



HAUSHALTSNAHE DIENSTLEISTUNGEN IN AMBULANT BETREUTEN WOHNGEMEINSCHAFTEN



Was erwartet Sie heute?

1. Begriffserklärungen

- ❖ hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen
- ❖ hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen

2. Biografiearbeit

- ❖ Sinn und Zweck

3. Rechtliche Anforderungen an die hauswirtschaftlichen Dienstleistungen in Bezug auf Hygienestandards

4. Grundwissen Basishygiene

5. Organisation der Haushaltsführung

- ❖ **Wer** → Fachkraft, Präsenzkraft, Mieter, Angehöriger, etc.?
- ❖ **Was** → Speiseplan erstellen, Einkaufen, Kochen, Essen, Vorratshaltung, Reinigung, Waschen, etc.
- ❖ **Wie** → Hygienekonzepte beachten, spezielle Anforderungen der MieterInnen berücksichtigen
- ❖ **Wann** → täglich, wöchentlich, monatlich, etc.
- ❖ **Wo** → in welchen Räumlichkeiten, außer Haus, im Garten, etc.

6. Austausch untereinander

Das Kontinuum der Hauswirtschaft

Versorgung – Betreuung – Therapie



Was bedeutet „Leben in den eigenen vier Wänden“?

- ❖ Sicherheit und Geborgenheit
- ❖ Selbstbestimmung
- ❖ Eigene Rituale und Gewohnheiten

→ **Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen** ermöglichen das Leben in einem vertrauten Umfeld – der ambulant betreuten Wohngemeinschaft

Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen → Erbringung von Leistungen

- ❖ Grundlagen wirtschaftlicher Haushaltsführung
 - ❖ Ernährung, Nahrungszubereitung, Vorratshaltung
 - ❖ Reinigung und Pflege der Räumlichkeiten und deren Einrichtungen
 - ❖ Textilreinigung und -pflege
 - ❖ Pflege von Garten- und Hauspflanzen
 - ❖ Service und Gästebetreuung
-

Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen → werden gemeinsam mit der zu betreuenden Person erbracht

- ❖ Unterstützung bei hauswirtschaftlichen Tätigkeiten
 - ❖ Befähigung zur Alltagsbewältigung
 - ❖ Aktivierung und Mobilisierung von Ressourcen
 - ❖ Stärkung der Selbständigkeit
-

Alleinstellungsmerkmal **hauswirtschaftlicher Betreuungsleistungen**

- ❖ **alltags**integrierte Förderung und Aktivierung
- ❖ **eingebunden** in die Aufgaben der **tagtäglich notwendigen Versorgungsleistungen**



Unterscheidet sich von Betreuungskonzepten mit **gezielten** Einzel- und Gruppenangeboten

Biografiearbeit

Biografiearbeit und hauswirtschaftliche Betreuung → Sinn und Zweck

- ❖ Biografiearbeit v.a. hinsichtlich
 - ❖ Ernährung, Wohnen, Kleidung
 - ❖ Feste feiern im Jahreskreis

 - ❖ Durch Biografiearbeit verstehe ich den/die MieterIn besser
 - ❖ Was ist ihr/ihm wichtig?
 - ❖ Warum verhält sie/er sich so?

 - ❖ Durch Biografiearbeit
 - ❖ Kann an Erfahrungen angeknüpft werden → Aspekt der Sicherheit
 - ❖ Kann Alltagsnormalität vermittelt werden → Veränderungsaspekt
 - ❖ Können Kompetenzen reaktiviert werden → Aspekt der Förderung
-

Biografiearbeit und hauswirtschaftliche Betreuung → Sinn und Zweck

Biografie-Datenerhebung

- ❖ Lebensverhältnisse
- ❖ Wohnungsumgebung
- ❖ Soziale Kontakte
- ❖ Jahreszeitliche Gewohnheiten, familiäre Feste
- ❖ Tages- und Wochenstruktur
- ❖ Wohnen
- ❖ Reinigung, Wäsche
- ❖ Essen und Trinken

Diese Informationen können zu individuell angepassten **hauswirtschaftlichen
Betreuungsleistungen** führen

Biografiearbeit und hauswirtschaftliche Betreuung → Sinn und Zweck

→ Unterstützung, Aktivierung und Einbeziehung der MieterInnen

- ❖ Einbeziehen beim Kochen und backen
 - ❖ Tisch decken, Servietten falten
 - ❖ Wäsche legen, einfache Wäscheteile bügeln, Wäsche in den Schrank einräumen
 - ❖ Zimmer kehren, Staub wischen
 - ❖ Blumenpflege
 - ❖ Gemeinsame Speisenplanung, Einkaufsplanung
 - ❖ Gestaltung von Tischschmuck, jahreszeitlicher Dekoration
 - ❖ Einfache Gartenarbeiten, z.B. am Hochbeet
 - ❖ Kleidung gemeinsam auswählen
-

Rechtliche Grundlagen

**Wir arbeiten mit Empfehlungen, es gibt keine rechtlichen
Anforderungen/Verpflichtungen im Sinne des Infektionsschutzgesetzes!**

Ausnahmen:

- ambulante Intensiv- Wohngemeinschaften (siehe spezielle Informationen des Kompetenz-Netzwerks
Außerklinische Intensivpflege Bayern, www.knaib.de)
 - besondere Regelungen bei Auftreten von Multiresistenten Erregern
- Hier greifen Maßnahmen des Infektionsschutzgesetzes
-

Ziel der Empfehlungen

- Konsequente Umsetzung hygienisch **notwendiger** und **sinnvoller** Maßnahmen
- Reduzierung der Wachstumsbedingungen von Mikroorganismen (Keimen)

→ Vermeidung von Krankheiten und Gesundheitschäden aller am Prozess beteiligter Personen

3. Rechtliche Grundlagen

Die **Hygieneanforderungen** entsprechen grundsätzlich denen eines ambulanten Pflegedienstes. Die ***Selbstbestimmung*** der Mieterinnen und Mieter sowie deren Angehörigen muss hierbei für jede ambulante betreute Wohngemeinschaft beachtet werden. Die an den hauswirtschaftlichen Prozessen beteiligten Personen sollten so geschult sein, dass sie die Mieterinnen und Mieter sowie deren gesetzlichen Betreuungspersonen bezüglich hygienischer Anforderungen informieren und beraten können. Sie sollten die dafür notwendigen Arbeitsbedingungen einfordern.

