

53
531/1

21.11.2011
Frau Dr. Okpara-Hofmann
25757
Ergebnisprotokoll vom
18.10.2011.doc

1. Schreiben an: ab:

An die
stationären Pflegeeinrichtungen in Köln

531/1-QHSP-04 21.11.2011/Ma

5301

Hygiene in der stationären Pflege"

Ergebnisprotokoll

Thema: 4. Sitzung des Qualitätszirkels Hygiene in der stationären Pflege
Ort: Raum 302, Gesundheitsamt der Stadt Köln
Datum: 18.10.2011
Zeit: 9.30 -12.00 Uhr
Teilnehmer: siehe Teilnehmerliste (Anlage)
Protokollführer: Frau Dr. J. Okpara-Hofmann

Organisatorisches

Herr Dr. Schoenemann begrüßt die Teilnehmer und erkundigt sich, ob es Anmerkungen zum Ergebnisprotokoll der 3. Sitzung, Protokoll vom 28.04.2011 gibt. Hierzu gibt es keine Anmerkungen.

Themen der heutigen Sitzung

- Aktuelles –Neue Checklisten (Frau Hornig)
- Rund ums Wasser/Trinkwasser (Herr Dunkel)

- Lebensmittelhygiene in Wohngruppen (Frau Kuhlhoff)
- Verschiedenes

Neue Checklisten (Frau Hornig)

Frau Hornig erläutert, dass sie zurzeit neue Checklisten für die Begehungen in stationären Pflegeeinrichtungen erstellt. Diese sind im Format Ja / Nein mit einer Spalte für kurze Bemerkungen. Es ist geplant diese voraussichtlich im Jahr 2012 zu verwenden. Zukünftig wird es im Hinblick auf Folge von Mängeln bei Begehungen der stationären Pflegeeinrichtungen nur ein kurzes Anschreiben geben. Des Weiteren finden sich dann die jeweiligen Checklisten in der Anlage. Diesbezüglich gibt es dann keine ausführliche Niederschrift. Im Hinblick auf die Checklisten findet dann eine Standardisierung statt. Die Checklisten sind modular aufgebaut. Das heißt abhängig von dem jeweiligen Bereich der begangen wird, finden sich auch dann in der Anlage zu der Niederschrift unterschiedliche Checklisten.

Rund ums Wasser / Trinkwasser (Herr Dunkel)

Herr Dunkel stellt den Teilnehmern die aktuelle Trinkwasserverordnung vor. Er erläutert auch die Verantwortung, die die Betreiber der stationären Pflegeeinrichtungen bei der Trinkwasserverordnung haben. Zusätzlich zu den Inhalten in dem Vortrag, die mit dem aktuellen Ergebnisprotokoll als Anlage an die Teilnehmer verteilt werden, weise ich auf die folgenden Punkte hin:

- Sämtliche Wasseruntersuchungsbefunde (sowohl beanstandete als auch nichtbeanstandete) sind dem Gesundheitsamt vorzulegen, damit der Betreiber aus der Eigenhaftung herauskommt.
- Herr Dunkel empfiehlt den Betreibern bei Neubau, Umbau und Sanierungsmaßnahmen die Planungen vorab mit dem Gesundheitsamt zu besprechen. Hierbei könnten zum Beispiel Probenahmepunkte für zukünftige Wasserproben festgelegt werden.
- Spülen: Herr Dunkel weist darauf hin, dass nichtgenutzte Entnahmestellen zu spülen sind. Hierbei muss der Betreiber darauf achten, dass er regelmäßig spült. Das Gesundheitsamt empfiehlt hier eine Spülung spätestens nach 72 Stunden.
- Sämtliche Teile des Wasserversorgungssystems, die von einer Firma eingebaut werden, sollten DVGW-zertifiziert sein.
- Die Firmen, die von den Betreibern beauftragt werden Reparaturen, Wartungen und sonstiges im Wasserversorgungssystem durchzuführen sollten den Nachweis für die Hygieneschulung gemäß VDI 6023 haben. Herr Dunkel verteilt eine Broschüre des Umweltbundesamtes mit dem Titel rund um das Trinkwasser, 2. Auflage, aus. Diese kann unter www.umweltdaten.de/publikationen/fpdf-i/4083.pdf heruntergeladen werden. Im Anschluss an den Vortrag gibt es eine rege Diskussion der Teilnehmer. Die Teilnehmer bitten Herrn Dunkel und Herrn Schmidtke, ob das Gesundheitsamt der Stadt Köln nicht eine Fortbildungsveranstaltung für Haustechniker durchführen könnte. Herr Dunkel sagt, dass man dies intern überlegen könnte.

Für Rückfragen können sich die Teilnehmer an das Gesundheitsamt der Stadt Köln wenden. Ansprechpartner für Fragen des Trinkwassers ist die Abteilung 532/2 Infektions- und Umwelthygiene, Aachener Str. 220, 50931 Köln, Fax: 0221/221 23553, Email: umwelthygiene@stadt-koeln.de, Telefon Herr Dunkel: 0221/221 24693, Herr Schmidtke 0221/221 25373

Lebensmittelhygiene in Wohngruppen (Frau Kuhlhoff)

Frau Kuhlhoff stellt die Anforderungen an die Lebensmittelhygiene für die Bewohner dar. Bei der Essensausgabe sind Einmalhandschuhe zu tragen. Des Weiteren erläutert Frau Kuhlhoff, dass Eheringe erlaubt sind (Grundrecht). Es darf sonst kein Schmuck und keine künstlichen Fingernägel getragen werden. Im Hinblick auf den Arbeitsplatz verweist sie auch auf die DIN 10524.

