

Johann Weigert

Hygienemanagement und Infektionsprophylaxe

Ein praktischer Leitfaden
für teil- und vollstationäre Pflegeeinrichtungen



pflege

S
schlütersche

Johann Weigert

Hygienemanagement und Infektionsprophylaxe

Johann Weigert

Hygienemanagement und Infektionsprophylaxe

Ein praktischer Leitfaden für
teil- und vollstationäre Pflegeeinrichtungen

schlütersche

Bibliografische Information Der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

ISBN 3-89993-148-3

Johann Weigert ist Lehrer für Alten- und Krankenpflegesschulen, Heimleiter und TQM-Auditor® für den Bereich Sozial- und Gesundheitswesen. Er ist derzeit bei der DANA Senioreneinrichtungen GmbH in Hannover als leitender TQM-Auditor® beschäftigt.



© 2005 Schlütersche Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG,
Hans-Böckler-Allee 7, 30173 Hannover

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden. Die im Folgenden verwendeten Personen- und Berufsbezeichnungen stehen immer gleichwertig für beide Geschlechter, auch wenn sie nur in einer Form benannt sind. Ein Markenzeichen kann warenrechtlich geschützt sein, ohne dass dieses besonders gekennzeichnet wurde.

Satz: PER Medien+Marketing GmbH, Braunschweig
Druck und Bindung: Druckhaus »Thomas Müntzer« GmbH, Bad Langensalza

Inhalt

Vorwort	11
1 Einleitung	15
1.1 Ermittlung und Umsetzung externer Anforderungen	18
1.2 Integration des Hygienemanagements in das interne Qualitätsmanagement	22
1.3 Hygienemanagement als Führungsaufgabe	31
1.3.1 Managementanforderungen zum Arbeitsschutz (MAAS-BGW)	33
1.3.2 Arbeitsschutz- und Hygienekommission	37
1.4 Dokumentationsaufbau zur Hygiene und Infektionsprophylaxe	41
1.4.1 Hygienerahmenplan	43
1.4.2 Qualitätsziele nach dem Hygienerahmenplan	47
1.4.3 Gliederungsstruktur für einen Hygienerahmenplan	48
1.5 Hygieneplan mit systemspezifischen Anforderungen	51
1.5.1 Standardisierte Reinigungs- und Desinfektionspläne	56
1.5.2 Desinfektionsmittel und -verfahren	63
1.5.3 Desinfektion von Flächen und anderen Gegenständen	71
1.6 Arbeitsplatz- und tätigkeitsbezogene Unterweisung	76
1.6.1 Inhalte der Unterweisungen in den einzelnen Abschnitten (A–C)	79
2 Die Rolle des Hygienebeauftragten	81
2.1 Schlüsselqualifikationen von Hygienebeauftragten	86
2.1.1 Weiterbildung von Hygienebeauftragten	87
2.2 Vertrauen ist gut – Kontrolle aber manchmal besser	89
2.2.1 Hygienezeitung	95
2.3 Qualitätsverbesserungen initiieren	97
2.3.1 Der PDCA-Zyklus als kontinuierlicher Verbesserungsprozess	99
3 Anforderungen einer Hygieneplanung	101
3.1 Anforderungen an Gebäude, Räume und Ausstattung	101
3.2 Anforderungen im Rahmen der allgemeinen Infektionshygiene	103
3.3 Anforderungen an die Mitarbeiter und Einsatz der Schutzausrüstung ..	105
3.3.1 Postexpositionsprophylaxe	108
3.4 Organisatorische Anforderungen und Maßnahmen zur Hygiene	111
3.5 Verfahrensspezifische infektionshygienische Maßnahmen	114
3.5.1 Verbandwechsel und Wundversorgung	115
3.5.2 Körperpflege und -hygiene	118
3.5.3 Mundpflege und -hygiene	119
3.5.4 Ernährung eines Klienten mittels Sonde (PEG-Anlage)	121