Novellierung des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) zum 1. Januar 2019

Pflegedienste, die *ambulante Intensivpflege in Einrichtungen, Wohngruppen* oder sonstigen gemeinschaftlichen Wohnformen erbringen, sind verpflichtet, die nach dem Stand der medizinischen Wissenschaft erforderlichen Maßnahmen zu treffen, um....die Weiterverbreitung von Krankheitserregern, insbesondere solcher mit Resistenzen, zu vermeiden.

Patientenautonomie

Gemütliche Teppichböden
Tischdecken
Viel Dekoration
Etc.



Patientensicherheit

Gut desinfizierbare Arbeitsflächen
Geeignete Bodenbeläge für das Nasswischverfahren
Glatte Oberflächen
Etc.

3. Rechtliche Grundlagen

Besonders gefährdete Personengruppen → YOPIs (young, old, pregnant, immunosuppressed)

Jung → Säuglinge und Kleinkinder bis fünf Jahre, da ihr Immunsystem noch nicht voll ausgebildet ist

Alt → Ältere Menschen im Allgemeinen, da ihr Immunsystem i.d.R. nicht mehr so aktiv ist, besonders gefährdet sind sie, wenn ihre Abwehrkräfte durch Krankheiten geschwächt sind

Schwanger → es besteht durch die Schwangerschaft ein erhöhtes Risiko

Immunsupprimiert → Menschen, deren Abwehrkräfte durch Vorerkrankungen oder Medikamenteneinnahme geschwächt sind

Basishygiene

Übertragungswege:

Tröpfcheninfektion durch Niesen, Husten, Sprechen → Übertragung durch die Hände, Schleimhäute von Mund, Nase oder Augen

Kontaktinfektion oder Schmierinfektion (v.a. von Erregern, die zu Durchfallerkrankungen führen) durch

- ❖ Gegenseitige Berührungen
- ❖ Berührung von Gegenständen, an denen Erreger haften (z.B. Armaturen, Türgriffe, etc)

Lebensmittelinfektion (v.a. Erbrechen und/oder Durchfälle

- ❖ Bakterien und Viren haften an Lebensmitteln → ungünstige Lager- und Zubereitungsbedingungen können zu einer krankheitsauslösenden Vermehrung führen
 - ❖ Lebensmittelvergiftung, wenn bestimmte Bakterienarten Giftstoffe bilden
-

Welche Bedingungen beeinflussen das Wachstum von Mikroorganismen und Viren?

Freies Wasser

Zucker und Salze binden Wasser an sich, so dass Mikroorganismen es nicht zum Wachstum nutzen können (z.B. Marmeladen, gepökelte Waren, etc.)

Nährstoffe

Vermehrung in Lebensmitteln mit hohem Kohlenhydrat- und Eiweißgehalt (z.B. Fisch, Fleisch, Geflügel, Speiseeis, Käse, Kartoffelsalat, Eier, etc.)

Sauerstoff

Je nach Bakteriengruppe unterschiedlich, z.B. können sich Listerien auch in vakuumverpackten Lebensmitteln vermehren, alkoholische Gärung bei Hefen, etc.

Welche Bedingungen beeinflussen das Wachstum von Mikroorganismen und Viren?

pH-Wert (Skala von 0 – 14)

Die meisten Mikroorganismen vermehren sich im neutralen Bereich (pH-Wert 7), Schimmelpilze, Hefen und einige Bakterien können sich auch im sauren Bereich vermehren

Temperatur

20 bis 40 °C

→ stärkste Vermehrung von Verderbs- und Krankheitserregern

Unter 10 °C

→ die meisten Mikroorganismen verfallen in einen Ruhezustand (Ausnahme z.B. Listerien)

Über 70 °C

→ die meisten Mikroorganismen und Viren werden abgetötet

29 Minuten bei 121 °C → vollständige Abtötung durch Erhitzung

Kälte

→ tötet Mikroorganismen nicht ab, sondern hemmt lediglich deren Vermehrung. Diese setzt sich nach dem Auftauen oder Erwärmen fort

Zeit

Je länger Mikroorganismen und Viren optimale Bedingungen vorfinden, desto schneller vermehren sie sich

Hygiene im privat-hauswirtschaftlichen Bereich:

1. Personalhygiene

→ Arbeitskleidung, Hautschutz, Händedesinfektion

2. Einkauf, Lebensmittellagerung, Speisenzubereitung, Vorratshaltung

→ Küchenhygiene, Lebensmittelhygiene, Schädlingsbefall

3. Reinigung, Wäschepflege

→ Reinigungsutensilien, Handschuhe, Reinigungsprozess der verschiedenen Wohnbereiche

