

HYGIENERICHTLINIEN Titel: Richtlinien für das Polizeianhaltezentrum Gültig ab: 1.11.2009 Gültig für: PAZ und Ordinationsbereich Version: 01	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
--	------------	--

1	PERSÖNLICHE HYGIENE.....	4
1.1	Händehygiene.....	4
1.1.1	Hände waschen	4
1.1.2	Die Händedesinfektion	4
1.1.3	bauliche Voraussetzungen	5
1.2	persönliche Hygiene der Angehaltenen.....	5
1.3	Allgemeine Verpflichtung zur Sauberkeit.....	6
1.3.1	Beamte	6
1.3.2	Angehaltene	6
2	REINIGUNG – DESINFEKTION.....	7
2.1	Begriffsbestimmungen.....	7
2.1.1	Reinigung	7
2.1.2	Desinfektion.....	7
2.2	Durchführung der Reinigung und Desinfektion	8
2.2.1	Reinigung	8
2.2.2	Desinfektion - Flächendesinfektion	8
2.3	Reinigungsutensilien.....	9
2.3.1	Definition	9
2.3.2	Aufbereitung der Reinigungs- und Desinfektionsutensilien	9
2.3.3	Aufbewahrung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel.....	10
3	HYGIENE IM ANHALTETRAKT	11
3.1	Personen, die zu Reinigungsarbeiten herangezogen werden	11
3.1.1	Angehaltene	11
3.1.2	Hausarbeiter.....	11
3.1.3	internes Reinigungspersonal	11
3.1.4	externe Reinigungsfirma.....	11
3.2	Reinigungsbereiche.....	12
3.2.1	Reinigung der Diensträume und des Besucherbereiches	12
3.2.2	Zellen/ Gang / und Allgemeinbereich	12
3.2.3	Gemeinschaftsküche	12
3.2.4	Sanitärräume	13
3.2.5	Schlucker-Toiletten (gilt für jene PAZ's wo diese vorhanden sind):.....	14
3.3	Wäsche.....	14
3.3.1	Handtücher.....	14
3.3.2	Bettwäsche, Decken.....	14
3.3.3	Oberbekleidung der Angehaltenen.....	15
3.3.4	Unterwäsche und Socken der Angehaltenen.....	15
3.3.5	Matratzen	15
3.4	Waschmaschine/Wäschetrockner im PAZ	15

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

4 TRINKWASSERHYGIENE, KÜCHENHYGIENE, ESSENZUBEREITUNG17

4.1 Wasserhygiene17

4.2 persönliche Hygiene in Gemeinschaftsküchen (Teeküche):17

4.2.1 Händehygiene (allgemein s. Pkt. I)17

4.2.2 Hausarbeiter17

4.2.3 Reinigung und Desinfektion :18

4.3 Hygiene in Großküchen18

5 HYGIENE IM ORDINATIONSBEREICH18

5.1 Persönliche Hygiene18

5.1.1 Händehygiene18

5.1.2 bauliche Voraussetzung für einen Platz zum Hände waschen:19

5.1.3 Persönliche Händehygiene:19

5.1.4 Händewaschen allgemein19

5.1.5 Händedesinfektion:19

5.1.6 Händeschutz und Händepflege:20

5.2 Personalschutzkleidung20

5.3 Impfungen des Personals21

5.4 Reinigung – Desinfektion (Grundlagen s. II)22

5.4.1 Reinigungsutensilien23

5.4.2 Abfallentsorgung24

5.4.3 Sonstiges26

6 VERHALTEN BEI STICH- SCHNITT- UND/ODER BISSVERLETZUNGEN.....27

6.1 Stichverletzung:28

6.2 Schnittverletzung (Bissverletzung):28

6.3 Hautexposition (Bissverletzung):28

6.4 Augenkontamination:29

6.5 Aufnahme in die Mundhöhle:29

7 INFESTIONSKRANKHEITEN30

7.1 Häufige Infektionskrankheiten30

7.1.1 Tuberkulose30

7.1.2 Hepatitis31

7.2 Infektionskrankheiten – Merkblätter31

7.3 meldepflichtige Infektionskrankheiten31

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 2 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

8	HYGIENEMANAGEMENT	32
8.1	Zuständigkeiten	32
8.2	Schulung	33

Beilagen:

Beilage 1	Hände-Hygiene-Merkblatt	Seite 34
Beilage 2	Informationsblatt über persönliche Hygiene für den Angehaltenen	Seite 35
Beilage 3	Zwei Eimer Methode	Seite 36
Beilage 4	Hygiene-Leitlinie für GROSSKÜCHEN Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	Seite 37
Beilage 5	Essensausgabe PAZ Informationsblatt für Hausarbeiter	Seite 66
Beilage 6	Merkblatt für Exekutivbeamte/Innen bei Einschreiten gegen Personen, die an TBC erkrankt sind oder im Verdacht stehen, an TBC erkrankt zu sein.	Seite 67
Beilage 7	Infektionskrankheiten Merkblätter für Ärzte vom Robert Koch Institut (Link)	Seite 69
Beilage 8	Desinfektionsmittelliste- Expertenverzeichnis ÖGMP – Link	Seite 70
Beilage 9	Vorgehen bei Nadelstichverletzungen Blutabnahme bei Inokulation von virushaltigem Material Indikation und Anwendung bei Postexpositions- Prophylaxe nach HIV-Exposition	Seite 71
Beilage 10	Reinigungs- und Desinfektionsplan	Seite 75

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 3 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

1 Persönliche Hygiene

1.1 Händehygiene

1.1.1 Hände waschen

Hände sind der häufigste Übertragungsweg für Infektionskrankheiten. Händehygiene ist die wichtigste Maßnahme zur Verhinderung der Übertragung von Krankheitserregern. Der Übertragung auf Mund, Auge oder Nase sowie andere Personen kann wirkungsvoll durch gründlichem Händewaschen entgegen gewirkt werden.

Zum richtigen Händewaschen gehören:

fließendes Wasser und Flüssigseife und das abschließende komplette Abtrocknen der Hände mittels sauberen Papierhandtuches. Die Fingernägel sollten kurz, gepflegt und unlackiert sein

Ein Händewaschen ist unbedingt zu empfehlen:

- Nach Benutzung der Toilette
- Nach Kontakt mit anderen Menschen besonders Kranken (Verkühlungen usw.)
- Vor dem Essen
- Vor dem Kontakt mit Lebensmitteln
- Während der Zubereiten von Speisen
- Bei sichtbarer Verschmutzung
- Nach Reinigungstätigkeiten (z.B. Reinigung der Toilette)
- Nach dem Rauchen
- Bei normaler Verschmutzung

1.1.2 Die Händedesinfektion

(= anschließende Verwendung eines alkoholischen Desinfektionsmittels aus keimfreien Spendern)

Eine Händedesinfektion ist bei möglichem Kontakt mit Krankheitserregern, Blut, Harn, Stuhl, Erbrochenem erforderlich. Auch nach dem Ausziehen von Handschuhen ist eine Händedesinfektion notwendig.

Das Desinfektionsmittel soll in die trockenen, sauberen Hände eingerieben werden, wobei die Fingerzwischenräume, Fingerkuppen, Daumen, Handflächen und Handgelenke mit einbezogen werden müssen. Die Einwirkzeit beträgt 30 Sekunden.

Eine Anleitung zur Händedesinfektion mit Bild ist bei jeder Waschstelle mit Desinfektionsmittel anzubringen (Beilage 1).

Nach der Händedesinfektion sind Hände, Nägel und Handgelenke bei Bedarf gründlich einzucremen - nur glatte, gepflegte Haut ist desinfizierbar.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 4 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

1.1.3 bauliche Voraussetzungen

- Die Waschbecken im Ordinationsbereich und im Beamtenbereich sind mit geeigneten Armaturen (Ellbogenbedienbarkeit oder elektronisch) auszustatten.
- Im gesamten Beamtenbereich, Ordinationsbereich und in den Besucherzonen sind Einmalhandtuchspender für Papierhandtücher anzubringen.
- Desinfektionsmittelspender (Eurospender mit Hebelbetätigungsmöglichkeit) sind bei jeder Waschgelegenheit in den Diensträumen des PAZ und in der Ordination anzubringen.
- Geeignete Hautpflegemittel aus Spenderflasche sind am Waschplatz bereitzustellen.

1.2 persönliche Hygiene der Angehaltenen

Im Polizeianhaltezentrum besteht durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen oft unterschiedlicher Kulturkreise eine besondere Infektionsgefährdung.

Zweck des Hygieneplanes ist es übertragbaren Krankheiten vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und deren Weiterverbreitung zu verhindern.

§12 AnhO regelt die Basishygieneerfordernisse für Angehaltene und ist zu erfüllen.

das Merkblatt „Händewaschen – Händehygiene“ ist jedem Angehaltenen in dessen Landessprache auszufolgen. (Beilage 2)

Kurze und gepflegte Nägel verhindern die Übertragung von Infektionen.

Nagelzwicker, Nagelfeilen aus Handpapier und Haarschneidescheren sind von der Stockaufsicht aufzubewahren und bei Bedarf den Häftlingen auszugeben, nach Gebrauch wieder einzufordern, zu reinigen und zu verwahren.

Duschkmöglichkeit

Aus hygienischer Sicht wünschenswert sind häufige Duschkmöglichkeiten, idealerweise täglich

Jedenfalls ist eine tägliche Dusche vorzusehen bei:

- a) bei Hitzeperioden (Anordnung durch DF bzw. Wachkommandant)
- b) für Hausarbeiter
- c) auf Anweisung des Amtsarztes
- d) am Tag vor geplanter Abschiebung

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 5 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

1.3 Allgemeine Verpflichtung zur Sauberkeit

1.3.1 Beamte

Grundsätzlich ist jeder Bediensteter verpflichtet seinen Arbeitsplatz rein zuhalten, insbesondere ist bei jeder Dienstablöse der Arbeitsplatz sauber und ordentlich zu übergeben.

1.3.2 Angehaltene

Entsprechend der in § 2 Abs. 2 der Anhalteordnung, BGBl. II439/205 idgf. enthaltenen Verpflichtung, haben die Häftlinge die von ihnen benützten Räume und Einrichtungen sauber und in Ordnung zu halten.

Hierzu gehören die tägliche Reinigung (inkl. der Sanitärräume, Zelle und Lüftung der Zelle) sowie die wöchentliche Säuberung (Aufwischen) des Fußbodens. (Diese Arbeiten unterliegen dem Verantwortungsbereich des jeweiligen Stockaufsichtsbeamten)

Wenn es zu einer vorübergehenden Schließung von Stockwerken kommt, ist nach der Verlegung der Häftlinge der letzte diensthabende Stockaufsichtsbeamte für die Endreinigung des Stockwerkes (durch Hausarbeiter) verantwortlich.

Dabei ist eine Bestandskontrolle durchzuführen und der Bestand dem Magazin mitzuteilen.

Sobald das Stockwerk nicht mehr belegt ist, sind die Beamten des Magazins für die Instandhaltung/Reinigung des Stockwerkes bis zur Neubelegung verantwortlich.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 6 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

2 Reinigung – Desinfektion

Die hygienisch einwandfreie Durchführung der Hausreinigung und ggf. Flächendesinfektion in Risikobereichen (z.B. Sanitäranlagen, Ordination) dient sowohl der Sauberkeit als auch der Infektionsverhütung zum Schutz des Personals und der Angehaltenen.

Die Räumlichkeiten sollen frei von Staub und Verunreinigungen und in einem für die Bediensteten, die Angehaltenen und die Besucher ansprechenden Zustand gehalten werden.

2.1 Begriffsbestimmungen

2.1.1 Reinigung

bedeutet Entfernung von Verunreinigungen (Staub, sichtbare Verschmutzungen ...) unter Verwendung von Wasser und geeigneten Reinigungsmitteln.

Unterhaltsreinigung

Ist täglich durch externes und/oder internes geschultes Reinigungspersonal durchzuführen.

Grundreinigung (z.B. halbjährlich) von:

- Fenster, Jalousien
- Waschen von Gardinen
- Türen, Möbel, Wände über 180 cm Höhe
- Intensive Bodenreinigung

2.1.2 Desinfektion

Bedeutet Entfernung potentieller Krankheitserreger durch Anwendung von Desinfektionsmitteln.

Ziel der Desinfektion ist definitionsgemäß die Verminderung von krankheitserregenden Mikroorganismen.

routinemäßige Desinfektion

erstreckt sich auf Flächen, von denen zu vermuten ist, dass sie mit erregerrhaltigem Material verunreinigt wurden, ohne dass dies im Einzelfall erkennbar oder sichtbar ist (Ordination/Schluckertoilette)

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 7 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

gezielte Desinfektion

- bei :
- erkennbarer Verunreinigung durch Blut, Eiter, Ausscheidungen od. anderen Körperflüssigkeiten
 - Schlussdesinfektion in Bereichen, in denen sich infektiöse Personen aufhielten.
Die Schlussdesinfektion erstreckt sich je nach Infektion auf jene Oberflächen und Gegenstände, die mit Krankheitserregern behaftet sein können
 - bei epidemieartigem Auftreten von hoch ansteckenden meldepflichtigen Krankheiten und beim Auftreten spezieller Erreger (Anleitung durch das jeweilige Gesundheitsamt)

2.2 Durchführung der Reinigung und Desinfektion

2.2.1 Reinigung

Die Reinigung hat entsprechend den verwendeten Reinigungsutensilien mit dem Zwei-Eimer-System (s. Beilage 3) oder anderen Reinigungssystemen zu erfolgen, die Schmutzwasserkontaminationen (= Übertragung von Erregern mittels Schmutzwasser) verhindern.

Auf die Gebrauchsanweisungen der Reinigungsmittelhersteller und der Reinigungsutensilien ist Bedacht zu nehmen.

Für Sanitätsbereiche, Küche und übrige Räumlichkeiten sind jeweils unterschiedliche Reinigungsutensilien (Schrubber, Wischtücher) und Reinigungslösungen zu verwenden.

2.2.2 Desinfektion - Flächendesinfektion

Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig zur Verfügung gestellt, oder ist vor Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfe (Messbecher, Dosierbeutel) gem. Herstellerangaben zuzubereiten.

Ein Hautkontakt mit Reinigungs- und Flächendesinfektionsmitteln muss auf jeden Fall vermieden werden. Grundsätzlich sind daher bei der Ausführung entsprechender Tätigkeiten Schutzhandschuhe zu tragen.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 8 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

- Das Desinfektionsmittel wird in ausreichender Menge mit Hilfe des Tuches oder Mops auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit dem Tuch oder Mopp unter mechanischem Druck verteilt (Nass-Wischen). Oberflächliches Wischen führt nicht zu einer ausreichenden Benetzung und Reinigung, Sprühdesinfektion erreicht nur eine unzuverlässige Benetzung/Wirkung.
- Bei alkoholhaltigen Desinfektionsmitteln ist eine großflächige Anwendung wegen der bestehenden Explosions- und Brandgefahr nicht erlaubt.
- Gebrauchslösungen dürfen maximal einen Arbeitstag lang verwendet werden.
- Vor erneuter Benutzung der Fläche ist die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels abzuwarten, die Fläche muss jedenfalls wieder sichtbar trocken sein.

2.3 Reinigungsutensilien

2.3.1 Definition

Unter Reinigungsutensilien versteht man alle Hilfsmittel für die Reinigung und/oder Desinfektion (z.B. Besen, Wischmopp, Scheuerlappen, Reinigungsmittel ...)

2.3.2 Aufbereitung der Reinigungs- und Desinfektionsutensilien

- Einmalwischtücher sind nach Gebrauch in entsprechenden Sammelsäcken zu entsorgen.
- Reinigungstücher zum mehrmaligen Gebrauch werden maschinell thermisch bzw. chemothermisch aufbereitet.
Die Aufbereitung muss gewährleisten, dass Schmutz und organische Belastungen aus den Reinigungstüchern sicher entfernt und keine Krankheitserreger mehr nachweisbar sind. Dies ist durch die beauftragte Firma bzw. den Desinfektor zu garantieren.
- Die Putzeimer sind nach Abschluss der Reinigungs-/ Desinfektionstätigkeit gründlich zu reinigen und trocken aufzubewahren.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 9 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

2.3.3 Aufbewahrung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Um einen Missbrauch vorzubeugen sind Reinigungs- und Desinfektionsmittel in Originalgebinden in einem gesonderten Raum versperrt verwahrt zu halten.

Der Reinigungsmittelraum steht unter der Obhut eines Beamten, der durch den arbeitsmedizinischen Dienst in die Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln eingewiesen ist, diese anwenden darf und die Aus- und Rückgabe von Reinigungsmitteln überwacht.

Vorratsgebinde von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln dürfen nicht in Küchenräumen verwahrt werden.

Folgende Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sollten bevorratet sein:

- Reinigungsmittel für Fußböden und andere Flächen
- Sanitärreiniger für Toiletten
- Fettlösendes Spülmittel für die Geschirrspüle/Küche
- Vollwaschmittel für die persönliche Wäsche
- Flächendesinfektionsmittel und Desinfektionsmittel (gelistet in der Liste der Österreichischen Gesellschaft für Hygiene , Mikrobiologie und Präventivmedizin – wirksam gegen alle lebensfähigen Bakterien, Pilze und Viren) (ideal: STERILIUM VIRUGARD für die Händedesinfektion im Ausbruchsfall einer Norovirusepidemie)

Das jeweilige geeignete Desinfektionsmittel ist vom Polizeiärztlichen Dienst bzw. Polizei-Chefarzt aus der Desinfektionsmittelliste anzuordnen.

Für den Einsatz der Mittel und das Herstellen der vorgeschriebenen Konzentration müssen gut verständliche Texte und Bilder im Vorratsraum angebracht sein.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 10 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

3 Hygiene im Anhaltetrakt

3.1 Personen, die zu Reinigungsarbeiten herangezogen werden

3.1.1 Angehaltene

3.1.2 Hausarbeiter

3.1.3 internes Reinigungspersonal

3.1.4 externe Reinigungsfirma

(mit geschultem Personal für Desinfektion vertraglich fixiert)

Die Reinigung und Desinfektion des Anhaltetrakts erfolgt durch internes oder externes Reinigungspersonal.

In Abhängigkeit von der Organisation des Polizeianhalte zentrums kann die Verantwortung für die Reinigung der Haft räume den Angehaltenen und/oder den Hausarbeitern selbst übertragen werden

Diese sollten in einem Merkblatt auf diesen Umstand hingewiesen werden.

Eine Schulung der Reinigungstechniken hat durch den Hygienebeauftragten des PAZ zu erfolgen.

Der Anwender muss sowohl in die besonderen Reinigungsverfahren als auch in den Gebrauch von Desinfektionsmitteln eingewiesen werden.

Bei der Beschäftigung von Reinigungsfirmen ist darauf zu achten, dass die Reinigungskräfte auch tatsächlich in alle Reinigungsverfahren und Gebrauch von Desinfektionsmitteln eingewiesen wurden - dies ist im Vertrag mit der Reinigungsfirma zu regeln und nachzuweisen.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 11 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

3.2 Reinigungsbereiche

Folgende Reinigungsarbeiten sind unter der Aufsicht sowie der Verantwortung des Stockaufsehers bzw. Reinigungsdienstes nach entsprechender Einschulung durchzuführen:

3.2.1 Reinigung der Diensträume und des Besucherbereiches

Vertragsgemäß durch internes und/oder externes Reinigungspersonal und/oder geschulte Hausarbeiter

3.2.2 Zellen/ Gang / und Allgemeinbereich

Böden sind nach Verunreinigung sofort feucht zu wischen (gemäß Anlage), sonst ist 2x wöchentlich Staubzusaugen.

Die Reinigung erfolgt mit Lappen, Reinigungsmittel, Schrubber oder Mopp und Staubsauger.

Aschenbecher sind täglich auszubürsten und feucht zu wischen

Fensterbänke, Heizkörper sind monatlich zu reinigen, bei sichtbarer Verschmutzung sofort.

Aufenthaltsräume sind täglich mit Haushaltsreiniger zu reinigen.

Gemeinschaftlich genutzte Geräte und Flächen sind mit Reinigungsmittel, Lappen und ev. einer Bürste feucht zu wischen und nach jeder Benutzung gründlich zu säubern.

Der Müll ist mindestens täglich zu entleeren.

Bei Verunreinigung mit Blut, Stuhl (Kot), Erbrochenem sind Flächen aller Art sofort desinfizierend zu reinigen. Es sind dabei Einmalhandschuhe zu tragen. Die Beseitigung der Verunreinigung hat zunächst mit einem in Desinfektionsmittel getränkten Einmalwisch Tuch zu erfolgen, die Entsorgung der Reinigungstücher und Handschuhe erfolgt über den Restmüll. Anschließend Flächendesinfektion wie oben beschrieben.