3.5.5	Katheterismus und Katheterpflege	122
3.5.6	Blasenspülung und Blaseninstillation	125
3.5.7	Infusionen und Injektionen	125
3.5.8	Pneumonieprophylaxe	127
3.5.9	Absaugen aus Mund- und Rachenraum	128
3.5.10	Klienten mit Tracheostoma	130
3.5.11	Sauerstoffverabreichung	131
3.5.12	Stomapflege	133
3.6	Externe Dienstleister in der stationären Pflege	134
3.7	Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz	135
3.8	Ärztliches Zeugnis vor Aufnahme von Klienten	136
3.9	Meldepflicht gemäß § 8 Infektionsschutzgesetz	136
4	Händehygiene und Händedesinfektion	139
4.1	Grundsätzliches zur Händehygiene	139
4.2	Händedesinfektion »Erst desinfizieren – dann waschen«	141
4.2.1	Methoden der hygienischen Händedesinfektion	142
4.2.2	Ablauf einer hygienischen Händedesinfektion	143
4.2.3	Händedesinfektion bei Norovirus-Infektionen und multiresistenten Keimen	145
4.3	Hautpflege und -schutz	147
5	Instrumentenaufbereitung und Instrumentenwartung	149
5.1	Reinigung und Desinfektion von Instrumenten	150
5.1.1	Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsverfahren	151
5.2	Ablauf einer chemischen Instrumentendesinfektion	153
5.2.1	Grundsätzliches zur Instrumentenaufbereitung	154
5.3	Lagerung von Sterilgut und Kontaminationsschutz	155
6	Objekt- und Unterhaltsreinigung einer Pflegeeinrichtung	157
6.1	Reinigungsverfahren und -system	159
6.1.1	Grundsätze bei der Unterhaltsreinigung	161
6.1.2	Rüsten der Systemwagen (Zweistufiges Wischsystem)	162
6.1.3	Beispiel für einen Reinigungsablauf	163
6.2	Reinigungsrythmus	164
7	Hygienemaßnahmen in der Wäscherei	165
7.1	Wäschehygiene	166
7.1.1	Grundsätzliches zur Wäscheaufbereitung	167
7.2	Fremdvergabe von Wäsche	168

8 Eigenkontrollkonzept nach der LMHV	171
8.1 Grundsätzliches im Lebensmittelbereich	173
8.2 Schädlingsprophylaxe und -behandlung (Monitoring)	175
8.2.1 Allgemeine Anforderungen zur Abfallbeseitigung	176
8.2.2 Klassifizierung der Abfälle in Pflegeeinrichtungen	177
9 Wirksamkeitsüberprüfungen und hygienische Überwachungen	179
9.1 Mikrobiologische Überwachungen	181
9.1.1 Testprinzip von Desinfektionsgeräten	182
9.1.2 Durchführung der Prüfung mit Prüfkörper	183
9.2 Trinkwasserhygiene und Legionellenprophylaxe	184
9.2.1 Legionärskrankheit – Legionellose	186
9.2.2 Maßnahmen zur Legionellenprophylaxe	189
10 Auftreten bestimmter Infektionskrankheiten	191
10.1 Verfahrensspezifische Hygieneanleitungen – Krätze (Scabies)	194
11 Umgang mit Gefahrstoffen	197
11.1 Gefahrstoffverzeichnis	201
11.1.1 Erstellung eines Gefahrstoffverzeichnisses	201
11.2 Sicherheits- und Gesundheitsschutzkennzeichnung	202
11.3 Sicherheit durch Betriebsanweisungen	204
11.4 Gefährdungsermittlung und -beurteilung	206
12 Tierhaltung	209
13 Umgang mit Verstorbenen	211
14 Arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchungen	213
14.1 Arbeitsmedizinische Vorsorgekartei	213
15 Übersicht zu Vorschriften und Regelwerken	215
Abkürzungsverzeichnis	219
Begriffsbestimmungen	225
Gesetze, Verordnungen, Vorschriften, Regeln und Informationen	237

