

# Standardisierte Begehungen in Heimen

## Checkliste und Ranking

Irina Zuschneid  
Gesundheitsamt Friedrichshain-Kreuzberg

# Grundlagen der Begehungen

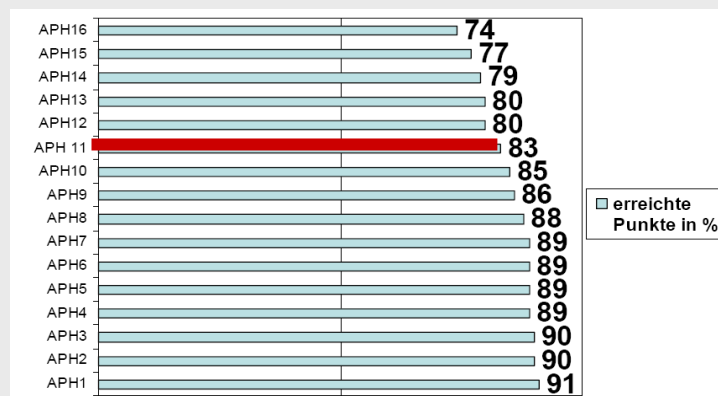
- § 36 IfSG
- § 13 GDG
- § 18 Trinkwasserverordnung 2001
  
- Empfehlungen der Kommission für  
Krankenhaushygiene und  
Infektionsprävention beim RKI (2005)

# Entstehung der Checkliste

- Frankfurt a.M.: seit 2004 standardisierte Hygiene-Begehungen in Altenpflegeheimen (APH) („Hygiene-Ranking“)
- Seit 2009 leicht abgewandelte Form des Hygiene-Rankings in Marzahn-Hellersdorf im Rahmen des MRSA-Netzwerks

# Was bedeutet Ranking?

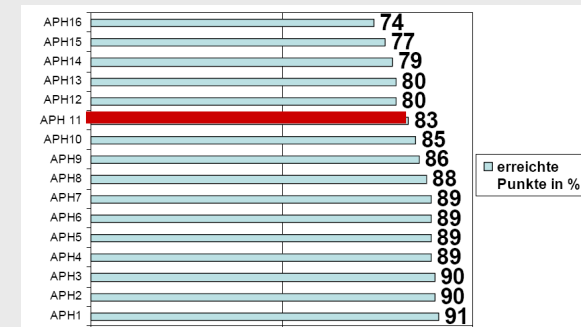
- Bewertung der einzelnen Heime anhand der mit der Checkliste ermittelten Ergebnisse
- Anonyme Sortierung der Ergebnisse der Heime (Rangfolge) zur Veranschaulichung



# Warum Ranking?

- Entscheidung anhand der Checkliste relativ transparent
- Ergebnisse werden an die Einrichtungen zurückgemeldet

➤ anonymer Vergleich der eigenen mit anderen Einrichtungen möglich



- Kritikpunkte können anschaulich dargestellt werden

# Warum Ranking?

- Über die Zeit können Erfolge für die Einrichtungen sichtbar gemacht werden
- Für das Gesundheitsamt: standardisierte Beurteilung
  - Steigerung der Beurteilungssicherheit und Motivation der Mitarbeiter



# Durchführung des Rankings/ Aufbau der Checkliste

- 5 Prüfkomplexe mit >60 Einzelfeststellungen zur Bewertung einer Einrichtung
  - Bauliche Voraussetzungen
  - Organisatorische Voraussetzungen
  - Fort- und Weiterbildung  
Abfall und Wäsche
  - Aktuelle Hygiene
  - Küche und Trinkwasserhygiene

# Durchführung des Rankings/ Aufbau der Checkliste

- In jedem Komplex können bis zu 100 Punkte erreicht werden.
- Ist ein Prüfpunkt nicht prüfbar, wird der Durchschnittswert aller Heime aus dem betreffenden Jahr vergeben
- Die einzelnen Komplexe werden unterschiedlich gewichtet.



# Wichtung der Komplexe

<b>Bereich</b>	<b>Faktor</b>
Bauliche Voraussetzungen	1
Organisatorische Voraussetzungen	1
Fort-Weiterbildung, Abfall, Wäsche	2
Aktuelle Hygiene	6
Küche und Trinkwasserhygiene	4

# Ergebnisrückkopplung

- Die Heime erhalten einen Ausdruck mit ihren Ergebnissen.
- Die erreichte Prozentpunkte werden

– in Noten umgesetzt

Note 1	ab 95%
Note 2	ab 80%
Note 3	ab 65%
Note 4	ab 50%
Note 5	ab 20%

– und können zusätzlich mit Worten beschrieben werden („liegt im Durchschnitt“, „besser als der Durchschnitt“, „schlechter als der Durchschnitt“ etc.).

# Checkliste aus Marzahn-Hellersdorf

## Bauliche Voraussetzungen

Jährliche Begehung der Alten- und Pflegeheime	Punkte ungewichtet	
Strukturdaten Anzahl der Betten, Pflegestufen, beatmete Patienten, Dialysepatienten	erreicht	Maximal
<b>1. Baulich-funktionelle Voraussetzungen</b>		
Ausstattung mit Personalumkleide, -duschen und -toiletten		30
Ist eine Schwarz-Weiß-Trennung in Personalumkleide vorhanden?		10
Ausstattung mit Seifen,- Handtuch- und Desinfektionsmittelspendern		30
Raumprogramm		15
baulicher Zustand		15
<b>gesamt</b>		<b>100</b>

# ORGANISATION

<b>2. Hygieneorganisation</b>		
Ist ein Hygienebeauftragter bestellt?		16
Gibt es eine Hygienekommission?		10
Ist der Hygieneplan vorhanden?		4
Sind aktuelle Reinigungs- und Desinfektionspläne vorhanden?		4
Sind die Desinfektionsmittel VAH gelistet und ist die Konzentration korrekt?		4
<b>2.1. Arbeitsanweisungen als Inhalt des Hygieneplans</b>		
Gibt es schriftliche Arbeitsanweisungen entsprechend der Anforderungen des RKI zur Durchführung von:		
Wundverbandwechsel		4
Harnwegkatheterpflege / Harnwegkatheterwechsel		4
Inkontinenzpflege		4
Stomapflege		4
Injektionen / Punktionen / invasiven Eingriffen		4
Umgang mit PEG Sonden		4
Absaugen der Atemwege		4
Inhalationen		4
<b>2.2. Arbeitsanweisungen zum Umgang mit Isolierungs- und meldepflichtigen Erregern/Erkrankungen</b>		
<b>Umgang mit MRSA</b>		
Erfolgt ein Individuelles Festlegen der Maßnahmen?		10
Teilnahme am Gemeinschaftsleben möglich?		
Werden Schutzmaßnahmen für den Betroffenen oder die Bewohner festgelegt?		
Isolierung analog Krankenhaus		
Werden Dekolonisationen durchgeführt?		
Gibt es Maßnahmen für Angehörige?		
Teilnahme am Netzwerk MRSA	ja/nein	
Andere z.B. C. difficile ass. Durchfall	ja/nein	5
Häufungen (Durchfall/Erbrechen)	ja/nein	
<b>2.3. Sind Präventionsmaßnahmen festgelegt für:</b>		
Pneumonien		5
Dekubitus		5
Harnwegsinfektionen		5
<b>gesamt</b>		<b>100</b>