3.2.3 Gemeinschaftsküche

Reinigungsmittel sind versperert aufzubewahren und nicht in der Küche zu lagern.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 12 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Der Fußboden einer Gemeinschaftsküche ist nach Verunreinigung sofort zu reinigen, sonst täglich feucht mit Haushaltsreiniger (gem. Anlage), Eimer, Reinigungsmittel, Schrubber oder Mopp zu reinigen.

Der Fußboden muss glatt und ohne Defekte sein.

Die Arbeitsflächen sind durch die Benutzer nach Gebrauch zu reinigen.

Für die Abwäsche muss warmes Wasser und fettlösendes Reinigungsmittel bereitgestellt werden

Thermoskannen müssen stets trocken gelagert werden.

Küchenabfälle müssen in geschlossenen Behältnissen in Abfallsäcken gesammelt und täglich entsorgt werden

Geschirrtücher, Wischlappen sollen nicht länger als 24 Stunden verwendet werden, dann müssen sie gewaschen oder ausgetauscht werden.

Lebensmittel dürfen nicht ungekühlt stehen gelassen werden und dürfen nur verschlossen gelagert werden. Lebensmittel sollten nie direkt auf Flächen liegen

.

3.2.4 Sanitärräume

Toiletten und Duschen

sind täglich mit Sanitärreiniger zu reinigen, wobei die Toiletten zuletzt zu reinigen sind.

Toilettenpapier sowie Flüssigseife und Einmalhandtücher sind aufzufüllen bzw. Duschhandtücher, die verschmutzt sind, zu tauschen

Vor der Neubefüllung der Spender mit Flüssigseife, müssen diese regelmäßig gereinigt werden

Damentoiletten sind mit Hygieneeimern – einschließlich Müllbeuteln – auszustatten und täglich zu leeren.

Bei Verschmutzung durch Fäkalien, Blut oder Erbrochenen ist die Beseitigung mit einem in Desinfektionsmittel getränkten Einmalwischtuch sofort durchzuführen. Hierbei sind Mittel aus der Liste der Österreichischen Gesellschaft für Hygiene, Mikrobiologie und Präventivmedizin auszuwählen (siehe Anlage).

in den Sanitärräumen sind die Wasserhähne und Duschköpfe halbjährlich zu entkalken

Wandfliesen von Gemeinschaftsduschen und WC sind wöchentlich mit Sanitärreinigern zu reinigen, bei Kontamination sofort mit Flächendesinfektionsmittel. Defekte Fliesen sind zu tauschen.

Die Oberflächen im Sanitärbereich haben grundsätzlich glatt, abwischbar und fugendicht zu sein, um Keimansammlungen zu verhindern und eine effiziente Reinigung und Desinfektion zu ermöglichen.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 13 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Bodenreinigung mittels Zwei-Eimer-Methodik gem. Anlage täglich
Bodendesinfektion bei Kontamination oder infektiösen Personen bei Bedarf (Krankheitsbild) sofort bzw. täglich
 Gegen Feuchtigkeit (Schimmelbildung) auf den Decken- und den Wandoberflächen ist regelmäßig, vor allem jedoch nach der Benutzung der Duschen, zu lüften

3.2.5 Schlucker-Toiletten (gilt für jene PAZ's wo diese vorhanden sind):

Die Zentrifugierzelle ist in einem entsprechenden sauberen und hygienischen Zustand zu halten.

Bei Auswaschung von Exkrementen und Behandlung von sichergestelltem Suchtgift und sonstigen Gegenständen ist das zur Verfügung gestellte Werkzeug (Nirostakübel, Nirostazange, Einwegschürze, Geruchschutzmaske, Einweghandschuhe) zu verwenden. Jedenfalls wöchentlich und zusätzlich nach jedem Gebrauch ist eine Flächendesinfektion dieser Zelle und der Utensilien durch den Reinigungsdienst, der entsprechend geschult worden ist, vorzunehmen.

Die entsprechende Schulung des Reinigungsdienstes ist vertragsmäßig zu definieren.

3.3 Wäsche

Gemäß § 12/1 Anhalteordnung ist für die hygienische Versorgung der Angehaltenen Sorge zu tragen.

Die Grundversorgung mittelloser Angehaltener mit Ersatzwäsche oder die Möglichkeit der Reinigung der Wäsche ist zu ermöglichen. Bei Bedarf ist somit jeden Angehaltenen das Waschen seiner Kleider zu gestatten.

Neuzugänge bekommen frische Bettwäsche.

3.3.1 Handtücher

Handtücher sind bei Verschmutzung sofort, sonst 2x pro Woche zu tauschen und desinfizierend zu waschen.

3.3.2 Bettwäsche, Decken

Bettwäsche, Leintücher und Überzüge werden einmal pro Woche im speziellen Wäschesack gesammelt und einer desinfizierenden Reinigung zugeführt.

Decken sind alle 4 Wochen zu tauschen und desinfizierend zu reinigen.

Bei Anwendung von Bettenüberzügen für die Decken kann der Tausch und die Reinigung der Decken alle 8 Wochen erfolgen.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 14 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Verunreinigte Bettwäsche und Decken müssen sofort getauscht werden.

Die Reinigung Desinfektion der Wäsche und Decken erfolgt durch externe Reinigungsfirmen, die vertraglich an die entsprechenden Hygienerichtlinien zu binden sind. Eine Waschtemperatur von mindestens 80 Grad ist dabei vertraglich zu fixieren.

3.3.3 Oberbekleidung der Angehaltenen

Wird nach Verunreinigung in der Waschmaschine des PAZ mit 30-60 Grad C gewaschen

3.3.4 Unterwäsche und Socken der Angehaltenen

Werden in der Waschmaschine des PAZ mit 60 Grad gewaschen.

3.3.5 Matratzen

Um eine Verunreinigung der Matratzen zu verhindern sind Schonbezüge zu verwenden, welche wie die Bettwäsche desinfizierend gereinigt werden müssen.

Matratzen werden in Wien und Salzburg bei Bedarf durch den Desinfektor autoklaviert,

Der Tausch der Matratzen hat insgesamt nach Augenschein durch den Hygienebeauftragten in Zusammenarbeit mit dem PAZ-Kommando zu erfolgen.

3.4 Waschmaschine/Wäschetrockner im PAZ

In allen Polizeianhaltezentren stehen Waschmaschinen und Wäschetrockner zur Verfügung.

Die Benützung der Geräte für Beamtenwäsche ist untersagt.

Die Wäsche der Häftlinge ist bei Bedarf von einem Hausarbeiter einzusammeln, auf die Farbigeit der Wäsche ist Rücksicht zu nehmen.

Die erforderlichen Waschmittel sind durch das Magazin beizustellen.

Das Befüllen bzw. Entleeren der Geräte hat nur im Beisein eines Exekutivbeamten, die In- bzw. Außerbetriebnahme durch den Exekutivbeamten selbst zu erfolgen.

Es ist untersagt, dass Angehaltene, insbesondere Hausarbeiter, selbstständig die Maschinen in Betrieb nehmen oder sonstige Manipulationen vornehmen. Beschädigungen bzw. Reparaturen aufgrund unsachkundiger Bedingung oder durch fahrlässiges oder

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 15 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

vorsätzliches Handeln, sind durch die diensthabende Exekutivbeamte des Stockwerkes hintanzuhalten.

Um fahrlässige oder vorsätzliche Beschädigungen der Geräte zu vermeiden, sind die Stockwaschräume geschlossen zu halten. Bei Bedarf sind diese durch einen Exekutivbeamten zu öffnen, wodurch gewährleistet werden soll, dass die Exekutivbeamten des Stockwerkes über den in Stockwaschräume bewusst anwesenden Angehaltenen namentlich in Kenntnis sind und gegebenenfalls bzw. zwangsläufig ein Verursacherprinzip gegeben ist.

Selbstständige Manipulationen (Ortsveränderungen usw.) oder Reparaturversuche sind untersagt. Alle Exekutivbeamten haben sich mit der Bedienung vertraut zu machen. Zu diesem Zweck sind in allen Stockwaschräume Kurzanleitungen anzubringen.

Die nicht täglichen Wartungsarbeiten sind einmal wöchentlich durch das Magazin bzw. Reinigungsdienst vorzunehmen, wodurch die Zuständigkeit der täglichen Wartungsarbeiten des Stockwerkdienstes unberührt bleibt.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 16 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

4 Trinkwasserhygiene, Küchenhygiene, Essenzubereitung

4.1 Wasserhygiene

Sollten Wasserleitungen und Duschbereiche einige Zeit nicht verwendet worden sein, müssen diese vor Inbetriebnahme 10 Min. mit 80°C heißem Wasser durchgespült werden. In den Warmwasserleitungen ist eine entsprechende Hitze (ideal 80°C, jedenfalls mehr als 60°C) zu garantieren. Fakultativ sollten in Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt regelmäßige Kontrollen, insbesondere auf pathogene Keime, insbesondere auf Legionellen, erfolgen. Die entsprechenden Kontrollabstände und Kontrollnotwendigkeiten sind vom jeweiligen Chefarzt mit der entsprechenden Gesundheitsbehörde festzulegen.

4.2 persönliche Hygiene in Gemeinschaftsküchen (Teeküche):

4.2.1 Händehygiene (allgemein s. Pkt. I)

Händehygiene ist in folgenden Fällen erforderlich:

- Vor Zubereitung der Speisen
- Vor und nach dem Essen
- Nach jedem Toilettenbesuch
- Wechsel von Unreinen zu Reinen Arbeitsbereichen

Es ist darauf zu achten, dass keine Stückseifen, Nagelbürsten und Gemeinschaftshandtücher benutzt werden.

Im Küchenbereich sind Papierhandtücher, Handtuchspender, Armaturen mit Armbedienung bzw. elektronische Armaturen sowie Eurospender für Flüssigseife und Händedesinfektionsmittel sinnvoll.

4.2.2 Hausarbeiter

Die Freigabe der so genannten Hausarbeiter für Küchentätigkeiten muss aus amtsärztlicher Sicht erfolgen

Die Essensausgabe hat nach gründlichem Händewaschen (s. Beilage 2) und mit Einmalhandschuhen zu erfolgen.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 17 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Personen mit ansteckenden Erkrankungen (Durchfall, Erkältungskrankheiten mit Husten und Schnupfen), eitrige Hauterkrankungen bzw. Wunden) dürfen nicht direkt mit der Essenszubereitung bzw. Ausgabe beschäftigt sein.

Jedem Hausarbeiter ist nachweislich ein Infoblatt über die Meldepflicht von ansteckenden Erkrankungen auszuhändigen (s. Beilage5).

4.2.3 Reinigung und Desinfektion :

Siehe Punkt III.2.3.

4.3 Hygiene in Großküchen

Für Gemeinschaftsgroßküchen gelten die Leitlinien des Bundesministeriums für Gesundheit und Frauen: „**Gutachten des ständigen Hygieneausschusses, Hygieneleitlinien für Großküchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (siehe Beilage 3)**“.

Die Leitlinien sind in Gemeinschaftsgroßküchen strikt einzuhalten, auch auf die entsprechenden Untersuchungen im Krankheitsfall von dort eingesetzten Mitarbeitern bzw. Angehaltenen (Hausarbeitern) ist zu achten, insbesondere sind diese entsprechend der Hygienerichtlinien zu unterweisen.

5 Hygiene im Ordinationsbereich

5.1 Persönliche Hygiene

5.1.1 Händehygiene

Eine ordentliche Händehygiene (Händewaschung und fakultativ hygienische Händedesinfektion mit anschließender Pflege) ist jedenfalls angezeigt

- vor Essenszubereitung oder Essensverteilung
- vor und nach Pflege bzw. Versorgung von Patienten
- nach Toilettenbenutzung
- nach dem Niesen/Nase putzen/Husten

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 18 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

5.1.2 bauliche Voraussetzung für einen Platz zum Hände waschen:

- fließend Warm- und Kaltwasser
- handbedienungsfreie Mischamatur
- handbedienungsfreie Spender für Hautreinigungsmittel und Handdesinfektionsmittel
- Papierhandtücher zum Einmalgebrauch
- Hautschutz und Hautpflegemittel
- Abwurfbehälter für Papierhandtücher mit Müllsäcken

5.1.3 Persönliche Händehygiene:

- Fingernägel sollten kurz geschnitten sein.
- Es dürfen keine künstlichen Fingernägel getragen werden
- Es sollte kein Schmuck an den Händen oder Unterarmen getragen werden
- Es sollte kein Nagellack verwendet werden

5.1.4 Händewaschen allgemein

Hände waschen hat vor Arbeitsbeginn und nach Arbeitsende möglichst mit einer milden Waschlotion PH 5,5 am besten rückfettend zu erfolgen.

5.1.5 Händedesinfektion:

Eine gute Händehygiene gehört zu den wichtigsten Maßnahmen der Verhütung von Infektionen und dient zur weitgehenden Abtötung der Kontaminationsflora. Daher muss eine hygienische Händedesinfektion erfolgen, z.B.:

- bei tatsächlicher oder fraglicher mikrobieller Kontamination der Hände
- Kontakt mit Patienten die im besonderen Maße Infektionsgefährdet sind
- Vor Tätigkeiten mit Infektionsgefahr:
 - Aufziehen von Medikamenten, vor und nach jeglichem Kontakt mit Wunden
 - Nach Kontakt mit potenziell oder definitiv infektiösen Materialien (z.B. Blut, Sekret oder Exkremente)
 - Nach Kontakt mit potenziell kontaminierten Gegenständen, Flüssigkeiten oder Flächen (Urinsammelsysteme, Schmutzwäsche, Abfall)
 - Nach Kontakt mit Patienten, von denen eine Infektion ausgehen könnte
 - Nach Ablegen von Schutzhandschuhen immer (auch ohne Kontamination)
 - Bei infektiösen Tätigkeiten ist das Tragen von Einmalhandschuhen, die vor Kontamination schützen zwingend vorgeschrieben. Es sind dabei allergiearme Einmalhandschuhe zu verwenden.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 19 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

zur hygienischen Händedesinfektion werden Mittel auf Alkohol Basis eingesetzt. Die verwendeten Mittel müssen in der Liste der österreichischen Gesellschaft für Hygiene, Mikrobiologie und Präventivmedizin aufgelistet sein und den Qualitätsrichtlinien entsprechen (ideal: STERILIUM VIRUGARD)

5.1.6 Händeschutz und Händepflege:

Bei Feuchtarbeit ist ein regelmäßiger Hautschutz vorzusehen. Dies kann unter Handschuhen eine tannin- oder eucerolhaltige Lotion sein.

Bei Feuchtarbeit ohne Handschuhe sollte ein Hautschutzmittel auf Wasser in Ölbasis verwendet werden. Das Hautschutzmittel sollte regelmäßig angewendet werden, wenn keine hygienischen Gründe dagegen sprechen.

Um eine Besiedlung des Hautschutzmittels zu vermeiden, sollten keine Tiegel verwendet werden.

Ein Hautpflegemittel sollte regelmäßig angewendet werden.

5.2 Personalschutzkleidung

weiße Mäntel und fakultativ auch weiße Hosen sind bei Tätigkeiten zu tragen, bei denen Menschen ambulant medizinisch untersucht und behandelt werden, besonders wenn Körpergewebe, Flüssigkeiten und Ausscheidungen von Menschen untersucht werden und/oder Arbeiten mit Krankheitserregern ausgeführt werden.

Zusätzlich sind flüssigkeitsdichte Schürzen zu verwenden, wenn damit zu rechnen ist, dass die Kleidung durchnässt wird.

Gegebenenfalls sind auch flüssigkeitsdichte Schuhe zu verwenden, wenn Durchnässung der Schuhe möglich ist.

Schutzkleidung ist in ausreichender Menge zur Verfügung zu stellen.

Für die Desinfektion, Reinigung und Instandhaltung der Schutzkleidung des PAZ-Personals ist durch das Polizeianhaltezentrum (Kommandant) zu sorgen.

Für die Schutzkleidung der ÄrztInnen ist die Logistikabteilung des LPK zuständig, durchschnittlich ist vom Bedarf von 2 neuen Arztmänteln im Jahr auszugehen.

Schutzhandschuhe/Einmalhandschuhe:

Die Handschuhe müssen beständig und für die Einsatzzeit ausreichend undurchlässig gegenüber dem verwendeten Arbeitsstoff sein oder sie müssen öfters gewechselt werden.

Sie sollten bei normaler Arbeitsbelastung nicht beschädigt werden können.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 20 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Sie müssen in Größe und Passform entsprechen.

Sie sollten so elastisch und dünn sein, dass sie das Gefühl nicht unnötig beeinträchtigen.

Sie sollten möglichst puderfrei, allergiearm, sein (vorzugsweise latexfrei).

Schutzhandschuhe sind den Bediensteten in den verschiedenen Größen (S, M, L) in ausreichender Menge zur Verfügung zu stellen

Verwendung:

Die Schutzhandschuhe/Einmalhandschuhe sind jedenfalls zu verwenden, wenn die Mitarbeiter mit Blutausscheidung, Eiter oder hautschädigenden Stoffen in Berührung kommen.

Feste flüssigkeitsdichte Handschuhe sind zum Desinfizieren und Reinigen gebrauchter Instrumente, Geräte und Flächen zu benutzen.

5.3 Impfungen des Personals

Laut Empfehlung des Impfausschusses des Obersten Sanitätsrat (jährliche Aktualisierung!) sollte jeder Bedienstete gegen folgende Erkrankungen geimpft sein:

- Diphtherie-Tetanus-Poliomyelitis-Keuchhusten (4-fach Impfung) alle 10 Jahre bis zum 60. Lebensjahr
- Hepatitis A und B , Grundimmunisierung- Auffrischung für Hepatitis B für Risikopersonen (Ärzte, Sanitäter) je nach Höhe des Antikörperspiegels
 - >100 Anti HBs mIE/ml – in 10 Jahren
 - 20-100 Anti HBs mIE/ml- innerhalb von einem Jahr
 - <20 Anti HBs mIE/ml innerhalb von 3-6 Monaten
- Jährliche Grippeimpfung
- Die zweimalige Maser-Mumps-Röteln (MMR) Impfung sollte, falls sie nicht in der Kindheit erfolgt ist und keine Immunität besteht (durchgemachte Erkrankung) nachgeholt werden.

Eine Information der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen über die Möglichkeit dieser Impfung muss in geeigneter Weise durch den Arbeitsmedizinischen Dienst erfolgen.

Alle Beamten, die im PAZ arbeiten, sollten angehalten werden, sich impfen zu lassen.

Bei Mitarbeitern, die trotz Belehrung keine Impfung wollen, ist eine entsprechende Dokumentation sinnvoll.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 21 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

5.4 Reinigung – Desinfektion (Grundlagen s. II)

Für jede Praxis ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu erstellen, in dem die verwendeten Mittel, Konzentration und Einwirkzeiten aufzuführen sind, die zur Reinigung und Desinfektion verwendet werden.

Reinigung:

In einer Praxis sollte keine trockene, sondern eine feuchte Staubentfernung durchgeführt werden, da trockene Staubentfernung nur zu Staubaufwirbelung führt. Die Reinigung muss täglich durchgeführt werden.

Desinfektion:

Flächendesinfektion:

Die Flächendesinfektion dient zur Reduktion von pathogenen Keimen an Oberflächen.

Sie ist mit Mitteln und Verfahren gemäß der Liste der österreichischen Gesellschaft für Hygiene, Mikrobiologie und Präventivmedizin durchzuführen

Die Desinfektion ist mittels Scheuerwischdesinfektion durchzuführen. Eine großflächige Sprühdesinfektion ist zu vermeiden.

Desinfektionsmittel dürfen nicht mit Reinigungsmitteln gemischt werden, es sei denn der Hersteller lässt das ausdrücklich zu und nennt erlaubte Mittel.

Flächendesinfektionsmittel dürfen auch nicht mit heißem Wasser vermischt werden, der Temperaturbereich für das verwendete Wasser sollte zwischen 20 und 25°C betragen. Es ist darauf zu achten, dass zunächst das Wasser in entsprechender Menge und dann erst das Desinfektionsmittel hinzugefügt wird.

Unterschieden wird eine prophylaktische und eine gezielte Desinfektion.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 22 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

gezielte Desinfektion:

ist unmittelbar nach der Kontamination mit erregerrhaltigem Material (Blut, Eiter, Sekrete) durchzuführen.

Hierbei ist zunächst das kontaminierte Material mit einem in Desinfektionsmittel getränktem Einmaltuch (Zellstoff oder ähnliches) zu entfernen und das Tuch in einem entsprechend gekennzeichneten roten Müllsack sofort zu entsorgen. Anschließend ist die Fläche wie üblich zu desinfizieren.

prophylaktische/routinemäßige Flächendesinfektion

Wird überall dort durchgeführt, wo mit potenzieller Kontamination zu rechnen ist und eine Übertragung von Mikroorganismen verhindert werden soll.