Sonstige Empfehlungen und Literatur	239
Internetadressen	240
Auswahl von Kontaktadressen	242
Anhang	245
A 1: Checkliste: Hygienevisite – Funktionsräume und -bereiche	246
A 2: Checkliste: Hygienevisite – Dienstzimmer	253
A 3: Checkliste: Klientennahe Hygienevisite	264
A 4: Muster-Betriebsanweisung zu einem Händedesinfektionsmittel	271
A 5: Muster-Betriebsanweisung zu einem Flächendesinfektionsmittel	272
A 6: Muster-Betriebsanweisung zu Verhalten bei Arbeitsunfällen	273
A 7: Muster-Betriebsanweisung Vorgehen nach Nadelstich- oder Schnittverletzungen	274
A 8: Hygiene-Auditcheckliste	275
A 9: Hygienechecklisten (1–16)	296
Register	313

Dieses Werk ist Herrn Dr. Yazid Shammout
und all den Mitarbeitern in den
Pflegeeinrichtungen und Seniorenresidenzen
der DANA Senioreneinrichtungen GmbH
gewidmet.

Vorwort

Hygienemanagement und Infektionsprophylaxe gelten als ein wichtiger und unentbehrlicher Teil des Qualitätsmanagements und der internen Qualitätssicherung für alle ambulanten, teil- und vollstationären Pflegeeinrichtungen. Auch wenn sich dieses Werk primär auf die stationäre Pflege bezieht, sind Teilaspekte selbstverständlich auch für die ambulante Pflege von Gültigkeit.

Dieses Buch dient als Umsetzungshilfe und Anleitung zur internen Qualitätssicherung in den Pflegeeinrichtungen bezüglich Hygiene und Infektionsschutz und angrenzender Sachgebiete. Ein besonderes Anliegen ist es dabei, die Anforderungen aus dem Arbeits- und Gesundheitsschutz in ein bestehendes Hygienemanagement zu integrieren sowie Ansätze zur Implementierung anhand von Praxisbeispielen aufzuzeigen.

Angepasst an die einrichtungsspezifischen Verfahren, Gegebenheiten und infrastrukturellen Rahmenbedingungen sind die Maßnahmen und die Einhaltung der Infektionshygiene als ein sehr wichtiger Maßnahmenkomplex im Sinne einer Selbstverpflichtung jeder Leitung (Träger) zu verstehen. Besonderer Aufmerksamkeit bedarf es, die infrastrukturellen und personellen Voraussetzungen sowie die Arbeitsumgebung (bauliche, apparativ-technische Voraussetzungen) der Mitarbeiter bei der Implementierung eines Hygienemanagements zu berücksichtigen. Denn die Maßnahmen zur Einhaltung der Infektionshygiene erfordern die Integration von Arbeitsschutzanforderungen und die Förderung der Gesundheit (Gesundheitsschutz) durch die Arbeitsplatzgestaltung und ihrer Bedingungen!

Hygiene wird als eine präventive Aufgabe verstanden, die im Wesentlichen der Sicherheit und Gesunderhaltung der Klienten und auch der Mitarbeiter dient. Die Einhaltung der Infektionshygiene erfordert einige Überwachungstätigkeiten sowie das richtige Verstehen von Hygienevorschriften. Allerdings ist neben der Überwachung auch die Anleitung (i. S. von Befähigung) und Beratung der Mitarbeiter ein außerordentlich wichtiger Aspekt, der häufig von den Hygienebeauftragten übernommen werden muss.

Die grundsätzliche Bedeutung von Hygiene und Infektionsprophylaxe ist unbestritten. Doch bei aktuellen Entscheidungen und Betriebsbegehungen werden die Maßnahmen eines umfassenden Hygienemanagements nicht immer in aller Konsequenz berücksichtigt und in das betriebliche Qualitätsmanagement sinnvoll integriert. Hygiene (= der Gesundheit dienend) ist ein Verbund von vorbeugenden Maßnahmen und Tätigkeiten zur Gesunderhaltung aller Mitarbeiter (Personalschutz) einer Einrichtung und zur Gesundheitsförderung (Verhinderung von Infektionen etc.) der Klienten!

