

Fernlehrgang

*Hygienebeauftragte/r für die Hauswirtschaft
in sozialen Einrichtungen*



Inhaltsverzeichnis der vier Lehrhefte

kompass Fernlehrgang

Hygienebeauftragte/r für die Hauswirtschaft in sozialen Einrichtungen

Autorin: Carola Reiner

Lehrheft 1

Grundlagen der Mikrobiologie

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1. Lernziele	3
2. Was ist Hygiene?	4
2.1. Herkunft des Begriffs	4
2.2. Begriffsbestimmungen	5
2.3. Aufgaben zur Selbstkontrolle	9
3. Mikroorganismen	10
3.1. Einteilung, Vorkommen und Eigenschaften	10
3.1.1. Bakterien	10
3.1.2. Viren	16
3.1.3. Prione	19
3.1.4. Pilze	20
3.2. Lebensbedingungen und Vermehrung	22
3.2.1. Bakterien	22
3.2.2. Viren	23
3.2.3. Pilze	24
3.3. Übertragungswege	25
3.4. Aufgaben zur Selbstkontrolle	26
4. Mikroorganismen mit besonderen Eigenschaften	27
4.1. Erreger von Lebensmittelinfektionen	27
4.1.1. Lebensmittelsicherheit	27
4.1.2. Erkrankungen	28
4.1.3. Begünstigende Faktoren	29
4.1.4. Symptome	30
4.1.5. Regelmäßige Belehrungen sind gesetzlich gefordert	30
4.1.6. Die wichtigsten bakteriellen Erreger im Überblick	31
4.1.7. Noroviren	33
4.2. Multiresistente Erreger	34

4.2.1. Was heißt „multiresistent“?	34
4.2.2. Wie machen die Keime das?	35
4.2.3. MRSA- was ist das?	36
4.2.4. Auftreten von MRSA	36
4.2.5. Symptome und Behandlung	37
4.2.6. Epidemiologie	37
4.2.7. Übertragung	38
4.2.8. Risikofaktoren für die Kolonisation mit MRSA- Bakterien	38
4.2.9. Das Dilemma in stationären Altenhilfeeinrichtungen	39
4.2.10. Vorgaben für das Personal	41
4.2.11. Was müssen Mitarbeiter der Hauswirtschaft beachten?	42
4.2.12. Sonstige Maßnahmen	43
4.2.13. Maßnahmen bei Verlegung	44
4.2.14. Neuaufnahmen und Isolation	44
4.3. Legionellen	45
4.3.1. Gefahr aus dem Wasser	45
4.3.2. Entdeckung der Legionellen	46
4.3.3. Was sind Legionellen?	46
4.3.4. Der Biofilm: optimaler Lebensraum für Legionellen	47
4.3.5. Vorkommen in Deutschland	48
4.3.6. Was können, was müssen wir tun?	49
4.4. Aufgaben zur Selbstkontrolle	53
5. Maßnahmen zur Bekämpfung von Mikroorganismen	54
5.1. Verschlechterung der Lebensbedingungen	54
5.1.1. Bei der Hausreinigung	54
5.1.2. Bei der Textilpflege	55
5.1.3. In der Küche	55
5.2. Reinigung	56
5.2.1. Wozu reinigen wir?	56
5.2.2. Reinigungsarten	58
5.3. Desinfektion	60
5.3.1. Auswahl des geeigneten Desinfektionsmittels	60
5.3.2. Richtige Dosierung	61
5.3.3. Ausreichende Einwirkzeit	62
5.3.4. Merkblatt für den Umgang mit Desinfektionsmitteln	62
5.3.5. Anwendungsbereiche für die Desinfektion	64
5.4. Sterilisation	67
5.5. Entwesung	68
5.5.1. Vorbeugung	68
5.5.2. Befallskontrollen	69
5.5.3. Bekämpfung	70
5.6. Aufgaben zur Selbstkontrolle	71
6. Lösungen zu den Aufgaben zur Selbstkontrolle	72

