

## Der Hygieneplan:

# Steuerungsinstrument für die Hygiene in Einrichtungen der Altenpflege

Mit einem Hygieneplan können hygienische Aspekte in allen Arbeitsbereichen umfassend geregelt werden. Risiken werden dort erläutert und die erforderlichen Maßnahmen festgelegt. Ein Gesamthygieneplan ist also umfassender als ein Reinigungs- und Desinfektionsplan.

Wenn man in Altenheimen nach einem Hygieneplan fragt, bekommt man beinahe regelmäßig die Antwort: „Den haben wir. Sie können ihn sich ansehen. Er hängt über dem Händewaschbecken gleich dort. Er ist überall ausgehängt.“ Die Einrichtungen sind demnach der Meinung, dass sie einen Hygieneplan haben. Doch was sie tatsächlich haben, ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan, der von einem der Lieferanten für Reinigungs- oder Desinfektionsmittel irgendwann einmal zur Verfügung gestellt und dann ausgehängt wurde.

### Infos auf einen Blick

Oftmals ist der bereits nicht mehr aktuell, sodass er seinen eigentlichen Zweck nicht erfüllt. Er soll nämlich dazu dienen, das Personal auf einen Blick darüber zu informieren, welche Mittel für bestimmte Desinfektionen eingesetzt werden sollen. Es sind auch Reinigungspläne ausgehängt, die regeln sollen, wer was wann reinigen soll. Solche Aushänge sind zwar weit verbreitet – sie sind aber kein Hygieneplan und können diesen auch nicht ersetzen! Ein Hygieneplan ist vielmehr ein umfassendes Dokument, in dem:

## Hygienegesamtplan für Altenpflegeheime

### 1

#### Grundlagendaten

- 1.1 Einrichtungs- und Pflegekonzepte in Bezug auf Hygiene
- 1.2 Organisation der Hauswirtschaft
- 1.3 Kommunikation / Informationswesen in Bezug auf Hygiene
- 1.4 Verteilung der Tätigkeiten in Schnittstellenbereichen
- 1.5 Raumnutzung und Infektionssituation
- 1.6 Schwachstellenanalyse
- 1.7 Zusammenfassende Risikobewertung

### 2

#### Teilplan - Hauswirtschaftliche Hygiene -

- 2.1 Derzeitige Situation
- 2.2 Merkblätter/Standards/ Dienstweisungen; Sofortmaßnahmen; Risikomanagement
- 2.3 Schulungen

### 3

#### Teilplan - Pflegerisch-medizinische Hygiene -

- 3.1 Derzeitige Situation
- 3.2 Merkblätter/Standards/ Dienstweisungen; Sofortmaßnahmen; Risikomanagement
- 3.3 Schulungsmaßnahmen und Unterweisungen

### 4

#### Teilplan - Persönliche Hygiene -

- 4.1 Derzeitige Situation
- 4.2 Merkblätter/Standards/Dienstweisungen Personalhygiene; Sofortmaßnahmen; Risikomanagement
- 4.3 Einstellungs- und Kontrolluntersuchungen
- 4.4 Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz
- 4.5 Schulungsmaßnahmen und Unterweisungen

### 5

#### Teilplan - Küchenhygiene -

- 5.1 Derzeitige Situation
- 5.2 Basishygieneplan
- 5.3 HACCP - Konzept
- 5.4 Küchenhygiene bei Verpachtung und Vergabe an Caterer
- 5.5 Schulungsmaßnahmen und Unterweisungen

### 6

#### Teilplan - Küchenhygiene -

- 6.1 Merkblätter/Standards/ Dienstweisungen für den Umgang mit Abfällen

### 7

#### Sammlung von Kontroll- und Checklisten

### 8

#### Qualitätssicherung

- 8.1 Qualitätssicherung im Hinblick auf Hygienemaßnahmen
- 8.2 Eingliederung des Gesamthygieneplanes in die Qualitätssicherung

1. die Hygienesituation der Einrichtung beschrieben wird und zwar
2. in allen Bereichen, also in der Pflege, der Hauswirtschaft einschließlich der Reinigung, der persönlichen Hygiene und der Küche
3. die Infektionssituation insgesamt erfasst und fortlaufend beobachtet wird
4. die sich daraus ergebenden Hygienrisiken und Hygieneschwachstellen erläutert und zusammengefasst werden
5. die erforderlichen Maßnahmen festgelegt werden und
6. alle hygiene relevanten Daten dokumentiert werden.

Außerdem beinhaltet der Hygieneplan alle Merkblätter, Standards oder Dienstanweisungen, die das Hygieneverhalten aller Mitarbeiter regeln. Insofern kann der Hygieneplan mit Recht als ein Steuerungsinstrument angesehen werden, mit dem alle Aspekte der Hygiene in allen Arbeitsbereichen geregelt werden. Ein solcher umfassender „Gesamthygieneplan“ ist daher entsprechend seiner Aufgabe aufgebaut, siehe die Grafik auf der linken Seite.

## Qualitätssicherung

Die Hygienemaßnahmen werden auch in das System der Qualitätssicherung eingebaut. So beziehen sich unter anderem Grund- und Behand-

lungspflegestandards auf die Hygienestandards und sind auf diese Weise vernetzt. Die im Hygieneplan geregelten Reinigungsverfahren und deren qualitative Überprüfung können im Qualitätsaudit geprüft werden. Bei dieser Vernetzung entsteht ein umfassender Gesamtqualitätsstandard, dessen wesentlicher Bestandteil der Hygieneplan ist.

Dieser Vernetzungsgrad hat zudem den Vorteil, dass die von der Qualitätssicherung geforderte Prüfung des sogenannten Zielrechnungsgrades erleichtert wird. Es wird nämlich nicht weiterhin z.B. geprüft, wann welche Reinigungskraft in einem Revier tätig war, sondern ob durch diese Tätigkeit das im Hygieneplan definierte Reinigungsziel erreicht wurde. Dadurch wird Reinigungsquantität durch Reinigungsqualität ersetzt - das ist sicher auch im Interesse der Reinigungsunternehmen.

*Dr. Jan Ohme*

## CSC

Commercial and Scientific  
Consultance

Zum Stadion 48

40764 Langenfeld

Tel: 0 21 73/2992 40

Fax: 0 21 73/9694 77

E-mail:

info@c-s-consultance

Internet:

www.c-s-consultance.de

## Serie Hygienethemen



Reinigungsdienstleister sind immer öfter mit komplexen Hygienethemen konfrontiert. In einer Fortsetzungsserie geht Dr. Jan Ohme auf Hygienethemen unter anderem in Einrichtungen der stationären und ambulanten Altenpflege ein. Für Dienstleister werden Möglichkeiten im Fortbildungsbe-  
reich aufgezeigt - aber auch, wie sie ihr Angebot in diesem Bereich erweitern können.

Dr. Jan Ohme