# Checkliste

## Fragen zum Umgang mit MRSA

<b>2.2. Arbeitsanweisungen zum Umgang mit Isolierungs- und meldepflichtigen Erregern/Erkrankungen</b>		
<b>Umgang mit MRSA</b>		
Erfolgt ein Individuelles Festlegen der Maßnahmen?		10
Teilnahme am Gemeinschaftsleben möglich?		
Werden Schutzmaßnahmen für den Betroffenen oder die Bewohner festgelegt?		
Isolierung analog Krankenhaus		
Werden Dekolonisationen durchgeführt?		
Gibt es Maßnahmen für Angehörige?		
Teilnahme am Netzwerk MRSA	ja/nein	
Andere z.B. C. difficile ass. Durchfall	ja/nein	5
Häufungen (Durchfall/Erbrechen)	ja/nein	

# Abfall/Wäsche und Fortbildung

<b>3. Werden Instrumente aufbereitet?</b>		
Sind die Instrumente nach Risikokategorie gelistet? ja/nein		
Erfolgt erst die Reinigung, dann Desinfektion, dann Sterilisation?		
Ist die Verpackung der Instrumente i.O.?		
Wird die Sterilisation mit Indikatoren ausreichend überwacht?		
<b>4. Umgang mit Abfällen?</b>		20
<b>5. Umgang mit Wäsche?</b>		
(Waschverfahren Personalwäsche, Bettwäsche)		20
<b>6. Fortbildung</b>		
Werden die o.g. Arbeitsanweisungen auch vermittelt und geschult?		10
Werden interne/externe Fortbildungen dokumentiert?		10
Bestehen für den Hygienebeauftragten Fortbildungsmöglichkeiten?		10
Werden jährliche Hygieneschulungen für Pflege-, Reinigungs- und Betreuungspersonal angeboten?		10
% der Fortgebildeten im letzten zurückliegenden Kalenderjahr		
Werden regelmäßige Schulungen zum Notfallmanagement durchgeführt?		20
<b>gesamt</b>		<b>100</b>

A  
K  
T  
U  
E  
L  
L  
E  
  
H  
Y  
G  
I  
E  
N  
E

<b>7. Aktuelle Hygiene</b>		
Werden die o.g. Arbeitsanweisungen auch befolgt?		10
Wird nach den Reinigungs- und Desinfektionsplänen verfahren?		5
Sind ausreichend gut erreichbare Händedesinfektionsmittel vorhanden?		5
Allgemeiner Eindruck/Sauberkeit		4
Befinden sich die Steckbeckenspülen in einem hygienisch einwandfreien Zustand?		3
Werden Zwangsentlüftungen regelmäßig gewartet und gereinigt ?		3
Lagerung von Instrumenten, persönlicher Schutzausrüstung, Wäsche geschlossen und trocken?		3
Werden die Verfalldaten bei Lebensmitteln, Medikamenten kontrolliert?		3
Wurde Verfallenes vorgefunden?		3
Werden personengebundene Rasierer oder Einmalrasierer eingesetzt ?		3
Wie ist die Fußpflege organisiert?		
Wenn eine Podologin kommt, werden die Hygienischen Voraussetzungen vom Heim geprüft?		3
(Ist pro Patient ein aufbereitetes Instrumentenset vorhanden)		
Ist der Umgang mit Insulin und den Applikationshilfen korrekt?		3
Werden personengebundene Waschschüsseln eingesetzt bzw. erfolgt eine ausreichende Reinigung und Desinfektion nach dem Einsatz?		3
Ist ein gut sortierter Pflegewagen vorhanden?		3
Ist eine Abfallhalterung und Halterungen für Schmutzwäschesäcke am Pflegewagen vorhanden?		3
Ist ein Händedesinfektionsmittelspender am Pflegewagen installiert?		5
Werden medizinische Geräte z.B. Absauggerät trocken und staubgeschützt gelagert?		3
Erfolgt ein fachgerechter Umgang mit Ein- und Mehrdosenbehältnissen (Eindosenbehältnisse z.B. NaCl Lösung darf nicht gelagert werden; Mehrdosenbehältnisse dürfen nach Herstellerangaben (stehen auf dem Behältnis) gelagert werden)		5
Gibt es Medikamentenkühlschränke?		3
Gibt es Thermometer in den Kühlschränken zur Medikamentenlagerung?		
Stehen abdeckbare Instrumentenwannen zum Abwurf zur Verfügung?		3
Werden benutzte Instrumente trocken entsorgt?		3
Gibt es Dosierhilfen und -tabellen für die Desinfektionsmittel an den entsprechenden Arbeitsplätzen?		3
Gibt es Dosiergeräte für Flächendesinfektionsmittel?		3
Ergebnis der Befragung / Demonstration einer richtigen hygienischen Händedesinfektion		5
Ergebnis der Befragung / Demonstration: Ansetzen einer korrekten Flächendesinfektionsmittellösung		5
Durchstichsichere Behälter zur Entsorgung von spitzen Gegenständen (Nadelboxen)		5
<b>gesamt</b>		<b>100</b>

## Küche und Trinkwasserhygiene

<b>8. Küchenhygiene</b>		
Regelmäßige Überwachung VetLeB		25
Liegen die Belehrungen nach IfSG vor?		25
<b>9. Trinkwasserhygiene</b>		
Sind Legionellenuntersuchungsergebnisse vorhanden (UBA-Empfehlung )		
Werden Maßnahmen zur Legionellenprävention durchgeführt?		25
Anforderungen DVGW AB 551 erfüllt ?		25
Mikrobiologische Parameterüberschreitungen		
Chemische Parameterüberschreitungen		
<b>gesamt</b>		<b>100</b>



## Heim X

# Beispiel Auswertung 1

Grundlage für die Bewertung der Heime ist folgende Benotungsrichtlinie:

