

## Leitlinie Hygiene



### 1 Einleitung

Im Leitbild des AltersZentrums St. Martin steht:

- Die Bewohnerinnen und Bewohner sollen sich im St. Martin geborgen fühlen.
- Wir bieten unseren Bewohnerinnen und Bewohnern ein umfassendes Dienstleistungsangebot, das eine individuelle Lebensqualität ermöglicht.

Mit der Leitlinie Hygiene wird das Bewusstsein betreffend Hygiene für den Alltag geweckt und die Mitarbeitenden werden somit in ihren Aufgaben geschult und gestärkt. Die Leitlinie hilft mit, die definierte Qualität zu gewährleisten. Sie dient als Informationspapier und weist auf detaillierte Informationen bzw. Ergänzungen hin.

### 2 Grundhaltung

Das AltersZentrum St. Martin ist eine Pflege- und Betreuungsinstitution, in der sauber und hygienisch gearbeitet wird. Dabei wird das Zuhause der Bewohnerinnen und Bewohner respektiert.

### 3 Definition des Begriffs Hygiene

Das Wort Hygiene stammt aus dem Griechischen und bedeutet «gesund(e Kunst)». Es ist von Hygiéia, der griechischen Göttin der Gesundheit, abgeleitet.

Laut Definition der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie versteht man darunter «die Lehre von der Verhütung der (Infektions-)Krankheiten und der Erhaltung, Förderung und Festigung der Gesundheit.»

### 4 Ziel der Leitlinie

- Die Leitlinie Hygiene zeigt die Haltung und den Umgang zum Thema Hygiene im AltersZentrum St. Martin auf und verweist auf weiterführende Dokumente.
- Die hygienerelevanten Methoden und Abläufe sind definiert und transparent.
- Mit dem Einhalten der Leitlinie Hygiene wird die Gesunderhaltung angestrebt und ein Verschleppen von Keimen reduziert. Der gesundheitliche Schutz und das damit verbundene Wohlbefinden der Bewohnerinnen und Bewohner, der Mitarbeitenden sowie der Angehörigen und Gäste wird damit gewährleistet und gefördert.

## 5 Zuständigkeit, Schulung und Kontrolle

Um die Hygiene nachhaltig gewährleisten zu können, ist eine klare Zuständigkeit notwendig. Folgende Fachbereiche sind für die jeweiligen fachlichen Vorgaben sowie für die Schulungen verantwortlich:

- Übergreifende Themen ⇒ Leiterin Hotellerie
- Pflege ⇒ Leiterin Pflege Betreuung
- Reinigung ⇒ Leiterin Hauswirtschaft
- Wäscheversorgung ⇒ Leiterin Hauswirtschaft
- Lebensmittelhygiene ⇒ Leiter Küche
- Liegenschaften ⇒ Leiterin Hotellerie

Für das Einhalten der Vorgaben im Alltag ist die jeweilige vorgesetzte Stelle gemäss Organigramm zuständig.

## 6 Themen in den einzelnen Bereichen

Folgende Themen in den einzelnen Bereichen sind hygienerelevant:

### 6.1 Übergreifende Themen

#### Händehygiene

Die Händehygiene ist ein zentraler Punkt in der Hygiene. Die «Anleitung zur korrekten Händehygiene» zeigt die detaillierte Handhabung.

#### Personalhygiene

Die Einhaltung der personal-hygienerelevanten Punkte ist wichtig für ein hygienisches Arbeiten, aber auch für ein korrektes Erscheinungsbild der Mitarbeitenden. Sie sind im Merkblatt «Regeln für das Personal im AltersZentrum St. Martin» aufgelistet.

#### Desinfektionsplan

Der Desinfektionsplan gibt Auskunft über die Desinfektionsmassnahmen im AltersZentrum St. Martin.

#### Hygieneordner

Dieser Ordner enthält die wichtigsten Merkblätter zu den diversen organisatorischen Anweisungen bezüglich Hygiene und Haushalt.

#### Beratung

Die Leitung Pflege Betreuung und die Leitung Hotellerie stehen in Kontakt mit externen Auskunftsstellen, welche sie für Spezialfälle angehen können und wo sie entsprechende Informationen und Hilfestellungen erhalten.

### 6.2 Pflege

#### Pflegegrundsätze / Standards

Die Pflege wird nach den aktuellen Pflegegrundsätzen sowie nach den hausintern festgelegten Standards ausgeführt. In den Standards sind die hygienerelevanten Punkte hinterlegt.

#### Haushaltführung

Der Haushaltordner gibt Auskunft über die Haushaltführung in den einzelnen Pflegewohngruppen.

### **Öffentliche Sanitär- und Ausgussräume**

Die öffentlichen Sanitär- und Ausgussräume auf den Abteilungen sind unterteilt in eine saubere und eine schmutzige Zone. Die Reinigung dieser Räume findet täglich statt.

### **Medizinische Geräte**

Der Einsatz und der Unterhalt der einzelnen Geräte sind in einer Checkliste festgehalten.