→ Lagerung der Schmutzwäsche, Waschmittelwahl, hygienisches Waschen

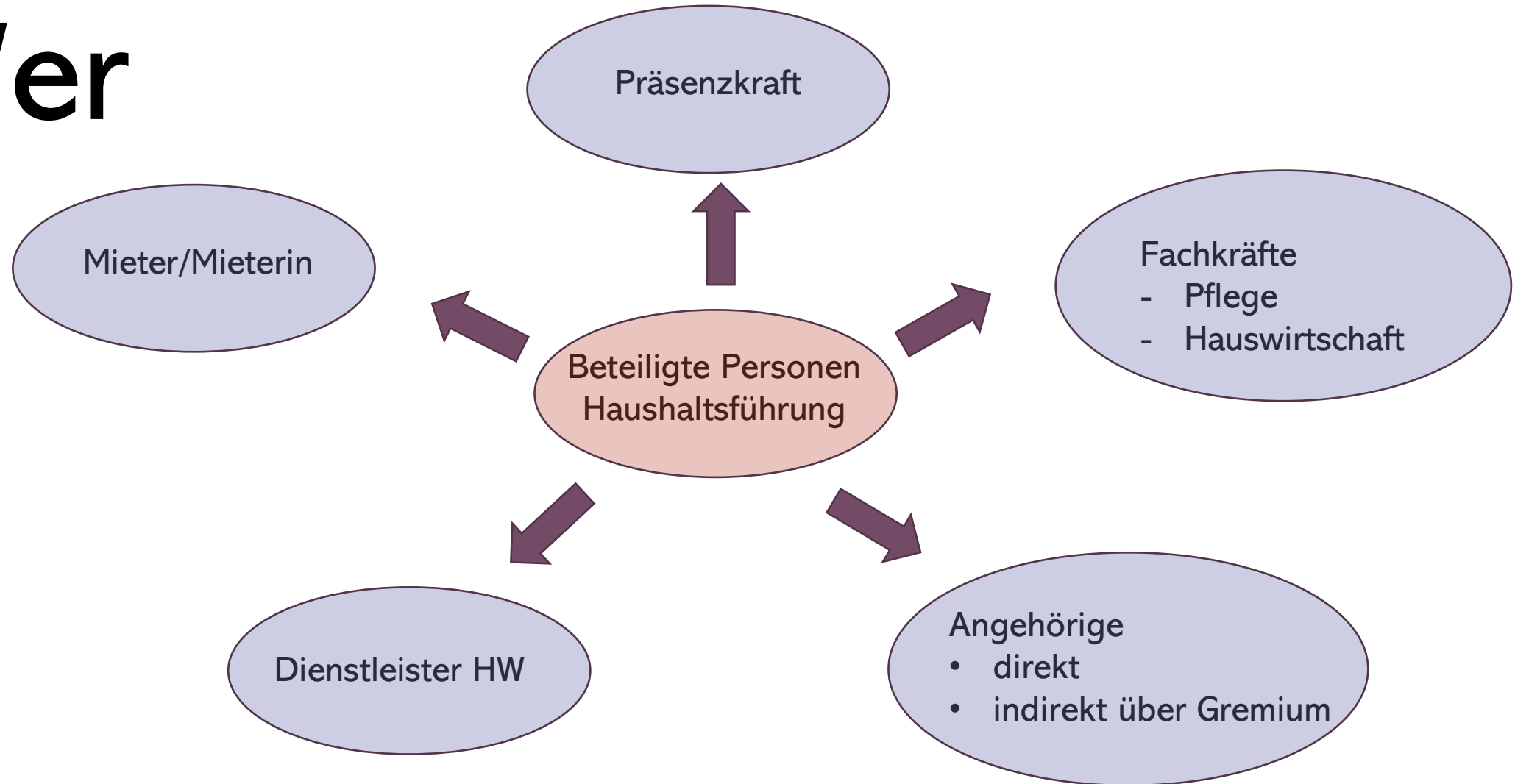
4. Desinfektion

→ Händedesinfektion (Personalhygiene)