Note 1 ab 95%

Note 2 ab 80%

Note 3 ab 65%

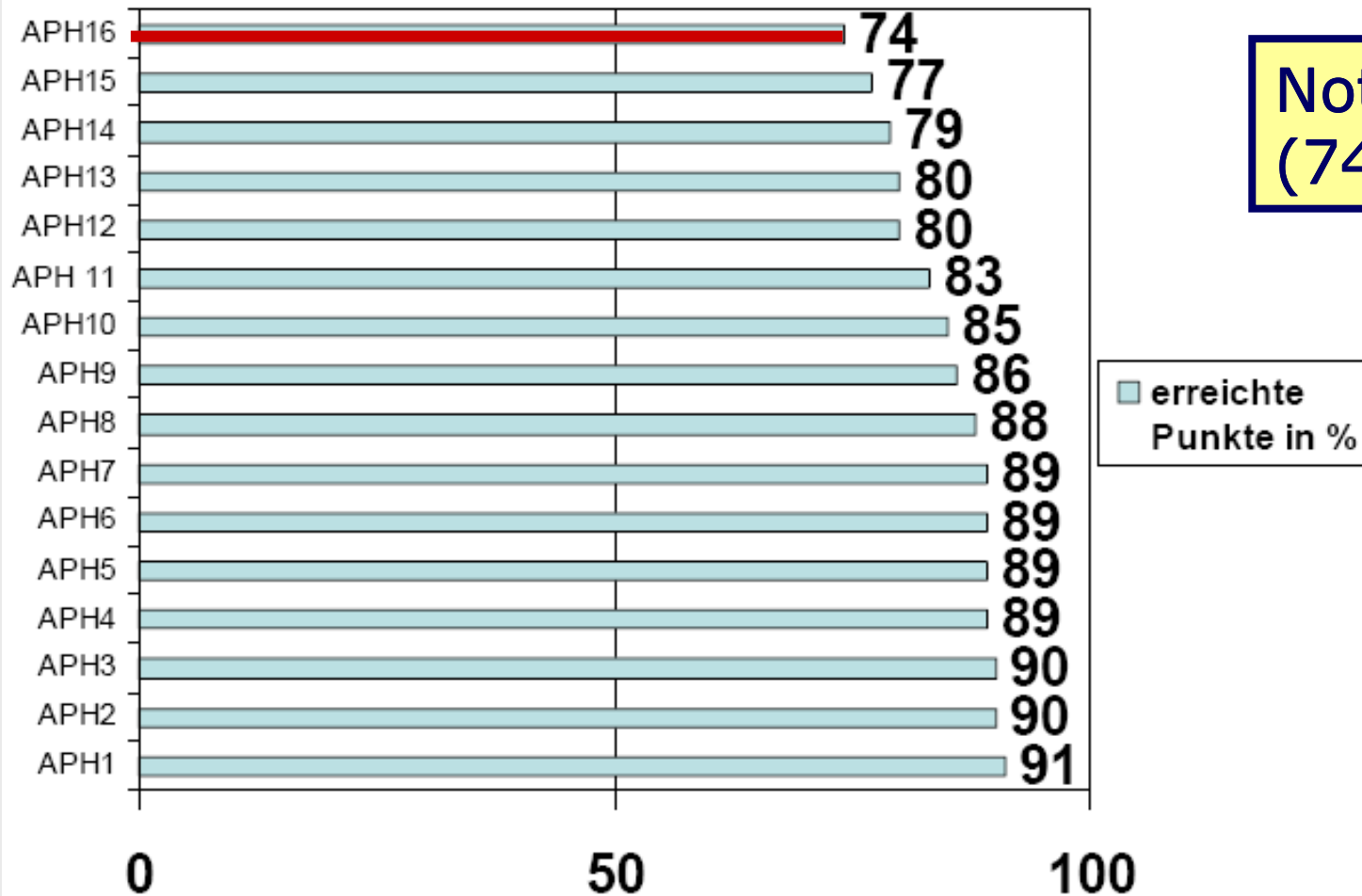
Note 4 ab 50%

Note 5 ab 20%

16						
Gruppe (Wichtungs- faktor)	Prüfungsthema	Note	Erreichte Punkte gewichtet	Jahres- mittelwert MW	Differenz zum MW in Punkten	Differenz zum MW in %
1 (x1)	Baulich- Funktionell	1- (95%)	95/100	92	+3	+3%
2 (x1)	Organ. Voraussetzungen	2 (84%)	84/100	94	-10	-11%
3,4,5 (x2)	Abfälle, Wäsche, Fortbildungen	2 (85%)	170/200	192	-22	-11%
6 (x6)	Aktuelle Hygiene	3+ (77%)	462/600	510	-48	-9%
7 (x4)	Küche und Trinkwasser	4+ (55%)	220/400	304	-84	-28%
6	gesamt	3 (74%)	1031/1400	1191	-160	-13%

# Beispiel: Auswertung 1

## Erreichte Gesamtpunktzahl in %

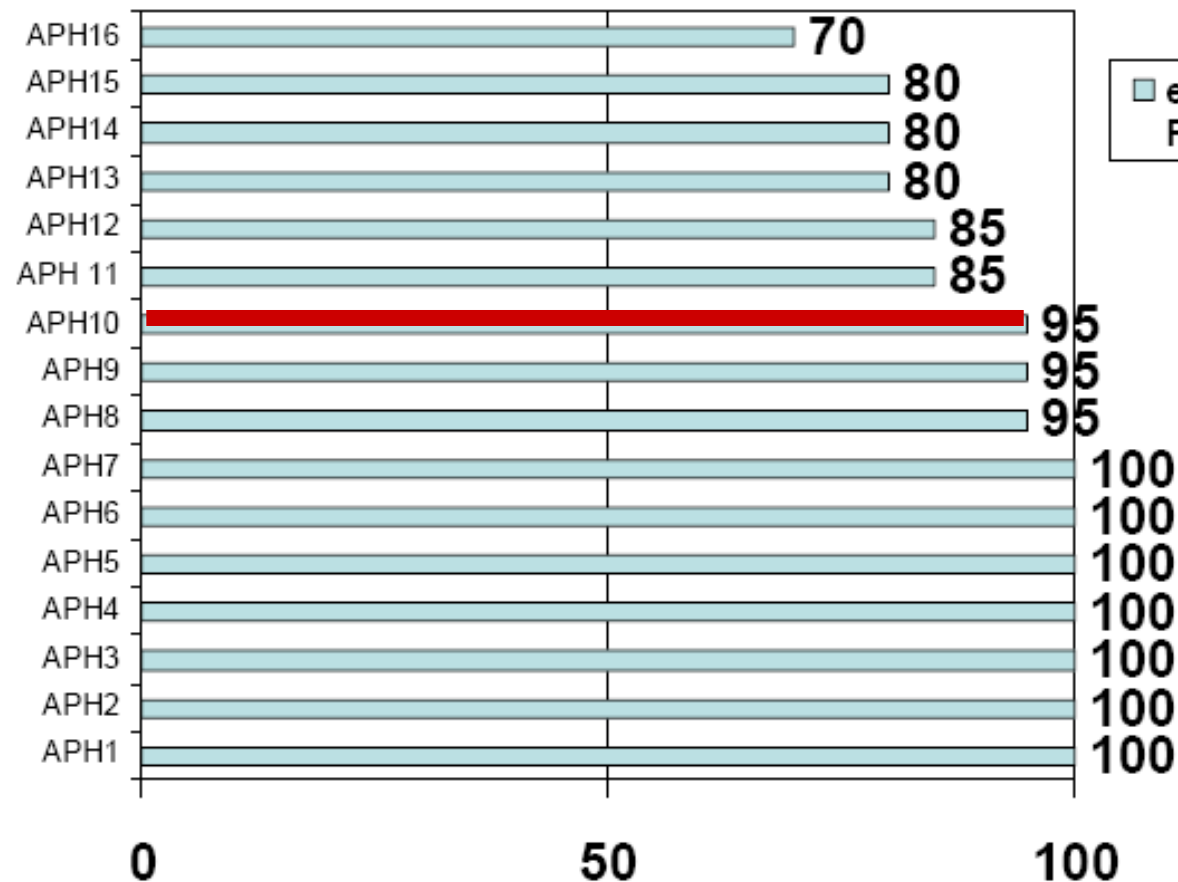


Note 3  
(74%)

