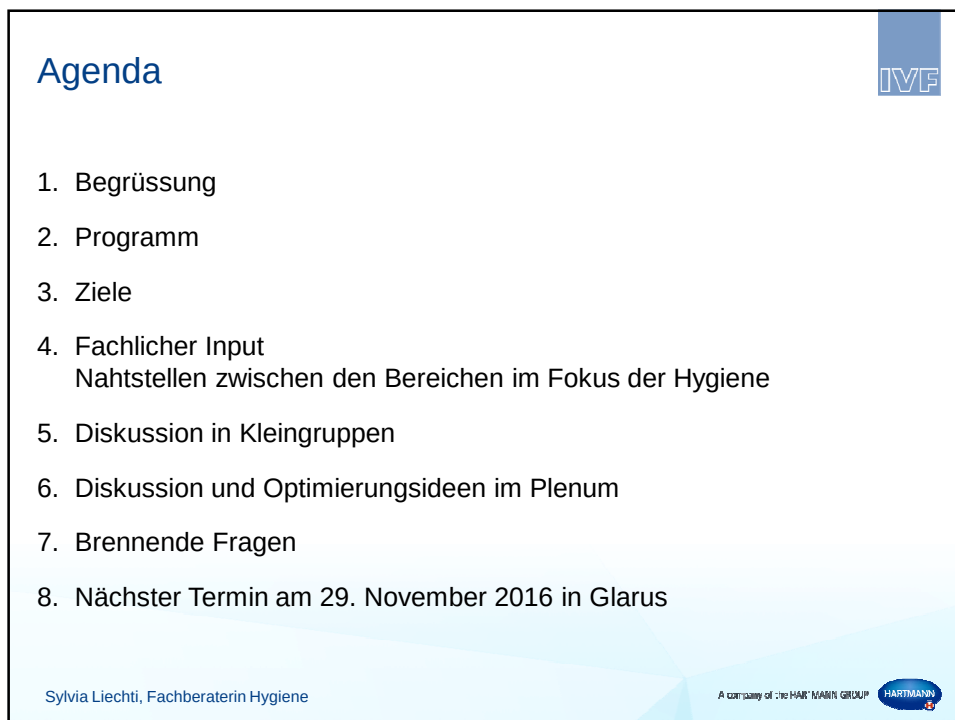
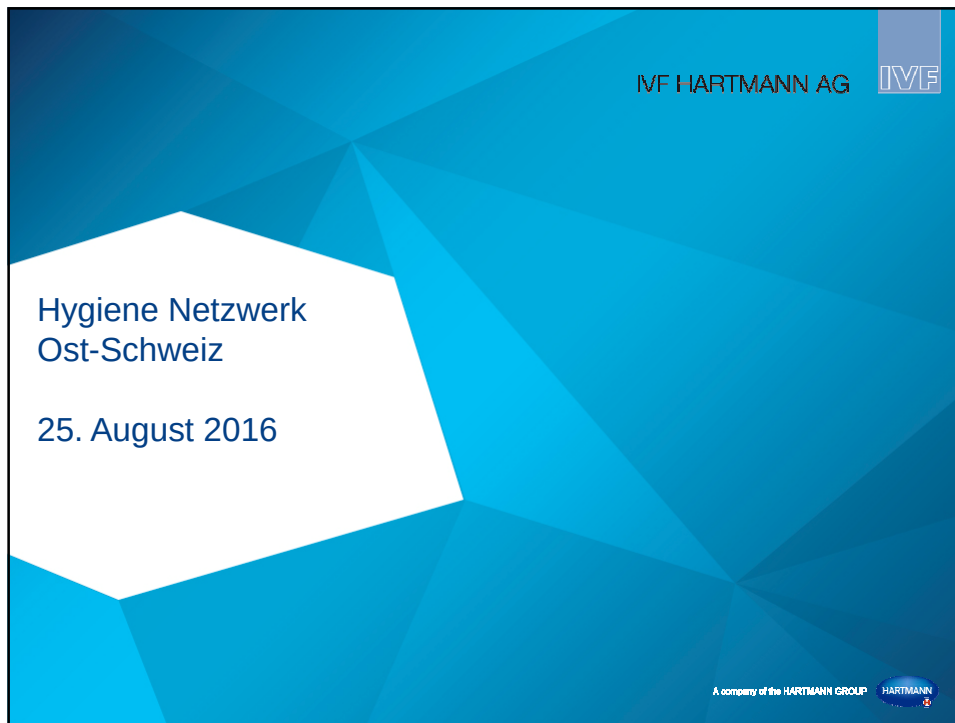




