

Merkblatt Hygienische Händedesinfektion

Händehygiene schützt

Für die Desinfektion sollten Mittel mit nachgewiesener Wirksamkeit gegen behüllte Viren verwendet werden, die als „**begrenzt viruzid**“ bezeichnet werden. Mittel mit erweitertem Wirkungsbereich gegen Viren wie "begrenzt viruzid PLUS" oder "viruzid" können ebenfalls eingesetzt werden

Anleitung

Eine hygienische Händedesinfektion sollte folgendermaßen ablaufen:

- Ihre Hände müssen vor der Behandlung trocken sein.
- Nehmen Sie circa drei bis fünf Milliliter Händedesinfektionsmittel. Das entspricht ungefähr dem Volumen einer hohlen Hand.
- Reiben Sie beide Hände gründlich ab. Eine bestimmte Reihenfolge müssen Sie dabei nicht einhalten.
- Achten Sie darauf, dass besonders die Fingerspitzen, Nagelfalze, Daumen und Fingerzwischenräume ausreichend benetzt sind und eingerieben werden.
- Der Hersteller des Mittels gibt eine spezifische Einwirkzeit an. Solange müssen Sie die Hände mit dem Mittel feucht halten.
Meist liegt die Dauer bei 20 - 30 Sekunden.
- Spülen Sie das Mittel nicht mit Wasser ab, sondern lassen Sie es komplett einziehen.
- Alkoholische Händedesinfektionsmittel sind gebrauchsfertig und dürfen nicht mit Wasser verdünnt werden.

Anwendungsbeispiele:

In Gemeinschaftseinrichtungen (z. B. Kitas, Kinder- und Jugendeinrichtungen, Schulen)

- Vor und nach dem Wickeln von Kleinkindern,
- vor und nach Wundversorgung (Anlegen von Pflastern, Verbänden),
- vor Zubereitung und Ausgabe von Essen (s.o.),
- nach Kontakt mit Körperflüssigkeiten (z. B. Blut) und Ausscheidungen (z. B. Stuhlgang, Erbrochenes),
- nach Umgang mit infektiös erkrankten Kindern (z. B. bei Durchfall, Erbrechen, Atemwegsinfekten),
- nach Reinigungsarbeiten im Sanitärbereich,
- vor Anlegen und nach Ablegen von Handschuhen.

Im medizinischen Bereich:

Die 5 Momente der Händehygiene

Vor Patientenkontakt

Vor einer aseptischen Tätigkeit

Nach Kontakt mit potenziell infektiösem Material

Nach Patientenkontakt

Nach Kontakt mit der unmittelbaren Patientenumgebung

Im Lebensmittelbereich

- Beim Betreten des Arbeitsbereichs,
- vor Umgang mit Lebensmitteln (z. B. bei jedem Arbeitsgang oder der Ausgabe),
- nach dem Umgang mit kritischen Lebensmitteln (z. B. Fleisch, Geflügel, Fisch, Eier),
- nach Reinigungs- und Schmutzarbeiten,
- nach Toilettenbenutzung und dem Naseputzen,
- vor Anlegen und nach Ablegen von Handschuhen.