Zu verwenden ist ein Flächendesinfektionsmittel aus der Liste der österreichischen Gesellschaft für Hygiene, Mikrobiologie und Präventivmedizin mit der jeweils nötigen Einwirkzeit und in der dafür vorgesehenen Konzentration.

Die prophylaktische/routinemäßige Flächendesinfektion ist routinemäßig in folgenden Bereichen, zumindest täglich durchzuführen.

- Arbeitsflächen zur Zubereitung von Medikamenten, Infusionssystem und Injektionen
- Patientenliegen und Untersuchungstische ohne Papierabdeckung nach jedem Patienten
- Patientenliegen und Untersuchungstische mit Papierauflage bei sichtbarer Verschmutzung sofort, sonst mindestens täglich
- Reine Arbeitsflächen im Untersuchungsraum, auf die die desinfizierten Instrumente gelegt werden
- Alle medizinischen Geräte und Teile von medizinischen Geräten die mit Patienten in Berührung kommen (z.B. Blutdruckmanschette, Stethoskop, Ultraschallkopf, Elektroden, Schwämmchen usw.) und müssen entsprechend der Betreiberverordnung aufbereitet werden

5.4.1 Reinigungsutensilien

Reinigungsutensilien dürfen nicht zu einer Keimverschleppung führen. Die Reinigungsutensilien müssen daher sachgemäß, nach Gebrauch täglich aufbereitet werden (desinfiziert und gewaschen, z.B. bei 95 °C in der Waschmaschine) oder dürfen nur zum einmaligen Gebrauch bestimmt sein (Einmaltücher). Reinigungsutensilien sind in einem separaten Schrank trocken aufzubewahren.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 23 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

5.4.2 Abfallentsorgung

Nach ÖNORM 2104:2008 (an ADR Regulative angepasst) werden 4 Arten von Abfällen im medizinischen Bereich unterschieden.

1. Abfälle die weder innerhalb noch außerhalb des medizinischen Bereiches eine Gefahr darstellen: ÖNORM S2104; Punkt 4.2

Dazu zählen Hausmüll, Sperrmüll, biogene Abfälle (Blumen, Gartenabfälle), Straßenkehricht, desinfizierte Abfälle oder Altstoffe und Verpackungsmaterial. Diese Abfälle werden getrennt und wie Haushaltsabfälle oder Wertstoffe entsorgt.

2. Abfälle die nur innerhalb des medizinischen Bereiches eine Infektions- oder Verletzungsgefahr darstellen können, jedoch nicht wie gefährlicher Abfall entsorgt werden müssen :ÖNORM S2104; Punkt 4.3

Abfälle ohne Verletzungsgefahr

Dazu gehören Wundverbände, Gipsverbände, Stuhlwindeln, Einmalwäsche, Vorlagen, Tampons, Tupfer, Spritzen ohne Nadeln, Katheter, Infusionsgeräte, Harnbecher. Diese Gegenstände sind in der Ordination sicher zu verpacken. Dann können sie mit dem Hausmüll entsorgt werden. Kleine Mengen von Infusionslösungen, Blut und Urin sind wie Abwasser zu behandeln. Die Anforderungen von Abfallsäcken aus Polyethylen sind im Allgemeinen erfüllt, wenn beim Dart-Drop-Test gemäß ÖNORM EN 7765-1:1988 der Dart-Drop-Wert von 130g und die Schweißnahtfestigkeit von mindestens 80% der Folienfestigkeit eingehalten werden.

Abfälle mit Verletzungsgefahr wie Nadeln, Lanzetten oder Skalpelle. Sie müssen gemäß BS7320:1990 oder NF X30-500 in undurchsichtigen, flüssigkeitsdichten, ausreichend bruchfest und dauerhaft verschließbaren, transportsicheren und durchstichsicheren Gefäßen (z.B. Kanülenbox) verwahrt und einer thermischen Entsorgung zugeführt werden. Gemäß ÖNORM S 2104:2008 wird empfohlen Sammelbehälter für medizinischen Abfall aus Gründen der Verletzungsprävention nur zu etwa 3/4 zu füllen. Danach sind sie dicht und dauerhaft zu verschließen und einem befugten Abfallsammler oder Abfallbehandler in einer entsprechenden durchstichsicheren Box zu übergeben.

Kanülen und andere spitze Gegenstände müssen direkt in spezielle bruch- und durchstichsichere Abwurfbehälter entsorgt werden (Zurückstecken der Kanüle in die Schutzhülle ist nicht erlaubt!)

3. Abfälle, die innerhalb und außerhalb des medizinischen Bereiches eine Gefahr darstellen und einer besondere Behandlung bedürfen: ÖNORM S2104; Punkt 4.4

a. Mit gefährlichen Erregern behafteter Abfall, sowie nicht desinfizierte mikrobiologische Kulturen der Risikogruppen II, III und IV. Diese Abfälle

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 24 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

sind Gefahrgut im Sinne des ADR. Diese Abfälle unterliegen der UN-Nummer 3291 und sind in Verpackungen mit der Kennzeichnung „X“ oder „Y“ im Verpackungscode (z.B. 30-I- Deckelfass für medizinische Abfälle) gemäß ADR, Teil 6.1 zu transportieren. Dabei ist gemäß ADR die Verpackungsanweisung P621 zu beachten.

Dies sind starre, dichte Einweggebinde, die die Prüfanforderungen für die Verpackungsgruppe II (Stoffe mit mittlerer Gefahr) für feste bzw. flüssige Stoffe erfüllen. Es muss genügend saugfähiges Material vorhanden sein, um die gesamte Menge der in der Verpackung enthaltenen flüssigen Stoffe aufzunehmen und die Verpackung muss in der Lage sein, flüssige Stoffe zurückzuhalten. Verpackungen, die für scharfe oder spitze Gegenstände wie Nadeln vorgesehen sind, müssen durchstichfest und in der Lage sein, die flüssigen Stoffe unter den Prüfbedingungen des ADR Kapitel 6.1 zurückzuhalten.

Der Verschluss der Verpackungen muss so hergestellt sein, dass er nach dem Befüllen dicht schließt, und so ausgelegt sein, dass ein nachträgliches Öffnen deutlich erkennbar ist.

RISIKOGRUPPEN gemäß ADR

Risikogruppe IV: (z.B. Lassa-Virus, Ebola-Virus)

- Hohe individuelle Gefahr, hohe Gefahr für die Allgemeinheit
- Erreger verursachen schwere Krankheiten
- Hohe Verbreitungsgefahr
- Wirksame Vorbeugung oder Behandlung möglich

Risikogruppe III (z.B. Mycobacterium tuberculosis, Salmonella typhi, Neisseria meningitidis, Hepatitis-B-Virus, Zentraleuropäisches Zeckenenzephalitis-Virus, Blastomyces dermatitidis, Immundefizienz-Viren des Menschen (AIDS))

- Hohe individuelle Gefahr, geringe Gefahr für die Allgemeinheit
- Erreger verursachen schwere Krankheiten
- Hohe Verbreitungsgefahr
- Wirksame Vorbeugung oder Behandlung möglich

Risikogruppe II (z.B. Bordetella pertussis, Chlamydia trachomatis, Escheria coli - ausgenommen nicht pathogene Stämme-, Influenza-Viren, Candida albicans)

- Mäßige individuelle Gefahr, begrenzte Gefahr für die Allgemeinheit
- Erreger verursachen Krankheiten
- Wirksame Vorbeugung oder Behandlung möglich

Risikogruppe I- unterliegt nicht dem ADR

- Geringe individuelle Gefahr, geringe Gefahr für die Allgemeinheit
- Unwahrscheinlich, dass diese Mikroben Krankheiten verursachen

- b. **Bei meldepflichtigen Infektionskrankheiten** hat eine Zusammenarbeit mit der entsprechenden Magistratsabteilung der Stadt bzw. Bezirksverwaltungsbehörde des Landes zu erfolgen. Eine entsprechende Meldepflicht hat ebenfalls an die zuständige Bezirksverwaltungsbehörde bzw. an das Bundesministerium für Gesundheit zu erfolgen.

4. Sonstige, im medizinischen Bereich anfallende Abfälle – Sondermüll: ÖNORM S2104; Punkt 4.5

Abfälle von Arzneimittel (besonders zu behandeln: schwermetallhaltige Arzneimittel, Zytostatika), Desinfektionsmittel, Quecksilber, quecksilberhaltige Rückstände (z.B. Thermometer, Amalgam im zahnärztlichen Bereich), Laborabfälle und

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 25 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Chemikalienreste, Körperteile und Organabfälle gelten als Sondermüll und sind entsprechend zu entsorgen (Sondermülltonne – schwarz)

Der Entsorgungsplan ist den mit der Abfallwirtschaft vertrauten Personen, jeweils für ihren Entsorgungsbereich, nachweislich zur Kenntnis zu bringen.

Allgemeine Entsorgungsrichtlinien

Grundsätzlich sind die Abfallbehälter getrennt bereitzustellen und zu sammeln. Die Trennung von Abfällen mit Infektionsgefahr bzw. anderen Gesundheitsgefährdungen von den hygienisch unbedenklichen Abfällen muss sehr sorgfältig durchgeführt werden.

Die Bereitstellung der Abfallbehälter hat am Ort der Entstehung zu erfolgen.

Bereitstellung und Sammlung sind so durchzuführen, dass Manipulationen auf das unbedingt notwendige Maß eingeschränkt werden. Das Umfüllen bereitgestellter Abfälle und das Aufwirbeln von Staub sind zu vermeiden.

Abfallbehälter sollen stichfest und mit eingelegten Säcken aus Kunststoff versehen sein, weil dadurch für das Personal Stichverletzungen ausgeschlossen sind, und es zu keiner Kontamination des Bodens durch zerrissene Abfallsäcke kommen kann.

Bei der Abfallsammlung ist darauf zu achten, dass ausschließlich Systeme verwendet werden, bei denen sichergestellt ist, dass die Deckel von Sammelbehältern bei Nichtbedarf verschlossen sind bzw. bei Bedarf ausschließlich durch Fußbedienung geöffnet werden.

Einwegsammelbehälter (für infektiöses Material) dürfen auf dem Transport, in den Zwischenlagern und bei der Endbehandlung nicht geöffnet werden. Der Abfall bleibt also als Infektionsquelle ausgeschaltet.

Diejenigen medizinischen Abfälle, welche auch außerhalb der Ordination eine Infektionsgefahr darstellen, sollten desinfiziert werden. Die Abfalldesinfektion ist nach Möglichkeit im medizinischen Bereich durchzuführen.

Für die Desinfektion von Abfällen kommen das Autoklavieren und die Behandlung in Mikrowellendesinfektionsgeräten mit Chargenbetrieb, sowie die Kombination der beiden Methoden in Frage. Eine chemische Desinfektion von Abfällen ist nicht zulässig.

5.4.3 Sonstiges

Kühlschrank/Essen:

Im Bereich der Ordination darf nicht gegessen oder getrunken werden. Lebensmittel oder Getränke dürfen nicht in Kühlschränken der Ordination gelagert werden (nur für medizinische Verwendungen).

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 26 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

6 Verhalten bei Stich- Schnitt- und/oder Bissverletzungen

(Verdacht auf Infektion mit HIV, Hepatitis A, B, C)

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 27 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Sofort-Maßnahme nach Verletzung mit möglicherweise Hepatitis B, C oder HIV-kontaminiertem Material (siehe Beilage 9)

Die häufigsten Berufskrankheiten im medizinischen Bereich sind durch Schnitt- und/oder (Nadel)-Stichverletzungen bedingt.

(Nadel)-Stichverletzungen können erheblich minimiert werden wenn die Kanüle nicht in die Schutzhülle zurückgesteckt wird, sondern sofort in einen durchstichsicheren Kanülenabwurfbehälter entsorgt werden.

Im Exekutivbereich kann es zudem bei Amtshandlungen im Verletzungsfall zu Infektionen kommen (z.B. Bissverletzung, großflächiger Blut- Sekretkontakt)

Die angebotene Immunisierung für Hepatitis B sollte von allen Mitarbeitern im medizinischen Bereich (Sanitäter, Ärzte) wahrgenommen werden.

Da eine Immunisierung gegen Hepatitis C und HIV derzeit nicht möglich ist, ist hier eine sachgemäße Hygiene die wichtigste Infektionsvorsorge.

Sollte es trotz Vorsichtsmaßnahmen zu einer Schnitt- oder Stichverletzung mit benützten Kanülen oder Skalpellen oder durch sonstige Verletzungen (z.B. Bissverletzung durch eine potentiell infektiöse Person, sonstiger Blutkontakt mit einer potentiell infektiösen Person) kommen und eine HIV oder Hepatitis Erkrankung bekannt sein oder vermutet werden können, sind folgende Sofort-Maßnahmen zu empfehlen:

6.1 Stichverletzung:

Durch Spreizen der Gefäße in Wundrichtung kann der Blutfluss verstärkt werden. Die Blutungsphase sollte länger als 1 Minute sein. Danach sollte ein Tupfer mit einem viruziden Antisepticum aufgelegt und für 10 Minuten ständig feucht gehalten werden.

Im Falle einer möglichen mit HIV kontaminierten Stichverletzung ist ein jodhaltiges bzw. ethanolhaltiges Präparat zu bevorzugen.

6.2 Schnittverletzung (Bissverletzung):

Hierbei sollten die Wundränder sofort gespreizt und zum Bluten gebracht werden. Anschließend mit viruswirksamem Antisepticum spülen oder einen getränkten Tupfer oder Kompresse aufbringen und 10 Minuten feucht gehalten werden.

6.3 Hautexposition (Bissverletzung):

Sollte potenziell kontaminiertes Material insbesondere in verletzte oder entzündlich veränderte Haut gelangt sein, ist diese mit einem Tupfer und viruswirksamen Hautdesinfektionsmittel zu entfernen.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 28 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

6.4 Augenkontamination:

Sofortiges Ausspülen des betroffenen Auges mit viel Leitungswasser, eine anschließende Instillation 5%iger wässriger PVP-Jodlösung ist empfehlenswert. Es sollte der Tränennasengang durch Druck auf den inneren Augenwinkel mit dem Finger verschlossen werden.

6.5 Aufnahme in die Mundhöhle:

Bei Aufnahme in die Mundhöhle ist diese mit PVP-Jod für mindestens 15 Sekunden mehrfach zu spülen.

Postexpositionsprophylaxe (s. Beilage 9)

Nach Abschluss der Sofort-Maßnahmen und V.a. eine mögliche HIV-Infektion muss eine sofortige Verbringung in eine Spezialabteilung, die für Aidsbehandlungen spezialisiert ist, erfolgen, notfalls mit Blaulichtfahrt.

Die Mitfahrt der infektiösen oder infektionsverdächtigen Person bzw. Patienten sollte zur freiwilligen Blutabnahme ebenfalls erwirkt werden.

Dort sollten sofort einerseits Kontrolluntersuchungen auf HIV, HBV und HCV sowohl vom Beamten als auch von der Quelle (potentiell infektiöse Person) durchgeführt werden und eine Entscheidung über eine postexpositionelle medikamentöse HIV-Prophylaxe vorgenommen werden.

Bevorratung zur Soforthilfe

Folgende Substanzen sollen im medizinischen Arbeitsbereich für Sofort-Maßnahmen durch Verletzungen mit HIV, HBV und HCV kontaminiertem Material vorrätig gehalten werden:

- Hautantisepticum (Äthanolgehalt Größe 80%) (ideal Sterilium Virugard)
- äthanolische Jodoformlösung
- 100 ml unvergälltes Äthanol 80%ig oder 5%ig PVP-Jod bei Alkoholunverträglichkeit
- sterile 5%ige PVP-Jodlösung zur Anwendung am Auge

Im Rahmen des Erste-Hilfe-Plans muss das Merkblatt für Verletzungen sichtbar für jeden auf einem Erste-Hilfe-Kasten angebracht sein. Auf diesem Erste-Hilfe-Kasten ist auch die Telefonnummer und Adresse der nächstgelegenen Aids-Spezialstation bzw. des nächstgelegenen Krankenhauses, das die Postexpositionsprophylaxe durchführen kann, aufzulisten.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 29 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

7 Infektionskrankheiten

7.1 Häufige Infektionskrankheiten

7.1.1 Tuberkulose

Es besteht eine Zunahme der Tuberkuloseinzidenz in den östlichen Ländern Europas und Zunahme der multiresistenten Tuberkuloseinzidenz

Eine lückenlose Erfassung und Betreuung an TBC erkrankten Schubhäftlingen ist daher unbedingt erforderliche (Stellungnahme des BMGFJ - 07/07).

Der Information gefährdeter Personen und Angehaltener im PAZ kommt daher großer Stellenwert zu. Das Informationsblatt über den ärztlichen Dienst und seine Aufgaben ist unbedingt mit den Angehaltenen zu besprechen und eine wesentliche Aufgabe der Schubhaftbetreuer. Schubhaftbetreuern kommt im Zusammenhang mit Tuberkulosemanagement eine wichtige Aufgabe und Verpflichtung zu, insbesondere bei Aufklärung und Akzeptanzsteigerung des Tuberkulose-Vorsorge-Röntgens. Tuberkulose-Vorsorgestellen der Länder sind jeweils in ihre Pflicht zu nehmen. Häufige idealerweise tägliche Kontrollen von Neuzugängen auf Tuberkulose für Angehaltene im PAZ sind zu ermöglichen. Für Wien ist die häufige, idealerweise, tägliche Anfahrt des Röntgenbusses, um alle Neuzugänge rasch zu erfassen, wesentlich.

Das Verhalten bei Verdacht auf Tuberkulose ist in einem Merkblatt des Arbeitsmedizinischen Dienstes und chefärztlichen Dienstes geregelt und ist zu berücksichtigen (siehe Beilage 3 – Merkblatt für Exekutivbeamte bei Einschreiten gegen Personen, die an TBC erkrankt sind oder in Verdacht stehen an TBC erkrankt zu sein).

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 30 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

7.1.2 Hepatitis

Als Hepatitis wird eine Entzündung der Leber bezeichnet, für die zahlreiche Ursachen angeführt werden können.

Klinisch unterscheidet man nach dem Verlauf die akute von der chronischen Hepatitis.

Am Beginn einer Hepatitis steht immer die Schädigung und Zerstörung der Leberzellen (Hepatozyten). Die Ursachen dieser Schädigung sind sehr vielfältig.

Es kann eine rein mechanische oder physikalische Beeinträchtigung vorliegen (Strahlungshepatitis, Prellung, Blutabflussstörung etc.) oder es können toxische Substanzen (Medikamente, Drogen Gifte) und Krankheitserreger (Viren, Bakterien, Parasiten) direkt die Leberzelle zerstören. Die verschiedenen Hepatitisformen unterscheiden sich bezüglich einer ursprünglichen Schädigung der Leberzellen prinzipiell nur in der Schwere und der Dauer. In der Folge der Schädigung und Entzündung bietet sich fast immer ein einheitliches Bild, d.h. der Krankheitsverlauf ist ähnlich.

Die häufigsten Ursachen einer Hepatitis sind Virusinfektionen und die Autoimmunhepatitis.

7.2 Infektionskrankheiten – Merkblätter

Die Merkblätter für Infektionskrankheiten sind abrufbar über das Robert Koch Institut www.rki.de

7.3 meldepflichtige Infektionskrankheiten

s. Anhang
Österreichische Gesetze

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 31 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

8 Hygienemanagement

8.1 Zuständigkeiten

Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplanes durch den Polizeiärztlichen Dienst in Zusammenarbeit mit dem PAZ/Kommando und Hygienebeauftragten
Der Hygieneplan ist jährlich hinsichtlich Aktualität zu überprüfen und gegebenenfalls zu ändern.

Der Hygieneplan muss den Bediensteten jederzeit zugänglich und einsehbar sein.

Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen durch den PAZ/Kommandanten unter der fachlichen Aufsicht des Polizeiärztlichen Dienstes
Der PAZ/Kommandant benennt zu seiner Unterstützung, einen Hygienebeauftragten + zumindest 1 Stv.

Diese Beauftragten können Mitarbeiter des Sanitätsdienstes des Polizeianhaltezentrum sein

Richtliniengemäß (GZ.: OA 1300/0011-II/I/b/2006 v. 20.02.2006 – DA für den Polizeiärztlichen Dienst) haben regelmäßig Kontrollen zu erfolgen.

Für die Vorrätighaltung ist der Kommandant des PAZ zuständig–

- Vorrätighalten von Handschuhen, die bei möglichem Blutkontakt und Arbeiten mit Körperflüssigkeiten zu tragen sind.
- Vorrätighalten von FFP3 (FFP2)-Masken, die zu tragen sind, wenn die Verbreitung über die Luft möglich ist, wie z.B. Tuberkuloseverdacht.
- Vorrätighalten von allen nötigen Desinfektionsutensilien.