# Beispiel: Auswertung 1

## 1 Baulich-Funktionelle Anforderungen (x1)

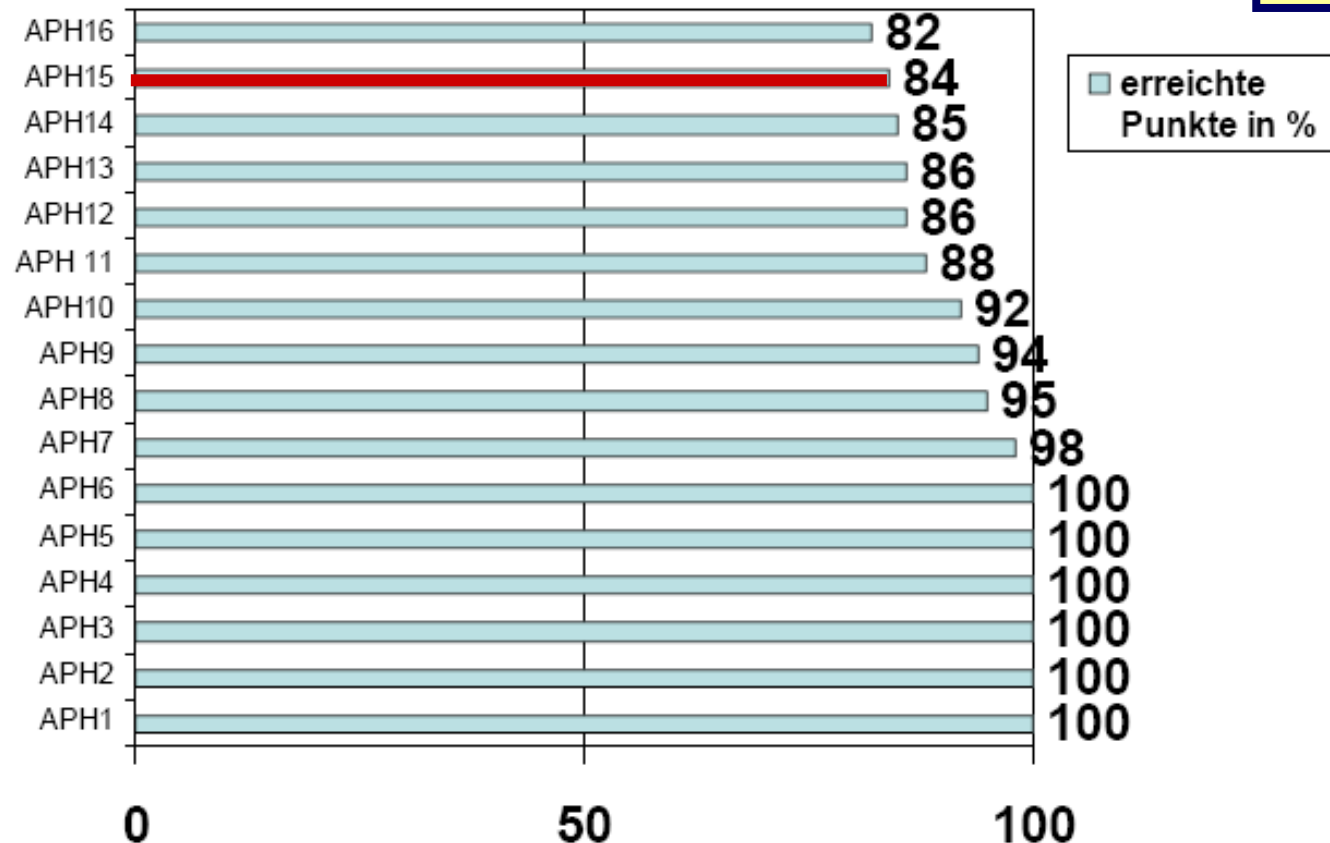
Note 1-  
(95%)



# Beispiel: Auswertung 1

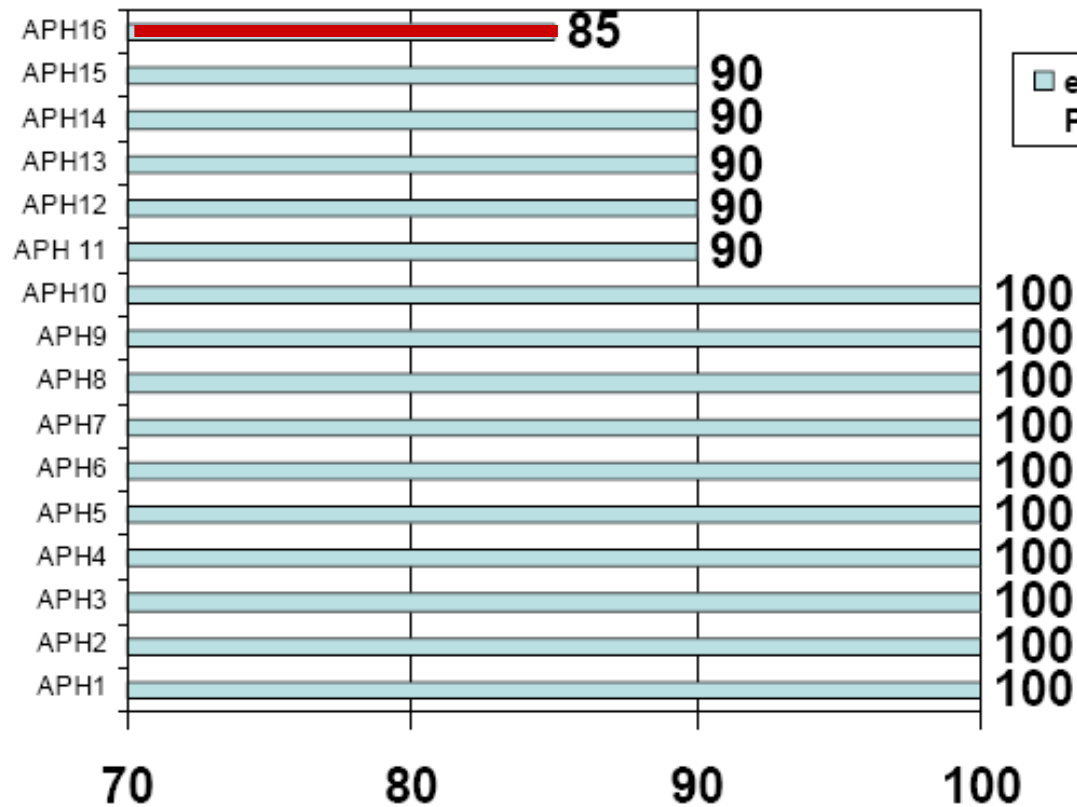
## 2 Organisatorische Voraussetzungen (x2)

Note 2  
(84%)



