Hygiene Netzwerk Zentral-CH

27. Oktober 2026

Sylvia Liechti

Hygienenetzwerk Zentral-Schweiz

Erfahrungsaustausch zu den Themen Hygiene & Infektionsprävention in der Langzeitpflege



Traktandenliste

- Fachlicher Input von Sylvia Liechti
- Überprüfung der Hygiene im Betrieb, Lebensmittelhygiene auf den Wohnbereichen, Persönliche Hygiene
- Offene Fragen
- Planung 2027

Liebe Hygiene-Netzwerkler:innen,

Wir freuen uns, euch zu unserem Treffen des Hygienenetzwerks Zentral-Schweiz einzuladen.

- Dienstag, 27. Oktober 2026
- 12:30 - 13:30 Uhr Stehlunch (Anmeldung dazu erforderlich)
- 13:30 - 16:30 Uhr Treffen Hygienenetzwerk
- Alterswohnheim Hungacher, Hungacher 1, 6375 Beckenried

PUBLIC

Überprüfung der hygienischen Massnahmen im Betrieb

- Harte Fakten
  - Hygienebeauftragte Person
  - Dokumente vollständig und regelmässig überprüft
  - Hygieneschulungen werden durchgeführt
  - Verbrauch von Händedesinfektionsmittel messen
  - Beobachtungen beim Hygienerundgang
  - Stimmen die Strukturen, damit die geforderten hygienischen Massnahmen eingehalten/durchgeführt werden können
  - Gibt es einen Punkt Hygiene auf der Checkliste für die Einführung neuer Mitarbeitenden

- Softe Fakten
  - Mitarbeitende befragen
  - Mitarbeitende beobachten
  - Menschen ändern ihr Verhalten, wenn sie wissen, dass sie Teil einer Untersuchung oder Beobachtung sind
  - Wenn Menschen wissen, dass sie beobachtet werden halten sie sich besonders streng an die Vorgaben
  - Dies führt häufig zu verzerrten Ergebnissen

Was überprüfe ich durch Fragen / Kontrolle

- Gibt es ein vollständiges Hygienekonzept, welches regelmässig evaluiert und überprüft wird durch eine Fachperson
- Ist das Hygienekonzept vollständig
- Sind die Quellenangaben vorhanden und aktuell
- Ist das Hygienekonzept verbindlich für alle Mitarbeitenden des Betriebes
- Wer ist verantwortlich für die Umsetzung und Einhaltung der Massnahmen

- Werden Hygieneschulungen regelmässig in allen Bereichen durchgeführt
- Sind Hygieneschulungen obligatorisch und werden diese dokumentiert

- Werden Hygienemängel schriftlich festgehalten
- Welches sind die Sanktionen, wenn sich Mitarbeitende nicht an die Vorgaben halten

- Wie hoch ist der Verbrauch von Händedesinfektionsmittel pro Tag und Bewohnerbett

Was überprüfe ich durch Fragen / Kontrolle

- Exposition mit blutübertragbaren Krankheiten
  - Gibt es eine Richtlinie für die Prävention
  - Sind die Mitarbeitenden geimpft und/oder informiert über Hepatitis B
  - Besteht eine Anweisung zum Vorgehen nach Exposition mit blutübertragbaren Krankheiten
  - Werden medizinische Abfälle der Kategorie «Sharps» korrekt entsorgt und gelagert

- Bewohnerbezogene Massnahmen
  - Gibt es Handlungsanweisungen für pflegerische, diagnostische, therapeutische Verrichtungen am Bewohnenden

Was beobachte ich auf dem Hygienerundgang

- Händehygiene
  - Werden für die Händedesinfektion Kittelflaschen benutzt
  - Sind Spender, wo nötig, vorhanden und werden diese regelmässig aufbereitet
  - Sind die Spender auf der korrekten Höhe angebracht und funktionsfähig
  - Werden nur Originalgebinde verwendet
  - Beobachten, je nach Vorgaben, ob alle eine Kittelflasche mittragen
  - Gibt es Spender für Waschlotion
  - Gibt es Hautpflege und/oder Hautschutz Crème

- Reinigung und Desinfektion
  - Gibt es Desinfektions- und Reinigungspläne
  - Wird die Durchführung von sporadischen Reinigungsarbeiten dokumentiert
  - Sind alle Gebinde (Reinigung und Desinfektion) korrekt beschriftet
  - Gibt es allen erforderlichen Orten ein Flächendesinfektionsmittel
  - Steht der Pflege Reinigungsmaterial zur Verfügung

Was beobachte ich auf dem Hygienerundgang

- Schutzmaterial PSA
  - Sind PSA (Handschuhe, Schutzkittel, Mund-Nasenschutz, Schutzbrillen) in ausreichender Menge sofort greifbar
  - Entsprechen die PSA den regulatorischen Vorgaben