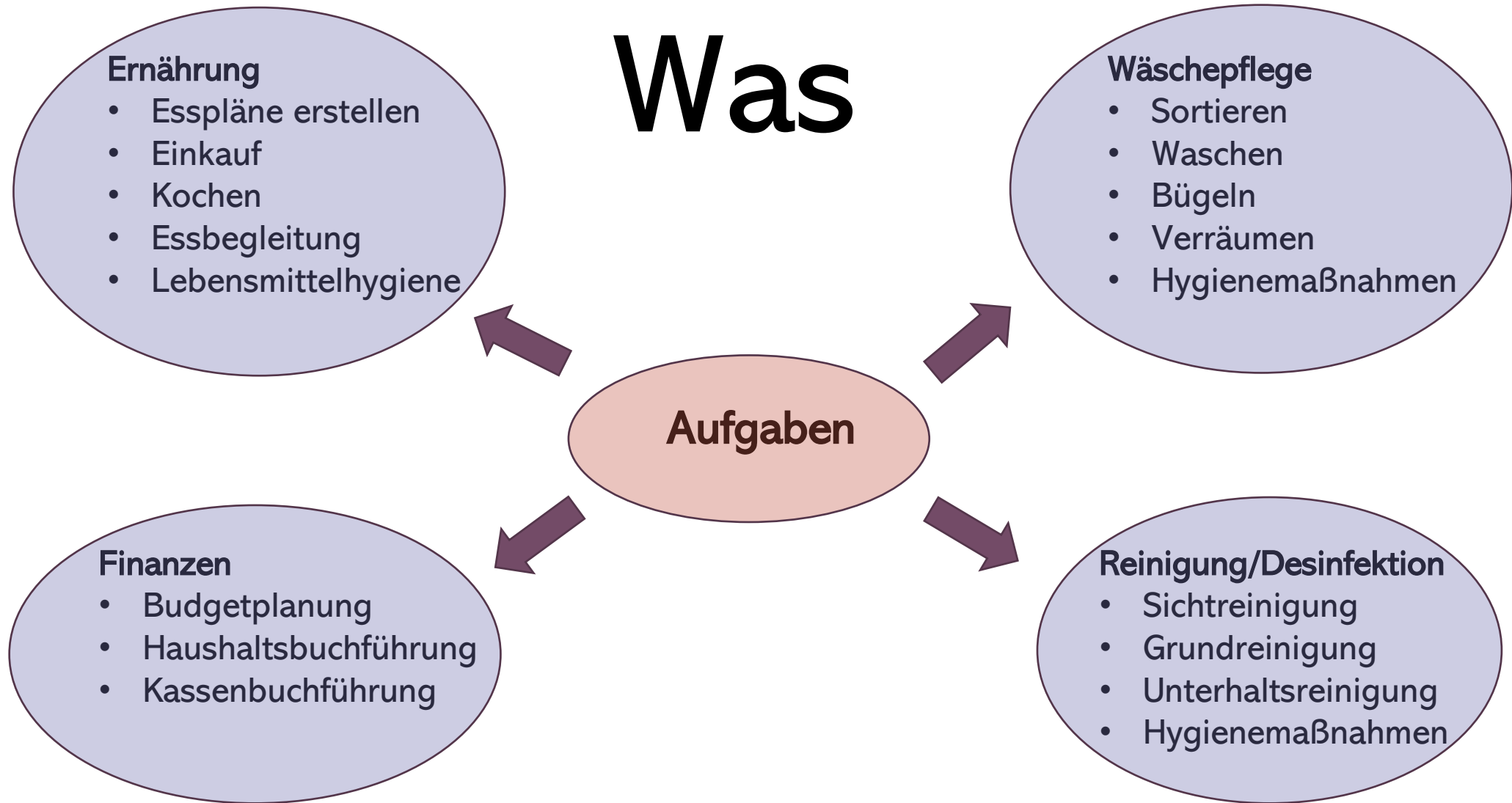
→ Flächendesinfektion

Wer, Was, Wie, Wann

Wer



5. Organisation der Haushaltsführung in einer ambulanten WG – Wer, was, wie?



Ernährung - Lebensmittelhygiene

Tätigkeit WAS	Verantwortlich WER	Beteiligt WER	Einhaltung DGE-Standards Hygienestandards, Hygieneplan WIE/WANN
Esspläne erstellen	Fachkraft, Angehörige, Präsenzkraft	Fachkraft, MieterIn, Präsenzkraft, Angehörige	X
Organisation Einkauf <ul style="list-style-type: none"> • Kontrolle Vorräte • Einkaufslisten erstellen • Einkaufen gehen • Einkauf verräumen 	Fachkraft, Angehörige, Präsenzkraft	Fachkraft, MieterIn, Präsenzkraft, Angehörige	X X
Kochen <ul style="list-style-type: none"> • Vorbereiten • Kochprozess • Sauber machen 	Fachkraft, Angehörige, Präsenzkraft	Fachkraft, MieterIn, Präsenzkraft, Angehörige	X
Tischdecken	Präsenzkraft, Angehörige	Fachkraft, MieterIn, Präsenzkraft, Angehörige	
Essen begleiten	Fachkraft, Angehörige, Präsenzkraft	Fachkraft, Angehörige, Präsenzkraft	X
Tisch abräumen	Fachkraft, Angehörige, Präsenzkraft	Fachkraft, MieterIn, Präsenzkraft, Angehörige	
Reinigung <ul style="list-style-type: none"> • Geschirr • Speiseplatz • Küche 	Fachkraft, Angehörige, Präsenzkraft	Fachkraft, MieterIn, Präsenzkraft, Angehörige	X

Reinigung, Wäschepflege

Tätigkeit WAS	Verantwortlich WER	Beteiligt WER	Hygienestandards, Hygieneplan WIE/WANN
Sichtreinigung (Wohnbereich, Küche, Sanitärräume, Bewohnerzimmer, Flur, etc.)	Fachkraft, Angehörige, Präsenzkraft	Fachkraft, MieterIn , Präsenzkraft, Angehörige	
Grundreinigung (Wohnbereich, Küche, Sanitärräume, Bewohnerzimmer, Flur, etc.)	Fachkraft, Präsenzkraft	Fachkraft, Präsenzkraft	x
Unterhaltsreinigung (Wohnbereich, Küche, Sanitärräume, Bewohnerzimmer, Flur, etc.)	Fachkraft, Präsenzkraft	Fachkraft, Präsenzkraft	x
Wäsche sammeln	Fachkraft, Angehörige, Präsenzkraft	Fachkraft, MieterIn , Präsenzkraft, Angehörige	
Wäsche sortieren	Fachkraft, Angehörige, Präsenzkraft	Fachkraft, MieterIn , Präsenzkraft, Angehörige	
Wäsche waschen	Fachkraft, Angehörige, Präsenzkraft	Fachkraft, Präsenzkraft	x
Wäsche trocknen	Fachkraft, Angehörige, Präsenzkraft	Fachkraft, Angehörige, Präsenzkraft	
Wäsche bügeln, legen und verräumen	Fachkraft, Angehörige, Präsenzkraft	Fachkraft, MieterIn , Präsenzkraft, Angehörige	

5. Organisation der Haushaltsführung in einer ambulanten WG – Wer, was, wie?

Das Hygienekonzept – konkretisiert durch Verfahrensanweisungen für die einzelnen Tätigkeiten

Bereiche
Persönliche Hygiene → empfohlene Verfahrensanweisung
Küchenhygiene → empfohlene Verfahrensanweisung
Lebensmittelhygiene → empfohlene Verfahrensanweisung
Schädlingsbefall → empfohlene Verfahrensanweisung
Reinigung → empfohlene Verfahrensanweisung
Desinfektion im „privaten Haushalt“ → empfohlene Verfahrensanweisung
Wäschepflege im „privaten Haushalt“ → empfohlene Verfahrensanweisung

WIE

Haushaltsnahe Dienstleistungen in ambulant betreuten Wohngemeinschaften

Infektionsschutzgesetz (IfSG)	§§ 36 (1), 42, 43 IfSG – Einhaltung der Infektionshygiene, Anforderung zum Umgang mit Lebensmitteln
Gesundheitsdienst- und Verbraucherschutzgesetz (GDVG)	Art. 16 GDVG – Aufgaben im Bereich des Infektionsschutzes
Berufsgenossenschaftliche Regeln für Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (BG-Regeln)	BGR 250 / TRBA 250 – Biologische Arbeitsstoffe im Gesundheitswesen und in der Wohlfahrtspflege
Richtlinie für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention des Robert-Koch-Instituts (RL-RKI)	Ziffern C1 bis C3
DIN EN ISO 15883	Reinigungs-/Desinfektionsgeräte Teil 3

