

 Versie 2015	<b>Hygiënerichtlijnen</b>	<i>Pagina 1 van 3</i>
---	---------------------------	-----------------------

## **Hygiënerichtlijnen voor klanten en zorgverleners**

### **Hygiënerichtlijnen klanten Evita**

De woning van de klant mag niet zodanig vervuild zijn dat de zorgverlener of het zorgverleningsproces wordt geschaad. Als wordt geconstateerd dat de woning te zwaar vervuild is voor het leveren van zorg is actie nodig. Evita kan andere instanties inschakelen (GGD) die kunnen bemiddelen om ervoor te zorgen dat de situatie verbetert zodat de gewenste zorg kan worden gegeven.

#### Probleemaanpak

1. schoonmaak door familie/vrienden
2. inschakeling verpleegkundig coördinator Evita
3. inschakeling GGD/Gemeentelijke Sociale Dienst
4. inschakeling schoonmaakbedrijf

Als de klant weigert mee te werken aan verbetering van de situatie kan Evita uiteindelijk besluiten om de zorg te beëindigen.

Evita hanteert de protocollen van Vilans. Deze protocollen zijn voor de zorgverleners van Evita beschikbaar via het digitale zorgverlenersportal. Hieronder zijn in het kort de richtlijnen weergegeven.

### **Hygiënerichtlijnen zorgverleners Evita**

De zorgverleners van Evita werken volgens landelijk opgestelde hygiënische richtlijnen. Deze richtlijnen zijn opgesteld om enerzijds de klant te beschermen tegen infecties, anderzijds om de zorgverleners te beschermen en daarmee ook de verspreiding van ziektekiemen naar andere klanten te voorkomen.

#### In het kort

De richtlijnen verplichten zorgverleners wegwerphandschoenen en een plastic schort te dragen wanneer zij mogelijk in aanraking kunnen komen met lichaamsvochten en/of uitscheidingsproducten.

Voor en na direct contact met de klant, ook bij het dragen van handschoenen, wast de zorgverlener zijn handen, het liefst met vloeibare desinfecterende zeep.

Het desinfecteren van de handen is alleen nodig als de zorgverlener ondanks voorzorgmaatregelen toch in aanraking is gekomen met lichaamsvochten en/of uitscheidingsproducten.

De zorgverlener dient er voor te zorgen dat eventuele wondjes bedekt zijn. Tevens mag de zorgverlener geen ringen, armbanden of horloges dragen.

## Hygiëne bij het uitvoeren van de werkzaamheden

Bij werkzaamheden die zorgverleners van Evita bij klanten uitvoeren is hygiëne voor zowel klant als zorgverlener erg belangrijk. De uit te voeren werkzaamheden bepalen de maatregelen die nodig zijn om hygiënisch te kunnen werken.

In deze richtlijnen wordt voor de verschillende werkzaamheden toegelicht welke maatregelen op het gebied van hygiëne nodig zijn.

Indien er sprake is van een infectieziekte en daarvoor is een protocol aanwezig dan deze volgen. Daarnaast dient de zorgverlener bekwaam te zijn in het uitvoeren van risicovolle en voorbehouden handelingen met de daarbij behorende protocollen.

