



Diese Checkliste dient zur Ermittlung notwendiger Maßnahmen der Basishygiene in Gesundheitseinrichtungen, deren Klienten dort leben bzw. wohnen, i. d. R. keine Dispositionen aufweisen und i. d. R. nicht krankenpflegerisch betreut werden (wie z.B. Einrichtungen der Eingliederungshilfe). Es wird davon ausgegangen, dass in der Einrichtung Tätigkeiten der Grund- und Behandlungspflege nur in Ausnahmefällen und ggf. durch externe Pflegekräfte stattfinden.

Prüfpunkte	Details	Zutreffend?		Konsequenzen bei „Nein“ / Notizen	Behoben bis / durch:
		Ja	Nein		
Hygieneorganisation					
Ein Ansprechpartnerin für Hygienefragen bzw. ein(e) ausgebildete(r) Hygienebeauftragte(r) ist vorhanden.	Basis-org-1e				
Die betriebsmedizinische Betreuung und der infektiologische Arbeitsschutz ist gemäß den geltenden Vorgaben geregelt.	Basis-org-2a				
Ein Hygieneplan ist vorhanden.	Basis-org-3e				
Der Hygieneplan ist aktuell und auf die Sachverhalte vor Ort zugeschnitten.					
Für Arbeitsbereiche, in denen Kontakte mit Biostoffen bestehen oder bestehen können, wurden Gefährdungsbeurteilungen gemäß BioStoffV erstellt.	Basis-org-4b				
In Arbeitsbereichen, in denen es zu Kontakten mit Biostoffen kommt oder erfahrungsgemäß kommen kann, gibt es Arbeits- und Betriebsanweisungen gemäß BioStoffV.					
Bestehende Arbeits- und Betriebsanweisungen sind aktuell und entsprechend den vor Ort praktizierten Tätigkeiten.					
Reinigungs- & Desinfektionspläne sind für alle hygienerelevanten Bereiche vorhanden.	Basis-org-5a				
Die Reinigungs- & Desinfektionspläne nehmen auf die vor Ort routinemäßig durchzuführenden Maßnahmen und verwendeten Mittel Bezug					



Prüfpunkte	Details	Zutreffend?		Konsequenzen bei „Nein“ / Notizen	Behoben bis / durch:
		Ja	Nein		
Händehygiene					
Die Hände des betreuenden und hauswirtschaftlichen Personals befinden sich in einem gepflegten Zustand.	Basis-hd-1a				
Pflegende tragen keinen Handschmuck und keine künstlichen Fingernägel.					
Den pflegenden und hauswirtschaftlichen MitarbeiterInnen werden ggf. Hautpflege- und Hautschutzcremes zur Verfügung gestellt.					
An relevanten Orten, wie z.B. Toiletten, Dienstzimmern, Aufenthaltsräumen etc. sind komplett ausgestattete Handwaschbecken vorhanden.	Basis-hd-2a				
Händedesinfektionsmittel sind vor Ort verfügbar.	Basis-hd-3a				
Den betreuenden und hauswirtschaftlichen MitarbeiterInnen sind die Indikationen zur Händewaschung bekannt.	Basis-hd-4b				
Die betreuenden MitarbeiterInnen ist die korrekte Durchführung einer hygienischen Händedesinfektion und der Gebrauch von Kitteltaschenflaschen bekannt.	Basis-sch-1b				



Basis A1	Ermittlungen zur Basishygiene / Sozial-Pflegeeinrichtungen	Seite 3 / 5
----------	--	-------------

Prüfpunkte	Details	Zutreffend?		Konsequenzen bei „Nein“ / Notizen	Behoben bis / durch:
		Ja	Nein		
Persönliche Schutzausrüstung (PSA)					
Für den Bedarfsfall steht den betreuenden und hauswirtschaftlichen MitarbeiterInnen PSA und ggf. Arbeitskleidung zur Verfügung	Basis-psa-2b				
Den Pflegenden sind die Indikationen und die korrekte Handhabung von PSA bekannt.	Basis-sch-1c				



Prüfpunkte	Details	Zutreffend?		Konsequenzen bei „Nein“ / Notizen	Behoben bis / durch:
		Ja	Nein		
Umgebungshygienische Maßnahmen					
Zur Flächendesinfektion stehen für die verschiedenen Verwendungszwecke und Indikationen geeignete Mittel zur Verfügung.	Basis-uh-3a				
Die Handhabungssysteme zur Flächendesinfektion entsprechen den praktischen und hygienischen Erfordernissen.					
Pflegenden und hauswirtschaftlichen Beschäftigten ist die hygienisch korrekte Durchführung umgebungshygienischer Maßnahmen bekannt.	Basis-sch-1c				



Prüfpunkte	Details	Zutreffend?		Konsequenzen bei „Nein“ / Notizen	Behoben bis / durch:
		Ja	Nein		
Hygienemaßnahmen der Versorgung, Entsorgung und Aufbereitung					
Kontaminierte Abfälle werden sachgerecht und geregelt so entsorgt, dass Kontaktübertragungen unterbleiben.	Basis-ve-1a				
Kontaminierte Wäsche bzw. Schmutzwäsche wird sachgerecht und geregelt so entsorgt, dass Kontaktübertragungen unterbleiben.	Basis-ve-2c				
Die Aufbereitung gemeinsam genutzter Wäsche (Bettbezüge, Handtücher etc.) erfolgt mit einem thermischen Waschverfahren (60°C oder 90°C).					
Die Nutzung von Küchen erfolgt geregelt und hygienegerecht	Basis-ve-3c				
Die Aufbereitung von Essgeschirr und –Besteck erfolgt geregelt und hygienegerecht.					
Den betreffenden MitarbeiterInnen ist die hygienisch korrekte Durchführung von Maßnahmen der Versorgung, Entsorgung und Aufbereitung bekannt.	Basis-sch-1c				