

Hygienemanagement und Infomaterial

zur Vorbeugung von Ausbrüchen durch respiratorische Erreger. Auftreten von akuten Atemwegerkrankungen (insbesondere Influenza) bei mehreren Bewohnern gleichzeitig





Fremd-
sprachliche
Informatio-

nen für Bewohner und
Reinigungspersonal

خطة تنظيف وتطهير الغرف الطبية للقائمين

من	كيفية الإجراء	التركيز وقت التأخير	كيفية المحضر	مبنى التكرار	مادة الطرق
القائمين	عمل اليد بالماء جاف ثم الشطف والتجفيف	حاضر للاستعمال	مساوون مسالين من الموزع	قبل البدء بالعمل بعد التخلص من القمامات بعد تولد اليد	تنظيف اليد
القائمين	فرك كمية كافية (3-5 مل) على اليد وقت التأخير عادة 30 ثانية ارتداء القفازات	حاضر للاستخدام أو	مادة مطهرة وفق معايير WAH	العمل بعد التعامل مع المواد المعدية بعد خلص القفازات الواقية	تنظيف اليد الصحي عند الحاجة
القائمين	المسح بتلمعة قطنية رطبة والتجفيف	مطوّل متلف	مطوّل احتياطي من التجوّر	على الأقل مرة	جمع الأسطح تجوية المياه، مطابخ التسحب أو الضغط المعدية التدوير الحلقية أرضية المبوية
القائمين	تنظيف سريع بعد ذلك تنظيف أسطح الغرف الكبيرة ليس القفازات	مادة مطهرة	مادة لمطوّر الأسطح حسب معايير (WAH)	بعد القفازات بغير أو القفازات بعد وجود أمراض الأمام السنية	الأسطح بعد التلوث
القائمين	إخراج الحاويات يومياً وعند الحاجة المسح من الخارج والداخل	مطوّل متلف	مطوّل احتياطي من التجوّر	يومياً عند الحاجة	القمامة
القائمين	تركيب رؤوس قفازات والمطويات	حسب المطويات	مطوّل مزوّل للتلص	كل 3 أشهر	إزالة التلص المتجمع

خطة تنظيف المطبخ للسائقين

من	كيف	الترتيب	وقت التردد	المختبر	نوع التكرار	ملاحظات
السائقون	تسليق اليد الرطبة بالمصابون بشكل جيد ثم التخلص بالماء ثم التمشيط.	جاءوا للسيولة		مطبخ للتشغيل	بعد التمشيط	بعد التمشيط من القمامة
السائقون	المسح بقطعة قماش مبللة وتنظيف	مطبخ للتشغيل		مطبخ منزلي	بعد الاستعمال	تسليق اليد مسطح/مستطيلات الأجزاء
السائقون	المسح بقطعة قماش مبللة من الداخل والخارج	مطبخ للتشغيل		مطبخ منزلي	مرة شهرياً	التأكد من النظافة
السائقون	التأكد من النظافة تحت إشرافها يومياً وتعد	مطبخ للتشغيل		مطبخ منزلي	يومياً حسب الحاجة	القمامة
السائقون	في الخلاء تم التنظيف	الحل بنسبة حرارة لا تقل عن 90 مئوية		مطبخ منزلي	حسب الاستخدام	مزيلات التلوث القوية للتعلم
السائقون	لمسح بقطعة قماش مبللة	مطبخ للتشغيل		مطبخ منزلي	يومياً وبعد العاطة أكثر من مرة الأرحبة	

التحقق بالنظر من وجود الحشرات الضارة والتبليغ عنها مباشرة

في مدينة نوردمرج، 03/2016

خطة تنظيف والتطهير للمطبخ والتهيئة

نوع التكرار	المختبر	وقت التردد	نوع التكرار	نوع التكرار	نوع التكرار
بعد التمشيط	مطبخ منزلي	بعد التمشيط	مطبخ منزلي	مطبخ منزلي	مطبخ منزلي
بعد الاستعمال	مطبخ منزلي	بعد الاستعمال	مطبخ منزلي	مطبخ منزلي	مطبخ منزلي
مرة شهرياً	مطبخ منزلي	مرة شهرياً	مطبخ منزلي	مطبخ منزلي	مطبخ منزلي
يومياً حسب الحاجة	مطبخ منزلي	يومياً حسب الحاجة	مطبخ منزلي	مطبخ منزلي	مطبخ منزلي
حسب الاستخدام	مطبخ منزلي	حسب الاستخدام	مطبخ منزلي	مطبخ منزلي	مطبخ منزلي
يومياً وبعد العاطة أكثر من مرة الأرحبة	مطبخ منزلي	يومياً وبعد العاطة أكثر من مرة الأرحبة	مطبخ منزلي	مطبخ منزلي	مطبخ منزلي

gen für
über Power Point
Dauerschleife wird
lebendig vermittelt,

**Hygieneschulun-
Bewohner:**

Präsentation in
Hygiene humorvoll und
weckt das Interesse.

Wie kann ich mich schützen?

• Wann soll ich meine Hände waschen?

Vor der Vorbereitung von Kindermahrung

Vor den Mahlzeiten

Nach Kontakt mit Abfällen

Nach dem Wechseln von Windeln oder wenn Sie Ihrem Kind nach dem Toilettengang bei der Reinigung geholfen haben

Nach dem Naseputzen, Husten oder Niesen

Nach dem Reinigungsarbeit

55









Wie kann ich mich schützen?