Kompetenzzentrum Hauswirtschaft	„Qualifizierung für haushaltsnahe Dienstleistungen“ (03/2918)
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V	„Hauswirtschaftliche Betreuung“ (November 2018) www.dghev.de/fileadmin/user_upload/600_Publikationen/620_Bildung/2018_11_dgh_Hauswirtschaftliche_Betreuung_Handlungskonzept.pdf



**Vielen Dank
für Ihre
Aufmerksamkeit !**

Personalhygiene → beim Arbeitseinsatz

- ❖ Saubere, kurze und unlackierte Fingernägel (ggf. mit Handschuhen arbeiten)
 - ❖ Handschmuck, Armbänder und Armbanduhren ablegen
 - ❖ Auf Körperhygiene achten
 - ❖ Haare zusammenbinden
 - ❖ Saubere Arbeitskleidung tragen
 - ❖ Schmutzige Hände nicht an der Arbeitskleidung abwischen
 - ❖ Bei der Zubereitung von Mahlzeiten Schürze überziehen
 - ❖ Offene Wunden oder Verletzungen mit wasserundurchlässigen Verbandsmaterialien versorgen
 - ❖ Nicht in die Hand husten oder niesen, sondern die Armbeuge bzw. in ein Papiertaschentuch (sofortige Entsorgung), anschließend Hände waschen
-

Personalhygiene → Hautschutz

❖ Arbeitshandschuhe:

- Bei Arbeiten mit Wasser und Reinigungsmittel
- Bei Kontakt mit infektiösem Material erforderlich
- Vor dem Anziehen die Hände reinigen und Hautschutzcreme (hornhautfestigendes Mittel, erhältlich im Fachhandel) auftragen
- Haushaltshandschuhe > Einmalhandschuhe → Umweltaspekt
- Bei empfindlicher Haut empfiehlt es sich auf Haushaltshandschuhe zurückzugreifen (i.d.R. weniger Latexkontakt)

❖ Hautgesundheit

- Tragezeit der Handschuhe kurz halten
 - Nicht routinemäßig, sondern nur in besonderen Ausnahmefällen sollen Hände waschen und Händedesinfektion miteinander kombiniert werden
 - Konsequente Hautpflege ist wichtig für eine gesunde Haut: nach den Pausen, vor dem Verlassen des Haushalts und nach Arbeitsende Hautpflegecreme verwenden
-

Personalhygiene → Händedesinfektion

- ❖ Diese ist notwendig:
 - Beim Verlassen des Haushalts
 - Nach Kontakt mit potentiell infektiösen Materialien (z.B. infektiöse Exkremente, Blut o.Ä.)
 - Bei Kontakt mit erkrankten Personen bzw. immungeschwächten Menschen

- ❖ Desinfektion wirkt nur, wenn die Hände keine sichtbaren Verschmutzungen aufweisen
- ❖ Die Hände müssen trocken sein. Die Haut muss für 30 Sekunden mit dem Mittel befeuchtet sein
- ❖ Voraussetzung für die Wirksamkeit: kurze Fingernägel, keine künstlichen Fingernägel, kein Nagellack, keine Ringe oder anderer Schmuck
- ❖ Die Hände trocknen lassen, ggf. Hautschutzcreme auftragen, bevor Handschuhe angezogen werden

Küchenhygiene

- ❖ Küche, Vorratsräume und Arbeitsgeräte sauber halten
 - Abfall am Ort der Entstehung beseitigen, d.h. mit Abfallschüssel arbeiten
 - Hygienische Abfallentsorgung sicherstellen (Mülltrennung), Bioabfall täglich leeren
 - Beim Arbeiten entstandene Verunreinigungen sofort beseitigen und Zwischenreinigungen der Arbeitsflächen durchführen
- ❖ Waren in Küchen- und Vorratsschränken regelmäßig kontrollieren
(Mindesthaltbarkeitsdatum, Schädlingsbefall) und die Schränke reinigen
- ❖ Spül- und Geschirrtücher, Handtücher täglich wechseln
- ❖ Spülbürsten und Edelstahlspiralen 1 x pro Woche im Geschirrspüler reinigen

Lebensmittelhygiene

Gilt für alle Personen, die an der Zubereitung von Lebensmitteln beteiligt sind:

Vorgaben §§ 42, 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG)

- Teilnahme an einer entsprechenden Belehrung durch das örtlich zuständige Gesundheitsamt bzw. durch eine(n) von dieser/m beauftragten Ärztin/Arzt
 - Verpflichtung Arbeitgeber: Belehrung des genannten Personenkreises bei erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit (Erstbelehrung) sowie Wiederholungsbelehrungen in zweijährigen Abständen
 - Dokumentation der Belehrungen
-

Lebensmittelhygiene

- ❖ **Lebensmittel auf einwandfreie Beschaffenheit und Schädlingsbefall überprüfen**
 - ❖ **Bei überschrittenem MHD Lebensmittel auf Verderb überprüfen:**
 - Schimmelbildung, Fäulnis
 - aufgeblähte Packungen
 - abweichende Konsistenz/Beschaffenheit
 - untypischer, unangenehmer Geruch
-

Lebensmittelhygiene

❖ Aufbewahrung und Lagerung von Lebensmitteln

- Speisen immer abdecken und kühlstellen, Speisereste im Kühlschrank aufbewahren
 - Warmhalten von Speisen vermeiden, rasch abkühlen (z.B. durch Umfüllen in flache Gefäße und bei Verwendung wieder auf mind. 72 °C für 2 Minuten erhitzen
 - Lebensmittel vor Insekten und Schädlingen schützen
 - Lagern der Lebensmittel nach dem Prinzip „First in – First out“
-

