

The Hartmann logo is located in the top left corner. It consists of the word "HARTMANN" in white, uppercase, sans-serif font, enclosed within a dark blue oval. To the right of the oval is a small white plus sign inside a dark blue circle.

HARTMANN



Hygiene Netzwerk Ost-CH



26. Oktober 2023

Sylvia Liehti

Begrüssung und Organisation

Planung 2024

Offene Fragen

Fachinput

Schnittstellen Lebensmittelhygiene

Weitere Schnittstellen Hygiene

Hygiene in den verschiedenen Bereichen

Was gilt für wen?

Hygiene Standardmassnahmen / Basishygiene



Hygiene Standardmassnahmen umfassen eine Reihe von Vorkehrungen, die bei einer möglichen oder sicheren Exposition mit Infektionserreger, Körperflüssigkeiten, Körpersubstanzen und Körpergewebe getroffen werden müssen



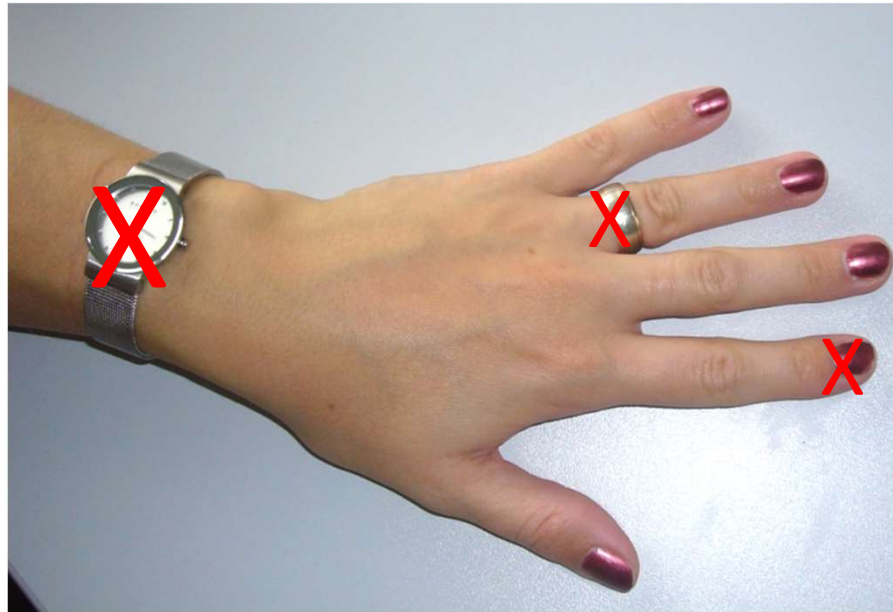
Hygiene Standardmassnahmen müssen bei allen Patienten (stationär, ambulant) und von allen mit der Betreuung von Patienten beauftragten Personen eingehalten werden, da theoretisch jeder Patient eine Quelle für Infektionserreger sein kann

Hygiene - Standardmassnahmen

- Händehygiene
- Persönliche Hygiene am Arbeitsplatz
- Handschuhe
- Schutzkittel
- Mund-Nasen-Schutz
- Schutzbrille
- Personalschutz
- Reinigung und Desinfektion
- Aufbereitung von Material
- Wäscheaufbereitung
- Abfallmanagement

Hygiene – was gilt für wen? Beispiel persönliche Hygiene

- Haare
- Kleider
- Schuhe
- Schmuck
- Fingernägel

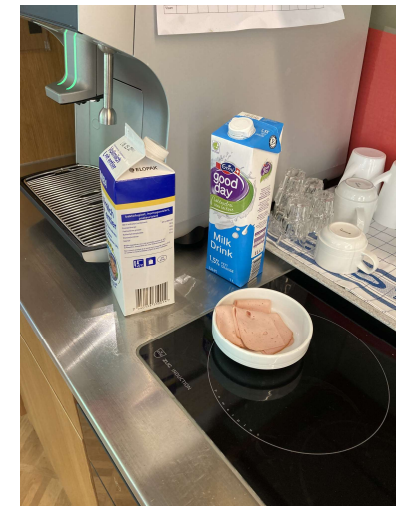
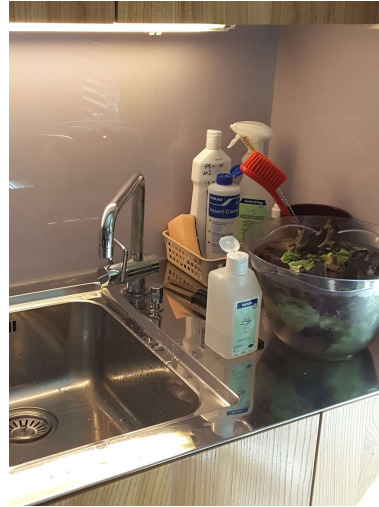
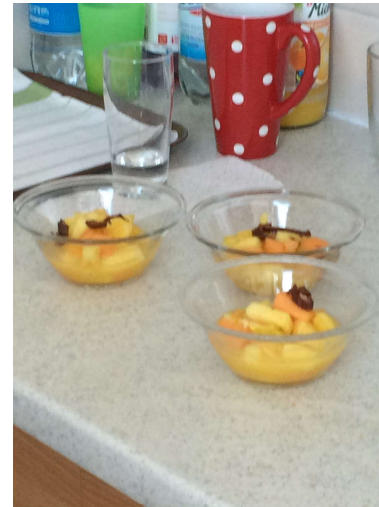