Mit diesem Werk erwartet den Leser eine Mischung von interessanten, verständlich aufbereiteten Informationen zu den umfassenden Aufgaben eines betrieblichen Hygienemanagements und zu der Infektionsprävention in der stationären Pflege.

Ein besonderes Anliegen ist es, dem Leser eine gewisse Art der Prozesssicherheit an die Hand zu geben, um frühzeitig prozesskritische Verfahren (z. B. potentielle Gefährdungen) bei der Umsetzung der Anforderungen der Infektionshygiene zu erkennen und

um Fehlerquellen auszuschließen oder zu minimieren. Klienten und Mitarbeiter im Gesundheitswesen sollen besser als bisher geschützt werden. Die Träger von Pflegeeinrichtungen sind verpflichtet, alle möglichen Vorkehrungen zu treffen, um die Mitarbeiter vor gesundheitsschädigenden Arbeitsstoffe in einem ausreichenden Maß zu schützen, z. B. durch das Tragen von persönlicher Schutzausrüstung (PSA) oder durch die Arbeitsunterweisungen zu sicherheitsgerechtem Arbeiten und Verhalten.

Dieses Werk verfolgt das Ziel, ein Hygienemanagement in einer Pflegeeinrichtung aufzubauen bzw. in ein betriebliches Qualitätsmanagement zu integrieren, ohne in die individuelle Handlungsfreiheit störend einzugreifen. Das Werk verweist sehr stark auf andere Sach- und Wissensgebiete sowie auf aktuelle Rechtsvorschriften, die in einem umfassenden Hygienemanagement integriert werden müssen.

Beispiele dafür sind die Managementanforderungen aus dem Arbeits- und Gesundheitsschutz, die Biostoffverordnung, die neue Gefahrstoffverordnung sowie andere wichtige berufsgenossenschaftliche Vorschriften, Regelwerke und normative Vorgaben. Dabei ist allerdings zu beherzigen, dass Personen, die nur die Einhaltung zur Infektionshygiene auf der Grundlage gesetzlicher Vorschriften und Vorgaben umsetzen, auch nur ein rudimentäres Hygienemanagement haben können. Der Grund dafür sind nicht die Gesetze, die rudimentär sind, sondern die Maßnahmen zur Einhaltung der Infektionshygiene selber, die sich immer sehr konkret an der betrieblichen Praxis orientieren müssen und nicht ausschließlich an gesetzlichen Vorgaben und Vorschriften! Die Maßnahmen zur Infektionshygiene orientieren sich grundsätzlich immer an der betrieblichen Praxis, den Strukturen und Abläufen als integrativer Präventionsansatz einer Pflegeeinrichtung.

Ein Hygienemanagement kann niemals ohne Beachtung und Integration dieser angrenzenden Sachgebiete aufgebaut und implementiert werden, da verschiedene aktuelle Rechtsbezüge die Maßnahmen zur Hygiene und zur Infektionshygiene stark beeinflussen bzw. ganz genau vorgeben und reglementieren. Hygienemanagement wird deshalb als integraler Bestandteil in einem QM-System verstanden und kann niemals nur isoliert betrachtet werden.

Dieses Werk versteht sich als Nachschlagewerk für bestimmte Aufgaben, Tätigkeiten und Maßnahmen zur Hygiene. In einer konkreten Situation lassen sich hier bestimmte Informationen zum Hygienemanagement und zur Infektionsprophylaxe schnell und zielsicher auffinden. Das zielsichere Auffinden bestimmter Begriffe und Abkürzungen ist in der Pflegepraxis sehr wichtig geworden, was durch die alphabetische Sortierung der Abkürzungen, Begriffe und der Erläuterungen der Abkürzungen zu den wichtigsten Rechtsquellen gewährleistet wird.

