Einzuweisende(r) Beschäftigte(r): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[[1]](#footnote-1)Einweisende(r): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Punkte zur Unterweisung gemäß BioStoffV wurden grau hinterlegt. [[2]](#footnote-2) | **Unterschrift** |
| **Nr.** | **Inhalt** | **Datum** | **Beschäftigte(r)** | **Einweisende(r)** |
| 0 Allgemeine Hygieneorganisation |
| 0.A | Hygieneplan[[3]](#footnote-3) |  |  |  |
| 0.B | Leistungsbeschreibungen[[4]](#footnote-4) |  |  |  |
| 0.C | Personelle Hygieneorganisation und Kompetenzverteilung\* Hygienebeauftragte\* Hygienearbeitskreis bzw. -kommission\* Sicherheitsbeauftragte\* Arbeitsschutzausschuss\* Betriebsärztlicher Dienst |  |  |  |
| 0.D | Betriebsärztlicher Termin und ggf. Impftermin |  |  |  |
| **1 Personalhygiene** |
| 1.A | Erscheinungsbild, Handschmuckverbot |  |  |  |
| 1.B | Verwendung und Handhabung von Dienst­kleidung |  |  |  |
| 1.C | Allgemeine Verwendung und Handhabung von PSA (Schutzschürzen, Schutzkittel, Schutzbrille)  |  |  |  |
| 1.D | Hautschutz und -pflege ⮊ Hautschutz- und Händehygieneplan |  |  |  |
| 1.E | Indikationen und Handhabung von Schutzhandschuhen ⮊ Hautschutz- und Händehygieneplan |  |  |  |
| 1.F | Indikationen, praktische Durchführung und ggf. Einübung der Händedesinfektion |  |  |  |
| 1.G | Handhabung von Kitteltaschenflaschen |  |  |  |
| 1.H | Verhalten im Verletzungsfall |  |  |  |
| 2. Umgebungshygiene |
| 2.A | Trennung reiner und unreiner Bereiche und Arbeitsabläufe |  |  |  |
| 2.B | Eigenschaften, Dosierung und Gebrauch von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln ⮊ Reinigungs- und Desinfektionspläne, Sicher-heitsdatenblätter, Betriebsanweisungen und weitere Herstellerinfos |  |  |  |
| 2.C | Reinigungssystem\* Grundsätzliche Arbeitsabläufe ⮊ Leistungs-beschreibung\* Bedeutung der Reinigungstücher-Farben\* Aufbau und Handhabung des Reinigungs­wagens\* Verwendung sauberer Reinigungstücher und Wischbezüge pro Zimmer |  |  |  |
| 2.D | Handhabung und Aufbereitung benutzter Reinigungsutensilien |  |  |  |
| 2.E | Sortierung von und Umgang mit Abfällen ⮊ Abfallsortierungsplan |  |  |  |
| 2.F | Durchspülung von Wasserhähnen[[5]](#footnote-5) |  |  |  |
| **Hausinterne Wäscherei**[[6]](#footnote-6) |
| 2.G | Verwendung und Handhabung von Dienst­kleidung und PSA innerhalb der Wäscherei. |  |  |  |
| 2.H | Räumliche und funktionelle Rein- / Unrein-Trennung innerhalb der Wäscherei. |  |  |  |
| 2.I | Umgang mit Schmutz­wäsche und benutzten Möppen\* Verwendung von PSA\* Sortierung ⮊ Wäschesortierplan\* Vermeidung von Nachsortierung |  |  |  |
| 2.J | Eigenschaften, Dosierung und Gebrauch von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln inner-halb der Wäscherei ⮊ Reinigungs- und Desinfektionspläne, Sicherheitsdatenblätter, Betriebsanweisungen und weitere Hersteller-infos |  |  |  |
| 2K | Eigenschaften, Dosierung und Gebrauch von Waschmitteln ⮊ Sicherheitsdatenblätter, Betriebsanweisungen und weitere Hersteller-infos |  |  |  |
| 2.L | Bedienung der Waschmaschinen, Trockner und ggf. weiterer Geräte incl. Erläuterung der verwendeten Programme |  |  |  |
| 2.M | Umgang mit Frischwäsche\* Vermeidung von Rekontaminationen\* Lagerung\* Transport |  |  |  |
| 3. Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln |
| 3.A | Verwendung und Handhabung von Dienst­kleidung und PSA im Zusammenhang mit der Handhabung und dem Austeilen von Lebens-mitteln. |  |  |  |
| 3.B | Allgemeine Handhabung und Transport von Lebensmitteln |  |  |  |
| 3.C | Lagerung von Lebensmitteln incl. Kontroll­maßnahmen |  |  |  |
| 3.D | Handhabung und Aufbereitung von Geräten\* Saftspender\* Heißgetränke-Automat\* Aufschnittmaschine\* Mikrowelle\* Geschirrspüler[[7]](#footnote-7) |  |  |  |
| 3.E | Hygieneregeln innerhalb der Stations- und Wohngruppenküchen |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Erstellt von:(Name und Funktion) |  | Datum und Unterschrift: |  |
| Freigegeben von:(Name und Funktion) |  | Datum und Unterschrift |  |

1. Dieses Einweisungsprotokoll ist primär für die Einweisung von eigenen hauswirtschaftlichen MitarbeiterInnen gedacht, kann aber auch externen Dienstleistern zur Verfügung gestellt werden. [↑](#footnote-ref-1)
2. Die nachfolgenden Punkte zur Einweisung hauswirtschaftlicher MitarbeiterInnen sollen auf die wichtigen hygienerelevanten Aussagen Ihres Hygieneplans und weiterer interner Regelwerke Bezug nehmen und sind ggf. durch weitere - nicht zur Hygiene gehörenden - Aspekte zu ergänzen. [↑](#footnote-ref-2)
3. Es wird davon ausgegangen, dass die Betriebsanweisung gemäß BioStoffV in Ihrer Einrichtung in den Hygieneplan integriert wurde. Wenn die jedoch die Betriebsanweisung getrennt vom Hygieneplan erstellt wurde, ist nachfolgend eine entsprechende Zeile für die Betriebsanweisung einzufügen. [↑](#footnote-ref-3)
4. Leistungsbeschreibungen finden vor allem im Zusammenhang mit Begriffen wie „Unterhaltsreinigung“, „Sichtreinigung“ oder „Schlussdesinfektion“ Anwendung. In ihnen wird festgelegt, welche Maßnahmen im Detail mit diesen Begriffen verbunden sind. [↑](#footnote-ref-4)
5. Bitte diese Zeile löschen, wenn bei Ihnen das Durchspülen über den Pflegedienst oder die Haustechnik erfolgt. [↑](#footnote-ref-5)
6. Falls Sie in Ihrer Einrichtung grundsätzlich keine Wäsche waschen, kann diese Zwischenüberschrift sowie die Zeilen 2.G, 2.H, 2.J, 2.K und 2.L gelöscht werden. [↑](#footnote-ref-6)
7. Bitte an die Gegebenheiten vor Ort anpassen. [↑](#footnote-ref-7)