

Vorbeuge- und Hygiene- maßnahmen zur Verhinderung einer Ausbreitung des EHEC-Erregers

**RAL Gütegemeinschaft
Gebäudereinigung e. V.**

In Zusammenarbeit mit:

Dr. Schnell Chemie GmbH

Taunusstraße 19

80807 München

Ausgabe: Juni 2011



Die technischen Angaben und Empfehlungen dieses Merkblattes beruhen auf dem aktuellen Kenntnisstand zum Zeitpunkt der Erstellung. Eine Rechtsverbindlichkeit kann daraus nicht abgeleitet werden.

Herausgeber:

Gütegemeinschaft Gebäudereinigung e. V.
Alexander-von-Humboldt-Straße 19
73529 Schwäbisch Gmünd

Inhalt

1. Vorbemerkung	3
2. Welche Symptome treten bei einer Infektion mit dem EHEC-Erreger auf?	3
3. Wie werden die Bakterien auf den Menschen übertragen?.....	3
4. Wie sehen Vorbeuge- und Hygienemaßnahmen aus?	4
4.1 Notfallplan für den Bereich Küche	4
4.2 Notfallplan für den Bereich Pflege- und Hauswirtschaft.....	6

1. Vorbemerkung

Die Verbreitung des EHEC-Erregers sorgt in der Bevölkerung für große Verunsicherung. Auch in der Gebäudereiniger-Branche gibt es viele Fragen.

Da sich die Infektionen mit dem Erreger stark häufen und damit zu rechnen ist, dass sie sich noch weiter ausbreiten, ist es notwendig, in vielen Bereichen des öffentlichen Lebens über weitgehende Maßnahmen zur Vorbeugung und Hygiene zu entscheiden.

EHEC steht für Enterohämorrhagische Escherichia coli und bezeichnet eine Sonderform des Darmbakteriums Escherichia coli. Diese Form kann im Gegensatz zu den Kolibakterien Giftstoffe produzieren, die im Darm freigesetzt werden und Krankheiten auslösen können. Im menschlichen Darm kommen EHEC-Bakterien normalerweise nicht vor. Natürliches Reservoir ist der Darm von Wiederkäuern, speziell von Rindern.

2. Welche Symptome treten bei einer Infektion mit dem EHEC-Erreger auf?

Viele EHEC-Infektionen verlaufen unerkannt, ein Drittel tritt als leichter Durchfall in Erscheinung, ein Drittel verläuft schwer als hämorrhagische Colitis.

Säuglinge, Kleinkinder, alte Menschen und abwehrgeschwächte Personen erkranken erfahrungsgemäß häufig schwer. Die Letalität ist im Kindesalter sehr hoch.

Begleitsymptome sind Übelkeit, Erbrechen, Abdominalschmerzen, eventuell Fieber.

3. Wie werden die Bakterien auf den Menschen übertragen?

Die Übertragung auf den Menschen erfolgt auf unterschiedlichen Wegen.

Der Erreger kann sich auf Gemüse oder Salat, die natürlich gedüngt und ungenügend gewaschen wurden, befinden. Auch das Fleisch von Wiederkäuern wie Rindern, Schafen, Ziegen, Wild (z. B. Rinderhackfleisch, Salami, Mettwurst, Rohmilch) kann die Bakterien aufweisen.

Eine direkte Übertragung von Mensch zu Mensch (über die Hände) und auch von Tier zu Mensch (z. B. im Streichelzoo) ist möglich.

Ebenso kann eine Übertragung durch kontaminiertes Bade- oder Trinkwasser erfolgen.



4. Wie sehen Vorbeuge- und Hygienemaßnahmen aus?

4.1 Notfallplan für den Bereich Küche

Eine strikte Einhaltung der Vorbeuge- und Hygienemaßnahmen ist geboten, um eine Ausbreitung von EHEC-Infektionen zu verhindern.

Gemäß § 6 IfSG sind der Krankheitsverdacht, die Erkrankung sowie der Tod namentlich meldepflichtig, weiterhin sind der Verdacht und die Erkrankung einer akuten infektiösen Gastroenteritis meldepflichtig, wenn die betroffene Person eine Tätigkeit im Sinne des § 42 IfSG ausübt.

Bei der Wäsche muss ein chemo-thermisches Waschverfahren bei mindestens 60 °C angewandt werden.

Das Geschirr wird in geschlossenen Transportbehältern zur Küche befördert, um die Gefahr einer Kreuzkontamination auszuschließen.

Strikte Einhaltung der Hygienevorschriften ist geboten.