Das Glossar und verschiedene Übersichten erleichtern das Verständnis der Zusammenhänge. Besonders das ausführlich angelegte Stichwortverzeichnis (Register) verhilft dem Leser dazu, bestimmte Informationen schnell aufzufinden. Bei Bedarf kann der Leser mit Hilfe der angegebenen Literatur und durch die Kontakt- und Internetadressen vertiefende Informationen einholen. Besonders wichtig war es mir, auch verschiedene Checklisten, bspw. zur Durchführung von Hygienevisiten und Hygienechecklisten, als Mustervorlagen sowie Vorlagen für die Erstellung von Betriebsanweisungen zu veröffentlichen.

Die Hygiene-Auditcheckliste im Anhang ermöglicht eine Systemüberprüfung und -bewertung in der Pflegepraxis. Durch die verschiedenen Bilder und Skizzen werden Situationen zur Hygiene und die Bedeutung verschiedener Maßnahmen sehr deutlich.

Dieses Fachbuch wendet sich in erster Linie an alle Hygienebeauftragten, Qualitätsmanagement-Beauftragte, Pflegedienstleitungen, Sicherheitsbeauftragte (Sib) und Pflege-mitarbeiter der teil- und vollstationären Pflegeeinrichtungen, der Kurzzeitpflege und der Einrichtungen der Behindertenhilfe sowie an die Fach- und Führungskräfte aus dem Bereich des Sozial- und Gesundheitswesens, die maßgeblich in einem betrieblichen Hygienemanagement beteiligt sind.

Durch meine Beratungs- und Dozententätigkeit konnte ich im Verlauf der letzten Jahre einen großen Einblick gewinnen in die betriebliche Pflegepraxis und die einrichtungsspezifische Umsetzung von gesetzlich geforderten Maßnahmen zur Infektionshygiene. Dadurch wurde mir immer wieder bewusst, wie wichtig es ist, bei der Umsetzung der Maßnahmen zur Infektionshygiene in ein betriebliches Hygienemanagement die Anforderungen eines zeitgemäßen Arbeits- und Gesundheitsschutzes als integralen Bestandteil zu erfassen und diese Anforderungen zu integrieren.

Arbeits- und Gesundheitsschutz erfordern ein aktives und verantwortungsvolles Handeln auf allen Ebenen einer Einrichtung; sie sind nicht allein von der Eigenverantwortung der Leitung abhängig. Von daher möchte ich es auf gar keinen Fall versäumen, mich bei der Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege in Hamburg zu bedanken, die es mir ermöglicht hat, die konkreten Managementanforderungen (MAAS-BGW) zum Arbeits- und Gesundheitsschutz und das Präventionsangebot der Sachgebiete »qu.int.as« kennen zu lernen. Von daher gilt mein großer Dank Olis Falckenhagen, Thomas Teegen, Ursula Schlegel und Rainer Yasseri aus dem Sachgebiet Seminare der Abteilung »qu.int.as« der BGW in Hamburg sowie Ines Bruns (Aufsichtsperson) der BGW-Bezirksstelle Delmenhorst.

Für die Umsetzung verschiedener Checklisten, Formulare, Bildvorlagen und Skizzen möchte ich mich ganz besonders bei Thomas Riedel recht herzlich bedanken, der durch sein Engagement und seine unermüdliche Ausdauer das Werk grafisch abgerundet hat. Nadja-Katharina und Patrick-René sage ich Danke für das große Verständnis dieses Werk zu verfassen.

An dieser Stelle möchte ich mich bei allen Beteiligten recht herzlich bedanken, die mein Fachbuch abgerundet haben. Der Schlüterschen Verlagsgesellschaft, besonders *Claudia Flöer*, sage ich Dank für die hervorragende und geduldige Zusammenarbeit.