kompass Fernlehrgang

Hygienebeauftragte/r für die Hauswirtschaft in sozialen Einrichtungen

Autorin: Carola Reiner

Lehrheft 2

Lebensmittelhygiene

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1. Lernziele	3
2. Mikroorganismen im Lebensmittelbereich	4
2.1. Positive Eigenschaften: Lebensmittelproduktion	
2.1.1. Hefen	4
2.1.2. Schimmelpilze	4
2.1.3. Bakterien	4
2.2. Negative Eigenschaften: Lebensmittelverderb	4
2.2.1. Hefen	4
2.2.2. Schimmelpilze	5
2.2.3. Bakterien	5
2.3. Lebensmittelinfektionen	6
2.3.1. Vorkommen	6
2.3.2. Symptome	7
2.4. Aufgaben zur Selbstkontrolle	11
3. Hygienemaßnahmen im Lebensmittelbereich	12
3.1. Maßnahmen zur Personalhygiene	13
3.1.1. Körperpflege	13
3.1.2. Händehygiene	13
3.1.3. Arbeitskleidung	18
3.1.4. Infektionskrankheiten	19
3.2. Maßnahmen zur Umgebungshygiene	19
3.2.1. Räumliche Anforderungen	19
3.2.2. Schädlingen vorbeugen	20
3.3. Hygienische Behandlung und Verarbeitung von LM	21
3.3.1. Temperaturen	21
3.3.2. Warenannahme	23
3.3.3. Lagerung	23
3.3.4. Verdorbene Lebensmittel	23
3.3.5. Eier	23
3.3.6. Aufschnitt	24
3.3.7. Rückstellproben nehmen	24

3.4.	Die Zwölf Gebote der Küchenhygiene	28
3.5.	Das HACCP-Konzept bei der Lebensmittelverarbeitung	30
3.5.1.	Identifizierung auftretender Risiken	30
3.5.2.	Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte	30
3.5.3.	Festlegung von Grenzwerten	30
3.5.4.	Überwachung der Kontrollpunkte	31
3.5.5.	Definition und Durchführung von Korrekturmaßnahmen	31
3.5.6.	Überprüfung des Systems (Verifikation)	31
3.5.7.	Dokumentation	31
3.5.8.	HACCP- Konzept für ein Kinderheim	32
3.6.	Aufgaben zur Selbstkontrolle	40
4.	Trinkwasserhygiene	41
4.1.	Problemfeld Trinkwassersystem	41
4.2.	Überwachung der Trinkwasserqualität	42
4.3.	Maßnahmen zur Aufrechterhaltung der Trinkwasserqualität	43
4.3.1.	Maßnahmen gegen Verunreinigungen durch Schmutz	43
4.3.2.	Maßnahmen gegen Verunreinigungen durch Schadstoffe	43
4.3.3.	Maßnahmen gegen Verunreinigungen durch Keime	45
4.4.	Wassersicherungspläne	45
4.5.	Aufgaben zur Selbstkontrolle	46
5.	Unterweisungen, Schulungen, Belehrungen	47
5.1.	Schulung von Mitarbeitern in Lebensmittelhygiene	47
5.2.	Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz	50
5.3.	Unterweisung von Bewohnern, Angehörigen, Ehrenamtlichen	54
5.3.1.	Bewohner	54
5.3.2.	Angehörige und Ehrenamtliche	55
5.4.	Aufgaben zur Selbstkontrolle	56
6.	Relevante Gesetze und Verordnungen für den Bereich Lebensmittelhygiene	57
6.1.	Das Infektionsschutzgesetz	57
6.1.1.	Belehrung zu Tätigkeitsverboten (§§ 42, 43)	57
6.1.2.	Hygienepläne (§ 36)	59
6.1.3.	Meldepflicht (§§ 6,7,8)	60
6.2.	Die Trinkwasserverordnung	61
6.2.1.	Geltungsbereich und Begriffe	61
6.2.2.	Anforderungen an die Beschaffenheit von Trinkwasser	62
6.2.3.	Pflichten aus der Trinkwasserverordnung	64
6.3.	EU- Lebensmittelhygienepaket u. Durchführungsverordnung	64
6.3.1.	Das EU- Lebensmittelhygienepaket	64
6.3.2.	Die Durchführungsverordnung	68
6.4.	Aufgaben zur Selbstkontrolle	75
7.	Lösungen zu den Aufgaben zur Selbstkontrolle	76