Lebensmittelhygiene

❖ Zubereitung von Lebensmitteln

- Bei Arbeitsplanung beachten: Speisen wie Salate, die nicht mehr erhitzt werden, getrennt von rohem Geflügel, Eiern, Fisch, Fleisch und Auftauflüssigkeit zubereiten
 - Probierlöffel: nicht den gleichen Löffel zum Entnehmen und Probieren von Speisen verwenden
 - Geschirr-Innenflächen nicht mit der Hand berühren
-

Lebensmittelhygiene

❖ Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln

- Tiefgekühltes Geflügel oder Fleisch vor dem Zubereiten vollständig im Kühlschrank auftauen lassen (Durchschlagsieb), Auftauflüssigkeit wegschütten, Geschirr und Geräte, die Kontakt mit Fleisch oder Flüssigkeit hatten, mit Spülmittel heiß spülen bzw. in der Spülmaschine reinigen
 - Fleisch, v.a. Hackfleisch und Geflügel durchgaren
 - Hackfleisch und Geflügel bei 2 °C lagern
 - Hackfleisch am Tag des Einkaufs zubereiten
 - Bei gefährdeten Personengruppen: keine Rohmilch, kein rohes Fleisch oder Rohwurst (Tartar oder Mettwurst), keine rohen Eier (Frühstücksei mind. 7 Minuten), Speisereste nur gut durchgegart wieder verzehren
-

Lebensmittelhygiene

❖ Hygiene beim Einkauf und Transport

- Saubere Transportbehälter verwenden
 - Tiefgefrorene Lebensmittel zum Schluss einkaufen (Kühltasche)
 - Bei Eiern auf Frische, Sauberkeit, Unversehrtheit und Kennzeichnung achten
 - Grundsätzlich MHD- bzw. Verbrauchsdatum beachten
 - Allgemein auf einwandfreie Ware achten
 - Transportzeiten möglichst kurz halten
 - Leicht verderbliche Lebensmittel immer in Kühltaschen transportieren, ***Kühlkette nicht unterbrechen***
 - Rohes Fleisch, Fisch, Geflügel getrennt von Obst, Gemüse und Brot etc. transportieren
 - Nach dem Einkauf sofort die Hände waschen
-

Lebensmittelhygiene

❖ Kontrolle des Lebensmittelvorrates

- MHD kontrollieren und Lebensmittel rechtzeitig verbrauchen
- Wöchentliche Kontrolle der Vorräte, z.B. vor dem Einkauf, beim Erstellen des Speisplans

❖ Empfehlungen zum Einfrieren

- Speisen sachgemäß vor- und zubereiten, schnell abkühlen lassen
- Nur vollständig abgekühlte Speisen einfrieren
- Portionen nicht zu groß wählen (Gemüse, Obst und Speisen max. 1 kg pro Packung, Fleisch bis max. 3 kg), flache Verpackung, Lebensmittel möglichst luftdicht verpacken
- Gefriergut vor dem Einlagern größerer Mengen Lebensmittel (> 25% des Gefriervermögens) auf Dauerbetrieb (SuperFrost) schalten (am nächsten Tag wieder auf Normalbetrieb wechseln)
- Verpackung kennzeichnen mit Inhaltsangabe, Datum des Einlagerungstags, Gewicht

Vorratsschädlinge

❖ Schutz der Vorräte vor Schädlingsbefall

- Vorräte möglichst kühl und trocken lagern
 - Vorratsräume regelmäßig lüften und reinigen
 - Fliegengitter am Fenster anbringen
 - Türen nach außen geschlossen halten
 - Abfälle regelmäßig entleeren
 - Neu eingekaufte Produkte genau kontrollieren
 - Lebensmittel in fest verschließbare Dosen, Gläser und Behältnisse füllen
 - Verschüttetes sofort beseitigen
 - Tierfutternäpfe regelmäßig reinigen
-

Vorratsschädlinge

- ❖ **Worauf soll beim Einkauf geachtet werden?**
 - Verpackungen besonders an Ecken, Kanten und Falten auf Fraßschäden, Beschädigungen oder Gespinste kontrollieren
 - Kein Transportkartons aus dem Geschäft mitnehmen

 - ❖ **Beim Öffnen von Verpackungen Ware genau begutachten**
 - Ob evtl. Schädlinge bei Lichteinfall schnell in tiefere Schichten eindringen
 - Ob sich an den äußeren Schichten der Ware Raupen erkennen lassen
 - Ob die Ware an der Oberfläche und der Innenseite der Verpackung Spinnfäden enthält
-

Vorratsschädlinge

❖ Woran ist ein Schädlingsbefall zu erkennen?

- Vorratsschädlinge sind meist sehr klein, oft lichtscheu, sie leben versteckt
 - Werden bei der Kontrolle der Vorräte bzw. Vorratsräume
 - Häutungsreste
 - Verspinnene Puppen oder Gespinste in den Lebensmitteln
 - Raupen (z.B. 2 cm große weiß-gelbe Larve der Lebensmittelmotte)
 - Herumflatternde Motten oder andere Schädlinge
 - Bei Nagetieren (Kot, Haare, tote Tiere)
 - Bei Schaben Häutungsreste oder Kot (schwarze kleine Kügelchen) gefunden, sofort Hauptbefallsort suchen!
-

Vorratsschädlinge

❖ **Wie werden Vorratsschädlinge im Haushalt bekämpft?**

- Befallene Lebensmittel aus Vorratsschrank/Vorratskammer entfernen
 - Schädlinge abtöten – Abtötung erfolgt durch Einfrieren, Erhitzung auf mind. 80 °C, übergießen mit kochendem Wasser
 - Bei Bedarf geeignete Fallen aufstellen
 - Anschließend Schränke entleeren
 - Schrankbretter und –wände auf Schädlinge untersuchen
 - Schränke und Räume gründlich sorgfältig reinigen
 - Alle Ritzen, Bohrungen und sonstigen Verstecke gründlich säubern, möglich auch mit Staubsauger
 - Staubsaugerbeutel anschließend sofort entsorgen
 - Unzugängliche Ecken mit einem Haartrockner erhitzen
-

