

Händehygiene in Krankenhaus- und Seniorenheimküchen

Besondere Sorgfalt ist gefragt

Was sollten Mitarbeiter in Krankenhaus- und Seniorenheimküchen bei der Händehygiene beachten? Welche Hilfsmittel sind sinnvoll? Daniela Reiss, Country Marketing Segment Manager Health Care bei Kimberly-Clark Professional, gibt Antworten.

Ist beim Thema Händehygiene in Krankenhaus- und Seniorenheimküchen eine höhere Sensibilität notwendig als in der übrigen Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung?

Daniela Reiss: Krankenhaus- und Seniorenheimküchen verpflegen Kranke, Kinder und ältere Menschen, deren Immunsystem geschwächt ist. Die Infektionsgefahr ist dementsprechend höher als bei anderen Menschen. Da viele Krankheitserreger über die Hände übertragen werden, sollten Mitarbeiter in Care-Küchen ausreichend für das Thema Händehygiene sensibilisiert sein. Darüber hinaus sollten sie hohe Hygienestandards einhalten sowie Vorsorgemaßnahmen treffen, um eine mögliche Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden und das Infektionsrisiko von Patienten und Bewohnern zu minimieren.

Vor oder nach welchen Handgriffen ist für Küchenmitarbeiter eine erneute Reinigung und Desinfektion der Hände notwendig?

Daniela Reiss: Händewaschungen sollten vor Arbeitsantritt und Arbeitsende, nach Toilettenbenutzung, vor Mahlzeiten und bei sichtbaren Verschmutzungen der Hände erfolgen. Einer Desinfektion bedarf es vor allem vor und nach Arbeiten mit kritischen Produkten, wie rohem Fleisch oder Eiern, nach jedem Toilettengang sowie nach Reinigungs- und Schmutzarbeiten. Auch vor der



Daniela Reiss, Country Marketing Segment Manager Health Care bei Kimberly-Clark Professional.

Bilder: Kimberly-Clark

Essenszubereitung, vor dem Betreten der Küche oder nach dem Naseputzen oder Niesen sollten die Hände desinfiziert werden, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.

Welche Hilfsmittel sind in Seniorenheim- und Krankenhausküchen für Küchenmitarbeiter zur Einhaltung der korrekten Händehygiene erforderlich?

Daniela Reiss: Wir empfehlen eine Kombination aus Papierhandtuch-, Seifen-, Desinfektions- und Hautpflegeprodukten. Dadurch



Die richtige Händehygiene ist entscheidend für Mitarbeiter im Küchenbereich von Krankenhäusern und Senioreneinrichtungen. Denn gepflegt werden Menschen, deren Immunsystem geschwächt sein kann.



Bei bestimmten Arbeiten empfehlen sich Handschuhe – um sich selbst und Patienten und Bewohner vor Infektionen zu schützen. Sie ersetzen jedoch nicht die richtige Händehygiene.

wird ein hoher Hygienestandard sichergestellt. Auch ein handberührungsfreier Zulauf für warmes und kaltes Wasser ist ratsam, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu vermeiden. Ebenfalls spielen die Verwendung der passenden Handschuhe und die Nutzung von Wischtüchern im Vierfarbsystem eine wichtige Rolle.

Würden Sie berührungslose Händehygiensysteme gegenüber manuell zu bedienenden Spendern empfehlen? Welche Argumente sprechen für das jeweilige System?

Daniela Reiss: Wir haben sowohl manuelle als auch berührungslose Spendersysteme in unserem Sortiment. Für Papierhandtücher ist eine manuelle Variante ausreichend, sofern eine Einzelblattentnahme gegeben ist. Unser manuelles Rollenhandtuchsystem ermöglicht beispielsweise eine hygienische Entnahme Tuch für Tuch, bei der der Verbraucher nur das Tuch berührt, das er auch verwendet. Bei Handreinigungs- und Handdesinfektionssystemen empfiehlt sich hingegen eine Armhebel- oder elektronische Variante, um die Händehygiene sicherzustellen. Das elektronische System ist noch hygienischer, da die Entnahme komplett berührungslos erfolgt. Allerdings sollten bei der Anschaffung Zusatzkosten für Batterien oder Strom einkalkuliert werden. Für beide Sys-

teme gilt jedoch: Sie sollten sich leicht reinigen und desinfizieren lassen.

Ist in bestimmten Situationen in der Care-Küche der Einsatz von Handschuhen empfehlenswert?

Daniela Reiss: Handschuhe sollten beispielsweise bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten, bei Verletzungen an der Hand oder Lebensmittelallergien und Hauterkrankungen verwendet werden. Außerdem empfehlen sich Handschuhe bei der Zubereitung roher Lebensmittel – oder bei Speisen, die nicht weiterverarbeitet werden – als Hygienemaßnahme, um sich selbst und die Patienten und Bewohner vor Infektionen zu schützen. Handschuhe ersetzen jedoch nicht die richtige Händehygiene. Vor und nach dem Ablegen der Handschuhe sind die Hände gründlich zu desinfizieren. Nach der Anwendung sollten Einmalhandschuhe entsorgt werden. Bei Verwendung von Reinigern und Desinfektionsmitteln ist auf den Einsatz und die Standzeit des passenden Chemikalienschutzhandschuhs zu achten. Um Kontaktdermatitis zu vermeiden, empfehlen sich hautschutzfreundliche Varianten aus Nitril. Diese bieten zuverlässigen Schutz, hohe Leistungsfähigkeit und guten Tragekomfort. (Quelle: Kimberly-Clark Professional)

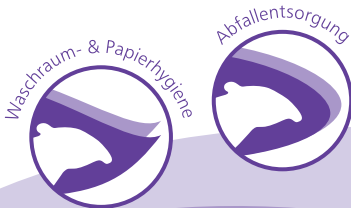
rationell reinigen | heike.holland@holzmann-medien.de

Für Profis in der Großküche.

- Universelles Programm für Spültechnik, Spülgut, Arbeitsflächen und Handreinigung
- Attraktiv in Preis und Leistung

tapira®

www.tapira.eu



Eine Marke der **GVS** GROUP

mwi.one

Bild: © Kzenon/shutterstock.com