# Beispiel: Auswertung 1

## 3,4,5 Fortbildungsstandard Umgang mit Abfällen, Wäsche (x 2)

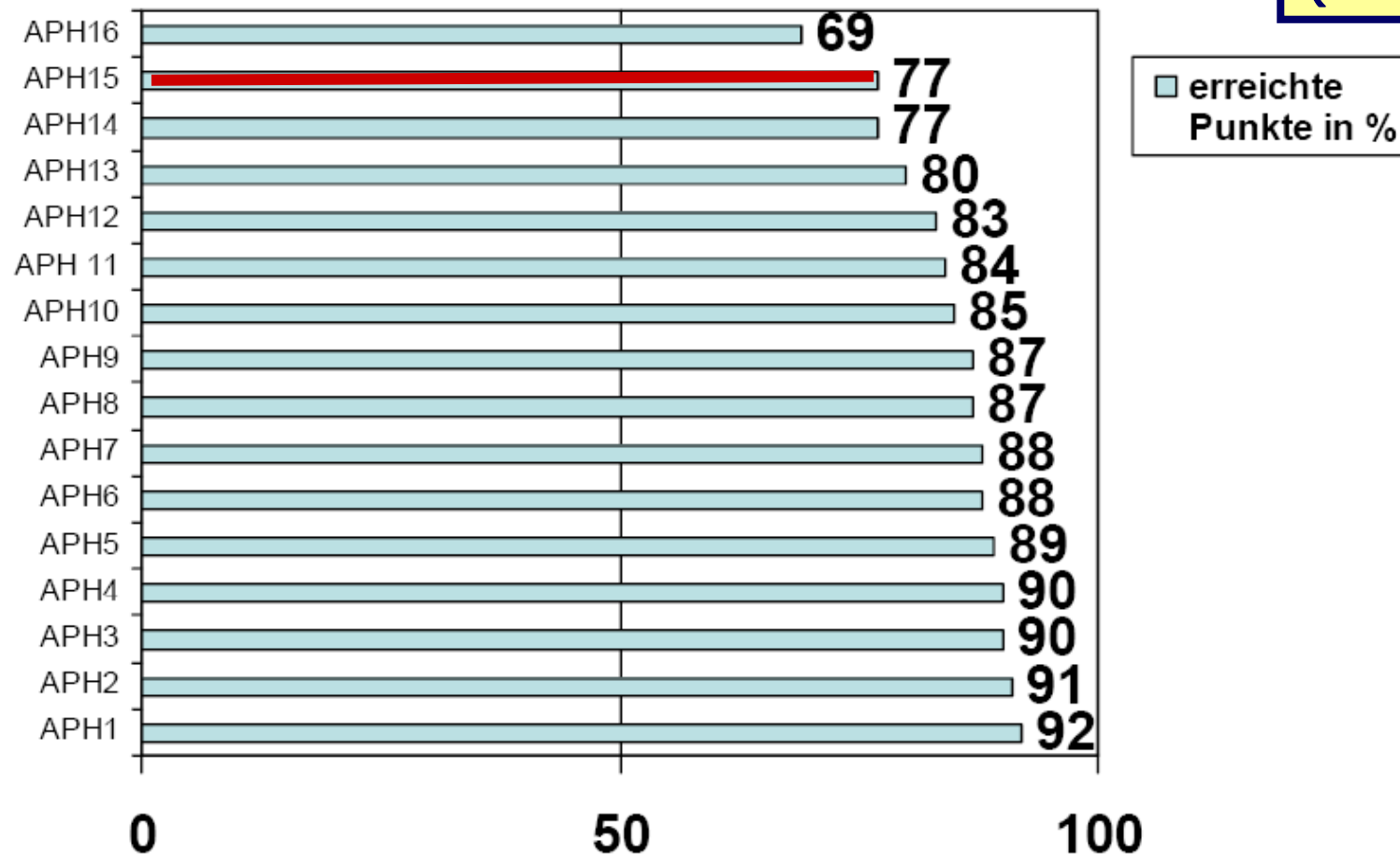


**Note 2  
(85%)**

# Beispiel: Auswertung 1

## 6 Aktuelle Hygiene (x 6)

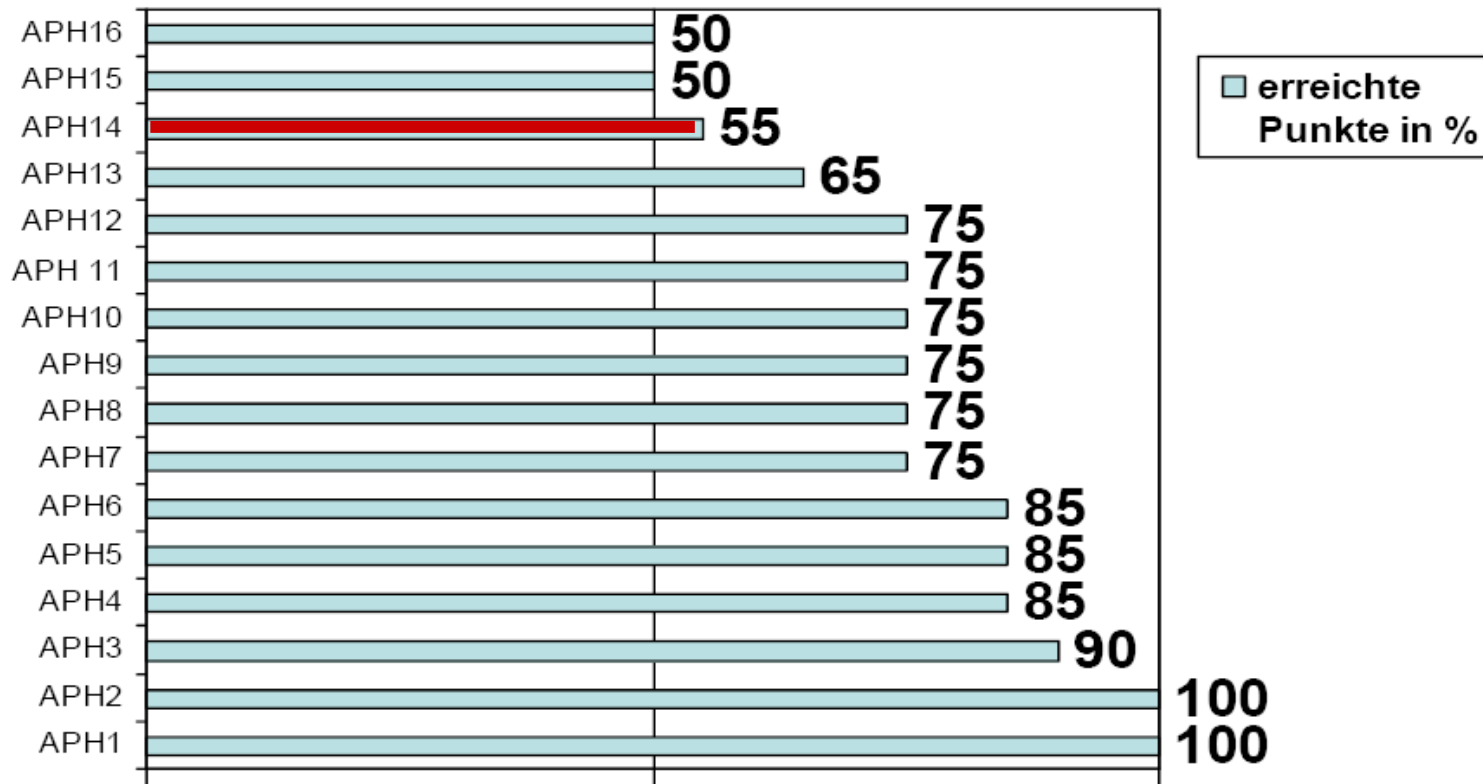
Note 3+  
(77%)



# Beispiel: Auswertung 1

## 7 Küche und Trinkwasserschutz (x4)

Note 4+  
(55%)