Vorratsschädlinge

- ❖ **Worauf muss bei der Schädlingsbekämpfung besonders geachtet werden?**
 - Chemische und mechanische Maßnahmen der Schädlingsbekämpfung immer mit dem Träger (?) besprechen
 - Chemische Bekämpfungsmittel nur einsetzen, wenn andere Maßnahmen erfolglos waren. Beim Einkauf des Präparates ein Beratungsgespräch fordern. Beim Einsatz die Hinweise zur Anwendung beachten
 - Bei Verdacht auf Rattenbefall muss eine geprüfte Schädlingsbekämpfungsfirma hinzugezogen werden
 - Auch bei sehr starkem Schädlingsbefall in mehreren Bereichen sollte eine professionelle Schädlingsbekämpfung beauftragt werden

Flächenreinigung → wie oft?

	Empfehlung
Flächenreinigung	<ul style="list-style-type: none">• Gemeinschaftlich genutzte Sanitärbereiche sind mindestens einmal täglich mit handelsüblichen Reinigern zu reinigen.• Dusche und Badewanne sind nach Benutzung zu reinigen.• Gemeinschaftsflächen in Küche, Aufenthaltsraum wie z.B. Arbeitsplatten, Tische, Stühle, Boden werden nach Bedarf, aber mindestens einmal täglich gereinigt.• Mieterinnen-/Mieterzimmer sind mindestens einmal wöchentlich bzw. nach Bedarf und Wunsch zu reinigen.

Reinigung

❖ Allgemeine Grundsätze zur Hygiene bei der Reinigung

- Saubere und hygienisch einwandfreie Reinigungsutensilien verwenden (Eimer, Mopps, Reinigungstücher, etc.)
 - Auf die richtige Dosierung der Reinigungsmittel achten
 - Absprache mit den Bewohnern
-

Reinigung

❖ Verwendung von Handschuhen (Einmalprodukte, Haushaltshandschuhe)

- Entsorgung bzw. Wechsel der Handschuhe beim Verlassen des jeweiligen Bereiches (z.B. Küche → Bad)
 - Einmalhandschuhe nach der Arbeit entsorgen
 - Haushaltshandschuhe nach der Arbeit reinigen
 - Außenreinigung → mit Wasser und Seife, ggf. Desinfektionsmittel
 - Innenreinigung → Handschuh auf die linke Seite drehen, regelmäßig abwaschen und trocknen lassen
-

Reinigung

❖ Reinigungsprozess

- Vom weniger verschmutzten zum stärker verschmutzten bzw. keimbelasteten Bereich arbeiten (Wohnzimmer, Flur, Küche, Badezimmer, Sanitärbereich)
 - Regelmäßig Hände mit und ohne Handschuhe waschen und ggf. desinfizieren
 - Reinigungstücher wechseln – Keimübertragung ausschließen
 - Reinigungsflotte (Reinigungswasser) nach Erfordernis wechseln – vor allem nach Reinigung von Sanitäreinrichtungen und Toiletten
 - Schmutzige Reinigungslappen nicht nochmals in die saubere Reinigungsflotte geben
 - Reinigungswasser sollte maximal Körpertemperatur haben
-

Reinigung

❖ Einsatz der Reinigungstücher und –schwämme nach dem Farbsystem

	ROT <ul style="list-style-type: none">• SANITÄRBEREICH• URINALE / WC- BECKEN
	GELB <ul style="list-style-type: none">• SANITÄRBEREICH -O-• OBERFLÄCHEN / ARMATUREN / WASCHBECKEN
	BLAU <ul style="list-style-type: none">• FUSSBÖDEN• ALLE ABWISCHBAREN OBERFLÄCHEN
	GRÜN <ul style="list-style-type: none">• OPTIONAL• KÜCHE / WISCHPFLEGE / DESINFEKTION

Reinigung

❖ Hygiene bei der Sanitärreinigung

- Türklinken und Lichtschalter reinigen, ggf. desinfizieren (bei ansteckenden Krankheiten)
 - Befüllte Müllbeutel sofort entsorgen
 - Mülleimer mit frischem Müllbeutel wieder nachbeschicken, ggf. vorher reinigen
 - Bei Reinigung von Toiletten Sanitärreiniger oder WC-Reiniger verwenden
 - In Haushalten mit hochansteckenden Krankheiten: Einwegschrürze und Einweghandschuhe anziehen, nach Beendigung der Arbeit Handschuhe und Einwegschrürze entsorgen (Desinfektionsreiniger einsetzen)
-

Reinigung

❖ Nach Beendigung der Reinigung

- Reinigungsmittel fachgerecht verschließen
- In Haushalten mit Kindern bzw. demenziell Erkrankten müssen Reinigungsmittel unzugänglich aufbewahrt werden
- Reinigungstücher in separaten Wäschekorb legen und entweder sofort waschen (bei mind. 60 °C, Verwendung von Vollwaschmittel) oder Trocknung ermöglichen und zu einem späteren Zeitpunkt waschen
- Reinigungseimer reinigen und ggf. bei Erkrankungen, wie z.B. Norovirus desinfizieren
- Arbeitskleidung ablegen und ggf. Einwegkleidung entsorgen
- Hände gründlich waschen und ggf. desinfizieren (30 Sekunden)
- Zum Händewaschen kaltes bis lauwarmes Wasser verwenden. Bei heißem Wasser weicht die Haut auf, der Säureschutzmantel wird angegriffen und Keime können sich ansiedeln
- Hautpflegecreme auftragen und einwirken lassen

Desinfektion im „Privathaushalt“

❖ Reinigung – Desinfektion

- Reinigung = Schmutz beseitigen, Keimreduzierung um bis zu 80 %
- Desinfektion = Keimreduzierung um bis zu 99,999%

❖ Arten der Desinfektion

- Flächendesinfektion
 - Hautdesinfektion
 - Wäschedesinfektion
-

Flächendesinfektion → wann?

