

# Das Durchführen der hygienischen Händedesinfektion

Auszug der Empfehlung der Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention (KRINKO) beim Robert Koch-Institut (RKI) „Händehygiene in Einrichtungen des Gesundheitswesens“:

Eine hohle Hand voll Händedesinfektionsmittel (ca. 3 - 5 ml = 2 - 3 Spenderhübe) bis zur Trocknung einreiben. Verreiben Sie das Mittel gründlich, bis die Hände getrocknet sind (mind. 30 Sekunden). Dabei auch die Fingerspitzen und zwischenräume sowie die Daumen nicht vergessen.



Zu folgenden Gelegenheiten sollten Sie eine Händedesinfektion durchführen:

- bei Betreten des Patientenzimmers
- bei Verlassen des Patientenzimmers
- vor der Essenseinnahme
- nach Benutzung der Sanitäreinheit (WC)
- vor und nach Kontakt mit der eigenen Wunde oder mit Schleimhäuten
- vor Betreten von Risikobereichen, wie z.B. der Intensivstation
- vor Betreten der Cafeteria

# Wir haben es in der Hand

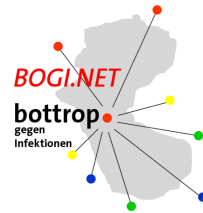
Vielen Dank für Ihre Mitarbeit und Mithilfe!

## Ihre Ansprechpartner:

Dr. Reinhard Welp | Krankenhaushygiene  
02041/15-0

Kristina Bäcker | Leitende Hygienefachkraft  
02041/15-4905

Markus Janicki | Hygienefachkraft  
02041/15-4910



Aktion  
Saubere Hände



## KONTAKT

Knappschaftskrankenhaus Bottrop  
Bereich: Hygiene  
Tel.: 02041 15-1905

Herausgeber:  
Knappschaftskrankenhaus Bottrop GmbH  
Akademisches Lehrkrankenhaus  
der Universität Duisburg-Essen  
Osterfelder Str. 157  
46242 Bottrop  
www.kk-bottrop.de



Stand: 07/2018  
c4\_FLY\_072018



Patienteninformation

# Lebensmittel-Hygiene

im Park-Café





## Liebe Patienten, sehr geehrte Besucher des Park Cafés,

die Patientensicherheit wird bei uns nicht nur auf den Stationen, sondern selbstverständlich auch in unserer Cafeteria groß geschrieben.

### Sprechen wir daher über Lebensmittel-Hygiene, denn: Wir sind auf Ihre Unterstützung angewiesen!

- Bitte führen Sie vor dem Betreten des Park Cafés eine hygienische Händedesinfektion durch (s. Rückseite).
- Sollten Sie Träger eines Multiresistenzen-Krankheitserregers (MRE) sein, z. B. MRSA, VRE, MRGN, dürfen Sie das Park Café und den dazugehörigen Außenbereich, zum Schutz der anderen Patienten, leider nicht nutzen. Informationen zu den einzelnen MRE finden Sie in den entsprechenden Flyern auf der Station. Bitte haben Sie dafür Verständnis und seien Sie nicht ungehalten, falls die Mitarbeiter Sie darauf hinweisen.

- Vermeiden Sie Besuche unseres Park Cafés wenn Sie an Erkrankungen wie Durchfall, Erbrechen, Hautausschlägen, Fieber, einem grippalen Infekt usw. leiden.
- Bitte folgen sie den Anweisungen des Cafétériapersonals und auf den Stationen den Anweisungen des Stationspersonals.

Hygiene ist gesetzlich ein verpflichtender Bestandteil des Qualitätsmanagements eines jeden Krankenhauses. Unser Hygieneplan basiert auf den evidenzbasierten Empfehlungen des Robert-Koch-Institutes (RKI). Für den Bereich der Lebensmittel / Küche erfüllen wir außerdem alle gesetzlichen Bestimmungen des EU-Rechtes und Lebensmittelgesetze. Sowohl unsere Zentralküche als auch beide Caféterien unterliegen dem HACCP-Konzept.

### Warum das alles?

Auf allen Gegenständen und vor allem am Menschen haften unzählige Mikroorganismen. Ein Teil verursacht das Verderben von Lebensmitteln. Nicht alle sind am veränderten Geschmack und Geruch wahrnehmbar. Gefährlicher sind die nicht wahrnehmbaren, wie beispielsweise Salmonellen. Bei Wärme bis 60 °C vermehren sie sich rasend schnell. Bei Kälte ist das Wachstum verlangsamt, aber sie leben weiter.

Mikroorganismen benutzen „Transportmittel“, z. B. Hände, Schmuck, Kleidung und werden so auf Lebensmittel bzw. über das Besteck (z. B. Schöpflöffel) auf Lebensmittel transportiert. Erst durch entsprechende Hygienemaßnahmen können sie beseitigt bzw. in ihrer Entwicklung gestoppt werden.

### Wie kann das erreicht werden?

1. Durch persönliche Hygiene aller Mitarbeiter
2. Durch das Einhalten einfacher Hygienemaßnahmen aller Besucher unseres Park Cafés

Bei Fragen können Sie sich jederzeit an das Personal des Park Cafés, der Stationen oder an die Mitarbeiter der Krankenhaushygiene wenden.