Im Hinblick auf das Kochen in Wohngruppen erläutert Frau Kuhlhoff, dass das Personal sicherstellen muss, dass die Bewohner eine vernünftige Händehygiene durchführen, eine Schürze anlegen und beispielsweise nicht mit dem Finger das Essen probieren.

Im Anschluss daran gab es eine rege Diskussion, inwieweit der Umfang dieser Händehygiene sein sollte. Frau Kuhlhoff ist der Meinung, dass es hierbei zum einen das Händewaschen mit warmem Wasser und Seife und zusätzlich die Händedesinfektion sein sollte. Dem entsprachen nicht alle Teilnehmer. Frau Dr. Okpara-Hofmann weist darauf hin, dass es spezielle Kombinationspräparate in der Liste des DVG gibt. Diesbezüglich wird sie im Nachgang zum Treffen den Teilnehmern Informationen zukommen lassen.

Im Nachgang zum 4. Treffen teilt Frau Dr. Okpara-Hofmann mit, dass es in der VAH-Liste Produkte gibt, die für die hygienische Händewaschung gelistet sind und in den Anwendungshinweisen darauf verwiesen wird, dass diese in Küchen- und Speisenausgaben in medizinischen Einrichtungen verwendet werden könnten, jedoch keinen Ersatz für die Händedesinfektion sind.

Des Weiteren wird den Teilnehmern der aktuelle Internet-Link für die Desinfektionsmittelliste, der nach den Richtlinien der DVG geprüften und als wirksam befundenen Desinfektionsmittelbereich, Stand Juni 2011, genannt. ([>desinfektion](http://www.dvg.de)). Somit könnten die Einrichtungen vergleichen, ob ihre VAH- gelisteten Flächendesinfektionsmittel auch DVG- und somit für den Küchenbereich geeignet sind, um nicht mehrere Produkte vorhalten zu müssen.

Frau Kuhlhoff hat zusätzlich zu dem Handout auf die folgenden Punkte hingewiesen:

- Eier sind im Kühlschrank in geschlossenen Behältern zu lagern.
- Auf sämtlichen Produkten bei Anbruch ist das Anbruchdatum zu kennzeichnen.
- Rückstellproben: Gemäß DIN 10526 sind diese mindestens 7 Tage zu lagern. Frau Kuhlhoff empfiehlt mindestens 10 Tage, da meist noch ein Wochenende dazwischen liegt, damit Zeit genug bleibt, um die Proben ggf. untersuchen zu lassen, bevor diese verworfen werden
- Die Teilnehmer erkundigten sich nach dem Begriff Temperatur gekoppelt. Frau Kuhlhoff erläutert, dass dies bedeutet, dass beispielsweise das Essen, was warm geliefert wird, direkt in Verbindung mit der Temperatur steht. Temperatur entkoppelte Verfahren sind z. B. das Cook&Chill-System oder Gefrierkost.
- Kennzeichnung: Frau Kuhlhoff wies darauf hin, dass Lebensmittel nur in Behältern gelagert werden dürfen, die lebensmittelecht sind. Im Vortrag hat sie diesbezüglich auch ein Zeichen gezeigt. (siehe Folie 36 im Handout). Frau Dr. Okpara-Hofmann wies darauf hin, dass es ein anderes Zeichen für „spülmaschinenfest“ gibt.
- Prüfmittelüberwachung: Frau Kuhlhoff erläutert, dass bei den Kühlschränken für Lebensmittel stichprobenhaft zum Beispiel mindestens einmal wöchentlich ein Thermo-meter eingelegt werden sollte, um zu überprüfen und diese mit der Temperaturanzeige außen zu vergleichen ist. Ein Teilnehmer wies darauf hin, dass dies geeichte Thermometer sein sollten.
- Des Weiteren erläutert Frau Kuhlhoff, dass auch die Arbeitshandschuhe lebensmittelecht sein sollten.

Weitere Aspekte:

Belehrung: Gemäß dem neuen Infektionsschutzgesetz von Juli 2011 sind Wiederholungsbelehrungen gemäß § 42/43 IfSG nur noch alle zwei Jahr notwendig. Frau Kuhlhoff weist jedoch darauf hin, dass die normale Belehrung zur Küchenhygiene nach HACCP weiterhin jährlich notwendig ist. Frau Kuhlhoff zeigt aktuelle Belehrungstermine. Einige Teilnehmer bitten hierzu um Information. Diese wird mit dem Ergebnisprotokoll versandt.

Neue Themen

- Abfallentsorgung
- Ver- und Entsorgung mit Wäsche

Termin der nächsten Sitzung:

Ende Mai 2012, 9.30 – 12.00 Uhr
im Gesundheitsamt der Stadt Köln, Neumarkt 15-21.

Im Auftrag
gezeichnet Dr. Okpara-Hofmann

Anlagen

1. Trinkwasser Handout
 2. Lebensmittelhygiene Handout
 3. Deutsche Gesellschaft für Krankenhaushygiene (DGKH) „Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln in Krankenhäuser, Pflege- und Rehabilitationseinrichtungen“. 18.04.2008.
http://www.dgkh.de/pdfdata/sektionen/lebensmittel_papier.pdf
 4. Belehrungen gemäß § 43 IfSG
-
2. z. Vg. 531/1 Dr. Okpara-Hofmann