	Empfehlung
Flächendesinfektion	<ul style="list-style-type: none">• Sichtbar, mit potentiell infektiösem Material (z.B. Blut, Stuhl, Urin) kontaminierte Flächen sind unverzüglich einer Wischdesinfektion (unter Beachtung der vom Hersteller angegebenen Konzentration und Einwirkzeit des Desinfektionsmittels) zu unterziehen.• Badewannen sind nach Benutzung dann zu desinfizieren, wenn diese durch Mieterinnen und Mieter mit Inkontinenz, Hautläsionen, ansteckenden Hauterkrankungen, offenen Wunden o.ä. benutzt wurden. (auf das gründliche Abspülen des Flächendesinfektionsmittels mit klarem Wasser nach Ablauf der Einwirkzeit ist zu achten.)• Von einer grundsätzlichen Desinfektion von Flächen oder Gegenständen in den Mieterinnen-/Mieterzimmern ist Abstand zu nehmen.

Desinfektion im „Privathaushalt“

❖ Notwendigkeit der Desinfektion

- Eine prophylaktische Desinfektion ist im privaten Haushalt nicht erforderlich
- Desinfektionsmaßnahmen müssen ergriffen werden
 - Bei Infektion mit Norovirus oder anderen Magen-Darm-Infektionen
 - Bei immungeschwächten Menschen
 - Bei krebserkrankten Menschen (Chemo-Therapie)
 - Bei Pilzerkrankungen
 - Bei Kontakt mit infektiösen Materialien

Wichtig: Anweisungen des Hausarztes oder Pflegedienstes beachten!

Desinfektion im „Privathaushalt“

- ❖ Durchführung Flächendesinfektion – Oberflächen, Fußböden, Gegenstände, Einrichtungen
 - Herstellerhinweise beachten (Anwendung, Dosierung)
 - Grobe Verschmutzungen vorab mit Reinigungsmittel entfernen, Lappen wechseln, Nachwischen mit klarem Wasser zur Tensid-Entfernung, Lappen wechseln, Flächen trocknen lassen
 - Kaltes bis handwarmes Wasser zum Ansetzen der Desinfektionslösung verwenden
 - Keine Reiniger hinzugeben
 - Auf vollständige Benetzung der Oberfläche achten
 - Angegebene Einwirkzeit einhalten
 - Bei Wisch-Desinfektion lebensmittelberührende Flächen nach der Einwirkzeit gründlich mit Trinkwasser spülen
 - Reinigungsutensilien waschen, sauber und trocken lagern

Wäschepflege im „Privathaushalt“

❖ Vor dem Waschprozess

- Wäschesortierung entsprechend der Pflegekennzeichnung und nach Farben (weiß – hell – dunkel)
 - Neue dunkle Wäschestücke aussortieren, zunächst separat waschen
 - Stark verschmutzte Wäsche aussortieren, separat mit Vorwäsche waschen
 - Taschen entleeren und, wenn möglich, Metallteile entfernen
 - Reißverschlüsse und Klettverschlüsse schließen, Bett- und Kissenbezüge zuknöpfen
 - Bei folgenden Wäschestücken die Innenseite nach außen wenden: T-Shirts oder Pullover mit Aufdruck, dunkle Hosen
 - Wäschesack verwenden für empfindliche Stücke (z.B. Feinstrumpfhosen, BHs, etc.)
 - Kleine und große Wäschestücke möglichst mischen (bessere Waschwirkung und Verteilung in der Trommel, v.a. beim Schleudern)
 - Wäsche locker und nicht gefaltet in die Waschtrommel einfüllen
 - Flecken vor dem Waschen vorbehandeln
-

Wäschepflege im „Privathaushalt“

❖ Waschmittel

- Dosierung gemäß Waschmittelhersteller, nach Härtegrad des Wassers, Wäschemenge und Verschmutzungsgrad der Wäsche
 - Waschmittel je nach Wäscheart, z.B.
 - Vollwaschmittel (enthält Bleichmittel und optische Aufheller), z.B. für helle Bettwäsche, Unterwäsche, Handtücher
 - Colorwaschmittel für bunte Wäsche
 - Feinwaschmittel für Wolle, Seide, Viskose oder Lycocell (enthält keine Enzyme, optische Aufheller, Bleichmittel, sodass die Fasern geschont werden)
 - Nach Absprache persönliche Produkte des Haushalts verwenden
-

Wäschepflege im „Privathaushalt“

❖ Hygienisches Waschen

- Desinfektionswaschmittel sind für Haushaltsmaschinen ungeeignet, da die desinfizierende Wirkung nicht unbedingt gegeben ist, z.B. zu kurze Einwirkzeit (Standzeiten), falsches Flottenverhältnis (= Verhältnis der Wäschemenge zum Wasservolumen in der Maschine)
- Im Privathaushalt genügt es, wenn die möglicherweise keimbelastete Wäsche mit Vollwaschmittel in Pulverform bei 60 °C im Normalprogramm gewaschen wird
- Auch bei einem 40 °C-Waschprogramm mit Vollwaschmittel wird der Keimgehalt der Wäsche erheblich reduziert
- Kurzprogramme dürfen bei keimbelasteter Wäsche nicht gewählt werden
- Hygienespüler sind grundsätzlich nicht sinnvoll
- Hygienespüler können im Einzelfall angewendet werden. Die ist beispielsweise bei Handwäsche von Thrombosestrümpfen der Fall (ausreichende Einwirkzeit beachten)