## Schnitt- oder Nahtstellen?

IVF



Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene

A company of the HARTMANN GROUP

HARTMANN

## Hygiene im Fokus der Schnittstellen

IVF

- Hygiene-Standardmassnahmen
  - Händehygiene
  - Umgang mit Schutzmaterial
  - Prävention Exposition mit blutübertragbaren Krankheiten, inkl. Massnahmen
  - Persönliche Hygiene
  - Desinfektion und Reinigung
  - Aufbereitung von Materialien und Gegenständen
  - Umgang mit Schmutzwäsche
  - Umgang mit Lebensmittel
  - Ver- und Entsorgung
- Umgang mit Infektionskrankheiten
- Handlungsanweisungen für Pflegehandlungen mit hygienischen Aspekten, wie z. Bsp. Blasenkatheter, Wunden
- Reinigungshandbuch

Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene

A company of the HARTMANN GROUP

HARTMANN

## Konzept - Definition



- Einen vorläufigen, nicht bis ins Detail ausgeführten Plan
- Sammlung von Leitsätzen oder Prinzipien oder Skizzierung eines Vorhabens
- Verbindliche Vorgehensweise für bestimmte Vorhaben
- Ein Konzept ist ein grober Plan, der die Massnahmen zur Erreichung eines Ziels auflistet oder beschreibt
- Klar umrissener Plan, Programm für ein Vorhaben
- Kurs, Plan, Programm, Vorgehensweise
- Als Konzept wird ein Planungsdokument bezeichnet, das aus den Grundlagen eines Vorhabens und seiner Ziele die Mittel und Wege definiert, mit denen diese Ziele erreicht werden können

Quellen: Wikipedia, Duden, Definiton online

Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene

A company of the HAN' MAIR GROUP

## Nahtstellen am Beispiel von Noroviren



|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Informationen</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪→ Bei Verdacht auf eine Norovirus-Infektion ist eine breite Information und die interne Organisation notwendig, um die Epidemie möglichst einzuschränken</li> <li>▪→ Sofortige Meldung an Geschäftsleitung</li> <li>▪→ Erfassung aller erkrankten Personen (Erfassungsblatt führen)</li> </ul>           |
| <b>Stuhl Diagnostik</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪→ Von zwei betroffenen Personen sollte umgehend eine Stuhluntersuchung vorgenommen werden</li> <li>▪→ Dies gemäss ärztlicher Verordnung</li> <li>▪→ Sind die Befunde Noroviren positiv kann auf weitere Untersuchungen verzichtet werden</li> </ul>                                                      |
| <b>Personal</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪→ Personal mit Symptomatik verlässt sofort den Arbeitsplatz und geht nach Hause</li> <li>▪→ Personal darf frühestens 48 Stunden nach Abklingen der Symptomatik wieder arbeiten</li> <li>▪→ Personal aus betroffenen Bereichen sollte, wenn möglich, nicht an anderen Stellen im Haus arbeiten</li> </ul> |

Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene

A company of the HAN' MAIR GROUP

## Nahtstellen am Beispiel von Noroviren



|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Schutz-<br/>massnahmen</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪→ Händedesinfektion mit einem noroviruswirksamen Händedesinfektionsmittel</li> <li>▪→ Schutzkittel, Handschuhe und Mundschutz bei direktem Kontakt mit Erkrankten, Erbrochenem oder Stuhlgang</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Desinfektion</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪→ Tägliche Desinfektion im Zimmer inkl. Sanitärbereich mit einem noroviruswirksamen Flächendesinfektionsmittel</li> <li>▪→ Gezielte sofortige Desinfektion bei Verunreinigung von Flächen durch Stuhl oder Erbrochenes</li> <li>▪→ 2-3x täglich Desinfektion von Flächen mit häufigem Handkontakt (Türfallen, Liftknöpfe, Handläufe usw.)</li> </ul>                                                                    |
| <b>Bewohner</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪→ Bewohner mit Brechdurchfall wie auch ihre Zimmernachbarn bleiben in ihren Zimmern (keine Verlegungen in Einzelzimmer vornehmen)</li> <li>▪→ Eigene Toilette (evtl. Nachtstuhl) für Erkrankte</li> <li>▪→ Symptomatische Bewohner dürfen Zimmer und Abteilung nur für dringliche Untersuchungen oder therapeutische Massnahmen verlassen</li> <li>▪→ Von Besuchen in anderen Zimmern ist dringend abzusehen</li> </ul> |

Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene

A company of the HAN' MAIN GROUP



## Nahtstellen am Beispiel von Noroviren



|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Besucher</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪→ Besuche bei symptomatischen Bewohnern und Mitbewohnern im gleichen Zimmer sind wenn möglich einzuschränken</li> <li>▪→ Die Besucher werden in der Händehygiene angeleitet</li> <li>▪→ Personen, die symptomatische Bewohner besuchen, können bei Bedarf eine chirurgische Gesichtsmaske tragen</li> <li>▪→ Personen, welche erkrankte Bewohner besuchen, müssen anschliessend das Haus unverzüglich verlassen (Kein Besuch bei anderen Bewohnern oder in der Cafeteria)</li> </ul> |
| <b>Wäsche</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪→ Entsorgung der Wäsche in Plasticksäcke</li> <li>▪→ Zum Transport den Sack in einen zweiten Sack verpacken (Doppelsacksystem)</li> <li>▪→ Mitteilung an die interne Wäscherei, damit sich dieses Personal schützen kann</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Abfall<br/>Geschirr</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪→ Abfälle werden nach ihren üblichen Richtlinien entsorgt</li> <li>▪→ Geschirr wird nach den üblichen Richtlinien entsorgt und aufbereitet (nicht unnötig herumstehen lassen)</li> <li>▪→ Bei Bedarf kann auch Einmalgebrauch-Geschirr verwendet werden</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                   |

Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene

A company of the HAN' MAIN GROUP



## Bereichsspezifische Anweisungen



1. Pflege  
>> Arbeitskleidung, Garderobe, Pausen, Entsorgung, Versorgung, Nachtwache
2. Hauswirtschaft  
>> Arbeitsabläufe, Tragen von Schutzmaterial, Desinfektionsmassnahmen
3. Küche  
>> Personenkreis mit Zutritt in Küche, Garderobe, Pausen, Menüpläne umstellen, Geschirr Rücktransport, Plateauservice
4. Wäscherei  
>> Personenschutz, Wäschetransport, Schmutzwäsche sortieren
5. Technischer Dienst  
>> Abfallentsorgung
6. Verwaltung  
>> Information gegen innen und aussen
7. Aktivierung  
>> Aushelfen wo nötig

Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene

A company of the HARTMANN GROUP



## Reinigung



- Dienstleister innerhalb des Betriebes
- Nahtstellen zu allen anderen Bereichen
- Leistungen – wer macht was und wie
- Haben alle das richtige Material und eine Anweisung?
- Stellung im Organigramm

Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene

A company of the HARTMANN GROUP



## Wäscherei

IVF



- Dienstleister innerhalb des Betriebes
- Intern oder extern?
- Nahtstellen zu Pflege und Mitarbeitenden aller Bereiche
- Grösster Diskussionspunkt ist grob verschmutzte Wäsche

Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene

A company of the HARTMANN GROUP



## Lebensmittel

IVF

- Essen ist wichtig, zentral, emotional
- Andere Ansichten durch die Überprüfung der öffentlichen Behörde
- Nahtstellen abhängig von den Arbeitsprozessen
  - Gastronomie Mitarbeitenden
  - Pflege
  - Cafeteria >> freiwillige Mitarbeitende
- Ausgabe der Lebensmittel
- Geschirr
- Rückgabe und/oder Aufbewahrung von Resten

Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene

A company of the HARTMANN GROUP



## Lebensmittel

IVF

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Kalte Speisen</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Die Lebensmittel abdecken oder verschliessen</li> <li>→ Mit Datum beschriften und sofort in den Kühlschrank stellen (nicht bei Raumtemperatur stehen lassen)</li> <li>→ Alle selbst datierten Speisen müssen gleichentags konsumiert werden</li> <li>→ Tagesprodukte, die nicht verzehrt wurden, sind spätestens am Folgetag zu entsorgen</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Warme Speisen</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Die Speisen dürfen nach der Anlieferung innert zwei Stunden nochmals erhitzt werden, anschliessend sind sie zu verzehren oder zu entsorgen</li> <li>→ Mittagessen dürfen nicht als Abendessen abgegeben werden</li> </ul>                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Resten</li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Von Bewohnern nicht oder teilweise verzehrte Speisen sind zu entsorgen</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                    |

Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene

A company of the HAN' MAIR GROUP

HARTMANN



Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene

A company of the HAN' MAIR GROUP

HARTMANN

## Resistente Bakterien



- Pflegespezifisch, wenig Bezug zu anderen Bereichen
- Ängste können entstehen
- Fremdsprachiges Personal in anderen Bereichen
- (Gute) Kommunikation und Information
- Keine besonderen Massnahmen im Langzeitbereich
- Hygiene Standardmassnahmen in der Regel ausreichend
- Möglicherweise erhöhte hygienische Massnahmen nach Einschätzung Risiko

Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene

A company of the HAN' MAIR GROUP



## Diskussion in Gruppen und Plenum



Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene

A company of the HAN' MAIR GROUP





## Zum Schluss



- Brennende Fragen
- Nächster Termin am 29. November 2016 in Glarus
- Thema Wäsche und Wäscherei



Kommt gut nach Hause!

Sylvia Liechti, Fachberaterin Hygiene

A company of the H&M GROUP

