

KRINKO-Empfehlung für Rehaeinrichtungen

Checkliste für Hygienekontrollen in Rehaeinrichtungen gemäß KRINKO

Nutzen Sie diese Checkliste, um sicherzustellen, dass Ihre Reinigungs- und Hygieneprozesse den aktuellen Vorschriften der KRINKO entsprechen.*

1. Risikobewertung

- ☐ Gibt es eine Risikoanalyse zur Gefährdung durch nosokomiale Infektionen?
- ☐ Gibt es ein Hygienekonzept und einen Hygieneplan für die Rehaeinrichtung?
- ☐ Werden Mitarbeitenden jährlich nach dem Hygienekonzept geschult?

2. Grundlegende Maßnahmen zur Infektionsprävention

- ☐ Wird die Basishygiene umgesetzt?
- ☐ Gibt es einen Reinigungs- und Desinfektionsplan?
- ☐ Gibt es einen speziellen Reinigungs- und desinfektionsplan für die Therapieabteilung?

3. Ausbruchsmanagement

- ☐ Gibt es ein Konzept zum Ausbruchsmanagement?
- ☐ Wird nach einem Ausbruchsgeschehen der Hygieneplan evaluiert und angepasst?
- ☐ Werden Mitarbeitende über die Umsetzung des Konzeptes unterwiesen?

4. Einbeziehung aller Beteiligten

- ☐ Werden Rehabilitanden aktiv in die Infektionsprävention einbezogen?
- ☐ Werden Angehörige und Besucher in die Infektionsprävention einbezogen?

5. Weiteres

- ☐ Ist die Wassersicherheit (Trinkwasserverordnung) gegeben?
- ☐ Wird die Lebensmittelhygiene eingehalten?
- ☐ Werden alle Vorgaben der Abfallentsorgung und Schädlingsbekämpfung eingehalten?

*Diese Liste entspricht nicht dem vollständigen Inhalt der KRINKO Empfehlung zu Infektionsprävention in Rehabilitationseinrichtungen, sie bildet lediglich einen ausgewählten Auszug dar.