Die Verträge für externes Reinigungspersonal sind von der Behördenleitung und der PAZ/Leitung zu überprüfen

Der Kommandant des Anhaltezentrum trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Anforderungen.

In allen Hygieneangelegenheiten sollte eine Zusammenarbeit mit dem jeweiligen Gesundheitsamt bzw. entsprechender Hygieneabteilung von Spitälern erfolgen.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 32 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

8.2 Schulung

regelmäßige und anlassbedingte Durchführung der Hygienebelehrungen für die Bediensteten des Polizeianhaltezentrum durch den arbeitsmedizinischen Dienst bzw. den Hygienebeauftragten, zusätzlich auch 1x im Jahr externe Schulung (z.B. Hygieneabteilung eines Krankenhauses)

- 1x jährliche Schulung aller Polizeibeamten durch Polizeiarzt und AMZ über mögliche Infektionskrankheiten und Übertragungswege und Mittel zum Minimieren des Risikos.
- für die Einberufung der Schulungen und Schulungsverantwortung ist der Kommandant des PAZ zuständig.
- Durchführung der Hygienebelehrungen für Hausarbeiter durch den Hygienebeauftragten
- Schulung des externen Reinigungspersonals in Reinigung und Desinfektion hat das jeweilige externe Dienstleistungsunternehmen zu garantieren – dies ist vertraglich festzulegen. Internes Reinigungspersonal ist durch den Hygienebeauftragten zu schulen bzw. diese haben auch an den externen Schulungen eines Hygienespezialisten (Hygienebeauftragten) eines Krankenhauses, teilzunehmen.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 33 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Beilage 1

Hände-Hygiene-Merkblatt

Händedesinfektion gilt für alle Infektionsverdachtsfälle

Durchführung einer hygienischen Händedesinfektion:

Ca. 3 ml (Hohlhand voll) eines alkoholischen Händedesinfektionsmittels entnehmen und unverdünnt in die trockene Haut einreiben (Einreibetechnik – siehe Merkblatt).

Das entnommene Händedesinfektionsmittel muss solange eingerieben werden bis der Alkohol verdunstet ist (mindestens 30 Sekunden).

Die Bewegungen jedes Schrittes werden fünfmal durchgeführt, nach Beendigung des 7. Schrittes (Handgelenk) werden einzelne Schritte bis zur angegebenen Einreibedauer (im Allgemeinen 30 Sekunden, dennoch Herstellerangaben beachten) wiederholt. Es dürfen nur Mittel verwendet werden, die in der offiziellen Desinfektionsmittel-Liste eingetragen sind.

Hygienische Händedesinfektion



1. Eine Portion alkoholisches Händedesinfektionsmittel (3ml. = 1 Hohlhand) aus dem Spender entnehmen.



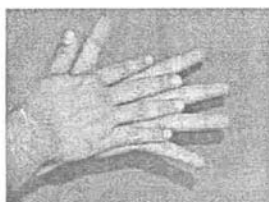
2. Handflächen gegeneinander reiben.



3. Handgelenke umschließen, mit drehenden Bewegungen verreiben.



4. Mit rechter Handinnenfläche linken Handrücken und mit linker Handinnenfläche rechten Handrücken reiben, dabei Finger ineinander verschränken.



5. Mit ineinander verschränkten Fingern Handinnenflächen gegeneinander reiben.



6. Hände ineinander verhaken und Finger gegeneinander bewegen.



7. Daumen mit gegenüberliegender Hand vollständig umschließen und rotierend reiben. Daumenkuppe nicht vergessen!



8. Fingerkuppen im Handteller kreisförmig reiben.

Die Gesamtdauer einer hygienischen Händedesinfektion beträgt mind. 30 sec.!

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 34 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Beilage 2

.....
 Familienname des Angehaltenen

INFORMATIONSBLETT

über persönliche Hygiene für den Angehaltenen

Hände sind der wichtigste Übertragungsweg für Infektionskrankheiten. Händehygiene ist die wichtigste Maßnahme zur Verhinderung der Übertragung von Krankheitserregern. Der Übertragung auf Mund, Auge oder Nase oder andere Personen, kann effizient durch adäquates Händewaschen oder Händedesinfektion entgegen gewirkt werden. Zur Vermeidung der Übertragung genügt es daher häufig die Hände gründlich mit Seife zu waschen.

Ein Händewaschen ist unbedingt zu empfehlen:

- Nach Benutzung der Toilette
- Nach Kontakt mit anderen Menschen
- Vor dem Essen
- Vor dem Kontakt mit Lebensmitteln
- Während der Zubereiten von Speisen
- Bei sichtbarer Verschmutzung
- Nach Reinigungstätigkeiten (z.B. Reinigung der Toilette)

Nach dem Waschen müssen die Hände adäquat abgetrocknet werden, mit dem eigenen, sauberen Handtuch, oder Einmalhandtücher verwenden. Das Handtuch sollte nachher zum Trocknen aufgehängt werden.

Ich habe das Informationsblatt gelesen und verstanden.

.....
 Datum

.....
 Unterschrift d. Angehaltenen

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 35 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Beilage 3

ZWEI EIMER METHODE

Der Fußboden soll mit der sogenannten „Zwei-Eimer-Methode“ gereinigt und desinfiziert werden.

Bei dieser Technik wird neben dem Eimer mit Desinfektionslösung ein zweiter, leerer Eimer bereitgestellt, über dem der Wischer ausgespresst wird.

Dadurch wird sichergestellt, dass die Desinfektionslösung nicht unnötig belastet und verschmutzt wird, was die Wirkungsleistung beeinträchtigen könnte.

Beispielbild:



	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 36 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Beilage 4

Gutachten des Ständigen Hygieneausschusses



HYGIENE-LEITLINIE FÜR GROSSKÜCHEN, KÜCHEN DES GESUNDHEITSWESENS UND VERGLEICHBARE EINRICHTUNGEN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 37 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

INHALTSVERZEICHNIS:

EINLEITUNG

1. Die vorliegende Leitlinie gilt für industriell geführte Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004, sofern auf sie nicht andere Leitlinien zutreffen.
2. Auf Einschränkungen bei den HACCP-Anforderungen für bestimmte Lebensmittelunternehmen gemäß Entscheidungsgrund (15) dieser Verordnung wird hingewiesen:
„Die HACCP-Anforderungen sollten den im Codex Alimentarius enthaltenen Grundsätzen Rechnung tragen. Sie sollten so flexibel sein, dass sie, auch in kleinen Betrieben, in allen Situationen anwendbar sind. Insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass die Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist und dass eine gute Hygienepaxis in manchen Fällen die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen kann. So bedeutet auch die verlangte Festsetzung von "kritischen Grenzwerten" nicht, dass in jedem Fall ein in Zahlen ausgedrückter Grenzwert festzusetzen ist. Im Übrigen muss die Verpflichtung zur Aufbewahrung von Unterlagen flexibel sein, um einen übermäßigen Aufwand für sehr kleine Unternehmen zu vermeiden.“
3. In Einrichtungen des Gesundheitswesens mit besonderem Infektionsrisiko ist auf dieses zusätzlich Rücksicht zu nehmen.
4. Gemeinschaftsverpflegung“ im Sinne dieser Leitlinie ist die regelmäßige Versorgung einer grundsätzlich konstanten Personengruppe mit Speisen im Rahmen eines längerfristigen Auftrages.
5. Soweit in dieser Leitlinie personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich auf Frauen und Männer in gleicher Weise. Bei Anwendung auf bestimmte Personen wird die jeweils geschlechtsspezifische Form verwendet.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 38 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

1 BAULICHE ANFORDERUNGEN AN RÄUME

1. Aus hygienischer Sicht steht bei einer Küche die Trennung der „unreinen“ von den „reinen“ Bereichen im Vordergrund. Zu diesem Zweck sind die einzelnen Arbeitsbereiche entsprechend dem Warenfluss anzuordnen. Auch beim Geschirr und beim Personal ist auf diese Trennung Rücksicht zu nehmen.
2. In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und in Vorratsräumen müssen die Wände vorzugsweise bis zur Decke, mindestens aber bis zu einer Höhe von etwa 2 m aus nicht toxischem Material bestehen und glatte, abwaschbare und hellfarbige Oberflächen aufweisen. Die Decken und die übrigen Wandteile können mit einem hellen, nicht abblätternden Anstrich versehen sein.
3. In Kühlräumen und Tiefkühlräumen müssen die gesamten Wände einschließlich der Decke aus nicht toxischem Material bestehen und glatte, abwaschbare Oberflächen aufweisen.
4. In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und in Vorratsräumen, müssen die Fußböden aus wasserundurchlässigem, nicht saugfähigem, leicht zu reinigendem, desinfizierbarem und nicht toxischem Material bestehen. Stehende Wasserpfützen müssen verhindert werden. Die Übergänge von den Wänden zum Fußboden müssen so gestaltet sein, dass eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion möglich ist. Die Abflüsse selbst müssen entsprechend dimensioniert, durch geeignete Vorrichtungen abgedeckt, geruchs- und rückstausicher und von der Bauart her leicht zu reinigen sein. Sie müssen sich in einem baulich einwandfreien Zustand befinden.
5. Wände, Decken und Fußböden dürfen keine offenen Fugen aufweisen.
6. In der Küche und, soweit erforderlich, auch in den übrigen Betriebsräumen, müssen gemäß Abschnitt 3, Punkt (4), (5) und (6) ausgestattete Handwaschbecken in erforderlicher Anzahl vorhanden sein.
7. Es muss jedenfalls ein Handwaschbecken im unmittelbaren Bereich der Arbeitsplätze für Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Mehlspeisen und fertige Speisen vorhanden sein. Die gemeinsame Verwendung eines Handwaschbeckens für mehrere unmittelbar angrenzende Arbeitsplätze ist zulässig.
8. Küchen und die dazugehörigen Betriebs- und Vorratsräume müssen entsprechend be- und entlüftbar sein. Durch Dunstabzüge oder eine wirksame Ventilation ist einer Nebelbildung und einer Bildung von Kondenswasser an Wänden, Decken und Einrichtungen vorzubeugen.
9. Die Türen und Fenster müssen dicht schließen, aus glattem, nicht saugfähigem, korrosionsbeständigem, abwaschbarem und nicht toxischem Material bestehen oder mit einem dauerhaften Belag oder Anstrich versehen sein, der ebenfalls die oben geforderten Eigenschaften aufweisen muss (beachte auch Abschnitt 11, Punkt (2)).
10. Für das Verarbeiten von rohem Geflügel und das Aufschlagen von rohen Eiern ist ein eigener, baulich abgegrenzter und entsprechend zu kennzeichnender Arbeitsbereich mit eigenen Arbeitsgeräten vorzusehen.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 39 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

11. Dasselbe gilt für die Verarbeitung von rohem Fleisch und von rohem Fisch.
12. Roher Fisch kann auch an einem der beiden vorgenannten Arbeitsplätze bearbeitet werden, wobei auf eine zeitliche Trennung von der Geflügel-, Eier- oder Fleischbearbeitung zu achten ist.
13. Auch für die Verarbeitung von ungewaschenem rohem Obst und Gemüse ist ein eigener, baulich abgegrenzter und entsprechend zu kennzeichnender Arbeitsbereich mit eigenen Arbeitsgeräten einzurichten. Bei Neu- oder Umbauten ist für Obst und Gemüse jedenfalls ein eigener Raum vorzusehen.
14. Für die in der Küche beschäftigten Personen müssen eigene Toiletten vorhanden sein. Die Toilettenzellen selbst dürfen keinen direkten Zugang zu Arbeits- und Lagerräumen haben. Sie müssen einen Vorraum besitzen, in dem gemäß Abschnitt 3, Punkt (4), (5) und (6) ausgestattete Handwaschbecken vorhanden sind. Die Toilettenzellen und die Toilettenvorräume müssen baulich gemäß Abschnitt 2, Punkt (2) und (5) ausgestattet sein. Kleiderhaken sind in entsprechender Zahl vorzusehen.
15. Für die in der Küche beschäftigten Personen sind ausreichend Umkleieräume zur Verfügung zu stellen. Auf die einschlägigen Bestimmungen gemäß Dienstnehmerschutz wird verwiesen. Nach Möglichkeit ist insbesondere bei Neuplanungen und Umbauten das Schleusenprinzip zu berücksichtigen. Dabei sind die Umkleieräume durch einen Dusch- und Waschbereich in einen „unreinen“ (nach außen führenden) und einen „reinen“ (direkt in die Produktion führenden) Bereich zu trennen. Auch hier ist für eine entsprechende Be- und Entlüftung zu sorgen.

2 ANFORDERUNGEN AN EINRICHTUNGEN, GERÄTE UND GESCHIRR

1. Einrichtungen in Küchen, Vorratsräumen und Kühlräumen, einschließlich der Regale und mobilen Elemente, müssen aus nicht toxischen Materialien bestehen und glatte, abwaschbare und desinfizierbare Oberflächen aufweisen.
2. Einrichtungen und Geräte sind so aufzustellen, dass Nischenbildung nach Möglichkeit vermieden wird und eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion möglich sind.
3. Arbeitsflächen müssen aus rostfreiem Stahl, Stein oder Kunststoff bestehen. In der Mehlspeisküche können für die Teigzubereitung Arbeitsflächen aus Holz verwendet werden, diese dürfen jedoch nur aus Hartholz bestehen und ihre Oberfläche muss glatt und fugenfrei sein.
4. Handwaschbecken sind mit Warmwasser zu versorgen.
5. Handwaschbecken müssen mit Armaturen ausgestattet sein, die weder von Hand noch mit dem Arm zu betätigen sind.
6. Handwaschbecken müssen mit Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Papierhandtüchern in geeigneten Spendern ausgestattet sein. Zum Trocknen der Hände sind ausschließlich Einmalhandtücher aus gut saugendem Papier zu verwenden. Für die Aufnahme der gebrauchten Papierhandtücher sind Behälter vorzusehen. Beim Entleeren derselben ist ein Anfassen der gebrauchten

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 40 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Papierhandtücher zu vermeiden (z.B. durch Verwendung von Einwegkunststoffsäcken).

7. Alle in der Küche verwendeten Geräte und alles Geschirr müssen aus nicht-toxischem Material bestehen, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und dürfen keine Beschädigungen aufweisen, die Lebensmittel nachteilig beeinflussen können.
8. Geräte, Geschirr und Behälter aus Holz dürfen in der Küche nicht verwendet werden.
9. Haustiere, Topfpflanzen, Schnittblumen und andere Zierpflanzen sind in Küchen und den dazugehörigen Räumen nicht zulässig. Kräuter in Erde entsprechen aus hygienischer Sicht ungeputztem Gemüse.

3 REINIGUNG UND DESINFEKTION

3.1 ALLGEMEINES

1. Unter Reinigung ist die mechanische Entfernung unerwünschter Substanzen und Mikroorganismen von Oberflächen zu verstehen, mit dem Ziel, saubere Oberflächen zu erhalten. Unerwünschte Substanzen sind z.B. Lebensmittel-Reste, Schmutz usw.
2. Erfolgt eine Vorreinigung, so kann diese trocken (Abwischen, Zusammenschieben, Aufkehren, Aufnehmen) oder nass (Vorspülen, Abwischen, Aufnehmen) erfolgen.
3. Die eigentliche Reinigungstätigkeit erfolgt mit Wasser, Reinigungsmittel und Hilfsmitteln (z.B. mit Bürste oder Schwamm).
4. Die Endreinigung ist die Reinigung nach Betriebsschluss der Küche.
5. Die Zwischenreinigung ist eine Reinigung zwischen zwei Arbeitsgängen bei laufendem Betrieb der Küche.
6. Unter Desinfektion versteht man die gezielte Reduzierung unerwünschter Mikroorganismen durch Abtötung oder irreversible Schädigung derselben in einem Ausmaß, welches ihre weitere Verbreitung und Übertragung verhindert.
7. Diese Keimreduktion kann durch unterschiedliche Maßnahmen erreicht werden. In der Küche am gebräuchlichsten sind die chemische, die thermische bzw. die chemothermische Desinfektion. Bei der chemischen Desinfektion erfolgt die Keimreduzierung durch die Einwirkung bestimmter Substanzen über eine bestimmte Zeit, bei der thermischen Desinfektion durch die Einwirkung einer bestimmten Temperatur über eine bestimmte Zeit. Bei der chemothermischen Desinfektion werden beide Wirkungsprinzipien kombiniert angewendet.
8. Jeder Desinfektion muss eine gründliche Reinigung vorangehen. Voraussetzung für eine effektive Desinfektion ist die optische Sauberkeit der zu desinfizierenden Oberflächen.
9. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind nach Anwendungsvorschrift (Produktinformation und Sicherheitsdatenblatt des Herstellers) zu verwenden.
10. Für die chemische Desinfektion in Küchenbetrieben sind Desinfektionsmittel zu verwenden, die toxikologisch und ökologisch den geltenden Rechtsvorschriften und Normen entsprechen.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 41 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

ORGANISATION UND PLANUNG

1. Für Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu erstellen. Dieser soll zumindest folgende Punkte enthalten:
Was wird womit, wie und wie oft gereinigt und desinfiziert.
2. Für die Durchführung und Überwachung der Reinigung und Desinfektion sind Verantwortlichkeiten festzulegen.

DURCHFÜHRUNG

RÄUME UND EINRICHTUNG

1. Die Arbeitsflächen einschließlich der angrenzenden Wandbereiche sind täglich nach Betriebsschluss zu reinigen und zu desinfizieren (Reinigungs- und Desinfektionsplan). Zusätzlich ist erforderlichenfalls eine Zwischenreinigung durchzuführen. Nach der Einwirkung des Desinfektionsmittels bzw. vor der Wiederbenützung des Arbeitsplatzes ist das Desinfektionsmittel, wenn mit Rückständen zu rechnen ist, durch Spülen mit Wasser sorgfältig zu entfernen und mit Einmaltüchern trocken nachzuwischen.
2. Holzarbeitsflächen in der Mehlspeisküche sind täglich nach Betriebsschluss und bei Bedarf mehrmals täglich zu reinigen, wobei strikt auf die Vermeidung von Reinigungsmittel-Rückständen auf der Arbeitsfläche zu achten ist. Die Desinfektion erfolgt mit einem rückstandsfreien Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis (z. B. 80% Ethylalkohol).
3. Der Arbeitsplatz für rohes Geflügel und rohe Eier ist unmittelbar nach jeder Benützung gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Dies gilt auch für die dafür verwendeten Gegenstände. Verpackungsmaterial und Eierschalen sind unmittelbar nach abgeschlossener Tätigkeit zu entsorgen.
4. Regale und Schubladen sind außen und innen sauber zu halten. Jene Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind erforderlichenfalls auch einer Desinfektion zu unterziehen.
5. Griffe, Schalter und Türschnallen sind in die täglichen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen einzubeziehen.
6. Die Wasserauslässe sind regelmäßig zu reinigen und zu entkalken.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 42 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

7. Die Fußböden sind einwandfrei sauber zu halten. Der Fußboden im Produktionsbereich ist zumindest nach Arbeitsschluss, je nach Notwendigkeit und Arbeitseinteilung gegebenenfalls auch mehrmals täglich, gründlich nass zu reinigen. Zumindest einmal wöchentlich ist an die Reinigung des Fußbodens im Küchenbereich eine Desinfektion anzuschließen. In hygienisch kritischen Bereichen ist häufiger zu desinfizieren, wobei Frequenzen und Anlässe für eine evtl. erforderliche Desinfektion der Fußböden (z.B. Bodenbereich des Geflügelplatzes nach Beendigung der Arbeit) individuell festzulegen sind (Reinigungs- und Desinfektionsplan).
8. Wände, Türen, Fenster, Beleuchtungskörper sowie die Be- und Entlüftungsanlagen sind sauber zu halten.
9. Kühleinrichtungen und Kühlräume sind sauber zu halten und so oft wie notwendig, mindestens jedoch einmal monatlich, nass zu reinigen und einer Flächendesinfektion zu unterziehen. Bei der Desinfektion von Kühleinrichtungen ist zu beachten, dass niedrige Temperaturen längere Einwirkungszeiten des Desinfektionsmittels erfordern. (Reinigungs- und Desinfektionsplan).
10. Tiefkühleinrichtungen sind so oft wie notwendig, zumindest jedoch einmal jährlich abzutauen und zu reinigen.