kompass Fernlehrgang

Hygienebeauftragte/r für die Hauswirtschaft in sozialen Einrichtungen

Autorin: Carola Reiner

Lehrheft 3

Hygiene bei Hausreinigung und Textilpflege

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1. Lernziele	3
2. Hygiene bei der Hausreinigung	4
2.1. Relevante Keime	4
2.2. Reinigung als Hygienemaßnahme	5
2.2.1. Der Sinner'sche Kreis	5
2.2.2. Inhaltsstoffe von Reinigungsmitteln	6
2.2.3. Die Wirkung von Tensiden	7
2.2.4. Maßnahmen gegen Keimverschleppung	8
2.3. Organisation der Reinigung	11
2.3.1. Leistungsverzeichnisse und Leistungsbeschreibungen	11
2.3.2. Qualitätskontrollen	13
2.3.3. Ergebnisorientierte Reinigung	14
2.4. Desinfektion als Hygienemaßnahme	18
2.4.1. Inhaltsstoffe von Desinfektionsmitteln	18
2.4.2. Desinfektionsfehler	19
2.5. Persönliche Hygiene der Reinigungskraft	19
2.6. Mitarbeiterschulungen	21
2.7. Aufgaben zur Selbstkontrolle	22
3. Hygiene bei der Textilpflege	23
3.1. Relevante Keime	23
3.2. Der Wäschekreislauf	25
3.3. Bearbeitung von Krankenhauswäsche	29
3.4. Pflege von Textilien in Heimen	31
3.4.1. Anwendbarkeit der BGR 500, Kap. 2.6	31
3.4.2. Die Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts	33
3.4.3. Umgang mit infektiöser Wäsche	34
3.5. Pflege von Berufskleidung	36
3.5.1. Organisationsformen	36
3.5.2. Kleidungsausgabeautomaten	37

3.6.	Aufbereitung von Reinigungstextilien	39
3.6.1.	Unterschiedliche Materialien	39
3.6.2.	Problematik bei Wischbezügen	39
3.6.3.	Vorgaben des Robert-Koch-Instituts	41
3.6.4.	Silberionen - die neue Wunderwaffe?	41
3.7.	Desinfektion von Textilien	44
3.8.	RAL und die „Gütegemeinschaft sachgemäße Wäschepflege“	46
3.8.1.	Haushalts- und Objektwäsche	46
3.8.2.	Krankenhauswäsche	47
3.8.3.	Wäsche aus Lebensmittelbetrieben	47
3.9.	RABC - Konzept bei der Textilpflege	48
3.10.	Umgebungshygiene	49
3.11.	Persönliche Hygiene der Wäschereimitarbeiterinnen	52
3.12.	Aufgaben zur Selbstkontrolle	53
4.	Bettenaufbereitung	53
4.1.	Betten in Hotels und Tagungshäusern	54
4.2.	Betten in Kindertagesstätten	55
4.3.	Betten in Seniorenheimen	56
4.4.	Krankenhausbetten	57
4.5.	Aufgaben zur Selbstkontrolle	64
5.	Hygiene bei der Heimtierhaltung	65
5.1.	Grundsätzliches	65
5.2.	Aussagen des Robert-Koch-Instituts	65
5.3.	Tiere und abwehrgeschwächte Bewohner	65
5.4.	Reinigungs- und Desinfektionspläne erweitern	66
5.5.	Was vor der Anschaffung zu klären ist	66
5.6.	Aufgaben zur Selbstkontrolle	67
6.	Lösungen zu den Aufgaben zur Selbstkontrolle	68