<b>Hygiëne aspecten</b>	<b>Onderwerp</b>	<b>Richtlijnen</b>
Persoonlijke hygiëne	handen wassen	voor begin werkzaamheden na bezoek aan toilet na snuiten neus na vuil werk na beëindiging werkzaamheden
	infecties bij zorgverleners	wanneer onder behandeling vanwege infectie, dient de zorgverlener zelf contact op te nemen met de huisarts en zo nodig GGD en koppelt dit terug aan Evita
	kleding	draag goed wasbare kleding draag overschort bij werkzaamheden met water en in vervuilde situaties draag beschermende kleding bij mogelijkheid van contact met uitscheidingsproducten van klant draag geen open schoeisel
	nagels	Kortgeknipt en schoon geen kunstnagels
	haarverzorging	kort, bijeengebonden of opgestoken haar baard en snor schoon en kortgeknipt
	sieraden	verboden ringen, armbanden en polshorloges te dragen
	zakdoeken	gebruik papieren zakdoeken gooi zakdoek na 1 x gebruik weg handen wassen na gebruik zakdoek
Hygiëne in het huishouden	algemene werkvolgorde	verwijder eerst het grove vuil vervolgens stof afnemen natte schoonmaakwerkzaamheden uitvoeren maak gebruikt materiaal schoon en berg het op gooi werkdoekjes in de was
	direct contact	plaatsen die frequent worden aangeraakt, dienen vaak schoongemaakt te worden: trekker toilet, deur- en lichtknoppen, handdoeken, ed.
	warmte en vocht	keuken en sanitair ruimten verdienen extra aandacht bij het schoonmaken
	overbrengen besmettingsbronnen	voor huiskamer, keuken, badkamer en toilet verschillende werkmaterialen gebruiken
	zichtbaar verontreinigde oppervlakten	oppervlakten die verontreinigd zijn met lichaamsvloeistoffen dienen schoongemaakt te worden met reguliere schoonmaakmiddelen waarbij huishoudhandschoenen gedragen worden huishoudhandschoenen na contact met lichaamsvloeistoffen schoonmaken

Hygiëne van voedsel en voedselbereiding	voorkomen besmetting voedsel met bacteriën	<ul style="list-style-type: none"> <li>• was handen goed met water en zeep</li> <li>• raak voedsel zo min mogelijk met de handen aan</li> <li>• gebruik schone hand-, thee- en vaatdoeken</li> <li>• overgiet vaatdoek na gebruik met kokend water of doe hem in de was</li> <li>• zorg voor schoon kookgerei</li> <li>• was schalen, snijplank, blikopener, e.d. meteen na met heet water en regulier schoonmaakmiddel</li> <li>• gebruik bij voorkeur een kunststof afwasborstel</li> <li>• vervang het sop bij sterke verontreiniging</li> <li>• doe droogdoek tweemaal per week in de was, bij infectieziekten dagelijks</li> <li>• maak koelkast (ook zelfontdooiende) elke maand schoon</li> <li>• zorg voor goede ventilatie in keuken</li> <li>• houd zieke mensen uit de keuken</li> </ul>
	bereiden van voedsel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• controleer de houdbaarheidsdatum</li> <li>• houd rauwe producten gescheiden van voedsel wat klaar is om te eten</li> <li>• verhit voedsel, en vooral (gemalen) vlees door en door</li> <li>• maak gerechten zo kort mogelijk van tevoren klaar</li> <li>• als voedsel warm gehouden moet worden, doe dit zo heet mogelijk</li> <li>• voedselresten direct opruimen in goed gesloten afvalbak</li> <li>• magnetron en oven regelmatig reinigen</li> <li>• haal producten zo kort mogelijk van tevoren uit koelkast</li> <li>• na bereiding van de maaltijd kan deze nog een keer opgewarmd worden</li> </ul>
	bewaren van voedsel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• de temperatuur van de koelkast moet 4°C zijn</li> <li>• in de koelkast moet een goed afleesbare thermometer zijn</li> <li>• ontdooi de koelkast bij ijsafzetting</li> <li>• koelkast regelmatig reinigen</li> <li>• zet levensmiddelen die snel bederven direct in de koelkast op diepvries</li> <li>• berg voedsel altijd op in koele ruimtes en/of in gesloten potten/bussen/dozen</li> <li>• dek voedsel af, ook in de koelkast</li> <li>• zet levensmiddelen die snel bederven na gebruik meteen (afgedekt) in de koelkast</li> <li>• ontdooi bevroren vlees in de koelkast in een schaal</li> <li>• vries voedsel dat bevroren is geweest nooit opnieuw in</li> <li>• bewaar geen voedsel in geopende conservenblikken</li> <li>• koop geen gedeukte conservenblikken</li> <li>• gooi conservenblikken die bol staan weg, de inhoud is bedorven</li> <li>• op verpakte producten die &lt;0,5 jaar houdbaar zijn, moet in Nederland een tenminste houdbaar tot (THT) –datum staan.</li> </ul>