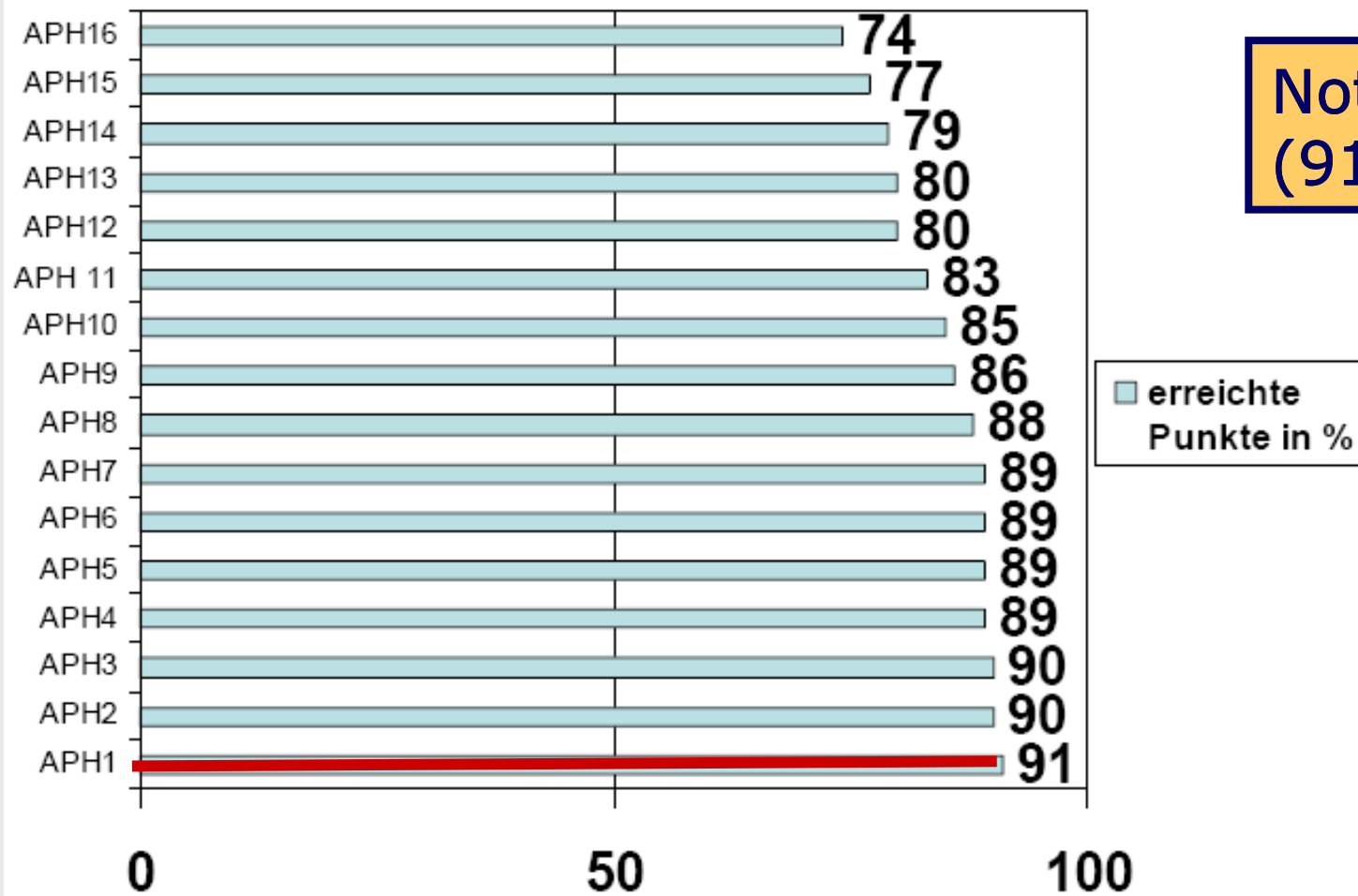
## Heim Y

# Beispiel Auswertung 2

1						
Gruppe (Wichtungsfaktor)	Prüfungsthema	Note	Erreichte Punkte gewichtet	Jahres- mittelwert MW	Differenz zum MW in Punkten	Differenz zum MW in %
1 (x1)	Baulich- Funktionell	1- (95%)	95/100	92	+3	3%
2 (x1)	Organ. Voraussetzungen	1 (100%)	100/100	94	-6	6%
3,4,5 (x2)	Abfälle, Wäsche, Fortbildungen	2 (90%)	180/200	192	-12	13%
6 (x6)	Aktuelle Hygiene	2 (84%)	504/600	510	-6	1%
7 (x4)	Küche und Trinkwasser	1 (100%)	400/400	304	+96	+32%
6	gesamt	2 (91 %)	1279/1400	1191	+88	+7%



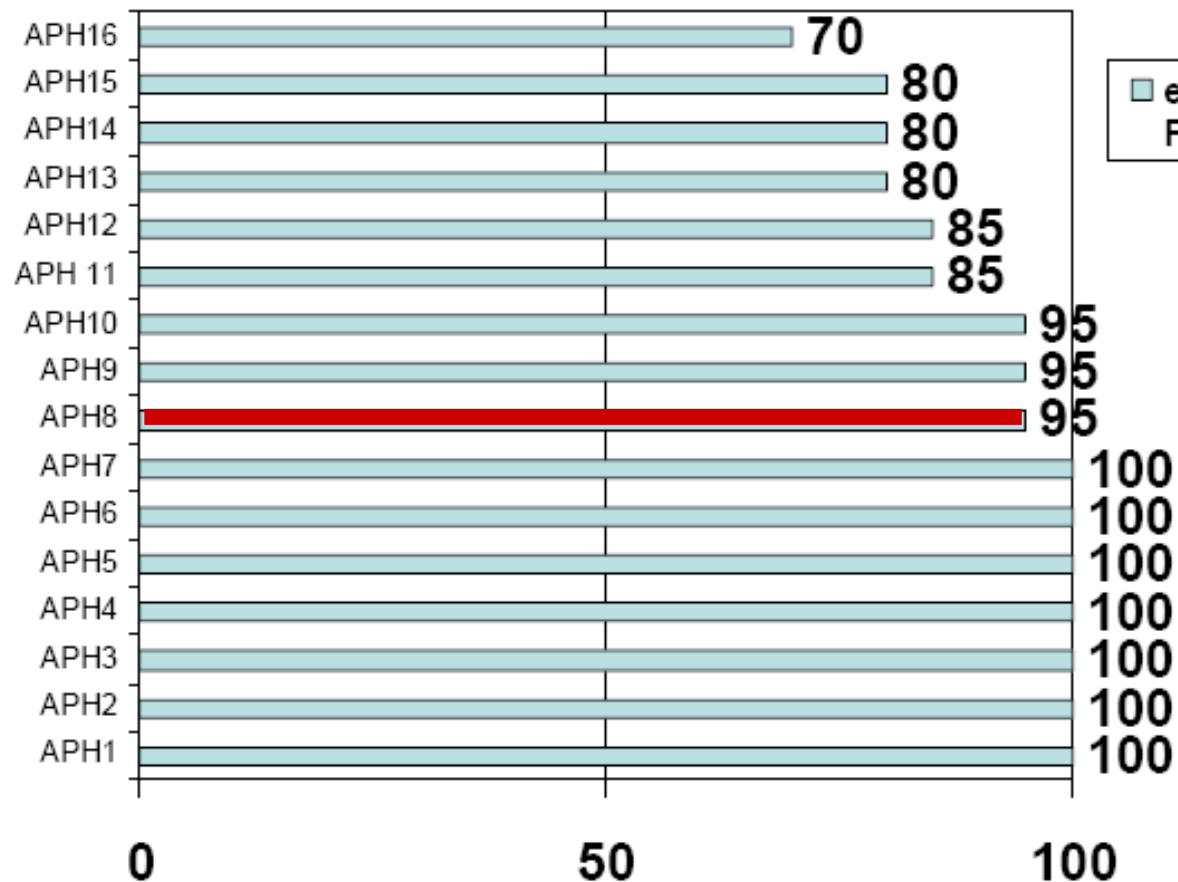
# Erreichte Gesamtpunktzahl in %



Note 2  
(91%)