Ich wünsche allen Lesern eine wesentliche Erleichterung bei der Umsetzung eines zeitgemäßen Hygienemanagements sowie bei der Implementierung der Maßnahmen zur Einhaltung der Infektionshygiene.

1 Einleitung

Ein innerbetriebliches umfassendes Hygienemanagement und die Maßnahmen zur Infektionshygiene sind durch verschiedene gesetzliche Vorgaben zwingend für alle Gemeinschaftseinrichtungen wie bspw. Krankenhäuser, Rehabilitationseinrichtungen und selbstverständlich auch für alle Pflegeeinrichtungen vorgeschrieben. Im Infektionsschutzgesetz vom Juli 2000 (Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen – IfSG) wird in § 36 IfSG »Einhaltung der Infektionshygiene« explizit auf die »innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionshygiene« hingewiesen.

Die in § 33 IfSG genannten Einrichtungen müssen in Hygieneplänen entsprechende Maßnahmen zur Hygiene festlegen und unterliegen darüber hinaus auch der infektionshygienischen Überwachung (externe Hygieneüberwachung) durch das zuständige Gesundheitsamt. Das Gesundheitsamt überwacht somit die Einhaltung der Hygienevorschriften neben anderen Prüfinstanzen wie bspw. Heimaufsicht oder Medizinischer Dienst der Krankenversicherungen (MDK). Maßnahmen eines umfassenden betrieblichen Hygienemanagements werden aber auch in allen anderen Arbeits- und Aufgabenbereichen (z. B. in der Hauswirtschaft, Wäscherei, Haustechnik etc.) einer Pflegeeinrichtung gesetzlich erwartet bzw. auch von externen »Kunden« (Klienten, Angehörige, Betreuer, Kostenträger, Prüfinstanzen etc.) vorausgesetzt. Die Umsetzung und Einhaltung von Hygieneanforderungen sind demnach nicht nur Aufgaben, die ausschließlich von Pflegemitarbeitern erfüllt werden müssen.

So wurde bspw. am 28. April 2004 eine neue EG-Verordnung zur Lebensmittelhygiene erlassen. Die Lebensmittelhygiene fordert, dass in der Küche (Lebensmittelbetrieb) ein so genanntes »HACCP-System« mit angemessenen Sicherheitsmaßnahmen und Kontrollen eingeführt werden muss. Der Gesetzgeber fordert bis spätestens 1. Januar 2006 die Einführung eines Systems nach der HACCP inklusive einer schriftlichen Gefährdungsanalyse. Dieses System muss dann regelmäßig einer Revision unterzogen werden. Somit reicht auch im Bereich der Lebensmittelhygiene der bisherige Status der »Betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen« allein nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung (§ 4 LMHV) nicht mehr aus. Die LMHV bezieht sich auf die Anforderungen für Betriebsstätten, Räumen, Anlagen und Geräten sowie auf den Umgang mit Lebensmitteln durch das Personal einschließlich der notwendigen Personalhygiene. Zu den in Pflegeeinrichtungen zu beachtenden Hygienevorschriften gehören demnach auch diejenigen der Lebensmittel- und Trinkwasserhygiene usw. und nicht nur die Beachtung von Hygienemaßnahmen bei der Durchführung direkter oder indirekter pflegerischer Dienstleistungen.

Das Heimgesetz pocht auf die Einhaltung der Anforderungen zur Hygiene (§ 11 Abs. 1 Nr. 9 – »Anforderungen an den Betrieb eines Heims«), um die Klienten vor Infektionen zu schützen und sieht dies ganz klar als Verpflichtung der Leitung: *»Ein Heim darf nur betrieben werden, wenn der Träger und die Leitung einen ausreichenden Schutz der Bewohnerinnen und Bewohner vor Infektionen gewährleisten und sicherstellen, dass von den Beschäftigten die für ihren Aufgabenbereich einschlägigen Anforderungen der Hygiene eingehalten werden.«* Das Heimgesetz erwartet hier, dass sich die vom Heim genutzten Fahrzeuge,