

PERSONAL- HYGIENE

ECOLAB®

 Institutional**TRAINING**

PERSONALHYGIENE

Was gehört dazu?



- Infektionsschutzgesetz – IFSG/ Verhalten bei Erkrankungen und Verletzungen
- Übertragung von Mikroorganismen
- Arbeitskleidung
- Händehygiene
- Verhalten am Arbeitsplatz

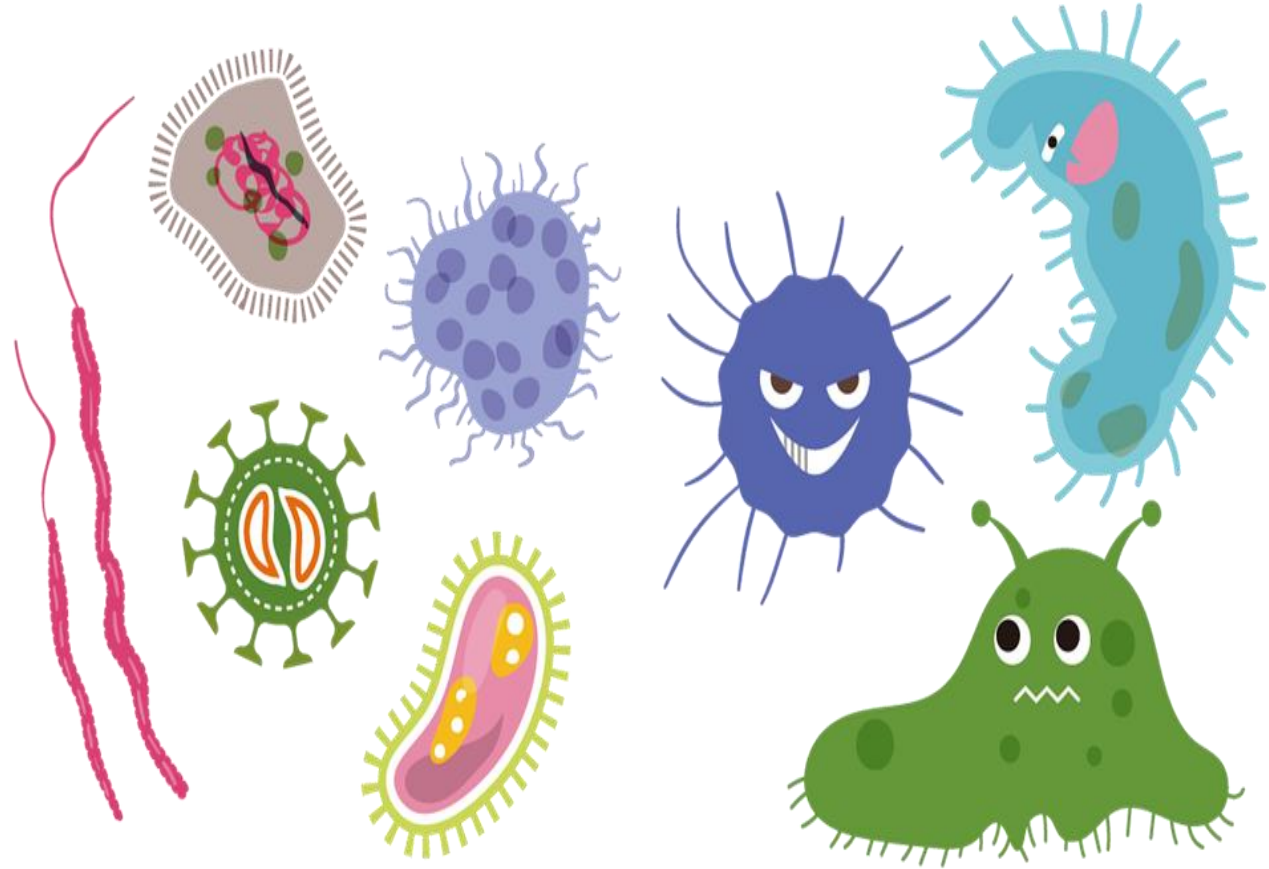
HYGIENE

Gesamtheit aller Bestrebungen
und Maßnahmen zur Verhütung
von Krankheiten und
Gesundheitsschäden



HYGIENE UND MIKROORGANISMEN

Wenn wir über
Hygiene sprechen,
kommen
Mikroorganismen
automatisch ins
Spiel...