- Rohe Lebensmittel tierischer Herkunft und andere leicht verderbliche Lebensmittel müssen stets bei Kühlschranktemperatur gelagert werden.
- Speisen müssen gut durchgegart werden – insbesondere Fleisch bei einer Kerntemperatur von 70 °C für 10 Minuten.
- Fleisch sollte zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen nicht zeitgleich mit anderen Lebensmitteln zubereitet werden.
- Milch sollte nur nach Wärmebehandlung verzehrt werden. In Gemeinschaftseinrichtungen ist es rechtlich untersagt, rohe Milch abzugeben.
- Insbesondere Kinder und ältere Personen sollten auf Lebensmittel tierischer Herkunft, die weder bei der Herstellung noch vor dem Verzehr erhitzt werden, wie frische Mettwurst und Rohmilchkäse, grundsätzlich verzichten.
- Grundsätzlich müssen Salat, Obst und Gemüse gründlich gewaschen werden.
- Die Hände sollten regelmäßig gewaschen und desinfiziert werden.

Die Desinfektion der Flächen und Griffbereiche muss mit einem DVG-gelisteten Produkt erfolgen.

Die Händedesinfektion muss mit einem VAH-gelisteten Produkt erfolgen.

Die Desinfektion der Kontaktflächen in den Toiletten und Nasszellen muss mit VAH-gelistetem Produkt erfolgen.

Gemäß § 42 IfSG dürfen Personen, die EHEC ausscheiden, beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der unter Abs. 2 genannten Lebensmitteln nicht tätig sein oder beschäftigt werden, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen. Eine Wiedenzulassung zu Gemeinschaftseinrichtungen ist nach klinischer Genesung und Vorliegen von drei aufeinander folgenden negativen Stuhlbefunden im Abstand von ein bis zwei Tagen möglich. Ein schriftliches Attest ist erforderlich.

Meldepflicht

Wäsche¹

Geschirr

Präventive Maßnahmen bei der Speisenherstellung

Tägliche Desinfektion

Mitarbeiter

¹ URL: www.arbeitssicherheit.de – Kooperation des DGUV mit dem Carl Heymanns Verlag (2008). URL abgerufen am 26.09.2010

Desinfektion im Bereich Küche

Händedesinfektion (VAH-gelistet)	Mitarbeiter
<p>Wie: Desinfektionsmittel aus der Flasche in die trockenen Hände einreiben. Die Hände müssen während der gesamten Zeit durch das konzentrierte Produkt feucht gehalten werden.</p>	
<p>Wann: Nach Toilettenbenutzung, bei Wechsel der Tätigkeiten, nach Schmutzarbeiten, vor Kontakt mit fertigen Lebensmitteln und Speisen, vor dem Portionieren, vor der Entnahme des sauberen Geschirrs aus der Maschine</p>	
Hygienische Händewaschung im Küchenbereich (VAH-gelistet)	Mitarbeiter
<p>Wie: Hände mit Wasser anfeuchten, Desinfektionsmittel in den Händen verteilen, gründlich mit klarem Wasser abspülen und mit Einweghandtuch trocknen.</p>	
<p>Wann: Nach Toilettenbenutzung, bei Wechsel der Tätigkeiten, nach Schmutzarbeiten, vor Kontakt mit fertigen Lebensmitteln, Speisen, vor dem Portionieren, vor der Entnahme des sauberen Geschirrs aus der Maschine.</p>	
Flächendesinfektion (DVG-/VAH-gelistet)	Mitarbeiter
<p>Wie: Schnelldesinfektion von Flächen, Griffbereichen (< 1 m²) Im Küchenbereich zur täglichen Scheuerwischdesinfektion aller mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Flächen und der Griffbereiche. Nach Ende der Einwirkzeit mit Trinkwasser die Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, nacharbeiten. Stark verschmutzte Flächen vorreinigen (z. B. mit einem dafür geeigneten Konzentrat oder Einwegtuch).</p>	
<p>Wann: Regelmäßig bei Bedarf zur Zwischendesinfektion</p>	
Flächendesinfektion im Küchenbereich (DVG-gelistet)	Mitarbeiter
<p>Wie: Im Küchenbereich zur täglichen Scheuerwischdesinfektion aller mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Flächen und der Griffbereiche. Nach Ende der Einwirkzeit mit Trinkwasser die Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, nacharbeiten.</p>	
<p>Wann: Regelmäßig bei Bedarf Zur täglichen Flächendesinfektion nach Produktionsende</p>	
Wäschedesinfektion	Mitarbeiter
<p>Wie: Voll- und Desinfektionswaschmittelpulver zur desinfizierenden Reinigung gemäß VAH (ehem. DGHM): 2 g/l (Flottenverhältnis 1:5) bei 60 °C, mind. 15 Min. Einwirkzeit. Bei stark verschmutzter Wäsche Dosierung erhöhen, bzw. 2-Bad-Verfahren durchführen. Hinweis: Pflegehinweis der Textilhersteller in jedem Fall beachten.</p>	
<p>Wann: Regelmäßig und bei Bedarf Bei sichtbarer Kontamination</p>	

