



# Auch dies ein Muss: Hygiene zu Hause

**Das Infektionsrisiko in Privathaushalten wird von Hygieneexperten fast durchgängig niedriger eingeschätzt als in Krankenhäusern und stationären Pflegeeinrichtungen. Dass sich aber auch Mitarbeiter ambulanter Pflegedienste, die ihre Patienten zu Hause aufsuchen, intensiv mit dem Thema Hygiene befassen müssen, macht der folgende Beitrag deutlich.**

Durch den hohen Kostendruck stationärer Pflegeeinrichtungen, die Umstrukturierung des Vergütungssystems von Krankenhäusern (DRGs) werden Menschen künftig früher aus der stationären Behandlung in den ambulanten Bereich entlassen. Zudem nimmt wegen des „demografischen Wandels“ die Zahl älterer und zu pflegender Menschen weiter zu.

## Geschwächtes Immunsystem

Dabei handelt es sich um eine Personengruppe mit eingeschränkten Abwehrmechanismen und zum Teil mehrfach bzw. vielfach ausgeprägten Vorerkrankungen. Eine besondere Rolle spielen heute bereits nosokomiale Infektionen – Infektionen, mit denen die Patienten künftig frühzeitig in den ambulanten Versorgungsbereich entlassen werden. Vor diesem Hintergrund müssen sich Pflegedienste verstärkt dem Hygienemanagement stellen. Hygienemanagement im ambulanten Bereich bedeutet neben der möglichen umfassenden Aufklärung das Erarbeiten von Hygieneplänen, die Umsetzung damit verbundener Hygienemaßnahmen und das Kontrollieren dieser auf ihre Wirksamkeit. Die Notwendigkeit eines Hygieneplanes, in dem innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionshygiene festgelegt sind, ergibt sich aus staatlichen wie berufsgenossenschaftlichen Vorgaben zum Arbeitsschutz sowie aus den Empfehlungen zur Prävention von Infektionen, die für alle medizinischen Einrichtungen gelten. In der Hauskrankenpflege spielen fünf Bereiche eine Rolle:

## Wohn- und Sanitärhygiene

Die allgemeine Wohn- und Sanitärhygiene ist das, was jeder Mensch zu Hause in seiner Wohnung tagtäglich betreibt. Hier geht es um das allgemeine Reinigen der Wohnung und Sanitärräume, das Reinigen von Flächen und Gegenständen. So wird sich der ambulante Anbieter von medizinisch-pflegerischen, aber auch hauswirtschaftlichen Tätigkeiten in der Zukunft fragen müssen, wie oft



Räume gesäubert werden müssen, und das im Hinblick auf hygienische Anforderungen. Auch wird er sich die Frage stellen müssen, wie werden die Räume gesäubert, welches Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel darf, sollte oder müsste verwendet werden und dann noch in welcher Konzentration. Auch die Frage, ob in der Reinigung und Säuberung von sanitären und anderen Räumen Unterschiede gemacht werden, welche Mittel für den Boden und welche Mittel für das Staubwischen verwendet werden.

## Lebensmittelhygiene

Hier geht es nicht nur um den Um-

gang, sondern auch um die Lagerung und die Verwertung von Lebensmitteln (z.B. Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eier). Es geht um die Einkäufe, die ambulante Dienste für die entsprechenden Patienten tätigen. Gerade im Umgang mit Lebensmitteln spielt die Hygiene eine wichtige Rolle. Das gilt auch für die Reinigung von Kontaktflächen, auf denen Lebensmittel zubereitet oder gegessen werden. Auch ist die Frage zu beantworten, ob der verwendete Spühhappen regelmäßig gewechselt wird, ebenso Ge-



schirrtuch und Handtuch. Und immer wieder wird die Frage nach einem Plan, nach der Frequenz und nach der Verantwortlichkeit laut.

## Persönliche Hygiene

Gründliches Reinigen, d.h. die Desinfektion der Hände vor und nach der durchzuführenden Tätigkeit, sollten heute eine Selbstverständlichkeit in ambulanten bzw. stationären Einrich-



tungen sein. Jeder Mitarbeiter weiß, dass es zum einen um den Selbstschutz, aber auch um die hygienischen Anforderungen im Umgang mit Menschen

geht. Auch hier stellt sich die Frage nach entsprechenden Richt- bzw. Leitlinien und natürlich immer wieder nach gesetzlichen Grundlagen, die unter Umständen in den einzelnen Rahmenverträgen aus dem Bereich SGB V bzw. SGB XI geregelt sind. Zur persönlichen Hygiene gehört ferner der Umgang mit eventueller Dienst- bzw. Privatkleidung. Wer ist für die Kleidung verantwortlich, wo wird sie gewaschen, darf sie in die normale Wäsche oder muss sie gereinigt werden?