GESCHIRR, GERÄTE UND MASCHINENTEILE

1. Auch bei der Geschirreinigung ist die Trennung zwischen „unreinen“ und „reinen“ Bereichen zu beachten.
2. Geschirr, Geräte und Maschinenteile (in der Folge als Gegenstände bezeichnet) sollen in entsprechenden Geschirrspülmaschinen gereinigt und bevorzugt thermisch desinfiziert werden. Geschirrspülmaschinen sollen mit Temperaturanzeige ausgestattet sein. Ist dies nicht der Fall, ist durch eine regelmäßige Überprüfung sicherzustellen, dass die vorgeschriebenen Temperaturen eingehalten werden. Die Reinigung erfolgt üblicherweise bei 55-65 °C über eine Kontaktzeit von mindestens 90 Sekunden. Beim Nachspülen muss Wasser von mindestens 80 °C (im Boiler bzw. Durchlauferhitzer) in ausreichender Menge verwendet werden.
3. In Küchen, die Krankenanstalten versorgen, sollte die Reinigung bei 55-65 °C über eine Kontaktzeit von mindestens 120 Sekunden erfolgen. Im Anschluss sind Geschirr und Geschirrtteile aus der Speisenverteilung bevorzugt thermisch zu desinfizieren. Eine ausreichende thermische Desinfektion des Geschirrs ist sicherzustellen. Dafür ist z.B. das Erreichen vom 85 °C für die Dauer von mindestens 10 Sekunden, oder von 80 °C für die Dauer von mindestens 30 Sekunden unmittelbar am Geschirr notwendig¹.
4. Eine Abtrocknung der gereinigten Gegenstände muss entweder durch deren Eigenwärme oder durch Heißluft gewährleistet sein. Bei Bedarf sind die Gegenstände mit Einmaltüchern beziehungsweise Papier trocken nachzuwischen.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 43 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

5. Kommt bei der maschinellen Geschirreinigung eine chemothermische Desinfektion zur Anwendung, muss die ausreichende Wirksamkeit des angewendeten Verfahrens nachgewiesen werden (Hygienegutachten).
6. Sollte aus technischen Gründen nur eine manuelle Reinigung und Desinfektion möglich sein, ist folgendermaßen vorzugehen: Die Reinigung ist mit warmem Wasser durchzuführen. Nach gründlichem Reinigen und Nachspülen sind die Gegenstände für mindestens zwei Minuten in Wasser von mindestens 85 °C zu legen. Die Gegenstände sind nach der thermischen Desinfektion zweckmäßig durch die Eigenwärme trocknen zu lassen, allenfalls sind sie mit Einmaltüchern beziehungsweise Papier trocken nachzuwischen.
7. Ist die Vornahme einer thermischen Desinfektion, z.B. wegen der Größe der Gegenstände, nicht möglich, ist, wenn erforderlich, nach der Reinigung (Reinigungs- und Desinfektionsplan), eine chemische Desinfektion anzuschließen. Das Desinfektionsmittel ist, wenn Rückstände zu erwarten sind, frühestens nach der vorgeschriebenen Einwirkungszeit, spätestens aber vor Wiederbenützung der Gegenstände, mit Wasser sorgfältig zu entfernen.
8. Bei manueller Reinigung sollen Geschirr und Besteck, mit dem die Essensteilnehmer in Berührung kommen, zeitlich oder räumlich getrennt von Kochgeschirr und Gebrauchsgegenständen der Küche gereinigt werden.
9. Sofern bei Eintank-Geschirrspülmaschinen kein automatischer Wasserwechsel erfolgt (Blockspülen) ist zumindest zweimal täglich ein manueller Wasserwechsel durchzuführen.

¹ Die Werte wurden in Anlehnung an das A0-Konzept der ÖNORM EN ISO 15883 Teil 1 (RD-Geräte für Medizinprodukte) errechnet, wobei ein A0-Wert von 30 zugrunde gelegt wurde.

REINIGUNGSGERÄTE UND REINIGUNGSUTENSILIEN

1. Reinigungsgeräte und Reinigungsutensilien sind regelmäßig zu warten, zu reinigen und zu desinfizieren und, soweit möglich, hängend zu verwahren.
2. Reinigungsgeräte sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind in einem eigenen Raum aufzubewahren. Notfalls kann die Aufbewahrung auch in einem eigenen, dafür geeigneten Schrank oder Regal erfolgen, wenn eine ausreichende Trennung von den Arbeitsbereichen sichergestellt ist.
3. Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie die Reinigungsutensilien für die Zwischenreinigung dürfen auch an einem eigens dafür ausgestatteten Platz (z.B. Hygieneboard) direkt im Arbeitsbereich bereitgehalten werden.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 44 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

ÜBERPRÜFUNG

OPTISCHE ÜBERPRÜFUNG

- Die Effizienz der durchgeführten Reinigungsmaßnahmen ist vor Wiederinbetriebnahme der gereinigten Räume und Einrichtungen von einer dafür verantwortlichen Person durch Kontrolle der optischen Sauberkeit zu überprüfen.

MIKROBIOLOGISCHE ÜBERPRÜFUNG

- Die Effizienz von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ist in regelmäßigen, im Rahmen der Eigenkontrolle festzuhaltenden Abständen, zu überprüfen. Die Auswertung der mikrobiologischen Proben sollte von einem akkreditierten mikrobiologischen Labor erfolgen.

WARENÜBERNAHME UND LAGERN VON LEBENSMITTELN

- Definition von Temperaturbereichen:
„Raumtemperatur“: über 15 °C bis circa 25 °C

„Kühl“: über 4 °C bis zu 15 °C, Toleranz bis 18 °C

„Gekühlt“: über 0 °C bis 4 °C, Toleranz bis 6 °C

„Tiefgekühlt“: -18 °C oder kälter, Toleranz bis -15 °C
- Bereits bei der Warenübernahme ist, soweit wie möglich, die einwandfreie Beschaffenheit der Lebensmittel zu kontrollieren.
- Dabei ist auch auf eine entsprechende Trennung nach Warengruppen zu achten.
- Bei verpackten Lebensmitteln ist auf wahrnehmbare Veränderungen, wie Verfärbungen, Vakuumverlust bei Vakuumpackungen und Bombage bei Konserven zu achten.
- Kühl- und Tiefkühlkette dürfen nicht unterbrochen werden. Bei Übernahme von Lebensmitteln ist die Temperatur stichprobenweise zu kontrollieren. Hierüber sind Aufzeichnungen zu führen.
- Lebensmittel sind entsprechend zu lagern und vor ihrer Verwendung einer Sinnenprüfung zu unterziehen.
- Es darf nur einwandfreie Ware verwendet werden.
- Die Temperaturkontrolle der Kühl- und Tiefkühleinrichtungen sowie die Kontrollen der Speisentemperaturen sind täglich durchzuführen. Über diese Temperaturmessungen sind Aufzeichnungen zu führen.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 45 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

9. Bei Kühl- bzw. Tiefkühleinrichtungen sind die Temperatursollbereiche anzugeben. Jede Kühl- bzw. Tiefkühleinrichtung ist mit einem Thermometer auszustatten. Hierfür sind möglichst registrierende Thermometer zu verwenden. Die Thermometer sind regelmäßig auf ihre Funktion zu überprüfen.
10. Die Aufbewahrung von essfertig zubereiteten Speisen hat in einem eigenen Kühlschrank oder Kühlraum zu erfolgen.
11. Auch bei Rohware ist auf eine entsprechende Trennung nach Warengruppen zu achten.
12. Es ist durch eine entsprechende Verpackung oder Abdeckung zu verhindern, dass Lebensmittel nachteilig beeinflusst werden.
13. Ungewaschenes Obst und ungeputztes Gemüse müssen so gelagert werden, dass andere Lebensmittel dadurch nicht hygienisch nachteilig beeinflusst werden.
14. Rohe Eier sind bei einer Temperatur von 0-8 °C in einem Kühlraum oder Kühlschrank zu lagern. Eine Lagerung im Obst- und Gemüse Kühlraum oder im Getränkekühlraum ist möglich, wenn für eine entsprechende Trennung gesorgt ist.
15. Die Lagerung von Lebensmitteln und sonstigen Waren direkt auf dem Fußboden ist zu vermeiden.
16. Betriebsfremde Transportgebinde dürfen nicht in den „reinen“ Bereich der Küche eingebracht werden.

VORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT SPEZIELLEN LEBENSMITTELEN

1. Bei heiß hergestellten Speisen wie Puddings, Cremen und Saucen dürfen nur dann rohe Eier verwendet werden, wenn im Rahmen der Zubereitung 75 °C Kerntemperatur erreicht werden.
2. Die Portionierung von fertigen Speisen hat auf einem eigenen - ausschließlich für diesen Zweck vorgesehenen - Arbeitsplatz zu erfolgen.
3. Unverpackt angeliefertes oder selbst hergestelltes rohes Faschiertes ist möglichst rasch nach der Anlieferung oder Herstellung, jedenfalls aber am selben Tag, zu verarbeiten und direkt danach durchzuerhitzen. Faschiertes darf nur aus frischen, durchgekühlten, großen Fleischstücken hergestellt werden. Das Faschieren von Fleischabschnitten, Zuputz und dergleichen ist nicht zulässig. Das Einfrieren von rohem Faschiertem und von rohen Zubereitungen aus Faschiertem ist nicht erlaubt.
4. Bei rohem Kleinfleisch (Fleisch in Stücken von weniger als 100 g), bei gesteakmastertem oder ähnlich behandeltem rohem Fleisch sowie bei klein geschnittenen oder faschierten Innereien ist in gleicher Weise vorzugehen wie bei rohem Faschierten.
5. Die Verabreichung von halbgegarten Fleischspeisen, (wie z.B. Roastbeef) ist zu vermeiden. Die Abgabe von Speisen aus rohem faschiertem Fleisch ohne anschließende Erhitzung (z.B. Beef Tatar) ist unzulässig.
6. Die Verwendung von Knick-, Bruch- oder Schmutzeiern ist unzulässig. Beim Aufschlagen von Eiern soll die Eimasse mit der Außenseite der Schale möglichst nicht in Berührung kommen. Die Eimasse ist raschest weiter zu verarbeiten. Bei der Herstellung von Panade mit Ei ist ebenfalls auf eine rascheste Verarbeitung zu

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 46 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

- achten. Bereits verwendete Panierflüssigkeit, Mehl oder Brösel dürfen nicht aufbewahrt und wieder verwendet werden.
7. Speisen mit rohen Eiern (z.B. Bouillon mit Ei), weich gekochte Eier und Spiegeleier dürfen nicht verabreicht werden.
 8. Mayonnaisen dürfen in der Küche nicht hergestellt werden.
 9. Es ist unter allen Umständen zu vermeiden, dass gekochte geschälte Kartoffeln ohne weitere Behandlung in lauwarmem Zustand aufbewahrt werden. Kartoffelsalat ist entsprechend zu säuern und am Tage der Herstellung zu verbrauchen. Werden gekochte Kartoffeln nicht unmittelbar weiterverarbeitet oder dem Verzehr zugeführt, sind sie in ungeschältem Zustand gekühlt aufzubewahren.
 10. Für den Tagesbedarf geschälte, ungekochte Kartoffeln und auch Gemüse dürfen ohne entsprechende Behandlung (z.B. Zusatz von Ascorbinsäure) nur kurzfristig in Wasser aufbewahrt werden. Ausgenommen davon sind z.B. Kalium-reduzierte Diäten, die unter kontrollierten Bedingungen und in kleinen Mengen hergestellt werden.
 11. Werden in der Küche selbst hart gekochte Eier nicht sofort weiter verarbeitet, sind sie gekühlt und in der Schale aufzubewahren.
 12. Frittierfett (-öl) darf nicht über 180 °C erhitzt werden. In Verwendung stehendes Frittierfett (-öl) ist regelmäßig auf seine einwandfreie Beschaffenheit zu prüfen. Bei Auftreten von Geruchs- und Geschmacksabweichungen ist das gesamte Fett (Öl) auszutauschen.

UMGANG MIT FERTIG ZUBEREITETEN SPEISEN, SPEISENAUSGABE

1. Bei in Behältern oder Portionseinheiten abgefüllten Speisen, die nicht am Tage der Herstellung verwendet werden, ist der Herstellungstag gut sichtbar und lesbar am Behälter anzugeben.
2. Als Reserve bereitgehaltene Lebensmittel können weiter verwendet werden, wenn sicher gestellt ist, dass keine hygienisch nachteilige Beeinflussung erfolgt ist.
3. Verkostungen dürfen nur mit frischem Besteck erfolgen.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 47 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

HEISSHALTEN VON SPEISEN

1. Nach dem Erhitzen oder Kochen sind die Speisen bei Temperaturen von mindestens 75 °C heiß zu halten. Ein Temperaturabfall auf 70 °C kann in der letzten Stunde der Heißhaltezeit toleriert werden. Die Heißhaltezeit darf 3 Stunden nicht überschreiten.
2. Die angegebenen Temperaturen sind auch beim Transport von Speisen in heißem Zustand einzuhalten.
3. Anmerkung: Die Heißhaltetemperatur bezieht sich auf die Speisenausgabe und ist unabhängig von der Verzehrstemperatur.

KÜHLEN VON SPEISEN, DIE ZUM VERZEHR IM WARMEN ZUSTAND BESTIMMT SIND

1. Speisen, die nicht unmittelbar nach der Herstellung verzehrt werden, sind rasch abzukühlen (mittels Schnellkühlgeräten). Der Temperaturbereich zwischen 75 °C und 10 °C muss innerhalb einer Stunde durchlaufen werden. Die Größe und die Füllmenge der Behälter sind so zu wählen, dass diese Zeit unter den gegebenen Kühlbedingungen mit Sicherheit eingehalten werden kann (z.B. in kleinen Portionen oder in flacher Schicht; am besten durch Schnellkühlung). Die Speisen sind anschließend auf die Lagertemperatur weiter abzukühlen.
2. Diese Speisen sind gekühlt bei Temperaturen von bis zu 4 °C zu lagern bzw. zu transportieren. Beim Transport darf die Temperatur keinesfalls 8 °C überschreiten.
3. Gekühlte Speisen, die zum Verzehr im warmen Zustand bestimmt sind, sind vor der Abgabe nochmals durchzuerhitzen, wobei eine Kerntemperatur von mindestens 75 °C erreicht werden muss.

KÜHLEN VON SPEISEN, DIE ZUM VERZEHR IM KALTEN ZUSTAND BESTIMMT SIND

1. Auf heißem Wege hergestellte Speisen wie Puddings oder Cremen sind unmittelbar nach der Herstellung in der unter Abschnitt 7.2, Punkt (1) beschriebenen Weise abzukühlen.
2. Auf kaltem Wege hergestellte Speisen wie belegte Brötchen sind unmittelbar nach der Herstellung gekühlt aufzubewahren.
3. Die Temperatur bei der Abgabe von der Küche darf 4 °C nicht überschreiten. Während des Transportes von gekühlten, fertig zubereiteten Speisen außer Haus darf die Temperatur von 8 °C keinesfalls überschritten werden.
4. In den Kühlvitrienen zur Speisenausgabe soll die Lagerzeit nach Möglichkeit drei Stunden nicht überschreiten; die Lagertemperatur darf dabei nicht höher als 8 °C sein. Bei längerer Lagerung ist eine Temperatur von 4 °C erforderlich.
5. Frisch produzierte Salate können, wenn sie zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind, ohne vorheriges Abkühlen direkt zur Ausspeisung gebracht werden. Die Lebensmittelsicherheit muss in diesem Fall durch einen pH-Wert unter 4,5 gewährleistet sein.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 48 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

AUFTAUEN VON TIEFGEFRORENEN LEBENSMITTELN

1. Das Auftauen unter Hitzeeinwirkung mit unmittelbar anschließendem Durchgaren ist vor allem bei portionierten Lebensmitteln oder kleineren Fleischstücken anwendbar. Die Lebensmittel werden im tiefgefrorenen Zustand in heißem Fett oder kochendem Wasser oder mit Heißdampf in einem Zuge aufgetaut und durcherhitzt. Das Auftauen und Durcherhitzen kann auch in Druckkochgeräten, Konvektomaten, oder Mikrowellenherden erfolgen.
2. Werden Lebensmittel nicht in einem Zuge aufgetaut und durcherhitzt, sind sie ausschließlich im Kühlraum oder Kühlschrank aufzutauen.
3. Aufgetaute oder angetaute Tiefkühlwaren dürfen nicht neuerlich eingefroren werden.

PERSONALHYGIENE

1. Die Vorgaben der „Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln“ (GZ 31.950/23/IV/B/10/03 vom 22.12.2003²) sind einzuhalten.
2. Diesbezüglich sei speziell hervorgehoben, dass
 - a) Personen mit Hautausschlägen oder mit eitrigen Entzündungen, wie Abszessen, Furunkeln, oder mit eiternden oder entzündeten Wunden im Bereich der Hände, Arme, des Halses und des Kopfes nicht in der Küche beschäftigt werden dürfen, sofern eine zuverlässige Abdeckung der betreffenden Körperstelle nicht möglich ist.
 - b) Personen mit Durchfall diesen Umstand dem für die Betriebsführung Verantwortlichen unverzüglich zu melden haben. Sie dürfen, solange der Durchfall besteht und solange nicht nachgewiesen ist, dass sie keine Ausscheider von Lebensmittel vergiftenden Keimen mehr sind, nicht in der Küche beschäftigt werden.
1. Personen mit Erkältungskrankheiten im akuten Stadium (erhöhte Körpertemperatur), nicht in der Küche beschäftigt werden dürfen.
3. Die Kontamination fertig zubereiteter Speisen sowie von Oberflächen, die mit diesen in direkten Kontakt kommen, ist zu vermeiden. Die Arbeiten an der Rohware und die Arbeiten an fertig zubereiteten Speisen sollten nicht von denselben Personen durchgeführt werden. Sollte diese Trennung nicht möglich sein, haben die Personen Schutzkleidung zu tragen (Einmalschürzen, Einmalhandschuhe) oder die Arbeitskleidung zu wechseln.
4. Arbeitskleidung und Arbeitsschuhe sind von Privatkleidung und Privatutensilien getrennt aufzubewahren.
5. Das Küchenpersonal hat helle Arbeitskleidung zu tragen, welche die private Kleidung zur Gänze bedeckt. Die Arbeitskleidung ist täglich, bei Bedarf mehrmals täglich, zu wechseln. Sie ist thermisch zu desinfizieren (z.B. Kochwäsche bei 95 °C in der Waschmaschine oder bügeln).

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 49 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

6. Im Küchenbetrieb sind leicht zu reinigende Arbeitsschuhe zu verwenden, die auch regelmäßig zu reinigen sind (auf einschlägige Anforderungen des Arbeitnehmerschutzes wird hingewiesen).
7. Ein Verlassen der Küchenbereiche mit Arbeitskleidung und Arbeitsschuhen ist zu vermeiden. Ist dies dennoch notwendig, sind diese vor Kontamination zu schützen oder vor dem neuerlichen Betreten der Küche zu wechseln.
8. Bei der Toilettenbenützung ist die Arbeitskleidung vor Kontamination zu schützen.
9. In Küchen beschäftigte Personen müssen täglich zu wechselnde Kopfbedeckungen tragen, die die Haare gänzlich umhüllen.
10. Betriebsfremde Personen dürfen die Küche und die zugehörigen Räume nur in Begleitung eines Betriebsangehörigen betreten. Sie haben Schutzkleidung (Mantel, Kopfbedeckung und Überschuhe) zu tragen. Die Schutzkleidung ist vom Betrieb zur Verfügung zu stellen. Dies gilt auch für Lieferanten und für Betriebsangehörige, die nicht ständig in der Küche beschäftigt sind.

² veröffentlicht auf der Homepage des Bundesministeriums für Gesundheit und Frauen unter www.bmgf.gv.at in der Rubrik Lebensmittel, Sparte Lebensmittelhygiene

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 50 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

11. Reparaturen sind nach Möglichkeit außerhalb der Betriebszeit durchzuführen, wobei gegen jegliche nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln Vorsorge zu treffen ist. Im Anschluss daran ist in den betroffenen Küchenbereichen eine Reinigung und Desinfektion vorzunehmen. Ist die Vornahme von Reparaturen während der Betriebszeit unvermeidbar, müssen die damit befassten Personen ebenfalls saubere Schutzkleidung tragen.
12. Während der Arbeit dürfen weder Schmuck noch Armbanduhren getragen werden. Piercing im Kopfbereich ist bei Küchen- und Servierpersonal dann abzulehnen, wenn dadurch die erforderliche körperliche Hygiene beeinträchtigt wird.
13. Fingernägel sind kurz geschnitten und sauber zu halten und dürfen nicht lackiert sein.
14. Vor Arbeitsbeginn, nach jeder Toilettenbenützung, nach Verrichtung von Schmutzarbeiten, sowie nach Tätigkeiten in „unreinen“ Bereichen (z.B. bei der Verarbeitung von rohem Fleisch, Wild, Geflügel, rohen Fischen oder Eiern) sind die Hände und die Unterarme mit Seife gründlich zu reinigen und mit einem geeigneten Produkt in einem weiteren Schritt zu desinfizieren. Zum Trocknen der Hände sind stets Einmalhandtücher zu verwenden.
15. Bei Tätigkeiten mit hohem Kontaminationsrisiko sind Einmalhandschuhe zu tragen.
16. Das Tragen von kurz geschnittenen, gepflegten Bärten ist zulässig.
17. Die Einnahme von Mahlzeiten in der Küche und in den dazugehörigen Lagerräumen ist nicht gestattet.
18. Lebensmittel für den privaten Gebrauch durch die Mitarbeiter dürfen nicht in die Küche und in die dazugehörigen Lagerräume eingebracht werden.
19. Personen dürfen in der Küche und in den dazugehörigen Räumen (außer in solchen, die dafür vorgesehen sind) weder rauchen, noch Tabak oder Kaugummi kauen, schnupfen oder Arzneimittel einnehmen. Persönliche Arzneimittel, außer solche, die für einen möglichen Akutfall bereitgehalten werden müssen, sind in den Garderoben aufzubewahren.