Die Dr. Schnell Chemie GmbH sowie unsere anderen Fördermitglieder verfügen über die geeigneten Desinfektionsmittel, mit denen Sie die genannten Anforderungen erfüllen. Bezugsquellen und Adressen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter „Fördermitglieder“.



Isolierung

Schutzkleidung

Meldepflicht

Wäsche¹

Abfall

Geschirr

Steckbecken und Urinflaschen

Tägliche Desinfektion

4.2 Notfallplan für den Bereich Pflege- und Hauswirtschaft

Auch im Bereich Pflege- und Hauswirtschaft ist eine strikte Einhaltung der Vorbeuge- und Hygienemaßnahmen geboten, um eine Ausbreitung von EHEC-Infektionen zu vermeiden.

Während der Zeit der Ansteckungsfähigkeit ist auf eine getrennte Unterbringung zu achten.

Schutzkleidung ist bewohnerbezogen zu verwenden und zusätzlich zu der regulären Arbeitskleidung zu tragen:

- Einmalhandschuhe
 - a) sind generell bei einer pflegerischen Tätigkeit zu tragen
 - b) sind zu tragen, wenn von einer Kontamination durch Sekret, Exkrement auszugehen ist
- Schutzkittel mit langem Arm und Bündchen, wenn mit einer Kontamination der Arme und der Kleidung durch Krankheitserreger zu rechnen ist
- Schürzen, wenn mit einer Kontamination des Oberkörpers und der Kleidung durch Krankheitserreger zu rechnen ist
- Mund-/Nasenschutz, wenn mit einer Exposition gegenüber infektiösen Aerosolen zu rechnen ist

Gemäß § 6 IfSG sind der Krankheitsverdacht, die Erkrankung sowie der Tod namentlich meldepflichtig, weiterhin sind der Verdacht und die Erkrankung einer akuten infektiösen Gastroenteritis meldepflichtig, wenn die betroffene Person eine Tätigkeit im Sinne des § 42 IfSG ausübt.

Leib- u. Bettwäsche sowie kontaminierte Wäsche (mit Stuhl, Sekreten, etc.) muss in einem chemo-thermischen Waschverfahren mit mindestens 60 °C behandelt werden. Verschmutzte Bettwäsche ist umgehend zu wechseln. Die anfallende Schmutzwäsche wird im Zimmer des jeweiligen Bewohners gesammelt, verschlossen und auf direktem Weg in die Wäscherei gebracht. Ein nachträgliches Sortieren von Wäsche jeder Art ist unzulässig.

Die Abfälle sind unmittelbar am Ort ihres Anfallens in reißfesten, feuchtigkeitsbeständigen und dichten Behältnissen zu sammeln und ohne Umfüllen oder Sortieren in sicher verschlossene Behältnisse, gegebenenfalls in Kombination mit Rücklaufbehältern, zur zentralen Sammelstelle zu befördern.

Das Geschirr wird in geschlossenen Transportbehältern zur Küche befördert, um die Gefahr einer Kreuzkontamination zu vermeiden. Das Geschirr wird in der Spülmaschine bei > 60 °C aufbereitet.

Steckbecken und Urinflaschen müssen mit thermischer Desinfektion im Spülautomaten bei 85 °C / 20 s Haltezeit behandelt werden.

Die Desinfektion kontaminierter und bewohnernaher Flächen mit häufigem Hand- oder Hautkontakt muss mit einem VAH-gelistetem Produkt erfolgen.

Bewohnernahe Flächen in einer Pflegeeinrichtung sind:

- a) Steckbecken, Toiletten- u. Duschstühle, Pflegebett, Pflegelifter, Bettaufrichter (Bettgalgen), Klingelschnur und sonstige Bedienelemente im Zimmer, Nachttisch und sonstige Ablagen im Zimmer, Türgriffe, Haltegriffe und Handläufe im Pflegebereich.
- b) Sanitärbereich für die Bewohner mit Waschbecken, Toilette, Dusche, Badewanne und Armaturen sowie Verband- und Pflegewagen.