Was gilt für wen am Beispiel persönliche Hygiene

- Grundsatz
 - Die Massnahmen der persönlichen Hygiene müssen bei allen Infektions- und Kontaminationsgefährdenden Tätigkeiten eingehalten und umgesetzt werden
- Haare
 - Jeder und jede muss Haare ab Schulterlänge zusammenbinden und/oder hochstecken bei jeder Tätigkeit in seinem Arbeitsbereich
 - Gilt auch für lange Bärte
 - Ausnahme: Verwaltung, Pausen
- Kleider
 - Mitarbeitende tragen die entsprechende Bereichskleidung, welche sauber ist und regelmässig gewechselt wird
 - Bei Verunreinigung durch Körperausscheidungen muss sie sofort gewechselt werden
 - Keine langen Ärmel bei Tätigkeiten im Arbeitsbereich
 - Vorschriften beim Tragen von privater Kleidung sind nicht kontrollierbar, daher besser keine Aussagen dazu machen

Was gilt für wen am Beispiel persönliche Hygiene

- Schuhe
 - Schuhe müssen primär sauber und waschbar sein
 - Jeder Bereich muss zusätzlich seine Vorschriften einhalten
 - Küche, technischer Dienst usw.
 - Dies sind aber Arbeitssicherheitstechnische Aspekte
- Schmuck
 - Kein Schmuck an Händen und Unterarmen, Ketten und Ohrringe enganliegend und kurz
 - Alle Mitarbeitenden halten sich an die Vorschriften gemäss internem Hygienekonzept
 - Bei allen Tätigkeiten in seinem Arbeitsbereich
 - Ausnahme: Verwaltung, Pausen
- Fingernägel
 - Fingernägel müssen sauber und kurz geschnitten sein, kein Nagellack, keine Gelnägel
 - Alle bei Tätigkeiten in seinem Arbeitsbereich
 - Ausnahme: Verwaltung



Schnittstellen Lebensmittelhygiene

- Grundsatz
 - Die Hauptküche ist verantwortlich für die Lebensmittel, muss ebenso den Prozess überprüfen ab dann, wo die Lebensmittel die Küche verlassen
 - Daher, alle Massnahmen in Absprache mit dem Küchenchef
- Schnittstellen also zu Wohnbereichen, Speisesaal, Restaurant usw.
- Lagerung in den Wohnbereichen
 - Kühlkette nicht unterbrechen
 - Aufbewahrung nur abgedeckt und beschriftet (Datum, Name)
 - Aufbrauchfristen einhalten
 - Keine Abgabe von Lebensmittel an Bewohnende, welche nicht sachgemäss gelagert wurden
- Kühlschränke in den Wohnbereichen
 - Tägliche Kontrolle der Temperatur
 - Reinigung (Unterhalt und Grundreinigung)
 - Kontrolle der Lebensmittel im Kühlschrank
 - Wer macht was?

Schnittstellen Lebensmittelhygiene

- Abwaschmaschine Wohnbereiche
 - Was wird damit gewaschen/gereinigt?
 - Immer Normalprogramm, keine Eco- oder Schnellprogramme
- Lappen / Tücher
 - Wie oft und wer wechselt die Tücher?
 - Abwaschlappen nach jeder Mahlzeit
 - Abtrocknungstücher 1x täglich
- Cave
 - Thermoskrüge
 - Getränkekrüge
 - Getränkeflaschen
 - Offene Lebensmittel
 - Fachkompetenz Pflege versus Gastronomie
 - Aktivierung / Kochgruppen
 - Aufbewahrung ganzer Mahlzeiten

Planung 2024

Wann, wo, Thema

- Wann: Dienstag, 26. März 2024
- Wo: IVF HARTMANN AG, Neuhausen am Rheinfall, mit Logistikbesichtigung
- Thema: Wir werden genügend Zeit einplanen, damit der Austausch und ein fachlicher Input zu regulatorischen Vorgaben stattfinden kann.
Bitte plant selber genügend Zeit ein. Das Detailprogramm folgt.
Beginn ca. Mittagszeit mit Mittagessen.
Die IVF HARTMANN befindet sich ca. 5 Gehminuten vom Bahnhof Neuhausen am Rheinfall.
- Wann: Donnerstag, 24. Oktober 2024
- Wo: Alters- und Pflegeheim Rheinauen, Heimstrasse 10, 9444, Diepoldsau
- Thema: Bestimmen wir am Termin im März 2024



Helps. Cares. Protects.

Vielen Dank!