### Maßnahmenhygiene

Für alle durchzuführenden medizinischen oder pflegerischen sowie hauswirtschaftlichen Maßnahmen, die von professionellen Kräften durchgeführt werden, ist es wichtig, den Punkt Hygiene vorn anzustellen. Hier geht es nicht nur um Injektionen, Punktionen der Haut, Verbandwechsel oder Inhalationen, nicht nur um Katheterisierung oder den Umgang und die Applikation bzw. Lagerung von Medikamenten oder Sondennahrung und Stoma-Pflege, hier geht es auch um grundpflegerische Maßnahmen, um nur einige zu nennen. So ist in ambulanten Diensten stets darauf zu achten, dass in allen Standards, Leitlinien und Richtlinien das wichtige Feld der Hygiene nicht ausgelassen wird, sondern möglichst praxisnah für Patient und Mitarbeiter geregelt wird. So sind Fragen, wie z.B., ob die Einrichtung auf dem neuesten wissenschaftlichen Stand der einzelnen Verrichtung ist, gerade in Bezug auf Desinfektionsmittel, Einwirkzeiten und Verträglichkeiten genauso wichtig wie das Überprüfen der Anforderungen, die aus entsprechenden Rahmenverträgen an ambulante Einrichtungen gestellt werden.

### Bürokratie oder Notwendigkeit?

Streitfragen um Vorwürfe wegen „falscher Hygiene“ werden in Zukunft, gerade bei Haftungsfragen – auch im ambulanten Bereich – eine Rolle spielen. Pflegedienste dürfen aus diesem Grund Hygienemanagement nicht als Belastung oder bürokratischen Ballast sehen. Wichtig ist auch, dass Leistungserbringer und Kostenträger hier an einem Strick ziehen.

**Thomas Meißner**

*Geschäftsführer Meißner & Walter*

*Häusliche Pflege GmbH, Berlin*

*Vorstandsmitglied im Arbeitgeberverband*

*im Gesundheitswesen (AVG) e.V.*

*www.meissner-walter.de*

# PINNWAND

## DESINFEKTION der Hände

Händewaschen mit Wasser und Seife reicht nicht aus, um die Hände völlig keimfrei zu machen. Um dies sicherzustellen, empfiehlt sich die Verwendung von speziellen Desinfektionsmitteln. Auf Hautverträglichkeit achten! Außerdem sollten regelmäßig Hautcremes aufgetragen werden, da Desinfektionsmittel die Haut austrocknen.

## SAUBERKEIT der Hände

Die Hände gründlich mit Seife unter warmem Wasser waschen, desinfizieren und anschließend mit Einweghandtüchern abtrocknen. Hände immer reinigen vor

- ▶ Beginn der Pflege,
- ▶ Zubereitung der Mahlzeiten,
- ▶ und nach dem Toilettenbesuch,
- ▶ Arbeiten mit eventuell mikrobiell behafteten Lebensmitteln, wie z.B. rohem Geflügel, Eiern, Fisch, Fleisch,
- ▶ dem Beenden der Pflege.

## FINGERNÄGEL – kurz

Diese sind aus hygienischen Gründen stets kurz geschnitten zu halten. Unter langen Nägeln können sich Keime ansammeln.

## MUNDSCHUTZ tragen

Ist die Pflegekraft erkältet, sollte sie während der Pflege des Pflegebedürftigen einen Mundschutz tragen. Tröpfcheninfektionen können so vermieden werden. Dem Patienten sollte erklärt werden, dass dies zu seiner Sicherheit geschieht.

## SCHMUCK – bitte weglassen

Schmuck an Händen und anderen Körperteilen – so schön er auch anzusehen ist – stellt eine große Verletzungsgefahr für Patienten und Mitarbeiter dar und ist eine nicht zu unterschätzende Infektionsquelle in der häuslichen Pflege.

## DESINFEKTION durchführen

Alle Gegenstände mit fester Oberfläche (wie Nachttisch, Waschbecken, Wanne, Spiegel, Toilette, Fußboden etc.) sollten regelmäßig mit Desinfektionsmitteln im Reinigungswasser gesäubert werden. Dabei unbedingt die vom Hersteller vorgegebenen Dosierungsanweisungen beachten.

## HAARE zusammenstecken

Auch Haare können Träger von Keimen sein. Daher sollten langhaarige Pfleger ihre Haare bei der Pflege zusammenstecken.

## SAUBERES von Unsauberem trennen

Die Vorbereitung von rohen tierischen oder pflanzlichen Lebensmitteln ist von der Zubereitung servierfertiger Mahlzeiten zu trennen.

## ABSTELLFLÄCHEN schaffen

Bei der Pflege braucht man viel Platz für Bettwäsche, Pflegehilfsmittel, Reinigungsmittel etc. Auch Urinflaschen und Bettpfannen gehören nicht auf den Boden. Daher ist für genügend Abstellfläche (Tische und Regale) zu sorgen.

## SPEISERESTE aufbrauchen

Diese sind innerhalb von zwei Tagen gänzlich aufzubrauchen. Beim Wiederaufwärmen auf mindestens + 65 °C erhitzen!

## Leicht verderbliche LEBENSMITTEL

Fleisch, Fisch und andere leicht verderbliche Lebensmittel sind immer unter + 5 °C im Kühlschrank aufzubewahren.

## WICHTIG

Alle Reinigungs-, Desinfektions- und Zubereitungsarbeiten müssen im Einverständnis mit den Gewohnheiten des Pflegebedürftigen einher gehen.