WASSERVERSORGUNG

1. In der Küche ist ausschließlich Trinkwasser zu verwenden.
2. Wird für die Flächen- und Geschirreinigung aufbereitetes Wasser verwendet, muss dieses mikrobiologisch und toxikologisch Trinkwasserqualität aufweisen.

ABFÄLLE

1. Bei der Aufbewahrung von Abfällen ist Vorsorge zu treffen, dass es zu keiner nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln kommt.
2. Abfälle sind in Vorrichtungen zu sammeln, die ohne Handberührung zu öffnen sind (z.B. Fußbedienung).
3. Abfälle sind bei Bedarf mehrmals täglich, jedenfalls aber nach Arbeitsschluss, aus der Küche zu entfernen.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 51 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

4. Werden die aus der Küche entfernten Abfälle nicht täglich abtransportiert, sind sie in einem eigenen Raum zu lagern. Die Behältnisse sind nach der Entleerung zu reinigen und zu desinfizieren.
5. Speisereste und sonstige Lebensmittelabfälle sind in eigenen, gekühlten Räumen oder in anderen dafür geeigneten Kühleinrichtungen aufzubewahren.
6. Wenn ein hygienisches Risiko nicht zuverlässig ausgeschlossen werden kann, sind übrig gebliebene Speisen nach Beendigung der Ausgabe als Abfall zu entsorgen.
7. Verdorbene bzw. ausgeschiedene Ware (auch Retourware) ist getrennt von anderen Lebensmitteln zu lagern und deutlich als solche zu kennzeichnen.
8. Die angefallenen Speisereste und sonstige Lebensmittelabfälle sind an einen geeigneten, gemäß § 3 TMG³ für die Sammlung, Verwertung oder Entsorgung solcher Materialien zugelassenen Betrieb abzuliefern.
9. Die regelmäßige Abholung und Entsorgung ist durch Abschluss einer schriftlichen Vereinbarung gemäß § 10 Abs. 2 TMG sicherzustellen. Eine solche Vereinbarung ist für einen Zeitraum von mindestens 3 Monaten abzuschließen.
10. Zum Nachweis der ordnungsgemäßen Ablieferung sind schriftliche Aufzeichnungen (z.B. Abholscheine, monatliche Aufstellungen) zu führen. Die Unterlagen sind mindestens 2 Jahre aufzubewahren.
11. Küchen- und Speiseabfälle aus Beförderungsmitteln im internationalen Verkehr unterliegen speziellen Regelungen der TNP-VO⁴.

VORSORGE GEGEN TIERISCHE SCHÄDLINGE

1. Baulichkeit und Ausstattung sind so zu konzipieren, dass ein Eindringen von Schädlingen hintan gehalten wird.
2. An Fenstern, die zu öffnen sind, und an anderen Lüftungsöffnungen müssen Vorrichtungen gegen das Eindringen von Insekten und anderen Schädlingen vorhanden sein.
3. Bei Bedarf sind Fliegen und andere Fluginsekten durch Insektenfallen zu bekämpfen, wobei darauf zu achten ist, dass es durch sie zu keiner nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel kommen kann.
4. Die Räume sind regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren.
5. Beim Auftreten von Schaben, Ratten oder Pharoameisen ist die Bekämpfung durch eine autorisierte Schädlingsbekämpfungsfirma durchführen zu lassen. Bei der Bekämpfung anderer Schädlinge ist dann eine solche bei zu ziehen, wenn die in Eigenregie durchgeführten Bekämpfungsmaßnahmen nicht ausreichen.
6. Die verwendeten Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen nicht auf Lebensmittel gelangen.

3 Tiermaterialiengesetz 2003, BGBl. I Nr. 141/2003

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 52 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

4 Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte

HYGIENE-EIGENKONTROLLE

1. Es sind Verfahren zur Hygiene-Eigenkontrolle zu implementieren, die auf der Anwendung der HACCP-Grundsätze nach dem FAO/WHO-Codex-Alimentarius⁵ basieren. Dies hat aufbauend auf einer funktionierenden Guten Hygienepraxis (GHP) zu geschehen.
2. Es ist klar zwischen den Belangen der Guten Hygienepraxis und jenen von HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) zu unterscheiden.
3. (3) Im Rahmen dieser Eigenkontrolle durchgeführte Maßnahmen sind durch das Führen von Aufzeichnungen nachvollziehbar zu gestalten.

GHP

1. Gute Hygienepraxis (GHP) im Sinne dieser Leitlinie sind alle Belange der Betriebs-, Arbeits- und Personalhygiene, die dem Schutz der Lebensmittel vor Verderb und vor Kontamination mit biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren im jeweiligen Betrieb dienen.
2. Eine funktionierende GHP stellt die unabdingbare Voraussetzung für die Umsetzung des HACCP-Konzeptes dar.
3. Im Rahmen der GHP ist es zweckmäßig, zumindest folgende Bereiche zu berücksichtigen und darüber Aufzeichnungen zu führen:
 - Hygieneschulungen des Personals⁶
 - Wareneingangskontrollen
 - Tank-Temperaturen der Geschirrspülmaschinen

5 FAO = Food and Agriculture Organization of the United Nations; WHO = World Health Organization of the United Nations

6 siehe auch die „Leitlinie für die Personalschulung“ GZ 31.950/45-VII/13/02 vom 3. Dezember 2002, veröffentlicht auf der Homepage des Bundesministeriums für Gesundheit und Frauen unter www.bmgf.gv.at in der Rubrik Lebensmittel, Sparte Lebensmittelhygiene, sowie die ÖNORMEN „Lebensmittelhygiene Hygieneschulung“ N 1000-1 und N 1000-2, erhältlich im Österreichischen Normungsinstitut, Heinestraße 38, A-1020 Wien

- Die regelmäßige Wartung und Überprüfung der Geschirrspülmaschinen⁷
- Durchführung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
- Mikrobiologische Überprüfung der Effizienz von Reinigung und Desinfektion

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 53 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

- Vorsorge- und Bekämpfungsmaßnahmen gegen tierische Schädlinge

HACCP

1. Die Unternehmer haben ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.
2. HACCP ist ein System, welches Gefahren, die für die Lebensmittelsicherheit wesentlich sind, identifiziert, bewertet und beherrscht.⁸ Es ist somit ein Instrument zur Beherrschung von physikalischen, chemischen und biologischen Gefahren, mit denen Lebensmittel behaftet sein können.
3. HACCP betrifft nur das Lebensmittel selbst. Es fragt nach der Herkunft und nach der Zusammensetzung eines bestimmten Produktes. Anhand dieser Daten schätzt es dann ab, mit welchen Gefahren und mit welchem Risiko für den Konsumenten im speziellen Fall zu rechnen ist, und wo im Produktionsprozess diese Gefahren unter Kontrolle gebracht werden können.
4. Die in Absatz 1 angesprochenen HACCP-Grundsätze sind:
 - a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
 - b) Bestimmung der Kritischen Kontrollpunkte (CCPs), auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,
 - c) Festlegung von Grenzwerten für diese Kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptabel und nicht akzeptabel unterschieden wird,
 - d) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der Kritischen Kontrollpunkte,
 - e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein Kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,
 - f) Festlegung von regelmäßig durchzuführenden Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis e entsprochen wird,
 - g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis f entsprochen wird.

7 Anmerkung: beim Service ist auch die Richtigkeit der am Gerät angezeigten Temperaturen zu überprüfen. Das Ergebnis dieser Überprüfung ist im Prüfbericht schriftlich festzuhalten

8 Definition des FAO/WHO-Codex-Anlimentarius

5. Die Anwendung dieser Grundsätze und insbesondere die Konzeption der Dokumentation haben so flexibel zu erfolgen, dass die Arbeitsprozesse ungestört ablaufen können.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 54 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

6. Grundsätzlich garantiert HACCP die Sicherheit aller in der Küche hergestellten Produkte. Daher müssen auch alle Speisekomponenten einer Analyse unterzogen werden!
7. Unabhängig vom Ergebnis der betriebsspezifischen Implementierung ist es zweckmäßig, im Rahmen von HACCP zumindest folgende Aufzeichnungen zur laufenden Prozesskontrolle zu führen:
 - Wareneingangskontrollen (kann auch in die GHP-Dokumentation integriert werden)
 - Lagertemperaturen in Kühleinrichtungen (Die Überwachung der Kühlung kann auch der GHP-Dokumentation zugerechnet werden)
 - Speisemperaturen bei der Portionierung bzw. Auslieferung
 - Fallweise PH-Wert-Messungen bei Salaten

RÜCKSTELLPROBEN

1. Es kann für die Küche sinnvoll sein, zur eigenen Absicherung Rückstellproben von den hergestellten Speisen und von zugekauften Produkten vorzusehen.
- 2) Mindestanforderungen an Rückstellproben:
 - Tiefgekühlte Lagerung der Proben
 - Kennzeichnung mit Rückstelldatum
 - Empfohlene Rückstellzeit: mindestens 21 Tage

ANHANG 1 / BEISPIEL ZUR HACCP-UMSETZUNG

BEGRIFFE

Physikalische Gefahren sind z.B. Fremdkörper wie Steine, Glassplitter und Metallteile, aber auch radioaktive Strahlung oder die Temperatur.

Chemische Gefahren sind z.B. Pestizidrückstände, Rückstände von Medikamenten, Desinfektionsmittel und als Allergene wirksame Substanzen.

Biologische Gefahren sind belebte Gefahren wie Parasiten oder Mikroorganismen. Letztere haben bei Lebensmitteln, die in Küchenbetrieben verarbeitet werden, die bei weitem größte Bedeutung. Deshalb werden auf den folgenden Seiten nicht mehr die biologischen, sondern nur mehr die mikrobiologischen Gefahren berücksichtigt.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 55 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Implementierung ist die Umsetzung eines konkreten HACCP-Konzeptes im Betrieb.

Verifizierung ist die Überprüfung, ob das HACCP-Konzept im Betrieb auch wirklich so gehandhabt wird, wie es im HACCP-Plan vorgegeben ist.

Standardproduktionslinien wie die „Warme Küche“, die „Kalte Küche“ oder die „Salatproduktion“ sind Produktionslinien, in denen die Gefahrenbeherrschung für die zugehörigen Speisenkomponenten stets in der prinzipiell selben Art und Weise erfolgt. Zum Beispiel durch das Garen, durch das Kühlen oder durch das Marinieren.

Speisenkomponenten sind z.B. die Frittatensuppe, das Wiener Schnitzel, der Erdäpfelsalat, die Topfentorte.

Zutaten sind Rezepturbestandteile ohne Mengenangaben, z.B. Kalbfleisch, Mehl, Ei, Brösel, Salz, Pfeffer.

GRUNDSÄTZLICHE SYSTEMATIK DER HACCP-UMSETZUNG

Um die Umsetzung von HACCP in den unter diese Leitlinie fallenden Küchen möglichst einfach und rasch zu gestalten, wird die Herausarbeitung von Standardproduktionslinien und in der Folge dann die Verwendung von Zutatenlisten oder Rezepturkarten empfohlen. Diese bieten die Möglichkeit einer raschen und einfachen Umsetzung von HACCP. In den meisten Fällen wird man mit den Zutatenlisten bzw. mit den Rezepturkarten das Auslangen finden.

Dabei sollten folgende Umsetzungsphasen nacheinander durchlaufen werden:

- Festlegung von Standardproduktionslinien
- Abhandlung der sieben HACCP-Grundsätze für jede Standardproduktionslinie
- Herstellung der Produktspezifität des HACCP-Systems durch die Verwendung von Zutatenlisten oder Rezepturkarten

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 56 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

FESTLEGUNG VON STANDARDPRODUKTIONSLINIEN

Ziel dieses Arbeitsschrittes ist es, einen Überblick über die bestehenden Produktionsabläufe zu bekommen und die hergestellten Speisen in Gruppen zusammenzufassen. Die Standardproduktionslinien sind für den jeweiligen Betrieb spezifisch und müssen daher von diesem selbst in Form von Fließdiagrammen festgelegt werden. Ein Fließdiagramm ist die optisch mit einem Blick erfassbare Darstellung eines Produktionsablaufes. Die einzelnen Stufen des Fließdiagramms sollten dabei als Tätigkeiten formuliert werden!

Beispiel für ein Fließdiagramm – Standardproduktionslinie 1 – Prozessanalyse für die „Warme Küche“ bei Frischkostverpflegung:

Prozess:

Ware übernehmen
Lagern
Vorbereiten
Garen
Heißhalten
Ausgeben

Auf die gleiche Art und Weise sollten auch die restlichen Standardproduktionslinien im eigenen Betrieb festgelegt werden. Neben der „Warmen Küche“ könnten zum Beispiel auch noch die „Kalte Küche“, die „Patisserie-warm“, die „Patisserie-kalt“, die „Salatverarbeitung“ und die Herstellung „Spezifischer Diätformen“ als eigene Standardproduktionslinien definiert und durch ein Fließdiagramm erfasst werden.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 57 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Sind die Standardproduktionslinien festgelegt, so werden diese durchnummeriert. In obigem Beispiel wären das somit:

Standardproduktionslinie 1 - Warme Küche

Standardproduktionslinie 2 - Kalte Küche

Standardproduktionslinie 3 – Patisserie-warm

Standardproduktionslinie 4 – Patisserie-kalt

Standardproduktionslinie 5 - Salate

Standardproduktionslinie 6 - Spezifische Diätformen

ABHANDLUNG DER SIEBEN HACCP-GRUNDSÄTZE FÜR JEDE STANDARDPRODUKTIONSLINIE ZUR ERFASSUNG DER MIKROBIOLOGISCHEN GEFAHREN

Die hergestellten Fließdiagramme dienen als Grundlage für die Abhandlung der sieben HACCP-Grundsätze:

- Durchführung der Gefahrenanalyse
- Festlegung der Kritischen Kontrollpunkte (CCPs)
- Festlegung von Grenzwerten
- Festlegung von Überwachungsverfahren
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen
- Festlegung von Verifizierungsverfahren
- Festlegung der Dokumentation

Merke! Die Standardproduktionslinien dienen der Erfassung der mit dem Lebensmittel verbundenen mikrobiologischen Gefahren! Die physikalischen und die chemischen Gefahren werden erst später auf den Zutatenlisten bzw. Rezepturkarten berücksichtigt.

Zur Beherrschung der mikrobiologischen Gefahren macht es Sinn, sich einiger weniger Leitkeime zu bedienen. Kontrolliert man diese, dann hat man auch alle anderen gesundheitlich bedeutenden Mikroorganismen im Griff:

Als Leitkeim für die Gruppe der Lebensmittel-Infektionserreger wird aufgrund seiner epidemiologischen Bedeutung *Salmonella enteritidis* vorgeschlagen. Dieser Keim wird bei den üblichen Kochprozessen zuverlässig abgetötet.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 58 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Ebenfalls zu den Lebensmittel-Infektionserregern zählt *Listeria monocytogenes*. Dieser Keim ist bei manchen Produkten der „Kalten Küche“ für spezifische Verbraucherkreise (vor allem für schwangere Frauen) von Relevanz.

Als Leitkeim für die Gruppe der Lebensmittel-Vergifter wird *Staphylokokkus aureus* vorgeschlagen. Er ist in der Lage, im Lebensmittel Gifte zu bilden, die durch die üblichen Kochprozesse nicht mehr zerstört werden. Sie sind hitzestabil. Es ist also von entscheidender Bedeutung, die Giftbildung durch konsequente Einhaltung der Kühlkette vor dem Kochprozess zu verhindern.

Auch manche Schimmelpilze zählen zu den Lebensmittelvergiftern, die unter Umständen hitzestabile Gifte bilden können. Aufgrund ihrer Erkennbarkeit und ihrer Bedeutung bei manchen Lebensmitteln (vor allem bei Obst und Gemüse), sollten sie ebenfalls Berücksichtigung finden.

Als Leitkeime für die Gruppe der Sporenbildner werden *Bacillus cereus* (wächst bei Anwesenheit von Sauerstoff) und *Clostridium perfringens* (wächst auch bei Abwesenheit von Sauerstoff) vorgeschlagen. Sporenbildner überstehen die üblichen Kochprozesse, indem sie eine extrem widerstandsfähige Sporenhülle ausbilden. Nach dem Erhitzen werfen sie diese wieder ab und beginnen sich wieder zu vermehren und Gifte zu bilden. Zur Beherrschung dieser Gefahren sind somit das Heißhalten nach dem Kochprozess oder das Kühlen nach dem Kochprozess von größter Bedeutung.

Für die Abhandlung der sieben HACCP-Grundsätze bedient man sich am besten eines HACCP-Analyseblattes:

Zum Ausfüllen des HACCP-Analyseblattes wählt man eine typische, häufig in der eigenen Küche hergestellte Speisekomponente der jeweiligen Standardproduktionslinie und handelt anhand dieser die vorgegebenen HACCP-Grundsätze ab. Beim Abgleich mit einigen weiteren Speisekomponenten dieser Standardproduktionslinien wird man feststellen, dass es kaum mehr zu Ergänzungen kommt. Wichtig ist lediglich, dass die Stufen des Fließdiagramms nicht zu spezifisch benannt werden. So sollte zum Beispiel der Erhitzungsschritt in der Warmen Küche nicht mit „Braten“, „Kochen“ oder „Dämpfen“ eingeeengt, sondern eher mit einem Begriff wie „Erhitzen“ oder „Garen“ benannt werden. Durch diese allgemeine Formulierung kann das Fließdiagramm dann für alle Speisekomponenten dieser Standardproduktionslinie verwendet werden. Wurden mehrere Speisekomponenten einer Standardproduktionslinie durchgespielt, dann kann die endgültige Version des HACCP-Analyseblattes für die jeweilige Standardproduktionslinie festgeschrieben werden.

Auf den folgenden Seiten sind Beispiele angeführt, wie die endgültigen, zusammengefassten HACCP-Analyseblätter der „Warmen Küche / Frischkost“, der „Kalten Küche“ und der „Salatproduktion“ aussehen könnten:

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 59 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

HACCP-ANALYSEBLATT / STANDARDPRODUKTIONSLINIE 1 - WARMER KÜCHE / FRISCHKOST:

Speisenkomponente: Alle Speisenkomponenten der „Warmen Küche“

Gefahren (Leitkeime): Salmonella enteritidis, Staphylokokkus aureus, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Schimmelpilz

Prozess:	CCPs:	Sollbereich/Grenzwerte:
Ware übernehmen	.../....	.../....
Lagern	.../....	.../....
Vorbereiten	.../.....	.../.....
Garen	.../.....*)	.../....
Heißhalten	CCP	75 °C oder höher
Ausgeben	CCP	70 °C oder höher

Art der Überwachung der CCPs:

CCP „Heißhalten“ und CCP „Ausgeben“: Kern-Temperatur messen.

*) Anmerkung: sollte das „Garen“ als CCP festgelegt werden, dann kann zur Überprüfung die optische Kontrolle des Garzustandes wie z.B. die Bräunung des Produktes, das Aufwallen des Kochwassers usw. herangezogen werden.

Korrekturmaßnahme: neuerliches Durchlaufen des Garprozesses oder Verwerfen des Produktes.

Verifizierung: Regelmäßige Kontrolle der Prozesse durch die Küchenleitung. Die Häufigkeit der Kontrollen ist konkret festzulegen.

Dokumentation:

CCP „Heißhalten“ und CCP „Ausgeben“: Ergebnisse der Temperaturmessungen werden in Checklisten eingetragen; Berücksichtigung in der Verifizierungsliste.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 60 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

*) Anmerkung: sollte das „Garen“ als CCP festgelegt werden, so ist die Dokumentation entsprechend den gegebenen Erfordernissen festzulegen. Es kann zum Beispiel im Sinne der geforderten Flexibilität des HACCP-Systems auch ausreichen, diese auf die Verifizierung durch die Küchenleitung zu beschränken.