- Persönliche Hygiene
  - Werden Berufskleider vom Betrieb zur Verfügung gestellt und vom Betrieb aufbereitet
  - Keine langärmligen Kleider bei der direkten Tätigkeit
  - Haare, ab Schulterlänge zusammengebunden und/oder hochgesteckt
  - Fingernägel, kurz geschnitten und ohne Nagellack, keine künstlichen Nägel
  - Kein Schmuck und Uhren an Händen und Unterarmen
  - Sind die Schuhe welche getragen werden abwaschbar

Was beobachte ich auf dem Hygienerundgang

- Umgang mit Lebensmittel in den Wohnbereichen
  - Gibt es Lebensmittelkühlschränke und werden diese regelmässig geprüft und kontrolliert
  - Gibt es eine Vorgabe der Küche, wie Lebensmittel für Bewohnende gelagert werden müssen
  - Gibt es eine Vorgabe der Küche zu Lappen- und Tücherwechsel und Aufbereitung von Geschirr in den Wohnbereichen

- Lagerung und Entsorgung
  - Werden Medizinprodukte und Sterilgutmaterial korrekt gelagert
  - Werden kontaminierte Materialien korrekt entsorgt
  - Ist die Abfallentsorgung fachgerecht organisiert

Wann muss ich intervenieren

- Mangelnde Compliance Händedesinfektion
  - Verbrauchszahlen
  - Beobachtungen
  - Hautprobleme

- Nicht Einhalten der Vorgaben im Hygienekonzept
  - Themenbeauftragte melden zurück
  - Persönliche Hygiene

- Fehlende oder nicht korrekte Infrastruktur
  - Spender am falschen Platz oder gar keine
  - Kittelflaschen werden nicht mitgetragen
  - Keine Flächendesinfektionsmittel vor Ort
  - Material wird nicht korrekt aufbereitet, resp. entsorgt

- Häufung von Expositionen mit blutübertragbaren Krankheiten (Stichverletzungen)

Positive Botschaften / Kritik

- Aufzeigen der Auswirkung von Hygienefehler
  - Infektionen
  - Mehraufwand
  - Kosten

- Warum hast du dies so gemacht?
  - Fehlendes Fachwissen
  - Wurde falsch informiert
  - Hat keine Kenntnis der Vorgaben (Hygienekonzept)
  - Wir haben es immer so gemacht

- Auch zu deinem eigenen Schutz
  - Hygienische Massnahmen dienen dem Schutz der Bewohnenden und Mitarbeitenden

- Kreativität kann zu «Hygienefehler» führen

Voraussetzungen für eine optimale Compliance in der Hygiene

- Klare Vorgaben >> Konzept
  - Kurz, knapp und zielgerichtet
  - Klare und unmissverständliche Sprache
  - Logisch, begründet, nachvollziehbar
  - Führungsinstrument

- Was kann bei Missachtung passieren?
  - Infektionen
  - Mehraufwand
  - Kosten

- Infrastruktur
  - Spender, Kittelflaschen für Händedesinfektion
  - Flächendesinfektionsmittel «ready for use»
  - Verfügbar wo nötig

Voraussetzungen für eine optimale Compliance in der Hygiene

- Aktionsplan
  - Jahresziele aufgeteilt in Teilziele
  - Schulungen
- Hygiene muss unterstützt werden von ganz oben
  - Führungsaufgabe
- Auf möglichst viele Personen verteilen >> Thementräger Hygiene
- Nur Massnahmen fordern, welche gemäss Datenlage effektiv sind
- Kontrollen durch Hygienevisiten, Hygienerundgänge und Fallbesprechungen
- Probleme erkennen und bearbeiten
- Verbrauch von Händedesinfektionsmittel messen
  https://www.ivf.hartmann.info/de-CH/wissen-news/desinfektion/handedesinfektion-compliance-rechner

Lebensmittelhygiene in den Wohnbereichen / Schnittstellen

- Zuständigkeiten
  - Grundsätzlich ist der Küchenchef verantwortlich, weil der Lebensmittelbereich in der Wohngruppe ebenso dem Lebensmittelgesetz untersteht.

- Reinigung und Kontrolle
  - Wer ist zuständig für die Reinigung im Wohnbereich (Küche)
  - Verfalldatenkontrolle
  - Wechsel von Putzlappen und Geschirrtücher
  - Reinigungsmaterial vorhanden

- Kühlschränke im Office der Wohnbereiche
  - Die Temperatur im Lebensmittelkühlschrank muss konstant 2° - 5° C betragen
  - Die Kühlschranktemperatur wird täglich gemessen und dokumentiert
  - Bei Abweichungen der Temperatur die definierten Massnahmen einleiten

- Benutzung der Kühlschränke durch Personal
  - Unproblematisch, sie müssen sich aber an die Weisungen halten (abdecken, anschreiben usw.)