Wann soll ich meine Hände waschen?

Wenn Sie von draußen zurück kommen

Vor der Medikamenteneinnahmen

Nach dem Kontakt mit Kranken und mit Körperausscheidungen

Nach dem Wechseln von Windeln oder wenn Sie Ihrem Kind nach dem Toilettengang bei der Reinigung geholfen haben

Nach dem Besuch der Toilette

Vor und nach dem Kontakt mit Kranken

Vor und nach der Behandlung von Wunden

54











Matratzenmanagement

Matratzenbezüge

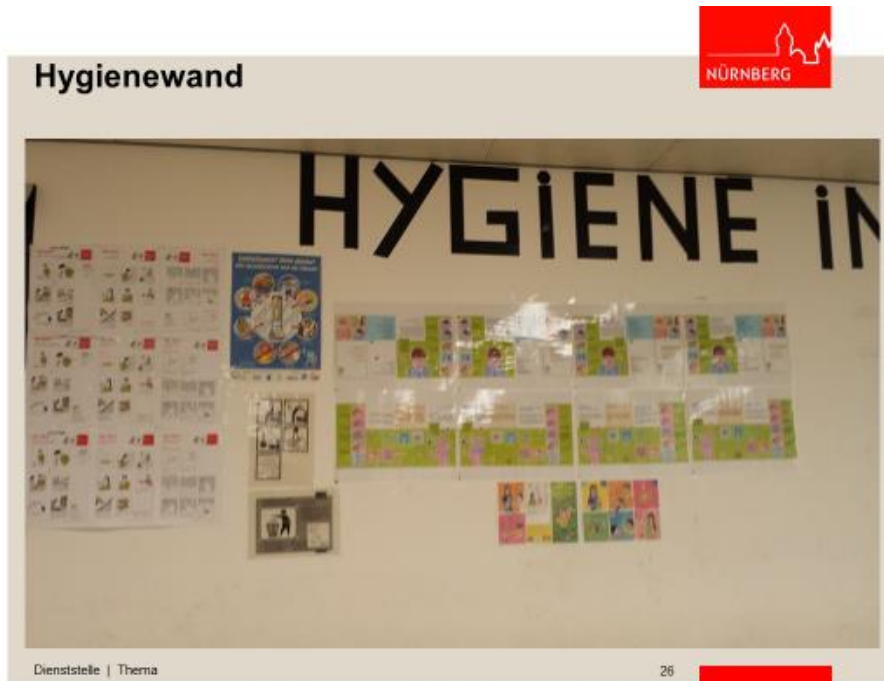


Dienststelle | Thema

31



Hygiene-Infowand



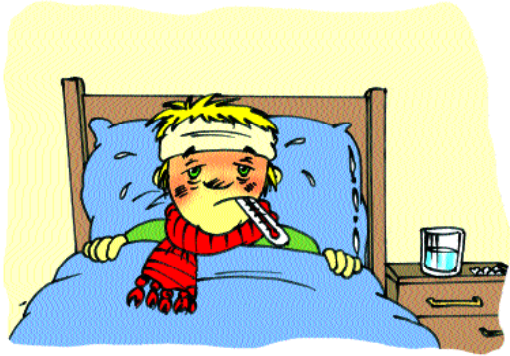
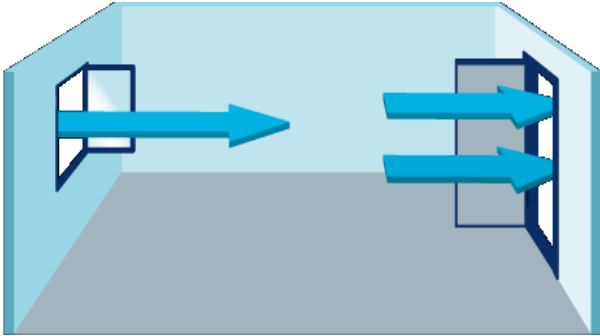
Bewohnerversammlung

Zur Vorbeugung von Schabenbefall und Rattenproblemen haben wir den Bewohnern empfohlen, ihre Lebensmittel geschützt, in **Plastikboxen** aufzubewahren.

In derartigen Boxen können nicht nur Lebensmittel wie Brot, Marmelade, Konservendosen, Zwiebeln, trockene Lebensmittel gelagert werden, sondern auch andere Dinge wie z.B. Geschirr und sogar Kleidung, Schuhe, Spielzeug (Stofftiere), etc.

Wir wollen Menschen einen Weg zeigen, auch mit wenig Utensilien ihr Umfeld zu organisieren.





Es hat sogar Spaß gemacht!



NÜRNBERG

Die Reihe „Gesund in Ge-

meinschaftsunterkünften“

Mit den Lehrheften dieser Reihe geben wir den Lernbegleitern und den Sprachvermittlern einfach gehaltenes Informationsmaterial an die Hand zu den folgenden Themen:

- Umgang mit Lebensmitteln
- Prävention von Infektionen
- Vorbeugen von Schädlingsbefall
- Schimmelbefall, usw.
- Verhalten im Krankheitsfall

So kann man vorbeugende Maßnahmen ergreifen, bevor die Probleme auftreten.

Anlage 2 zur Sachverhaltsdarstellung TOP 5