HACCP-ANALYSEBLATT / STANDARDPRODUKTIONSLINIE 2 - KALTE KÜCHE:

Speisenkomponente: Alle Speisenkomponenten der „Kalten Küche“

Gefahren (Leitkeime): Salmonella enteritidis, Listeria monocytogenes, Staphylokokkus aureus, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Schimmelpilz

Prozess:	CCPs:	Sollbereich/Grenzwerte:
Ware übernehmen	.../....	Keine Salmonellen nachweisbar
Lagern	.../....	.../....
Vorbereiten	.../....	.../....
Garen	.../....	.../....
Heißhalten	CCP	0 – 4 °C
Ausgeben	CCP	0 – 8 °C

Art der Überwachung der CCPs:

Beim CCP „Ware übernehmen“ ist vom Lieferanten zu bestätigen, dass er in seinem Bereich durch ein funktionierendes HACCP-System die angesprochene Gefahr beherrscht.

Bei den CCPs „Zwischenlagern“ und „Ausgeben“ sind die jeweiligen Temperaturen zu messen,

Korrekturmaßnahme:

Beim CCP „Ware übernehmen“ eventuelles Zurückweisen der Ware.

Bei den CCPs „Zwischenlagern“ und „Ausgeben“: neuerliches Kühlen (Achtung: hier ist eine kritische und restriktive Beurteilung notwendig!), gegebenenfalls Produkt verwerfen.

Verifizierung: Regelmäßige Kontrolle der Temperaturaufzeichnungen.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 61 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Dokumentation: Temperaturmessungen werden in Checklisten eingetragen;
Berücksichtigung in der Verifizierungsliste.

HACCP-ANALYSEBLATT / STANDARDPRODUKTIONSLINIE 3 - SALATE:

Speisenkomponente: Salate

Gefahren (Leitkeime): Salmonella enteritidis, Staphylokokkus aureus, Bacillus cereus,
Clostridium perfringens, Schimmelpilz

Prozess:	CCPs:	Sollbereich/Grenzwerte:
Ware übernehmen	.../....	.../....
	.../....	.../....
Lagern		
	.../....	.../....
Rüsten/Vorbereiten		
Marinieren	CCP	Ansäuerung nach Rezeptur (ph-Wert 4,5 oder niedriger)
Portionieren	.../....	.../....
Zwischenlagern	CCP	0 – 4 °C
Ausgeben	CCP	0 – 8 °C

Art der Überwachung der CCPs:

CCP „Marinieren“: vorgegebene Rezeptur einhalten.

CCP „Zwischenlagern“ und CCP „Ausgeben“: Temperatur messen.

Korrekturmaßnahme:

CCP „Marinieren“: Salat nachsäuern.

CCP „Zwischenlagern“ und CCP „Ausgeben“: neuerliches Kühlen (Achtung: hier
ist eine kritische und restriktive Beurteilung notwendig!), gegebenenfalls
Produkt verwerfen.

Verifizierung: Durchführung von pH-Wertmessungen, Kontrolle der
Temperaturaufzeichnungen.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 62 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Dokumentation: Im Rahmen der Verifizierung durchgeführte pH-Wertmessungen;
Temperaturaufzeichnungen.

DIE VERWENDUNG VON ZUTATENLISTEN/REZEPTURKARTEN

Ist das Festlegen von Standardproduktionslinien abgeschlossen und damit die Beherrschung der mikrobiologischen Gefahren geregelt, so ist die weitere Arbeitsgrundlage wahlweise die Zutatenliste oder die Rezepturkarte.

Nur in Ausnahmefällen wird es notwendig sein, der Zutatenliste/Rezepturkarte ein für die jeweilige Speisenkomponente spezifisches HACCP-Analyseblatt beizufügen.

Die Rezepturkarte sollte folgende Elemente enthalten:

- Bezeichnung der Speisenkomponente
- Zutatenliste oder Rezeptur
- HACCP-Teil

Der HACCP-Teil der Zutatenliste/Rezepturkarte sollte folgende Elemente enthalten:

- Beherrschung physikalischer Gefahren
- Beherrschung chemischer Gefahren
- Beherrschung mikrobiologischer Gefahren
 - Nummer der Standardproduktionslinie
 - Sollte es Speisenkomponenten geben, die keiner Standardproduktionslinie zugeordnet werden können, hat deren weitere Aufarbeitung mit einem eigenen HACCP-Analyseblatt zu erfolgen

Es wird immer eine Speisenkomponente vom Anfang bis zum Schluss abgehandelt. Zunächst werden die möglicherweise vorhandenen physikalischen und chemischen Gefahren beurteilt. Das Ergebnis wird in der Rezepturkarte festgehalten.

Schema für die Handhabung der Rezepturkarte

Für jede Speisenkomponente wird gefragt:

Frage 1: Gibt es physikalische Gefahren, die unter Kontrolle gebracht werden müssen?

Antwort nein:

→ die Gruppe der physikalischen Gefahren ist für diese Speisenkomponente abzuhaken

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 63 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

→ weiter zu Frage 2

Antwort ja:

→ Auf der Rezepturkarte sind für jede physikalische Gefahr folgende Punkte zu vermerken:

Benennung der Gefahr:

.....

Benennung des CCP (die Stufe im Produktionsprozess, an der die Gefahrenbeherrschung erfolgt):

.....

Benennung der Beherrschungsmaßnahme:

Korrekturmaßnahmen:

Art der Dokumentation:

→ weiter zu Frage 2

Frage 2: Gibt es **chemische Gefahren**, die unter Kontrolle gebracht werden müssen?

Antwort nein:

→ die Gruppe der chemischen Gefahren ist für diese Speisekomponente abzuhaken

. → weiter zu Frage 3

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 64 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Antwort ja:

→ auf der Rezepturkarte sind für jede chemische Gefahr folgende Punkte zu vermerken:

Benennung der Gefahr:

.....

Benennung des CCP (die Stufe im Produktionsprozess, an der die Gefahrenbeherrschung erfolgt):

.....

Benennung der Beherrschungsmaßnahme:

Korrekturmaßnahmen:

Art der Dokumentation:

→ weiter zu Frage 3

Frage 3: Gibt es **mikrobiologische Gefahren**, die unter Kontrolle gebracht werden müssen?

Zur Beantwortung dieser Frage empfiehlt es sich, die in den Standardproduktionslinien genannten Referenzkeime heranzuziehen.

Antwort nein:

→ diese Speisenkomponente ist auch mikrobiologisch sicher, die HACCP-Analyse ist abgeschlossen.

Antwort ja:

→ Beurteilung der mikrobiologischen Gefahren durch eine HACCP-Analyse:

Entsprechend der zuvor erfolgten Festlegung erfolgt nun die Zuordnung der jeweiligen Speisenkomponente zu einer der Standardproduktionslinien. Die Nummer dieser Linie wird in die Rezepturkarte eingetragen. Eine weitere Analyse ist damit nicht mehr notwendig, da die Gefahrenbeherrschung an den in der Standardproduktionslinie festgelegten CCPs erfolgt.

Fällt eine Speisenkomponente in keine der Standardproduktionslinien, so muss für sie eine eigene HACCP-Analyse in derselben Art und Weise wie bei den Standardproduktionslinien durchgeführt werden. Das fertig ausgefüllte Analysenblatt wird der Rezepturkarte beigelegt.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 65 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Beilage 5

ESSENSAUSGABE PAZ

Informationsblatt- Hygiene

Bei der Essensausgabe im PAZ sind die Grundsätze der persönlichen Hygiene genau zu beachten:

- Die Hausarbeiter haben sich gemäß der „Anleitung zum richtigen Händewaschen“ vor dem Austeilen der Speisen die Hände gründlich zu waschen.
- Bei der Essensausgabe muss eine geeignete saubere Arbeitskleidung (Arbeitsmantel) getragen werden. Diese ist nach Verschmutzung mit 90 Grad zu waschen.
- Warme Speisen sollen unverzüglich ausgeteilt werden, die Warmhaltezeit darf 3 Stunden nicht überschreiten
- Speisen, die nicht unmittelbar nach der Lieferung verzehrt werden, sind gekühlt bei Temperaturen bis zu 4 Grad zu lagern.
- Personen mit
 1. Hautausschlägen oder mit eitrigen Entzündungen wie Abszessen und Furunkeln oder mit eiternden oder entzündeten Wunden
 2. Durchfall
 3. Erkältungskrankheiten im akuten Stadium (Husten, Schnupfen) dürfen keinesfalls für die Essensausgabe herangezogen werden.
 4. Ein Auftreten der oben genannten Symptome oder Erkrankungen ist unverzüglich zu melden

INFORMATION ERFOLGT	Datum	durch
Unterschrift des Hausarbeiters		

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 66 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Beilage 6

Merkblatt für Exekutivbeamte/Innen bei Einschreiten gegen Personen, die an TBC erkrankt sind oder im Verdacht stehen an TBC erkrankt zu sein

Tuberkulose (TBC) ist eine bakterielle Erkrankung mit überwiegendem Befall der Lunge. Die Übertragung bei der sog. „offenen“ = ansteckenden Form erfolgt durch Tröpfcheninfektion z.B. beim Husten/Niesen/Sprechen

Das Erkrankungsstadium (infektiös/nicht infektiös) ist den Beamten in der Mehrzahl der Fälle nicht bekannt.

Zum Eigenschutz gibt es bei Verdacht einer infektiösen Tuberkuloseerkrankung folgende Maßnahmen:

- Atemschutzmasken verwenden (sind über Mund + Nase zu legen)
 - Exekutivorgan: Maske bereits vor Erstkontakt mit der erkrankten Person aufsetzen
Maske: zumindest FFP2-Masken (besser FFP3-Masken) mit Ventil (= die Einatemluft wird gefiltert)
 - Erkrankter: Anzahl der Kontaktpersonen möglichst gering halten
Maske: FFP1 Maske ohne Ventil (= die Ausatemluft wird hinter der Maske gehalten),
 sollten keine vorrätig sein, so hilft auch schon eine OP-Maske bzw. FFP1 Maske (einfach od. noch besser, 2 Masken übereinandergelegt)
- Händehygiene!, Verwendung von Einweghandschuhen (Einmalhandschuhe und Desinfektionsmittelflasche befinden sich in den Dienst-KFZ)
- Zum Transport für Untersuchungen ist primär ein Rettungswagen heranzuziehen. Sollte im Nachhinein eine Tuberkulose festgestellt werden und ein Transport in einem Arrestantenwagen erfolgt sein, ist der Transportbereich adäquat zu lüften und zu desinfizieren (Wischdesinfektion in entsprechend höherer TBC Dosierung des patientennahen Bereichs).
 Bei normalem Dienst-KFZ (einheitliche Fahrgastzelle) ist der gesamte KFZ-Innenraum zu lüften und der patientennahe Bereich zu desinfizieren

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 67 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

- Bei Verbringung/Anhaltung einer vermutlich an TBC erkrankten Person in das/im PAZ, sollte die Person bis zur unverzüglich zu veranlassenden Abklärung in einer Einzelzelle untergebracht werden.
Bei Verdacht oder Nachweis einer offenen Tuberkulose muss eine Zellendesinfektion (höhere Dosierung und EWZ Beachten, z.B. Tertralin 1% EWZ 1 Stunde)) nach Entlassung durchgeführt werden und Bettwäsche + Decken sind mit mind. 90°C zu waschen od. einer geeigneten chem./chemothermischen Desinfektion zuführen. Matratzen, Schonbezüge und Polster sind gut zu lüften und zu desinfizierend aufzubereiten). Sollten Unklarheiten betr. Desinfektion vorliegen, ist der jeweilige chefärztliche Dienst der BPD zu kontaktieren bzw. bei speziellen Fragen kann auch die jeweilige Tuberkulosefürsorgestelle der Stadt befragt werden.

AMD

Chefärztlicher Dienst

Das Merkblatt wurde unter Berücksichtigung der Materiengesetze und Einbindung des BMI/Abt II/6, der Tbc-Fürsorgestelle und der LSD-OÖ erstellt.

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 68 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Beilage 7

Infektionskrankheiten **Merkblätter für Ärzte vom Robert Koch Institut (Berlin)** (extra aufliegendes Werk) Aktuelle Informationen unter www.rki.de

ACHTUNG: die Merkblätter sind eine gute und aktuelle Fachinformation, Hinweise auf
 Meldewesen bzw. Gesetze beziehen sich auf die Bundesrepublik Deutschland!

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 69 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Beilage 8

Desinfektionsmittelliste- Expertenverzeichnis **Aktuelle Informationen abrufbar unter ÖGHMP (Österreichische** **Gesellschaft für Hygiene und Präventivmedizin)**

<http://www.oeghmp.at/expertisen/frame.html>

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 70 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Proben gleichzeitig und sofort an das Labor schicken (5 – 10 ml Vollblut).

Blutabnahme bei Inokulation von virushältigem Material

1. Blutabnahme beim Betroffenen (Verletzten)

O- Wert = Infektionsstatus. (forensische Relevanz)

Nur bei einer unbekannten oder einer an einer Infektion (HIV, Hep. B od. C) leidenden Kontaktperson sind weitere Kontrollen (2Wo. bis 6Mon.) notwendig.

	0 Wert	2 WO	4 WO	8 WO	3 MON	6 MON
HBSAg	ja		ja	ja	ja	ja
HBCAk	ja					
HBSAk	ja	ja	ja	ja		
HCV AK	ja		ja	ja	ja	ja
HCV PCR		ja	ja	(ja)		
HIV AK	ja		ja	ja	ja	ja
HIV PCR		(ja)	ja	ja		
LFP	(ja)	(ja)	(ja)	(ja)	(ja)	(ja)
BB	(ja)	(ja)	(ja)			

Die in 0 gesetzten Marker entsprechen unserem Hausbrauch im Labor.

2. Blutabnahme bei der Kontaktperson (= Patienten,....)

HBSAg

HBCAk

(eventuell HBV – PCR bei pos. HBSAg für Virusload – abhängig von Anamnese und Impfstatus etc.)

HCV Ak

(HCV PCR)*

HIV AK

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 72 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

(HIV PCR)*

* Abhängig von Anamnese.

Indikationen und Anwendung

zur HIV-Postexpositionsprophylaxe nach HIV- Exposition

Indikationen bei beruflicher HIV-Exposition

Situation	HIV-PEP
Perkutane Verletzung mit Injektionsnadel, oder anderer Hohlraumnadel (Körperflüssigkeit mit hoher Viruskonzentration: Blut, Liquor, Punktatmaterial, Organmaterial, Viruskulturmateriel)	Empfehlen
Oberflächliche Verletzung (z.B. mit chirurgischer Nadel)	Anbieten
Ausnahme: Indexpatient hat Aids, oder eine hohe HI-Viruskonzentration	Empfehlen
Kontakt von Flüssigkeiten mit hoher Viruskonzentration mit Schleimhaut oder verletzter/geschädigter Haut	Anbieten
Perkutaner Kontakt mit anderen Körperflüssigkeiten außer Blut (wie Urin oder Speichel)	Nicht empfehlen
Kontakt von intakter Haut mit Blut (auch bei hoher Viruskonzentration)	Nicht empfehlen
Haut- oder Schleimhautkontakt mit Körperflüssigkeiten wie Urin und Speichel	Nicht empfehlen

Anwendung:

Wann:

Im Idealfall **s o f o r t** (innerhalb von 2 Stunden), möglichst innerhalb von 48-72 Stunden.

Womit:

	Morgens	Abends
Combivir	1 Tablette	1 Tablette

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 73 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Kaletra Tbl	2 Tabletten	2 Tabletten
-------------	-------------	-------------

Therapiedauer: 4 Wochen

Mögliche Nebenwirkungen:

Combivir: Anämie, Leukopenie, Kopfschmerzen, Hautausschlag, Pankreatitis...

Kaletra Tbl: Gastrointestinale Beschwerden (Diarrhoe), Pankreatitis...

Wechselwirkungen: Cave: Eine Reihe von Wechselwirkungen mit Cyt. P450 abhängigen Medikamenten ist möglich, daher baldmöglichste Kontaktaufnahme mit einem HIV Zentrum.

REZEPTMUSTER:

Rp20.....
„Medikament“

Name; Vorname;
Geburtsdatum
Versicherung Vers. Nr.
Angabe der Kontaminationsart an HIV pos. Patienten

Unterschrift des Arztes

Nach der medikamentösen Erstversorgung (PEP-Box) löst der Betroffene mit diesem Rezept die Medikamente in der Apotheke ein und setzt die Therapie vier Wochen lang entsprechend der Empfehlung des beratenden Arztes fort. Die Kosten für die sehr teuren Medikamente werden von der Krankenkasse übernommen. L

Laborkontrollen beim Betroffenen:

HIV Antikörper	HIV- PCR
----------------	----------

Baseline	X	
2 Wochen		X
4 Wochen	X	
3 Monaten	X	
6 Monaten	X	

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhausthygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 74 von 90

Hygienerichtlinien für das Polizeianhaltezentrum	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
Gültig ab: 01.11.2009		
Version:01		

Beilage 10

Beilage 10

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Extra beigelegt zum Aushang

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Name:	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg, HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell, Krankenhaushygieniker Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz. BMI II/6
Verteiler:	PAZ Österreichs		Seite 75 von 90

Desinfektionsplan Desinfektionsplan der Polizeianhaltezentren Gültig ab: 01.01.2009 Gültig für: PAZ und Ordination Version: 01	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
--	------------	--

Verhalten in Verbandzimmern und Eingriffsräumen

Allgemeines	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Die hygienische Händedesinfektion nach Patientenkontakt oder Kontamination bzw. vor reinen Tätigkeiten wie dem Umgang mit Infusionen, Injektionen, Sterilgut usw. ist strikt zu beachten. ➤ In Eingriffsräumen ist ein weißer Mantel zu tragen. Bei septischen Eingriffen ist eine 1x-Schürze (ausschließlich zum einmaligen Gebrauch) zu verwenden! ➤ Kein Schmuck an Händen und Unterarmen ➤ Kurze, saubere Fingernägel ➤ Bei massiven Erkältungen ist bei Punktionen eine OP-Maske zu tragen und bei Patientenwechsel zu entsorgen. ➤ Bei eitrigen Läsionen an den Händen sind Eingriffe und Punktionen nur mit keimdichter Abdeckung der Verletzung möglich. ➤ Wenn Sie zu Ihrem Schutz unsterile Einmal-Handschuhe verwenden, ziehen Sie diese bitte nach Kontamination sofort aus, um eine Verbreitung von Keimen zu verhindern.
--------------------	--

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Unterschrift: nur im Original	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell FA für Krankenhaushygiene Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz, BMI II/6
Verteiler:	PAZ, Ordination		Seite 76 von 90

Desinfektionsplan Desinfektionsplan der Polizeianhaltezentren Gültig ab: 01.01.2009 Gültig für: PAZ und Ordination Version: 01	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
--	------------	--

Verhalten im Eingriffsraum während eines Eingriffs	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vor Eingriffen ist zumindest eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen. ➤ Bei aseptischen Eingriffen und Punktionen der großen Gefäße sind geeignete OP-Hauben und ein Mundschutz zu verwenden. ➤ Je nach durchgeführtem Eingriff ist ein steriler OP-Mantel oder eine Einmalschürze zu tragen. ➤ Auch septische/kontaminierte Eingriffe sind mit sterilen Handschuhen und sterilem Material durchzuführen, wenn primär nicht besiedelte Körperregionen betroffen sind.
Verhalten bei Eingriffen/ Umgang mit Sterilgut:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Steril bekleideten Personen ist großräumig ausweichen, wenn möglich, hinten vorbeigehen. ➤ An sterilen Bereichen oder Personen muss so vorbeigegangen werden, dass sie beobachtet werden können. ➤ Wenn im sterilen Bereich keine Arbeit zu verrichten ist, bitte mindestens einen halben Meter Abstand halten. ➤ Das gilt natürlich auch umgekehrt: Wenn Sie steril gekleidet sind, halten Sie den größtmöglichen Abstand zu unsterilen Bereichen oder Personen. ➤ Das Anreichen und Abnehmen von Sterilgut müssen immer unter Sicht erfolgen.
Lebensmittel und Getränke	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nahrungsmittel dürfen grundsätzlich nicht in Labor- und Eingriffsräume mitgebracht werden. Essen und auch Trinken sind strikt auf die Aufenthaltsräume zu beschränken! ➤ Lebensmittel, Milch und Zucker dürfen auch im Aufenthaltsraum nicht offen herumstehen, sondern sind nach Gebrauch sofort zu verräumen. ➤ Medikamente und Lebensmittel dürfen keinesfalls im gleichen Kühlschrank gelagert werden, auch nicht im Gefrierfach.

