



Normen, Leitlinien, Hygienesicherheit – Kompetenzen im Haus steigern

Grundlage für Prävention und Rechtskonformität!

Im Pflegebereich gibt es eine Fülle an geltenden Normen, Vorschriften und Empfehlungen, die höchste Hygienestandards sichern. Wie Sie und Ihr Team im Reinigungsalltag den Überblick behalten, war Thema des letzten [Beitrags](#).

Welche Möglichkeiten haben Sie nun als Verantwortliche/r eines Pflegeheims, Ihre MitarbeiterInnen in Ihrem Haus auszubilden, Kompetenzen zu steigern und Verantwortlichkeiten zu delegieren. Je kompetenter jede/r Einzelne, desto reibungsloser die Abläufe und desto höher die Qualität der Reinigung und Hygiene.

Durch die Herausforderung, Normen und Leitlinien in der täglichen Arbeit sicherzustellen, sind sowohl die eigenen MitarbeiterInnen in den Einrichtungen als auch die MitarbeiterInnen der Partnerlieferanten gefordert.



„Für die richtige Umsetzung und Einhaltung der Standards ist auf beiden Seiten ein hohes fachliches Niveau zum Thema Hygiene und Reinigung nötig. Im Bestfall trifft Fachkompetenz auf Fachkompetenz. So können beide Seiten voneinander lernen und sich bei der Umsetzung in der täglichen Arbeit fachlich bestens verstehen“, weiß Robert Kreindl, hollu Vertriebsleiter Österreich, aus der Praxis.

Wie steigern Sie die Fachkompetenz in allen Bereichen der Hygiene?

Es gibt eine Vielzahl an Fachthemen, wie z.B. Haustechnik, Oberflächenhygiene, Gute Hygiene Praxis, Lebensmittelsicherheit, persönliche Hygiene etc., die bei der Ausbildung beachtet werden müssen. „Nicht alle Fachbereiche können in einer einzigen Ausbildung abgedeckt werden, so dass mehrere Ausbildungen zur Erreichung der entsprechenden Kompetenzen und des Gesamtziels notwendig sind“, betont Erich Nußbaumüller, dipl. Hygienemanager, Sachverständiger für Reinigung und Desinfektion und Leiter der hollu Akademie.

Empfehlung: Ausbildungsplan je MitarbeiterIn

Damit Ihre MitarbeiterInnen stets am aktuellen Wissenstand bleiben, empfiehlt es sich, einen Ausbildungsplan über Jahre hinweg zu erstellen. Wichtig ist es auch, die Ausbildung an die bestehende Infrastruktur, sprich an die Begebenheiten vor Ort, anzupassen und so ganz konkrete Lösungen für die tägliche Hygienepraxis zu bieten. „Eine gute Ausbildung stellt schließlich auch eine Präventionsmaßnahme dar.“, so Nußbaumüller.

Welche Fachkompetenzen sind nun besonders relevant zur Einhaltung hoher Hygienestandards und Erfüllung der Normen und Gesetze?



Objekt / Einrichtung

- Ausbildung zum/r RisikomanagerIn – Mikrobiologische Kontaminationen
- COVID-19-Beauftragte/r

Fachkompetenz:

- Erkennen von Risiken
- Erstellen von Präventionskonzepten
- Schnelles Reagieren im Anlassfall
- Umfassendes Basiswissen bei Pandemien und Seuchen

Zugrundeliegende Normen, Vorschriften und Empfehlungen:

>> Bei jedem Betriebsanlagengenehmigungsbescheid wird eine Risikoanalyse verpflichtend vorgeschrieben



Pflegedienst-Leitung / Reinigungsdienst

- *Ausbildung zum/r diplomierten HygienemanagerIn und/oder DesinfektorIn*

Fachkompetenz:

- Krisen vorbeugen
- Hygieneprobleme lösen
- Qualitätsmanagement aufbauen
- Vertiefte Ausbildung für Hygienekontaktperson

Zugrundeliegende Normen, Vorschriften und Empfehlungen:

- >> Die ÖNORM D2040 regelt die Ausbildungen im Reinigungsbereich
- >> Desinfektor Ausbildung: TÜV-personenzertifiziert

Reinigungsdienst

- *Seminar für Hygiene & Desinfektion im Pflegebereich*
- *Facharbeiterausbildung für Reinigungstechniker*
- *Grundkurs Professionelle Reinigung*
- *Grundreinigungskurs*

Fachkompetenz:

- Reinigungsverfahren und -methoden
- Desinfektionsmethoden
- Material- und umweltschonende Reinigung
- Wirtschaftliche Planung und Durchführung
- Zeitfaktor und Sicherheit

Zugrundeliegende Normen, Vorschriften und Empfehlungen:

- >> Die ÖNORM D2040 regelt die Ausbildungen im Reinigungsbereich.