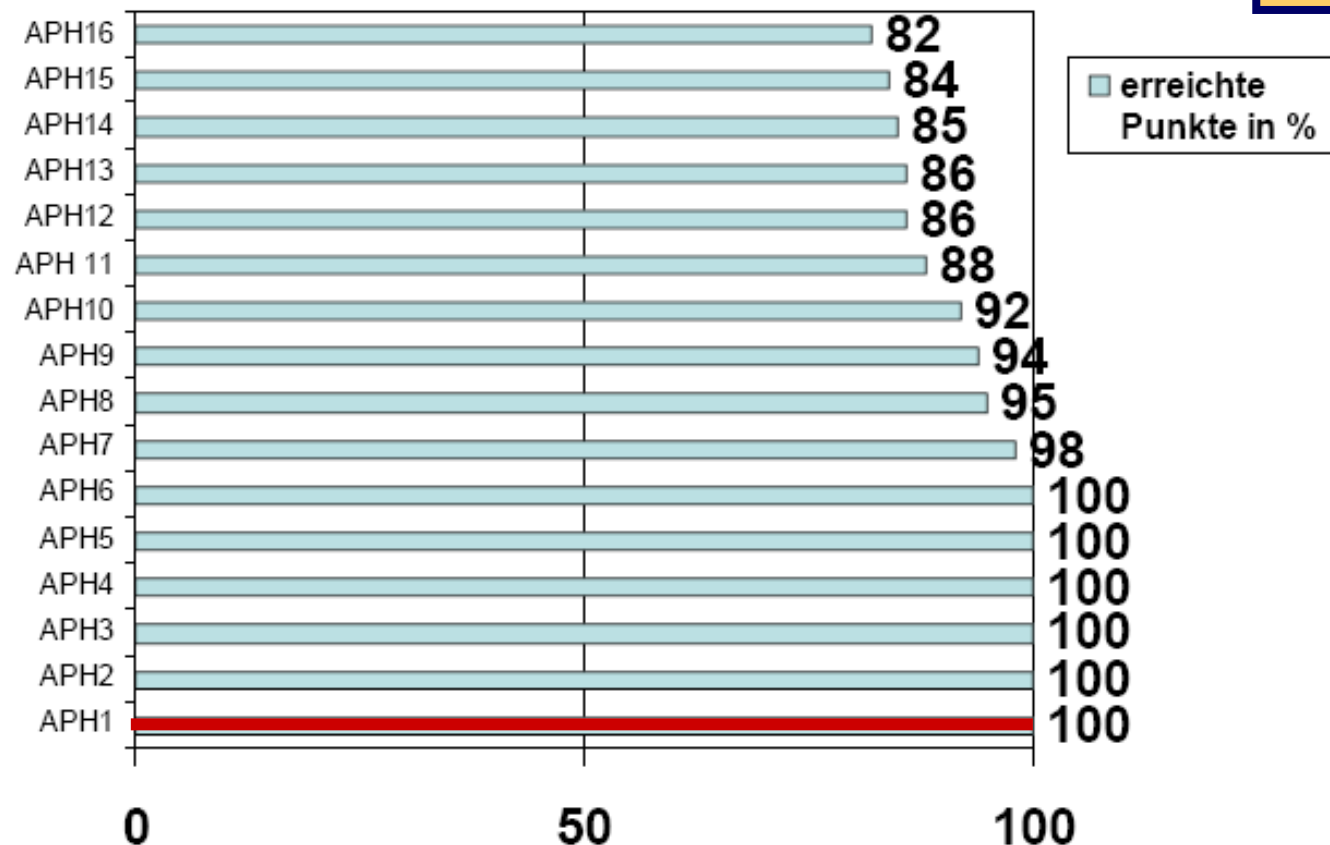
# 1 Baulich-Funktionelle Anforderungen (x1)

Note 1-  
(95%)

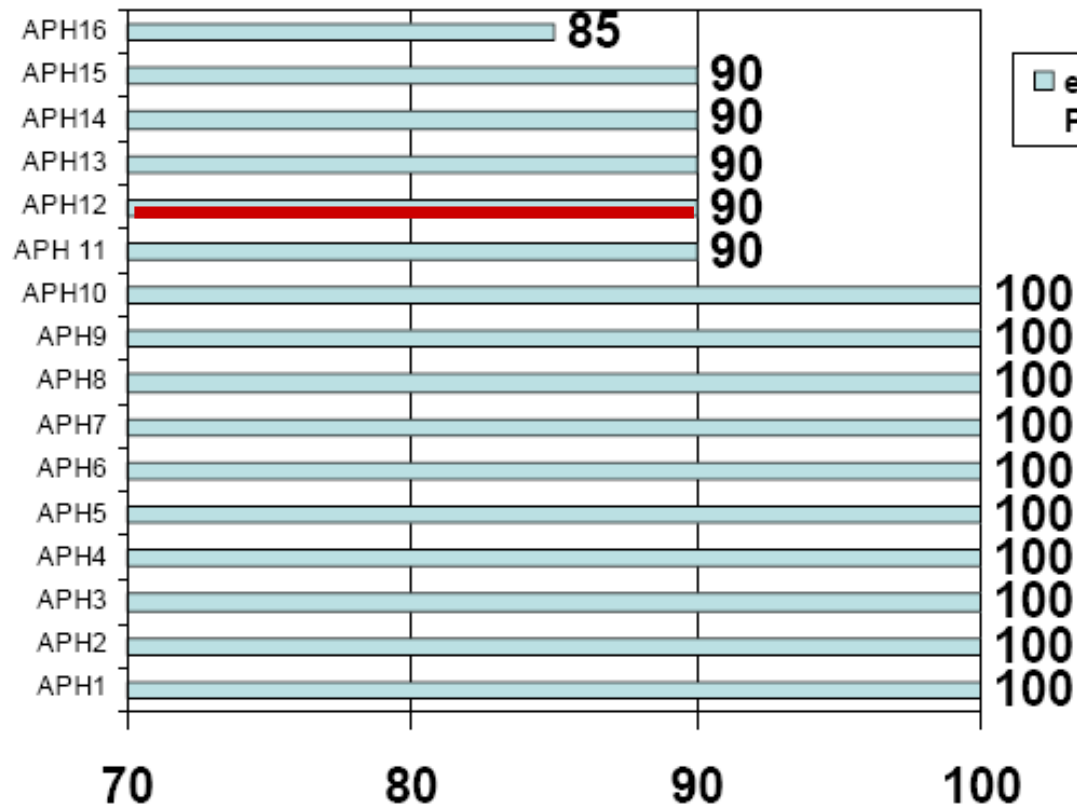


## 2 Organisatorische Voraussetzungen (x2)

Note 1  
(100%)