### **Sterilgut**

Im Haus ist Einweg-Sterilgut im Einsatz.

### **Pandemie / Epidemie**

Im Sicherheitshandbuch befindet sich das Dokument «Pandemie-Epidemie und weitere ansteckende Krankheiten – Anweisung».

### **Isolationen**

Im Hygiene-Handbuch sind Unterlagen zum Thema Isolation zu finden.

### **Tiere im Alltag**

Tiere auf den Pflegeabteilungen sowie im Betreuten Wohnen sind nach Möglichkeit erlaubt (siehe Leitlinie Tiere). Dabei achten wir auf eine saubere Tierhaltung und gesunde Tiere.

## **6.3 Reinigung**

### **Übersicht über die Reinigungsorganisation**

Die Tabelle «Zuständigkeiten betreffend Reinigung» zeigt die Arbeitsteilung zwischen den Bereichen auf.

### **Reinigungsmethoden und -abläufe**

Im Hauswirtschaftshandbuch sind die Reinigungsmethoden und -abläufe für die Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung festgelegt.

### **Reinigungsmittel und -geräte**

Wir arbeiten mit zeitgemässen, professionellen und gut gewarteten Reinigungsmaschinen -utensilien und verwenden definierte Reinigungsmittel für die entsprechenden Arbeiten.

## **6.4 Wäscheversorgung**

### **Wäschehandbuch**

Im Hauswirtschaftshandbuch sind basierend auf den Wäschekreislauf die notwendigen Hygiene-Massnahmen definiert: Wäsche-Vorsortierung auf den Abteilungen, Transport, Feinsortierung in der Wäscherei, Waschprogramme, Wahl der Waschmittel und -dosierung und der chemischen und thermischen Wäschedesinfektion sowie die räumliche Unterteilung der Wäscherei in Schmutz- und Sauberzone.

## **6.5 Lebensmittelhygiene**

### **Lebensmittelhygiene-Handbuch**

Im Lebensmittelhygiene-Handbuch sind die hygienerelevanten Punkte zu den Themen Wareneingang, Lagerung, Produktion, Abgabe, Entsorgung, Geschirreinigung, Küchenreinigung, Geräteunterhalt und persönliche Hygiene, Schulungen und Lebensmittelproben festgehalten, und die entsprechenden Arbeitspapiere und Kontrolllisten dokumentieren deren Einhaltung.

Dieses Handbuch beinhaltet die Handhabung der Vorgaben in den Bereichen Küche, Restauration, Pflegeabteilungen und Mahlzeitendienst der Spitex.

### **Lebensmittelinspektion**

Die Lebensmittelinspektion kommt unangemeldet vorbei und kontrolliert die Einhaltung des Selbstkontrollsystems. Die Berichte zeigen, ob alle lebensmitteltechnischen Fragestellungen in Ordnung oder allenfalls Korrekturen notwendig sind. Dieser Bericht ist Teil der Qualitätsnachweise.

## **6.6 Infrastruktur (Technik, Hauswartung und Umgebung, ICT)**

### **Entsorgung**

Das Übersichtsblatt gibt Auskunft über die korrekte Handhabung der diversen Abfallarten. Die verschiedenen Entsorgungsräume ermöglichen eine einfache und saubere Trennung.

### **Wasserqualität / Legionellen-Vorsorge**

Mit Boiler-Temperaturen über 65° C wird die einwandfreie Wasserqualität gewährleistet und damit Legionellen vorgebeugt. Die Entkalkungsanlage und die Wasserfilter werden regelmäßig gewartet.

### **Lüftung**

Die Lüftung wird nach Vorgabe gewartet, um ein Verbreiten von gesundheitsschädlichen Keimen über die Luft zu verhindern.

### **Wartung**

Das Wartungshandbuch gibt Auskunft über die geplante Instandhaltung sowie über die vorhandenen Serviceabonnemente, um jederzeit funktionstüchtige Geräte zu gewährleisten.

### **Schädlingsbekämpfung**

Bei Bedarf wird mit externen Spezialisten zusammengearbeitet.

### **Notfalldienst**

Der Notfalldienst rund um die Uhr sichert den korrekten und unterbruchfreien Betrieb der Maschinen und Geräte.

## **7 Übersicht über die Unterlagen betreffend Hygiene im AltersZentrum St. Martin**

- Hygieneordner  
(u. a. mit Desinfektionsplan, Anleitung Händehygiene, Regeln für das Personal im Alterszentrum St. Martin, Übersichtsblatt Entsorgung, Checkliste Handhabung medizinische Geräte, Isolationen)
- Beratungsstellen betreffend Hygiene
- Handbuch Pflege Betreuung
- Haushaltordner
- Sicherheitshandbuch
- Leitlinie Tiere
- Hauswirtschaft-Handbuch (Wäscherei und Reinigung)
- Lebensmittelhygiene-Handbuch
- Handbuch Infrastruktur