Haustechnik

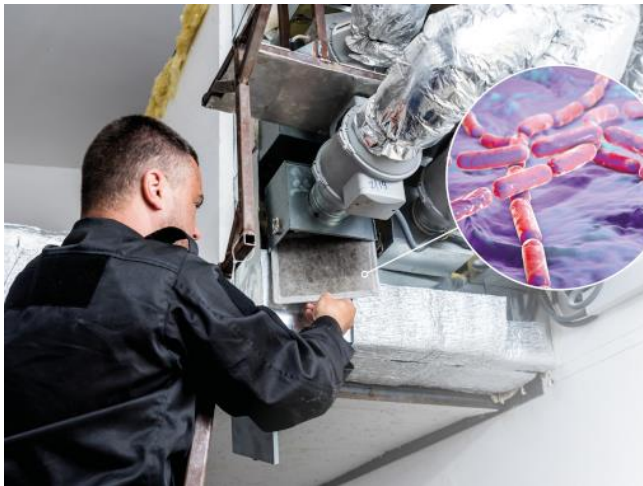
- *Risikomanager/In für Warmwasser- und Trinkwasseranlagen – TÜV-personenzertifiziert*
- *Seminar für Reinigung von Lüftungsanlagen*

Fachkompetenz:

- Rechtssicherheit in Bezug auf Wasserleitungen und Lüftungsanlagen
- Legionellen-Prävention, Vorbeugung von Keimen
- Sicherstellung erstklassiger Qualität von Wasser und Luft

Zugrundeliegende Normen, Vorschriften und Empfehlungen:

- >> Gemäß Arbeitsstättenverordnung – regelt die Anforderungen an die Luft und Wasserqualität
- >> Trinkwasserverordnung
- >> ÖNORM B5019 – Hygienerrelevante Planung, Ausführung, Betrieb, Überwachung und Sanierung von zentralen Trinkwasser-Erwärmungsanlagen



Küche

- Seminar für Küchenhygiene
- Kurs HACCP & GHP
- Geprüfte/r Hygieneverantwortliche/r für Küchen- & Lebensmittelhygiene

Fachkompetenz:

- Einhaltung von HACCP & GHP
- Reinigungsmethoden & Dokumentation
- Kontamination vermeiden, Risiken minimieren

Zugrundeliegende Normen, Vorschriften und Empfehlungen:

- >> Lebensmittelverbraucherchutzgesetz, Lebensmittelhygieneverordnung
- >> DIN SPEC 10534 – Gewerbliches maschinelles Spülen
- >> DIN 10510 – Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtankmaschinen-Transportgeschirrspülmaschinen
- >> DIN 10511 – Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen
- >> DIN 10512 – Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen

Wäscherei

- Kurse zur Einhaltung der Wäschehygiene – Optimierung des Wäschekreislaufs

Fachkompetenz:

- Sichere Anwendung
- Optimierter Verbrauch & Kostentransparenz
- Maximale Textilschonung

- Erstklassiges Waschergebnis
- Erfüllung der gesetzlichen Desinfektionsrichtlinien

Zugrundeliegende Normen, Vorschriften und Empfehlungen:

>> Rahmenhygieneplan Tirol und Rahmenhygieneplan Kärnten – Wäscheaufbereitung, Legionellen-Prophylaxe, Technische Hygienekontrollen, Desinfektion, Prävention usw.

>> MA 15, Wien – Aufbereitung spezieller textiler Materialien in Gesundheitseinrichtungen

>> ÖGHMP (Österreichische Gesellschaft für Hygiene, Mikrobiologie und Präventivmedizin) – Hygieneleitlinien für Wäschereien in Gesundheitseinrichtungen, Prüfung von Produkten zur Geschirrdesinfektion

>> ÖGSV (Österreichische Gesellschaft für Sterilgutversorgung) – Leitlinien-Prüfung von Wäschereimaschinen



Ressourcen bestmöglich nutzen

Wenn der/die Einzelne mehr Kompetenz im täglichen Arbeiten mitbringt, verbessert sich auch die Zusammenarbeit in der Gruppe, was maßgeblich zur Wertschöpfung beiträgt sowie Hygiene- und Rechtssicherheit gewährleistet. Zudem signalisieren Sie mit fixen Ausbildungs- und Entwicklungsplänen persönliche Wertschätzung Ihren MitarbeiterInnen gegenüber.



„Ziel eines jeden Ausbildungsplans ist es, die einzelnen Fachbereiche gezielt fachlich so weit fit zu machen, dass interne Ressourcen bestmöglich genutzt werden. Ob in der Kommunikation zu den Hygienepartnern oder Behörden – Fachwissen spart Zeit und Geld und vor allem Nerven“, erklärt Nußbaumüller.

Vereinfachung im Alltag: digitale Unterstützung

Normen, Leitlinien, Hygieneanforderungen einhalten – bei gesteigerter Fachkompetenz wird dies immer leichter zu erfüllen und Sie können sich in der täglichen Arbeit noch mehr auf das Wesentliche im Pflegebereich konzentrieren: auf Ihre Bewohnerinnen und Bewohner. Mit digitaler Unterstützung können Sie die Effizienz und Rechtssicherheit noch steigern. Wenn diese Abläufe und Dokumentationen nicht mehr in Papierform oder in vielen unterschiedlichen Softwarelösungen abgebildet werden müssen, sondern in einem zentralen digitalen Tool zentral zusammenlaufen: Organisieren – Navigieren – Dokumentieren und das einfach, effizient und sicher. Seien Sie gespannt auf die Fortsetzung des Artikels, in dem die digitale Lösung und deren Möglichkeiten im Vordergrund stehen wird.

Mehr Informationen:
hollu Systemhygiene GmbH
hollu Campus 1, 6170 Zirl
Telefon: 00800 52800 900
Kostenlos aus A, I und D
www.hollu.com

Erich Nussbaumüller, dipl. Hygienemanager, gerichtlich beeideter, zertifizierter Hygiene-
Sachverständiger und Leiter der hollu Akademie.