



Hauswirtschaft
in der
**Corona-
Krise**

Die Kräfte gegen das Virus bündeln

Das Corona-Virus hat sich weltweit ausgebreitet. Zur Risikogruppe gehören vor allem ältere multimorbide Menschen: Bewohner in Pflegeheimen sind besonders gefährdet. Christine Klöber erklärt im Interview, wie sich die Hauswirtschaft im Kampf gegen das Virus aufstellen muss.

Frau Klöber, der Corona-Virus ist in Deutschland angekommen. Wie kann sich die Hauswirtschaft in stationären Einrichtungen auf den Ernstfall einer Pandemie vorbereiten?

Christine Klöber: Grundsätzlich wäre festzustellen, dass mögliches Ausbruchsgeschehen durch entsprechende Risikobewertungen und darauf aufbauend Notfallpläne zu entwickeln, zu implementieren, zu schulen und aufrechtzuerhalten, eine Aufgabe ist, die nicht in einer Akut-Ausbruchskrise zu erarbeiten ist.

Nun ist der Akutfall da und es heißt, das Nötige aus der jeweiligen Lage heraus zu managen und den Alltag zu besichern. Die Ziele sind:

1. Bewohner- und Mitarbeiterschutz
2. Erhalt der Arbeitsleistung, in dem Maß, dass die Versorgungssicherheit gegeben ist.
3. Gelenkte Informationspolitik für Bewohner und deren Angehörige sowie Mitarbeitenden.

Risikomanagement zu betreiben ist bereits seit 1998 durch das Gesetz für „Kontrolle und Transparenz im

Unternehmensbereich“ (KonTraG) gefordert und auch geregelt. Ziel ist, systematisch die Risiken einer ökonomischen Fehlsteuerung zu vermeiden. Prospektiv gilt es, Alternativen vor einem möglichen Schadensereignis mit Risikovermeidungsstrategien zu entwickeln.

Was muss die Hauswirtschaft jetzt tun?

Der verantwortlichen hauswirtschaftlichen Leitung kommt eine hervorgehobene Stellung zu. Außer größtmöglich Ruhe auszustrahlen, muss Sie angemessenes Hygienegebaren festlegen und ggf. spezielle Maßnahmen der Gesundheitsbehörden umsetzen. Der Erhalt der hauswirtschaftlichen und tagesstrukturierenden-sozialen Betreuung der Bewohner, z. B. in Hausgemeinschaften, muss unter hygienisch neu bewerteten Bedingungen umgesetzt werden. Dazu gehören Alltagsorganisation wie Essenskomponenten zubereiten, Ablauf-Neugestaltung von Wäscheservice- und Reinigungsleistungen. Festlegen der allgemeinen Hygienemaßnahmen, Aufklärung, wie die gute Händehygiene praktiziert wird und die Sicherung der Bereitstellung der dazugehörigen materiellen Ressourcen. Zusammengefasst: Die Prozessgestaltung ist so zu planen, dass eine gute Arbeitsbasis vorhanden und hygienesicheres Agieren ermöglicht ist. Diese Basishygiene muss so gut sein, dass tagesaktuelle Ereignisse und situatives Handeln möglich sind, ohne Hygieneverluste in Kauf zu nehmen.

Eine Prämisse ist dabei die Sicherstellung von Dienstabdeckungen. Dies bedeutet die Berechnung der möglichen Minimaldienstbesetzung, die einen Tagesbetrieb aufrecht hält. Das heißt, eine prospektive Sozialauswahl der Mitarbeitenden treffen, ggf. mit der Mitarbeitervertretung, welche Mitarbeitenden – je nach Alter, eigener gesundheitlicher Disposition, zu versorgende Angehörige, Kinder, alte Menschen – für potenziell infektionsmögliche Aufgaben eingesetzt werden können, die im Extremfall im Betrieb bleiben.



„Krisen bedeuten immer auch Chancen für die Zukunft.“

Christine Klöber,
KlöberKASSEL
- Wissen für die
Hauswirtschaft,
Kontakt:
c.kloeber@
kloeber-kassel.de

Was bedeutet das für die eigene Hygieneplanung?