Diese Regeln gelten ausnahmslos für alle

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Unterschrift: nur im Original	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell FA für Krankenhaushygiene Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz, BMI II/6
Verteiler:	PAZ, Ordination		Seite 77 von 90

Desinfektionsplan Desinfektionsplan der Polizeianhaltezentren Gültig ab: 01.01.2009 Gültig für: PAZ und Ordination Version: 01	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
--	------------	--

Maßnahmen bei septischen oder infektiösen Patienten

Allgemeines	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kontaminierte, infektiöse oder septische Patienten erfordern in der Regel keine speziellen Desinfektionsmittel oder Konzentrationen, auch nicht bei HIV/AIDS, Hepatitis oder MRSA. ➤ Wenn kontaminierte, infektiöse oder septische Patienten geplant untersucht oder behandelt werden, ist es sinnvoll, sie an das Ende des Ordinations-Programms zu setzen. Es ist daher bei der Anmeldung durch die Vergabe entsprechender Termine zu berücksichtigen (auch bei Wiederbestellung von Patienten). Überweisungen von Patienten mit MULITRESITENTEN Erregern wie MRSA oder ESBL-Bildner an eine Klinik oder ein anderes Institut sind zu „Markieren“ bzw. diese zu Informieren. ➤ Werden nach kontaminierten, infektiösen oder septischen Patienten weitere Patienten behandelt, muss eine komplette Schlussdesinfektion des Raums durchgeführt werden. Die Einwirkzeit der Desinfektionsmittel ist in diesem Fall abzuwarten (z.B. Terralin protect 0,25%, EWZ 1 h). Bei Tuberkulose ist auf die erhöhte Konzentration zu achten (z.B. Terralin 1%, EWZ 1h) ➤ Im Notfall kann die Desinfektion mit Sterilium durchgeführt werden (außer bei Tuberkulose), die Einwirkzeit reduziert sich dann auf 2 Minuten. ➤ Während der Untersuchung bzw. Behandlung soll sich nur das unbedingt benötigte Personal im Raum aufhalten. Dieses soll den Raum auch nicht verlassen.
--------------------	---

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Unterschrift: nur im Original	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell FA für Krankenhaushygiene Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz, BMI II/6
Verteiler:	PAZ, Ordination		Seite 78 von 90

Desinfektionsplan Desinfektionsplan der Polizeianhaltezentren Gültig ab: 01.01.2009 Gültig für: PAZ und Ordination Version: 01	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
--	------------	--

Maßnahmen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bei "nassen" Eingriffen und infektiösen Patienten ist generell eine Einmalschürze und Einmalhandschuhe zu tragen. ➤ Bei Infektionskrankheiten des Respirationstrakts (Luftübertragung) soll bei speziellen Untersuchungen mit „Aerosolbildung“ zum Eigenschutz ein Mundschutz getragen werden. ➤ Benötigtes Material möglichst komplett vorbereiten, damit keine Schränke und Laden beim Öffnen kontaminiert werden können und der Raum nicht verlassen werden muss. ➤ Während der Behandlung Kästen und Laden nur mit desinfizierten Händen öffnen. Einmalhandschuhe vorher ausziehen! ➤ Instrumente immer in flüssigkeitsdichte Behälter mit Instrumentendesinfektionsmittel bedeckt ablegen. ➤ Abdeckungen oder Wäsche ggf. in flüssigkeitsdichte Säcke bzw. sofort im Abfalleimer entsorgen. ➤ Ungebrauchte, sichtbar kontaminierte Einmalartikel entsorgen. Kontaminiertes resterilisierbares Material neu verpacken und sterilisieren. ➤ Präparat- und Laborgefäße außen desinfizieren (Personalschutz) ➤ Im Anschluss an die Behandlung Desinfektion aller benutzten Flächen, Geräte und Möbel (unbedingt kontaminierte Türgriffe, Lichtschalter und anderer Bedienungseinrichtungen beachten und desinfizieren) im Raum.
------------------	--

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Unterschrift: nur im Original	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell FA für Krankenhaushygiene Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz, BMI II/6
Verteiler:	PAZ, Ordination		Seite 79 von 90

Desinfektionsplan Desinfektionsplan der Polizeianhaltezentren Gültig ab: 01.01.2009 Gültig für: PAZ und Ordination Version: 01	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
--	------------	--

Flächendesinfektion

Was	Wann/Wie oft	Womit/EWZ	Wie	Wer
Spritzen-Untersuchungsschränke	Täglich nach Ordinationsbetrieb	Terralin protekt* 0,25% EWZ 1 Std.	Nass wischen, nebelfeucht nachwischen	Ordinationsgehilfen Beamte
Untersuchungsliegen	Liegefläche nach jeder Kontamination alle zugänglichen Flächen lt. Reinigungsplan	Terralin protekt* 0,25% EWZ 1 Std.	Nass wischen, nebelfeucht nachwischen	Ordinationsgehilfen Beamte
Schreibtische	Täglich nach Ordinationsbetrieb u. lt. Reinigungsplan	Terralin protekt* 0,25% EWZ 1 Std.	Nebelfeucht wischen	Ordinationsgehilfen Beamte
Waagrechte Flächen Untersuchungs-, Aufbereitungs- und Entsorgungsräume; Hocker, Schränke, anderes Mobiliar	Täglich nach Ordinationsbetrieb	Terralin protekt* 0,25% EWZ 1 Std.	Nebelfeucht wischen	Ordinationsgehilfen Beamte
*bei Tuberkulose: Terralin protect 1%, EWZ 1Std				

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Unterschrift: nur im Original	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell FA für Krankenhaushygiene Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz, BMI II/6
Verteiler:	PAZ, Ordination		

Desinfektionsplan Desinfektionsplan der Polizeianhaltezentren Gültig ab: 01.01.2009 Gültig für: PAZ und Ordination Version: 01	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
--	------------	--

Was	Wann/Wie oft	Womit/EWZ	Wie	Wer
Senkrechte Flächen/Fliesen Untersuchungs-, Aufbereitungs- und Entsorgungsräume	Bei sichtbarer Verschmutzung nach Ordinationsbetrieb, sonst monatlich	Terralin protekt* 0,25% EWZ 1 Std.	Nebelfeucht wischen	Ordinationsgehilfen Beamte
Telefone, Türklinken, Computertastaturen und –mäuse	Täglich nach Ordinationsbetrieb	Terralin protekt* 0,25% EWZ 1 Std.	Nebelfeucht wischen	Ordinationsgehilfen Beamte
Schränke innen	Monatlich	Terralin protekt* 0,25% EWZ 1 Std.	Feucht wischen, vor dem Einräumen trocknen lassen; Ablaufdatum Sterilgut kontrollieren	Ordinationsgehilfen Beamte
Kühlschrank	Bei Verschmutzung Wöchentlich kontrollieren ½ jährlich	Terralin protekt* 0,25% EWZ 1 Std.	Feucht wischen, vor dem Einräumen trocknen lassen; Ablaufdatum Medikamente kontrollieren	Ordinationsgehilfen Beamte
Waschbecken im Ordinationszimmer	Täglich nach Ordinationsbetrieb und lt. Reinigungsplan	Sanitärreiniger Terralin protekt* 0,25% EWZ 1 Std.	Nass wischen, nebelfeucht nachwischen	Ordinationsgehilfen Beamte
*bei Tuberkulose: Terralin protect 1%, EWZ 1Std				

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Unterschrift: nur im Original	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell FA für Krankenhaushygiene Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz, BMI II/6
Verteiler:	PAZ, Ordination		

Desinfektionsplan Desinfektionsplan der Polizeianhaltezentren Gültig ab: 01.01.2009 Gültig für: PAZ und Ordination Version: 01	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
--	------------	--

Was	Wann/Wie oft	Womit/EWZ	Wie	Wer
Personal-WC, Patienten-WC inkl. Klobürsten	Täglich nach Ordinationsbetrieb	Sanitärreiniger	Reinigen	Ordinationsgehilfen Beamte
Fußboden Untersuchungs- und Nebenräume	Täglich nach Ordinationsbetrieb und lt. Reinigungsplan	Reiniger	Feucht wischen	Ordinationsgehilfen Beamte
Eurospender	Entleerung mindestens ½ Jährlich	Terralin protekt* 0,25% EWZ 1 Std.	Durchspülen mit heißem Wasser	Ordinationsgehilfen Beamte
*bei Tuberkulose: Terralin protect 1%, EWZ 1Std				

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Unterschrift: nur im Original	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell FA für Krankenhaushygiene Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz, BMI II/6
Verteiler:	PAZ, Ordination		

Desinfektionsplan Desinfektionsplan der Polizeianhaltezentren Gültig ab: 01.01.2009 Gültig für: PAZ und Ordination Version: 01	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
--	------------	--

Instrumente, Geräte und Zubehör

Was	Wann	Womit/EWZ	Wie	Wer
Chirurgisches Instrumentarium	Nach Gebrauch	Korsolex plus 1% EWZ 1 Std.	Einlegen in Instrumentdesinfektionswanne – abgedeckt Herausnehmen und gründlich mit Wasser abspülen Reinigen mit einer weichen Bürste Trocknen und bei Bedarf Pflegen der Gelenke usw. Verpacken und zur Sterilisation vorbereiten	Ordinationsgehilfen Beamte
EKG Gerät	Sofort nach Gebrauch	Terralin 0,25% EWZ 1 Std.	nebelfeucht nachwischen	Ordinationsgehilfen Beamte
Infusionsständer	Täglich nach Ordinationsbetrieb	Terralin 0,25% EWZ 1 Std.	Nass wischen, nebelfeucht nachwischen	Ordinationsgehilfen Beamte
Reinigungsutensilien	Nach Gebrauch	Tücher, Mopp Keine Scotch-brite Schwämme und keine Besen oder Handfeger verwenden!	Waschen in der Waschmaschine bei mindestens 60° Putztücher gut ausgedrückt zur Schmutzwäsche, Putzkübel und Bodenreinigungs-Systeme gereinigt und trocken verräumen.	Ordinationsgehilfen Beamte

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Unterschrift: nur im Original	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell FA für Krankenhaushygiene Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz, BMI II/6
Verteiler:	PAZ, Ordination		

Desinfektionsplan Desinfektionsplan der Polizeianhaltezentren Gültig ab: 01.01.2009 Gültig für: PAZ und Ordination Version: 01	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
--	------------	--

Personalhygiene/Maßnahmen am Patienten

Was	Wann/Wie oft	Womit/EWZ	Wie	Wer
Hygienische Händedesinfektion	Vor und nach allen Maßnahmen am Patienten, vor Punktionen, Injektionen, Infusionen und nach Verbandswechsel, Kontakt mit Infizierten – Kontaminierten Hautarealen usw.	Sterilium basic unverdünnt, oder Sterilium virugard EWZ 30 sec	Nach Hygiene-Standard "Hygienische Händedesinfektion"	Alle
Haut-/ Schleimhautdesinfektion	Vor kleinen invasiven Maßnahmen (z. B. Injektionen, Infusionen, kleine Wundreinigung)	Dodesept farblos oder gefärbt, unverdünnt, 30 sec bzw. Betaisodonalösung oder Octenisept, unverdünnt, 1 bzw. 3 min	Desinfizierten Bereich nicht mehr mit desinfizierten Fingern berühren; vor i.m.-Injektionen und legen einer Infusion sowie zur Schleimhautdesinfektion sterile Tupfer verwenden	Arzt
Hautdesinfektion „präoperativ“	8.3 Vor Punktionen	8.4 Dodesept farblos oder gefärbt EWZ mind. 2 Min	8.5 Nach Hygiene-Standard "Präoperative Haut- und Schleimhautdesinfektion"	8.6 Arzt
Schleimhautdesinfektion, „präoperativ“	8.7 Vor Eingriffen (z.B. Katheterismus)	8.8 Betaisodonalsg. (5 min) oder Octenisept (3 min), unverdünnt		8.9 Arzt oder Ordinationsgehilfen

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Unterschrift: nur im Original	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell FA für Krankenhaushygiene Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz, BMI II/6
Verteiler:	PAZ, Ordination		

Desinfektionsplan Desinfektionsplan der Polizeianhaltezentren Gültig ab: 01.01.2009 Gültig für: PAZ und Ordination Version: 01	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
--	------------	--

Diensträume					
WAS?	Reinigung (R) Desinfektion (D)	Wann?	Wie?	Womit?	Wer?
Fußböden	R	täglich	Staubsaugen feucht wischen	Staubsauger Moppsystem	Externes Reinigungspersona l
Möbel	R	wöchentlich	feucht abwischen	Lappen	Externes Reinigungspersona l
Sanitärbereiche	R	täglich	feucht wischen	Moppsystem Sanitärreiniger	Externes Reinigungspersona l
Fenster	R	jährlich	Gardinen waschen	Waschmaschine	Externe Reinigungsfirma
Jalousien	R	jährlich	feucht wischen	Lappen, Reinigungslösung	Externes Reinigungspersona l
Bodengrund- reinigung	R	jährlich	Intensive Bodenpflege	Geeignetes Bodenpflegemittel	Externes Reinigungspersona l
Türen, Möbel, Wände über 180m Höhe	R	jährlich	feucht wischen	Lappen, Reinigungslösung	Externes Reinigungspersona l
Anhaltebereich					

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Unterschrift: nur im Original	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell FA für Krankenhaushygiene Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz, BMI II/6
Verteiler:	PAZ, Ordination		

Desinfektionsplan Desinfektionsplan der Polizeianhaltezentren Gültig ab: 01.01.2009 Gültig für: PAZ und Ordination Version: 01	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
--	-----	--------------------------------------

Zellen und Gemeinschaftsräume					
WAS?	Reinigung (R) Desinfektion (D)	Wann?	Wie?	Womit?	Wer?
Zimmerfußböden bei Verunreinigung	R D Terralin protekt* 0,25% EWZ 1 Std.	2x wöchentlich Sofort Sofort bei Kontamination	Staub saugen Feucht wischen	Staubsauger Moppsystem	Angehaltene
Aschenbecher	R	täglich	Ausbürsten, feucht auswischen	Bürste, Lappen	Hausarbeiter, Angehaltene
Gemeinschaftsräume	R	2x wöchentlich sofort	Staub saugen Feucht wischen	Staubsauger Moppsystem	Hausarbeiter, Angehaltene
Fensterbänke	R	monatlich	Feucht wischen	Reinigungstuch, Reinigungslösung	Hausarbeiter
Heizkörper	R	monatlich	Feucht wischen	Reinigungstuch, Reinigungslösung	Hausarbeiter
Papierkörbe	R	täglich	Ausleeren, feucht reinigen		Hausarbeiter
Verunreinigungen mit Körperflüssigkeiten	D Terralin protekt* 0,25% EWZ 1 Std.	sofort	Mit einem in Desinfektionsmittel getränktem Einmalwischtuch Einmalhandschuhe Wischdesinfektion	Desinfektionsmittel aus der Expertisenliste Einmalwischtuch Einmalhandschuhe	geschulter Hausarbeiter
*bei Tuberkulose: Terralin protect 1%, EWZ Std.					

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Unterschrift: nur im Original	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell FA für Krankenhaushygiene Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz, BMI II/6
Verteiler:	PAZ, Ordination		

Desinfektionsplan Desinfektionsplan der Polizeianhaltezentren Gültig ab: 01.01.2009 Gültig für: PAZ und Ordination Version: 01	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
--	------------	--

Gemeinschaftsküche (Teeküche)					
WAS?	Reinigung (R) Desinfektion (D)	Wann?	Wie?	Womit?	Wer?
Fußboden Bei Verunreinigung	R	täglich sofort	Feucht wischen	Moppsystem	Hausarbeiter, Angehaltene
Arbeitsflächen	R	Nach Benutzung	Feucht abwischen	Reinigungstuch, Reinigungslösung	Hausarbeiter, Angehaltene
Kochstelle	R	Sofort nach Arbeitsende	Gründlich reinigen	Geeigneter Putzschwamm Reinigungstücher	Hausarbeiter, Angehaltene
Sieb am Auslauf des Trinkwasserhahnes	R	halbjährlich	Reinigen, entkalken	Entkalkerlösung	Hausarbeiter
Küchenabfälle	R	täglich		Geschlossene Abfallbehälter Müllsäcke	Hausarbeiter, Angehaltene
Hände	R	Sofort nach Arbeitsende Siehe Beilage 1	Siehe Beilage 1	Flüssigseife	Hausarbeiter, Angehaltene

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Unterschrift: nur im Original	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell FA für Krankenhaushygiene Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz, BMI II/6
Verteiler:	PAZ, Ordination		

Desinfektionsplan Desinfektionsplan der Polizeianhaltezentren Gültig ab: 01.01.2009 Gültig für: PAZ und Ordination Version: 01	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
--	------------	--

Sanitärbereiche					
WAS?	Reinigung (R) Desinfektion (D)	Wann?	Wie?	Womit?	Wer?
Toiletten	R D Terralin protekt *0,25% EWZ 1 Std.	Täglich Als gezielte Maßnahme bei Durchfaller- krankungen	Feucht wischen Flächendesinfektion	Sanitärreiniger Reinigungstuch Flächendesinfektionsmittel Dosierhilfen, Schüssel, Wischtuch	Angehaltene Geschulter Hausarbeiter
Toilettenpapier		Nachfüllen bei Bedarf			Hausarbeiter
Flüssigseifenspender	D Terralin protekt 0,25% EWZ 1 Std.	Nachfüllen bei Bedarf halbjährlich	Spender desinfizierend reinigen	Geschirrspüler bei 60°	Hausarbeiter
Hygieneeimer- Damentoilette	R	täglich	Entleeren Feucht wischen	Geschlossene Abfallbehälter Müllsäcke	Hausarbeiter
Waschbecken	R	täglich	Feucht wischen		
Wasserhähne	R	halbjährlich	entkalken	Entkalkerlösung	Hausarbeiter
*bei Tuberkulose: Terralin protect 1%, EWZ 1Std					

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Unterschrift: nur im Original	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell FA für Krankenhaushygiene Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz, BMI II/6
Verteiler:	PAZ, Ordination		

Desinfektionsplan Desinfektionsplan der Polizeianhaltezentren Gültig ab: 01.01.2009 Gültig für: PAZ und Ordination Version: 01	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
--	------------	--

WAS?	Reinigung (R) Desinfektion (D)	Wann?	Wie?	Womit?	Wer?
Böden	R D Terralin protekt* 0,25% EWZ 1 Std.	Täglich Bei Kontamination	Feucht wischen	Moppsystem Flächendesinfektionsmittel Dosierhilfen, eigenes Wischtuch	Geschulte Hausarbeiter
Wände ,Fliesen	R D Terralin protekt 0,25% EWZ 1 Std.	Wöchentlich Bei Kontamination	Feucht wischen	Reinigungslösung, Reinigungstuch Flächendesinfektionsmittel, Dosierhilfen, Wischtuch	Geschulte Hausarbeiter
Duschen	R D Terralin protekt 0,25% EWZ 1 Std.	Nach Gebrauch Bei Kontamination	Feucht wischen	Moppsystem Flächendesinfektionsmittel, Dosierhilfen, Wischtuch	Geschulte Hausarbeiter
Duschköpfe	R	halbjährlich	entkalken	Entkalkerlösung	Hausarbeiter

***bei Tuberkulose:** Terralin protect 1%, EWZ 1Std

Wäsche

WAS?	Reinigung (R) Desinfektion (D)	Wann?	Wie?	Womit?	Wer?

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Unterschrift: nur im Original	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell FA für Krankenhaushygiene Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz, BMI II/6
Verteiler:	PAZ, Ordination		

Desinfektionsplan Desinfektionsplan der Polizeianhaltezentren Gültig ab: 01.01.2009 Gültig für: PAZ und Ordination Version: 01	PAZ	Polizeianhaltezentren Österreichs
--	------------	--

Handtücher	R	2x wöchentlich Nach Verunreinigung sofort	waschen	Wäschesack Waschmaschine 60 Grad	Hausarbeiter
Bettwäsche Matratzenschon- bezug	R	1x pro Woche Bei Verunreinigung sofort	waschen	Wäschesack Waschmaschine 60 Grad	Hausarbeiter Reinigungsfirma
Decken	R	Alle 4/8 Wochen Bei Verunreinigung sofort	Waschen reinigen	Waschmaschine 60 Grad Reinigungsfirma	Hausarbeiter
Unterwäsche, Socken der Angehaltenen	R	2x Wöchentlich	waschen	Waschmaschine 60 Grad	Hausarbeiter
Oberbekleidung der Angehaltenen	R	1x Wöchentlich	waschen	Waschmaschine 40 Grad	Hausarbeiter
Wäsche bei Schädlingsbefall	R	Bei Bedarf	waschen	Waschmaschine 95 Grad	Hausarbeiter
MATRATZEN					
Matratzen	R D	Bei Bedarf	Bei Verschmutzung austauschen	Autoklav	Desinfektor Externe Reinigungsfirma

	Erstellt von:	Geprüft von:	Freigegeben von:
Unterschrift: nur im Original	Chefärztin OR Dr. Üblagger, BPD Salzburg HFK Voith (LKH Salzburg)	OA Dr. Hell FA für Krankenhaushygiene Salzburg	Chefarzt MR Prof. Dr. Mörz, BMI II/6
Verteiler:	PAZ, Ordination		