

Was beinhaltet das Hygiene-Selbst-Kontroll-Konzept?

Hygiene-Selbst-Kontrolle (HSK)

Das Hygiene-Selbst-Kontroll-Konzept beinhaltet sechs Schritte:

1. Definition der kritischen Kontrollpunkte (HACCP), der erforderlichen Probenzahl und des Probenintervalls.
2. Umfassendes Hygieneaudit durch einen Spezialisten der Almedica AG zum Erfassen des Hygienestatus in Ihrem Betrieb.
3. Einführung des Hygiene-Selbst-Kontroll-Systems mit Ihren Hygiene-Verantwortlichen.
4. Regelmässige von Ihrem Personal durchgeführte Selbstkontrolle.
5. Jährliche Überprüfung der Hygiene-Selbst-Kontrollen durch einen Spezialisten der Almedica AG.
6. Regelmässige und angepasste Hygiene-schulung für alle Mitarbeitende mit dem Schulungsnachweis Hygienepass.

Die Vorteile der Hygiene-Selbst-Kontrolle sind:

- > Belegbare Übereinstimmung mit den vorgegebenen Hygiene-Qualitätszielen (Compliance).
- > Rasches Erkennen einer Abweichung (Non-Compliance) mit der Möglichkeit einer frühzeitigen Korrektur.
- > Dokumentierte Kontrollergebnisse schützen Sie vor ungerechtfertigten Haftungsansprüchen.
- > Sensibilisierung der Mitarbeiter und nachhaltige Förderung des Hygienebewusstseins.
- > Voller Nutzen bei optimaler Kosteneffizienz.
- > «Hygienepass», der ideale Schulungsnachweis für Sie und Ihre Mitarbeitenden (jederzeit per Internet abruf- und ausdrückbar).

Gerne kommen wir bei Ihnen vorbei und beraten Sie **kostenlos**.
Rufen Sie uns für ein unverbindliches Erstgespräch an: **Telefon 026 672 90 90**

Hygiene-Selbst-Kontrolle: Praxisbericht



Hygiene beinhaltet nicht nur Sauberkeit

Um die Übertragung von krankheitsregenden Keimen und damit das Krankheitsrisiko so tief wie möglich zu halten, sind umfassende Massnahmen im Hygienebereich notwendig. Fälschlicherweise werden darunter oftmals einfach die Anstrengungen im Bereich der Reinigung verstanden. Dass dies aber bei weitem nicht alles ist, zeigen die Massnahmen, die im Alters- und Pflegeheim Holbeinhof an der Leimenstrasse ergriffen worden sind.



Das Alters- und Pflegeheim umfasst auf fünf Stockwerken verteilt 111 Einzelzimmer. Neben der Heimküche gehört auch ein Restaurationsbetrieb (mit dem Catering-Service und dem Take Away) dazu. Seit der Eröffnung 2002 ist Ruedi Hoffmann als eidg. dipl. Heimleiter für die Leitung verantwortlich, Erika Haller leitet den Bereich Pflege.

Interview: Rolf Flückiger, Hygieneberater der Almedica AG

Was bedeutet Hygiene für das Alters- und Pflegeheim Holbeinhof Basel?

Für ältere Menschen mit reduziertem Allgemeinzustand besteht immer eine erhöhte Infektionsgefahr. Häufig leiden die Heimbewohner aufgrund ihres geschwächten Abwehrsystems an Infektionskrankheiten. Infektionen haben in Pflegeheimen eine erhebliche epidemiologische Bedeutung. Durch das hygienebewusste Verhalten aller Mitarbeiter verringert sich das Risiko, pathogene Keime zu übertragen und gleichzeitig wird durch die Einhaltung der «biologischen» Sauberkeit die Lebensqualität der Bewohner erhöht. Ebenso ist Hygiene in unseren Küchen von grosser Wichtigkeit.

Wer trägt bei Ihnen die oberste Verantwortung für Hygiene?

Die oberste Verantwortung liegt bei der Heimleitung. Zudem ist in jedem Bereich (Pflege, Heimküche, Restaurant, Hausdienst) eine Person als Fachperson für die Hygiene zuständig. Unterstützt wird sie von den Verantwortlichen des Qualitätsmanagements.

Was für Hygienevorkehrungen haben Sie bei Ihnen getroffen?

Um die Wichtigkeit der Hygiene zu betonen, lassen wir von der Almedica AG halbjährliche Hygiene-Audits durchführen. Ebenfalls liessen wir alle Mitarbeiter im Bereich Händehygiene schulen und hier ist es ganz wichtig, dass die Mitarbeiter immer wieder für die konsequente Händehygiene sensibilisiert werden. Die Infektionserreger sind von blossen Auge nicht erkennbar, hier helfen uns die regelmässig durchgeführten Abklatschtests, mögliche Schwachstellen zu erkennen.

Die Almedica AG macht seit 2006 Hygiene-Audits im Pflegebereich und seit 2010 werden auch die beiden Küchen auf Hygienebelange überprüft. Zudem durften wir das ganze Personal schulen. Was für einen Nutzen ziehen Sie daraus?

Durch die Schulung aller Mitarbeiter (auch jene der Verwaltung) konnte eine Sensibilisierung in Bezug auf Hygiene erreicht werden. Durch die Audits stellen wir die kontinuierliche Überprüfung der Hygienequalität sicher.



Wo liegt Ihrer Meinung nach das grösste Risiko in Bezug auf Hygiene in einem Alters- und Pflegeheim wie dem Holbeinhof und wo besteht noch Handlungsbedarf?

Das grösste Risiko stellen die Möglichkeiten einer Keimverschleppung dar. Die Schnittstellen zwischen allgemeiner Reinigung und der Hygiene in den Bereichen Pflege und Küche müssen gut geklärt und immer wieder überprüft werden.

Sind Sie auf eine Pandemie vorbereitet, entsprechend den Empfehlungen des BAG?

Ja, wir haben einen entsprechenden Pandemieplan und sind gut vorbereitet. Zudem haben wir in jeder Station eine «Notfallbox» für infektiöse oder virale Krankheiten. In dieser sind sämtliche Utensilien betreffend dem «Schutz vor Keimverschleppung» gelagert, ausreichend für etwa eine Woche.



Wie beurteilen Sie die Qualität der Almedica AG-Dienstleistungen?

Die Qualität ist sehr gut. Die Almedica AG liefert uns in kürzester Zeit differenziert und übersichtlich aufgelistet die Ergebnisse der Kontrollen und steht uns jederzeit für Fragen zur Verfügung. Für uns stehen auch die Kosten in einem guten Verhältnis zum Nutzen.

Können Sie uns bzw. unsere Dienstleistungen weiterempfehlen?

Ja, dies können wir. Sie können uns jederzeit als Referenzbetrieb aufführen.