Einrichtungen sind nach § 36 IfsG zur Einhaltung der Infektionshygiene verpflichtet, innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionshygiene, also Hygienepläne, anzufertigen. Dazu gehören:

- Analyse der eigenen Infektionsgefahr (Risikoanalyse)
- Risikominimierende Maßnahmen bewerten
- Festlegen konkreter Maßnahmen
- Methoden zur Überwachung
- Zeitabschnitt zur nächsten Überprüfung festlegen
- Festlegen von Dokumentation und
- Schulung der Beteiligten

Ein betreuter Wohnbereich oder Pflegeheim stellt den häuslichen Lebensraum für den Bewohner dar. Darum ist immer die Verhältnismäßigkeit zwischen Einschränkung der Bewegungsfreiheit und Schutz der Mitarbeiter abzuwägen. Kernleistungen, die immer erfüllt und im Vorfeld neu festgelegt werden müssen, sind:

- Strategie zur Vermeidung von Kreuzkontaminationsmöglichkeiten, Unterbrechen von potenziellen Infektionsketten, planen und einführen.
- Reinigungs- und Desinfektionsintervalle von Räumlichkeiten und Touchflächen festlegen
- Festlegung der Methoden und Mittel
- Bündelung von Koch- und Verpflegungsprozessen, besonders bei sehr dezentralen Wohnformen.
- Festlegung der Methoden und Mittel zur verstärkten Küchen- und Spülhygiene
- Festlegung hauswirtschaftlicher Schwerpunktzentren, Poolbildung für Dienstleistungen schaffen
- Mitarbeiteraufklärung und -Schutzmaßnahmen gestalten
- Für- und Vorsorge für sich selbst gestalten und für den eigenen möglichen Ausfall die daraus resultierenden betrieblichen Maßnahmen planen.
- Umsetzung der prospektiven Ausbruchmanagement-Maßnahmen – sofern diese Planung jemals gemacht wurde.

Die Präventionsmaßnahmen sollten mit den detaillierten Vorgehensweisen im Hygieneplan festgelegt werden.

- Die konsequente Einhaltung von Standard-Hygienemaßnahmen sind als Basis ausreichend, müssen jedoch bei Vorliegen von Risikofaktoren situationsbezogen angepasst werden.
- Im Hinblick auf die Vermeidung der Weiterverbreitung sollen alle Mitarbeitenden über Übertragungswege und notwendige Maßnahmen bei der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung gut informiert sein und bleiben. Ein kurzes tägliches Briefing hilft hierbei.

Vertiefende RKI-Empfehlungen:

- Infektionsprävention im Rahmen der Pflege und Behandlung von Patienten mit übertragbaren Krankheiten (Bundesgesetzblatt, Bgbl. 2015)
- Infektionsprävention in Heimen (Bgb. 2005)
- Anforderungen an die Hygiene bei der Reinigung und Desinfektion von Flächen (2004)
- Händehygiene in Einrichtungen des Gesundheitswesens (Bgb. 2016)
- Ausbruchmanagement und strukturiertes Vorgehen bei gehäuftem Auftreten nosokomialer Infektionen (2002)

RKI-Empfehlungen sind rechtsverbindlich, da das Robert-Koch-Institut durch das Infektionsschutzgesetz ermächtigt wurde solche Empfehlungen auszusprechen. www.rki.de



Welche Anforderungen gelten für die Hygiene bei der Reinigung und Desinfektion von Flächen?

Grundsätzlich gilt, dass Flächen sauber und trocken sein müssen. Die Reinigungsutensilien müssen in ausreichender Zahl vorhanden sein, maschinell-thermisch aufbereitet und vollständig getrocknet sein. Das dürfte auch weiterhin kein Problem in der Bereitstellung sein.

Einer neuen Studie der Universität Princeton und der University of California in Los Angeles zufolge können die Corona-Viren auf Oberflächen lange überleben. Auf Pappe bis zu 24 Stunden und auf Plastik oder rostfreiem Stahl sind sie sogar bis zu drei Tage nachweisbar. Die Infektionsdosis reduziert sich jedoch über die Zeiträume auf allen Oberflächen deutlich.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung schreibt dazu: „Im Allgemeinen sind humane Coronaviren nicht besonders stabil auf trockenen Oberflächen. In der Regel erfolgt die Inaktivierung in getrocknetem Zustand innerhalb von Stunden bis einigen Tagen.“ Es gebe bislang keine Fälle, bei denen sich Menschen nachweislich durch Kontakt zu kontaminierten Gegenständen angesteckt haben. Diese Informationen sprechen dafür, dass tägliche gründliche Reinigungen in definierten Bereichen und Flächen einen guten Kreuzkontaminationsschutz geben können. Selbstverständlich werden die eingesetzten Reinigungstücher unmittelbar nach der Arbeit verworfen. Und wenn der Tuchvorrat nicht reicht, alte Frottierhandtücher zerschneiden und weiter geht es.