kompass Fernlehrgang

Hygienebeauftragte/r für die Hauswirtschaft in sozialen Einrichtungen

**Autorinnen: Carola Reiner und
Karin Beuting-Lampe**

Lehrheft 4

Hygienemanagement

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1. Lernziele	3
2. Was versteht man unter Hygienemanagement?	4
2.1. Kleine Geschichte des Hygienemanagements	4
2.2. Relevante Gesetze und Verordnungen des Hygienemanagements	6
2.3. Hygienemanagement als Teil des Qualitätsmanagements	13
2.4. Aufgaben zur Selbstkontrolle	15
3. Die Hygienebeauftragte in der Praxis	16
3.1. Aufgaben der Hygienebeauftragten	16
3.2. Wie viel Zeit steht mir zu?	20
3.2.1. Keine allgemeingültigen Vorgaben	20
3.2.2. Ein möglicher Anhaltspunkt	21
3.2.3. Ein Beispiel aus der Praxis	22
3.3. Hygienekonzept und Hygieneplan	22
3.3.1. Inhalte eines Hygienekonzepts	23
3.3.2. Klärung und Bekanntmachung der Kompetenzen	24
3.3.3. Erstaufnahme des Ist-Zustandes	25
3.3.4. Hygieneteam gründen	29
3.3.5. Behörden kontaktieren	30
3.3.6. Schwerpunkte für die weitere Arbeit festlegen	30
3.4. Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts zum Hygieneplan	31
3.5. Aufgaben zur Selbstkontrolle	33
4. Ausbruchsmanagement	34
4.1. Standards erarbeiten	34
4.2. Musterstandards	38
4.2.1. Musterstandard „Krätze“ für Senioreneinrichtungen	38
4.2.2. Musterstandard „Noroviren“ für Senioreneinrichtungen	40
4.2.3. Musterstandard „Flöhe“ für Kindertagesstätten	42
4.2.4. Musterstandard „Läuse“ für Kindertagesstätten	44

4.2.5.	Musterstandard „Clostridium difficile“ für ein Krankenhaus	46
4.2.6.	Musterstandard „Neue Grippe“ für ein Krankenhaus	48
5.	Mitarbeiterschulungen vorbereiten, durchführen und dokumentieren	50
5.1.	Was muss geschult werden?	50
5.2.	Schulungen selbst vorbereiten und durchführen	51
5.2.1.	Grobplanung	52
5.2.2.	Feinplanung	53
5.2.3.	Arbeiten mit der Moderationswand	54
5.2.4.	Brainstorming-Methoden	56
5.2.5.	Weiteres Handwerkszeug für Schulungen	60
5.3.	Zusammenarbeit mit externen Referenten	61
5.4.	Die Veranstaltung ausschreiben	61
5.5.	Die Rahmenbedingungen	63
5.5.1.	Verpflegung	63
5.5.2.	Seminarraum	63
5.5.3.	Teilnehmerliste	63
5.5.4.	Unterlagen für die Teilnehmer	64
5.5.5.	Teilnehmerbescheinigungen	64
5.6.	Terminplanung	65
5.7.	Aufgaben zur Selbstkontrolle	66
6.	Hygienebegehungen durchführen	67
6.1.	Begehungen vorbereiten, durchführen und dokumentieren	67
6.1.1.	Angekündigt oder überraschend?	67
6.1.2.	Checkliste und Bericht	68
6.1.3.	Muster-Checkliste für die Begehung einer Großküche	69
6.2.	Mikroorganismen sichtbar machen	74
6.2.1.	Abklatschuntersuchungen	74
6.2.2.	„Läppchentest“	75
6.2.3.	Kontaminierte Prüfkörper	75
6.3.	Aufgaben zur Selbstkontrolle	76
7.	Abfallmanagement	77
7.1.	Abfallkonzepte	77
7.2.	Das Abfallkonzept im Hygieneplan	79
7.3.	Aufgaben zur Selbstkontrolle	81
8.	Lösungen zu den Aufgaben zur Selbstkontrolle	82
9.	Weiterführende Informationen	87
9.1.	Glossar	87
9.2.	Quellen und Literaturempfehlungen	99