MIKROORGANISMEN AM MENSCHLICHEN KÖRPER

1.000.000.000

Bakterien in 1ml Speichel

50.000.000.000

Bakterien auf der Haut

100.000.000.000.000

Bakterien im Verdauungstrakt

**Der Mensch hat 75 Billionen (75.000.000.000.000) Körperzellen
aber 750 Billionen (750.000.000.000.000) Bakterien.**

KRANKHEITSSYMPTOME?

Klären Sie, ob Sie Ihre Tätigkeit weiter ausüben können?

- Halsentzündungen
- Durchfall/Erbrechen
- Hautausschlag und andere Hauterkrankungen (Geschwüre, Schnitte, auch kleine)
- Fieber
- Eiterige Entzündungen der Ohren, Augen oder Nase



PERSONALHYGIENE

Ein sauberes Erscheinungsbild...

- Saubere komplette Arbeitskleidung und hygienischer Umgang
- Passende Kopfbedeckung
- Gereinigte und desinfizierte Hände
- Kurze, saubere, unlackierte Fingernägel
- Kein Schmuck, Piercings und Ohrringe ggf. abgeklebt
- Essen, trinken, rauchen nur in Pausenräumen
- Kein zu starkes Parfüm
- Keine offenen Wunden





DIE WICHTIGKEIT DER HÄNDEHYGIENE

**300
Berührungen
von Flächen in
30
Minuten!!**

80% aller
Infektionen
werden
durch die
Hände
übertragen¹

ca. 3 Tage
kann ein Keim
auf den
meisten
Oberflächen
überleben²

95% der
Menschen
waschen
ihre Hände
nicht aus-
reichend³

source

1 - <http://www.cdc.gov/cdctv/handstogether/>

2 - <http://www.flu.gov/planning-preparedness/hospital/influenzaguidance.html>

3 - <http://msutoday.msu.edu/news/2013/eww-only-5-percent-wash-hands-correctly/>

HÄNDEREINIGUNG UND - DESINFEKTION

Die Hände sind zu reinigen und zu desinfizieren (Standardeinreibeverfahren gemäß EN 1500):

- vor Arbeitsbeginn
- nach Toilettenbesuch
- nach Arbeitspause
- nach Arbeitsplatzwechsel
- nach Verarbeitung besonders kritischer Lebensmittel (z.B.: Fleisch, Geflügel, Fisch oder Ei)
- nach Schmutzarbeiten
- nach Müllentsorgung
- nach Reinigungsarbeiten
- nach Husten, Niesen und Naseputzen
- vor der Speisenportionierung und Speisenausgabe



Küche/ lebensmittelverarbeitender Bereich	Küche/ lebensmittelverarbeitender Bereich	Hauswirtschaftlicher Bereich/ Reinigungsarbeiten	Wäscherei
Keine sichtbare Verschmutzung	Verschmutzung der Hände	Hände nicht verschmutzt, da Handschuhe getragen werden sollten	Hände nicht verschmutzt, da Handschuhe getragen werden sollten
Ware aus dem Lager holen Ware auspacken Dokumente ausfüllen Arbeit am Computer Maske wechseln	Zubereitung von Speisen Abfallentsorgung Warenannahme	Nach dem Ablegen von Handschuhen Beim Zimmerwechsel Wechsel der Schutzmaske	Nach Ablegen der Handschuhe Vor Anlegen der Handschuhe Nach den Beladen der Maschine Vor der Entnahme von gewaschener oder getrockneter Wäsche
Händedesinfektion	Händewaschung und dann Desinfektion oder Händedekontamination	Händedesinfektion	Händedesinfektion

EINREIBEVERFAHREN HÄNDEDESINFEKTIONSMITTEL



Hand-Desinfektionsmittel auf die Handfläche einer Hand geben.



Die beiden Handflächen durch reibende Bewegungen benetzen.



Desinfektionslösung auf beiden Handrücken verteilen, einschließlich Handgelenke und Fingerzwischenräume.



Handflächen mit verschränkten, gespreizten Fingern aneinander reiben.



Fingerspitzen verschränken und seitlich hin-und her reiben.



Mit der geschlossenen Hand durch kreisende Bewegungen den Daumen der anderen Hand einreiben.



Fingerspitzen in der Handfläche kreisend hin- und her reiben.



Hände trocknen lassen.