Was sollte die Hauswirtschaft an der Einkaufsplanung für den Krisenfall ändern?

Eine enge Zusammenarbeit mit den Stammlieferanten ist wichtig, um mögliche Engpässe im Vorfeld zu besprechen. Da auch der Händler von Zulieferketten abhängt, ist es wichtig, dass für Dauerwaren Grundvorräte angelegt werden. Hier helfen Mengenkalkulationstabellen. Ein Wagniszuschlag von fünf Prozent sollte immer berücksichtigt werden.

**Die Basis-
hygiene sollte
so gut sein,
dass tages-
aktuelle
Ereignisse und
situatives
Handeln
möglich sind,
ohne Hygiene-
verluste in
Kauf zu
nehmen.**

Wohl dem, der gute Rezepturen hat. Aber auch für den Reinigungsbereich müssen die Bestände angepasst werden. Hier kann aus den Reinigungsintervallen und Desinfektionsvorgaben ein Mindestbestand ermittelt werden. Es braucht hauswirtschaftliches Fachwissen, um diese Aufgaben gut zu managen und nicht in hektisches Handeln zu verfallen.

Welche Auswirkungen hat das Corona-Virus auf die hauswirtschafts- und verpflegungstechnische Versorgung?

Personalengpässe schaffen Fakten, möglicherweise müssen Ausfälle von Mitarbeitenden kompensiert werden. Unkonventionelle Maßnahmen helfen, besondere Situationen zu bewältigen. Die Systematisierung von Arbeitsprozessen und Standards muss erarbeitet werden. Eine lageangepasste Diensterteilung, Änderung von Dienstzeiten, können notwendig werden. Eine Durchmischung von Personal muss ggf. verhindert werden, um Infektionsketten zu unterbinden.

Die übliche Mitbestimmungspflicht der Betriebsräte bzw. Mitarbeitervertretung wird hier hoffentlich nicht hinderlich sein. Die Kompensation der geleisteten Mehrarbeits- und Überstunden ist ein späterer Planungsschritt. Die ersatzlose Streichung von nicht hygienerelevanten Sekundärarbeiten sollte gezielt durchgeführt werden. Kräfte bündeln statt streuen. Entsprechend müssen die Mitarbeitenden immer wieder situativ geschult werden. Hier meint Schulung eher das Einschwören auf das Beherrschen von Situationen.

Wie sollten sich hauswirtschaftliche Mitarbeitende in den Wohnküchen verhalten?

Frische Lebensmittel können derzeit unbedenklich gekauft und angeboten werden. Man sollte diese aber gut abwaschen. Äpfel, Birnen und ähnliches kann man, um sicher zu gehen, vor dem Konsum schälen. Das Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung rät, Gemüse zu garen: „Da die Viren hitzeempfindlich sind, kann das Infektionsrisiko durch das Erhitzen von Lebensmitteln zusätzlich weiter verringert werden.“

Plexiglasabtrennungen – wie immer möglich stehend oder hängend – sind einfache Hilfsmittel, um sich und andere etwas zu schützen. Auch wenn etwa selbstgenähte Behelfs-Mund-Nasenschutztücher (BMNS) keinen 100prozentigen Schutz vor Tröpfchen-Aerosolen bieten, sind sie ein optisches Signal. Machbar recht simpel mit dichtem Gewebe, wie doppelt gelegte Geschirrhandtücher. Alte Vorbinder und Kochjacken sind in Köperbindung gewebt, sehr dicht und damit auch sehr gut geeignet, wenn man sich selbst helfen muss. Not macht erfinderisch. Ehrenamtliche könnten sie zuhause herstellen.

Die eigene Händehygiene ist ein immenser Schatz im täglichen Tun. Der Hautschutz und die -pflege sind ein weiteres unerlässliches Instrument zur Vermeidung von Kreuzkontamination. Nachlässigkeiten, wie sie im regulären Alltag gesehen werden, der Probierlöffel wird zweimal benutzt, schnell ein Spültuch zum Nachwischen einer feuchten Schüssel eingesetzt, etc. Dies sind Dinge, die jetzt wirklich nicht passieren dürfen. Im Grunde sind die stets geschulten zu unterlassenden Verhänglichkeiten jetzt zu stoppen. Die Mitarbeitenden müssen, trotz aller vorhandenen eigenen Angst, souverän gegenüber ihren Bewohnern auftreten. Viele Bewohnern werden sich noch an den 2. Weltkrieg und die gebräuchlichen Begriffe erinnern, Hamsterkauf, Isolation und andere mehr. So sollte in Alltagsgesprächen bewusst sein, was man ungewollt bei Bewohner auslösen kann.