¹ URL: www.arbeitssicherheit.de – Kooperation des DGUV mit dem Carl Heymanns Verlag (2008). URL abgerufen am 26.09.2010

Die Schlussdesinfektion muss stets nach Genesung und Umzug oder Neubezug erfolgen. Durch die komplette Desinfektion soll der Bereich bzw. der gesamte Raum (inklusive Inventar) so wieder aufbereitet werden, dass er ohne Infektionsgefährdung zur Pflege, Betreuung oder Behandlung eines anderen Bewohners genutzt werden kann.

Erweist sich ein Mitarbeiter als infiziert, darf er keine pflegerischen und hauswirtschaftlichen Tätigkeiten, Grundpflege sowie Speisenzubereitung durchführen, bis eine mikrobiologischer Kontrolluntersuchung nach Rücksprache mit dem behandelnden Arzt abgeschlossen ist.

Besucher müssen sich vor dem Betreten des Zimmers beim Pflegepersonal melden. Es ist auf die mögliche Mensch-zu-Mensch-Übertragung hinzuweisen und die korrekte Händedesinfektion ist zu unterweisen.

Schlussdesinfektion

Mitarbeiter

Besucher/externe Personen

Händedesinfektion (VAH-gelistet)	Mitarbeiter, Verbraucher, sonstige Personen
<p>Wie: Desinfektionsmittel aus der Flasche in die trockenen Hände einreiben. Die Hände müssen während der gesamten Zeit durch das konzentrierte Produkt feucht gehalten werden.</p>	
<p>Wann: Nach tatsächlicher oder möglicher Kontamination der Hände/Handschuhe durch Kontakt mit Körperausscheidungen oder infizierten Körperregionen bzw. mit potentiell kontaminierten Gegenständen oder Flächen Nach Kontakt mit möglicherweise infizierten Bewohnern Nach Toilettenbenutzung, bei Wechsel der Tätigkeiten, nach Schmutzarbeiten Vor invasiven Maßnahmen, auch wenn dabei Handschuhe getragen werden sowie vor Tätigkeiten, die aseptisches Arbeiten erfordern Vor Kontakt mit Bewohnern, die besonders infektionsgefährdet sind Vor und nach Kontakt mit Körperbereichen, die vor einer Kontamination geschützt werden müssen Vor dem Kontakt mit sauberem Material, mit fertigen Lebensmitteln, Speisen</p>	
Flächendesinfektion (VAH-gelistet)	Mitarbeiter
<p>Wie: Bei Schnelldesinfektion von potentiell kontaminierten Flächen (< 1 m²) Bei Scheuerdesinfektion der kontaminierten Bereiche. Grobverschmutzungen (z. B. Erbrochenes, Fäkalien) vorher mit in Desinfektionsmittel getränktem Zellstoff aufnehmen</p>	
<p>Wann: Regelmäßig bei Bedarf Bei sichtbarer Kontamination</p>	
Wäschedesinfektion	Mitarbeiter
<p>Wie: Voll- und Desinfektionswaschmittelpulver zur desinfizierenden Reinigung gemäß VAH (ehem. DGHM): 2 g/l (Flottenverhältnis 1:5) bei 60 °C, mind. 15 Min. Einwirkzeit. Bei stark verschmutzter Wäsche Dosierung erhöhen, bzw. 2-Bad-Verfahren durchführen. Hinweis: Pflegehinweis der Textilhersteller in jedem Fall beachten.</p>	
<p>Wann: Regelmäßig und bei Bedarf Bei sichtbarer Kontamination</p>	

Die Dr. Schnell Chemie GmbH sowie unsere anderen Fördermitglieder verfügen über die geeigneten Desinfektionsmittel, mit denen Sie die genannten Anforderungen erfüllen. Bezugsquellen und Adressen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter „Fördermitglieder“.

Für Rückfragen steht Ihnen die Geschäftsstelle
der RAL Gütegemeinschaft Gebäudereinigung e. V.
zur Verfügung unter:

RAL
Gütegemeinschaft
Gebäudereinigung e. V.

Telefon: +49 7171 10408-40
Fax: +49 7171 10408-50
E-Mail: info@gggr.de
Web: www.gggr.de



Herausgeber:
Gütegemeinschaft Gebäudereinigung e. V.
Alexander-von-Humboldt-Straße 19
73529 Schwäbisch Gmünd