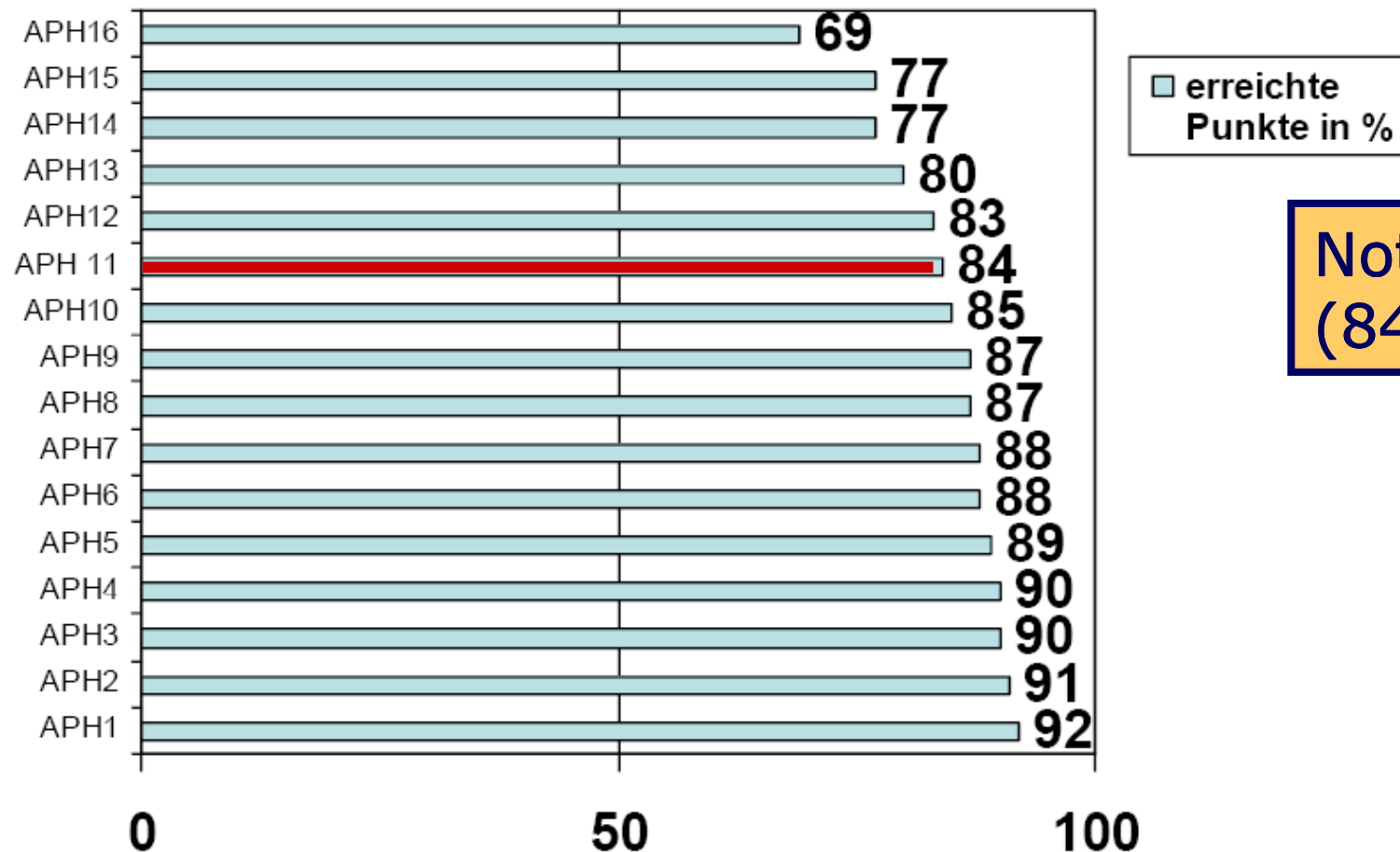


# 3,4,5 Fortbildungsstandard Umgang mit Abfällen, Wäsche (x 2)



**Note 2  
(90%)**

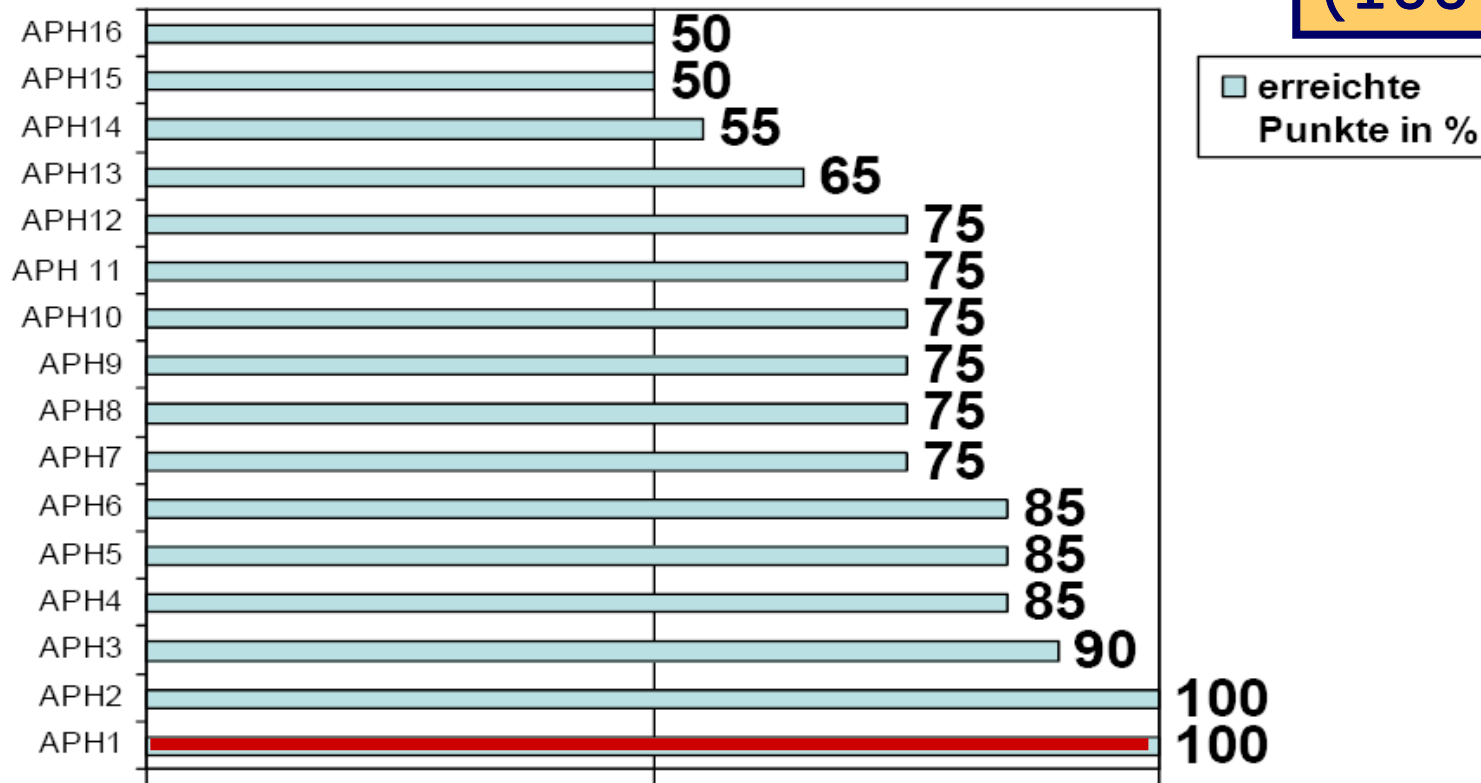
## 6 Aktuelle Hygiene (x 6)



Note 2  
(84%)

# 7 Küche und Trinkwasserschutz (x4)

Note 1  
(100%)



# Zusammenfassung und Ausblick

- Begehungsergebnisse transparent und anschaulich
  - Verlaufsbeobachtungen möglich
  - Problemschwerpunkte im Bezirk werden erkennbar
- gezielte Schulung/Entwicklung von Informationsmaterial möglich