Was muss der Arbeitgeber für den Arbeitsschutz der hauswirtschaftlichen Mitarbeiter sicherstellen?

Ohne Angst keine Vernunft – ein Paradoxon, aber wahr. Wir haben es bis zur Verhängung der Ausgangsbeschränkung allorts gesehen. Der Arbeitgeber unterliegt der aktiven Fürsorgepflicht gegenüber den Mitarbeitenden! Es gilt:

- Beschäftigte vor schädigenden Einflüssen zu schützen
- Schutzausrüstung den Mitarbeitenden zur Verfügung zu stellen (TRBA 250)

Leicht gesagt, derzeit wird sicherlich viel improvisiert werden müssen. Im hauswirtschaftlichen Bereich könnte das Tragen von privaten Textilien, die bei +60 Grad chemo-thermisch aufzubereiten geht, schon eine gute Lösung sein. Im Idealfall verbleibt die Wä-

sche im Haus und wird entsprechend aufbereitet und wenn keine Zeit zum Bügeln ist, auch nicht schlimm. Wird Desinfektionsmittel gestohlen, kann es gezielt als Kittelflaschen im Einsatz sein. Im öffentlichen Bereich ist darauf zu achten, dass immer ausreichend Waschlotion an allen Waschbecken zur Verfügung steht und sofern aus größeren Gebindeeinheiten umgefüllt wird, muss eine exakte Spenderaufbereitung vor der Befüllung erfolgen. Gehen die Einmalhandtücher zur Neige, können Waschhandschuhe, Gästehandtücher für den Einmalgebrauch als Stapelware bereitgelegt und entsprechende Abwurfbehältnisse aufgestellt werden. Alte Wäschebestände können jetzt noch einen neuen Zweck erhalten.

Zur Sensibilisierung für Dauer der Händewaschung, könnten ausgedruckte Zifferblätter animieren oder Lied-Refrains, die ca. 30 Sekunden dauern. Gegen die Hautaustrocknung ist unbedingt Handcreme zur Verfügung zu stellen und auf die Nutzung hinzuweisen.

Die arbeitsschutzrechtlichen Forderungen bleiben bestehen, sicherlich werden Einzelforderungen derzeit nicht so streng ausgelegt wie üblicherweise. Dies sollte aber nicht dazu beitragen, dass man eine laxe Handhabung einkalkuliert oder toleriert. Mitarbeitende müssen als Leistungsträger und vielmehr noch als Mensch selbst weiterhin bestmöglich geschützt werden. Letztendlich gilt es, die Nerven zu behalten. Hauswirtschaftlicher Fachverstand gepaart mit gesundem Menschenverstand lässt vieles möglich werden und ist ganz sicher eine solide Basishygiene. Die Mitarbeitenden gut zu informieren und kleinteilig situativ zu sensibilisieren, unterstützt das Projekt „Alle gegen einen – den Covid19“ sicher. ○

Interview: Ina Füllkrug

Es braucht hauswirtschaftliches Fachwissen, um all diese Aufgaben gut zu managen und nicht in hektisches Handeln zu verfallen.

Checkliste

Effektive Infektionsprävention

Eine effektive Infektionsprävention setzt das Zusammenspiel aller Ebenen voraus. Sekundäre Kontaminationen müssen vermieden werden.

- ✓ Aktivierung des Hygieneteams, der Hygienekommission
- ✓ Überprüfung, ob der betriebliche Hygieneplan (im Sinne der § 36, IfsG Entwicklung von innerbetrieblichen Verfahrensweisen zur Infektionsprävention) bereits Krisenmaßnahmen enthält.
- ✓ Überprüfung der Intervalle der Reinigungs- und Desinfektionsleistungen von besonders kritischen Bereichen und ggf. hochsetzen.
- ✓ Festlegen und Mitarbeitende informieren, welche Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen bis auf weiteres eingesetzt werden.
- ✓ Die gewünschten Wirkbereiche der Flächendesinfektionsmittel auswählen.
- ✓ Desinfektionsmittelbestände kontrollieren und bewerten, wie lange sie ausreichen, Kontrolle der Mindesthaltbarkeitsdaten (MHD).
- ✓ Schulung der korrekten Entnahme von Desinfektionsmitteln, wie von vorgetränkten Tüchern (Wipes), Dosierkappen, Desinfektionsdosieranlagen und der korrekten Dosierung, entsprechend der gewünschten Einwirkzeiten.
- ✓ Kommunikation und Abstimmung mit den angrenzenden Abteilungen.