

Leitfaden

Hygieneplan und Schutzmaßnahmen in Pflege- und Betreuungseinrichtungen

Am 15.04.2020 wurde anlässlich der Bundesministerkonferenz eine Reihe von neuen präventiven Hygienebestimmungen und Vorgaben in Bezug auf den Umgang mit SARS-CoV-2 beschlossen. Mittlerweile gibt es bezüglich des Bewohneraufnahmestopps und der Besucherregelung teilweise unterschiedliche Vorgehensweisen in den einzelnen Bundesländern beziehungsweise Einrichtungen. Das oberste Ziel ist noch immer, das Infektionsrisiko in den Einrichtungen so niedrig wie möglich zu halten. Daher ist auch der Ablauf der Verpflegung zu überdenken und gegebenenfalls zu optimieren.

Die wesentlichen Aktualisierungen sehen Folgendes vor:

Die Bundesregierung fordert in ihrer Erklärung, dass für vulnerable Gruppen (also für Menschen mit einem hohen Risiko für einen schweren Verlauf von Covid-19) und insbesondere für Pflege- und Betreuungseinrichtungen nach den jeweiligen lokalen Gegebenheiten kurzfristig besondere präventive Schutzmaßnahmen ergriffen werden. Dabei muss der Schutz dieses Personenkreises im Vordergrund stehen und die Gefahr der Ausbreitung von Infektionen in den Einrichtungen der wesentliche Maßstab sein. Es ist jedoch auch zu berücksichtigen, dass entsprechende Regularien nicht zu einer vollständigen sozialen Isolation der Betroffenen führen dürfen. Die weitere Empfehlung hierzu lautet, ein spezifisches Hygienekonzept zu entwickeln, das im weiteren Verlauf eng im Hinblick auf das Infektionsgeschehen im jeweiligen Umfeld weiterentwickelt und angepasst werden sollte. Ein wesentlicher Bestandteil ist hierbei die Verpflegung der Bewohner*innen.

Die Mitarbeitenden sollten neben einer aktuellen Infektionsschutzbelehrung demnach zusätzlich verstärkt für die Einhaltung der bestehenden Hygieneregeln sensibilisiert werden; darüber hinaus außerdem für Neuerungen von präventiven Hygienemaßnahmen.

Über das HACCP-Konzept hinaus ist es nunmehr nötig, einen Hygieneplan zu erarbeiten, der das eigene Personal, aber natürlich auch insbesondere den Bewohnerkreis und in Sonderfällen Besucher*innen vor einer weiteren potenziellen Ausbreitung des Corona-Virus schützt. Hier stellt sich nun die Frage, welche Punkte bei der Erstellung des Hygieneplans betrachtet werden müssen.

Im Folgenden haben wir beispielhaft einige Punkte aufgelistet, die nicht vergessen werden dürfen:

- > Risikoanalyse des bestehenden Verpflegungssystems
- > Schutzkleidung des Personals
- > Partizipation der Bewohner*innen bei der Speissherstellung
- > Sicherer und hygienischer Prozessablauf von:
 - Speisenbestellung
 - Speisenzubereitung
 - Ausgabesystem
 - Geschirrrücklauf
- > Gestaltung der Esssituation in Wohngruppen oder auf dem Zimmer
- > Selbstbedienungsmöglichkeiten (Trinkinseln, Eat-by-Walking)
- > Zwischenreinigung von hochfrequentierten Flächen und Verkehrswegen
- > Handhygiene des Personals und der Bewohner*innen

Der Hygieneplan sollte darüber hinaus verbindliche Anweisungen des Arbeitgebers/der Arbeitgeberin enthalten bezüglich Handhygiene sowie Pläne zur Flächen-, Geräte- und Anlagendesinfektion.

Das Hygienekonzept einer Einrichtung kann nur dann erfolgreich sein, wenn alle Mitarbeiter*innen über die neuen Hygienemaßnahmen unterrichtet und regelmäßig darin geschult werden und wenn die Umsetzung kontrolliert wird. Die Unterweisung muss dokumentiert werden.

Auch in dieser herausfordernden Zeit stehen wir mit unserem professionellen Fachwissen an Ihrer Seite. Unser Kompetenzteam von Beratung & Konzept hat spezielle Handlungsmaßnahmen entwickelt, mit denen wir Sie individuell unterstützen können. Sprechen Sie uns hierzu gerne direkt an oder wenden Sie sich an Ihren Fachberater/Ihre Fachberaterin. Darüber hinaus hat das Unternehmen ein High-Convenience-Sortiment zusammengestellt, das mit einem bedarfsorientierten Personaleinsatz und einer reduzierten Küchentechnik zubereitet werden kann.

WIR SIND FÜR SIE DA!

Sprechen Sie gerne Ihren Fachberater an oder wenden Sie sich an das Team von Beratung & Konzept.

Ihre Teams in den Regionen:

Bayreuth, Halle, Dresden, Berlin und Rostock:	B&K_Ost_Nord-Ost@transgourmet.de
Eichenau, Kempten, Ulm und Riedstadt:	B&K_Sued_Sued-West@transgourmet.de
Köln, Hildesheim, Bremen und Hamburg:	B&K_Nord_Mitte_West@transgourmet.de
Für unsere Großkunden:	B&K_KAM_GV@transgourmet.de