Lebensmittelhygiene in den Wohnbereichen / Schnittstellen

▪ Kalte Speisen	▪ Die Lebensmittel abdecken oder verschliessen ▪ Mit Datum beschriften und sofort in den Kühlschrank stellen (nicht bei Raumtemperatur stehen lassen) ▪ Alle selbst datierten Speisen müssen gleichentags konsumiert werden ▪ Tagesprodukte, die nicht verzehrt wurden, sind spätestens am Folgetag zu entsorgen
▪ Warme Speisen	▪ Die Speisen dürfen nach der Anlieferung innert zwei Stunden nochmals erhitzt werden, anschliessend sind sie zu verzehren oder zu entsorgen ▪ Mittagessen dürfen nicht als Abendessen abgegeben werden
▪ Resten	▪ Von Bewohnern nicht oder teilweise verzehrte Speisen sind zu entsorgen

Persönliche Hygiene am Arbeitsplatz

▪ Kleidung	▪ Die Berufskleidung muss täglich gewechselt werden, bei optischer Verschmutzung oder Kontamination mit Blut oder Körperflüssigkeiten sofort
▪ Haar	▪ Nach vorne fallendes halblanges oder langes Haar zusammenbinden oder hochstecken ▪ Lange Barthaare zusammenbinden
▪ Schuhe	▪ Bei optischer Verschmutzung reinigen und falls nötig desinfizieren
▪ Armbanduhren, Armschmuck, Fingerringe, lange Halsketten und lange Ohrringe	▪ Dürfen während der Arbeitszeit nicht getragen werden ▪ Ausnahme: Ehe- und Partnerringe
▪ Fingernägel	▪ Fingernägel müssen kurz geschnitten sein ▪ Künstliche Fingernägel, Gel-Nägel und Nagellack sind während der Arbeit nicht erlaubt

PUBLIC

Datenlage zu Fingernägeln

- Das Robert Koch-Institut empfiehlt, im Einvernehmen mit anderen internationalen Organisationen, gegelte Fingernägel mit lackierten Fingernägeln gleichzusetzen und in Risikobereichen von Krankenhaus und Arztpraxis zu untersagen. Personen, die Patienten behandeln und pflegen, sollten demnach auf nicht transparenten (farbigen) Nagellack sowie gegelte Fingernägel verzichten, weil Verschmutzungen nicht sichtbar sind und eine notwendige Entfernung dann unter Umständen unterbleibt.
  Quelle: Robert Koch-Institut FAQ "Welche Risiken gibt es bei lackierten Nägeln?«

- Eine Studie bezüglich der Gefahr lackierter Fingernägel:
  https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/15061412/

- Ob Nagellack oder Gelnägel bei einer konkreten (Pflege-)Tätigkeit zulässig sind, ist letztendlich im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung festzulegen.
  https://www.komnet.nrw.de/_sitetools/dialog/14959

Datenlage zu Fingernägel

- Die deutsche Gesellschaft für Krankenhaushygiene (DGKH) schreibt bezüglich der Gelnägel folgendes:
  "Nagellack und (künstliche) Fingernägel
  Verschiedene Studien belegen, dass Nagellack und künstliche Fingernägel eine Besiedlung mit potenziell pathogenen Erregern und Pilzen fördern. Erregerübertragungen mit nachfolgenden Infektionen bei Patienten wurden berichtet. Lange Fingernägel können darüber hinaus zu Patientenverletzungen führen.
  Auf Grund dieser Argumente sind Nagellack, künstliche Fingernägel (auch Gel und Frenching o.ä.) grundsätzlich zu verbieten, wenn das Personal direkten Patientenkontakt hat. Naturfingernägel sind kurz und sauber zu tragen.
  https://www.krankenhaushygiene.de/informationen/fachinformationen/empfehlungen-der-dgkh/279

- Die KRINKO nimmt Stellung zu künstlichen Fingernägeln, jedoch erwähnt sie hier nicht speziell Gelnägel.
  https://www.rki.de/DE/Themen/Infektionskrankheiten/Krankenhaushygiene/KRINKO/Empfehlungen-der-KRINKO/Basishygiene/Tabelle_Haendehyg_Rili.html

Planung 2027

Nächste Termine

- Wann: Donnerstag, 08. April 2027
- Wo: Betagtensiedlung Huwel, Huwel 8, 6064 Kerns
- Thema: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz aus rechtlicher Sicht
  Aufbewahrung von Desinfektionsmittel, Lagerhaltung, Sicherheitsdatenblätter, Legionellen

- Wann: Dienstag, 19. Oktober 2027
- Wo: Allmendpark Alpnach oder Paraplegiker Zentrum Nottwil, noch nicht fix
- Thema: Noch nicht bestimmt