürfen delegiert werden, jedoch liegt die Hauptverantwortung bei der HV