

Was hat Qualitätsmanagement eigentlich mit Hygiene zu tun?

Notwendiges Übel oder signifikant wichtige Kombination? Wie hängen Qualitätsmanagement und Hygiene eigentlich im Praxisalltag zusammen? Und wie ergänzen sich diese artverwandten Bereiche zu einem optimal funktionierenden System?

Das Hygienemanagement erstreckt sich bekanntermaßen über alle Bereiche des Praxisalltags. Angefangen bei den potenziellen Infektionsüberträgern Patient und Praxisteam über die Aufbereitung von Medizinprodukten, die Flächendesinfektion bis hin zur korrekten Einhaltung von vorgegebenen Hygieneplänen und der einwandfreien Durchführung und Dokumentation der Hygienemaßnahmen.

Den optimalen Weg für eine bestmögliche Praxishygiene zu finden scheint zunächst verhältnismäßig einfach zu sein. Doch bei genauerer Betrachtung ist dies mit beträchtlichem Aufwand verbunden, wenn die Anforderungen perfekt erfüllt werden sollen. Monetär und personell ist ganzer Einsatz gefragt. Für das Praxisteam ist es eine Herausforderung, die tatsächlich verpflichtenden Erfordernisse aus einer Unmenge an Regelwerken herauszufiltern.

Die Forderung nach einem funktionierenden Hygienemanagement resultiert mittlerweile deutschlandweit in immer häufigeren Kontrollen durch die zuständigen Behörden. Im Fokus

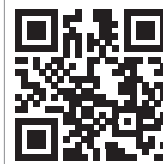
dieser Praxisbegehungen stehen in erster Linie die Hygiene und die Infektionskontrolle. Am genauesten widmen sich die Gutachter der korrekten Aufbereitung von Medizinprodukten – vor allem, ob das vorgeschriebene Aufbereitungsprozedere genau eingehalten und dokumentiert wird. Bausteine sind zum Beispiel die Aufbereitung in Thermodesinfektoren und Sterilisatoren, die Wartung und Instandhaltung von Instrumenten und Geräten, die Validierung der Aufbereitungsgeräte, die Sterilgutlagerung sowie die lückenlose Dokumentation. Außerdem von großer Wichtigkeit sind die Infektionsprävention für Praxisteams und Patienten sowie die Einhaltung von Rechtsgrundlagen. Gerne wird auch überprüft, ob alle Mitarbeiter in die Geräte und Richtlinien unterwiesen sind. Umfangreiche Themengebiete also, die nicht ad hoc erarbeitet werden können. Deshalb gilt es, sich bestmöglich und frühzeitig auf neue Regelungen und eine potenzielle Begehung vorzubereiten.

Doch wenn die Basis nicht stimmt, bricht über kurz oder lang das ganze Konstrukt des Hygienemanagements zusammen. So ist es primär empfehlenswert, über ein gut eingeführtes und etabliertes Qualitätsmanagement in der Praxis zu verfügen, da dies zur verpflichtenden Prämisse in der Umsetzung wird. Die einzelnen Arbeitsanwei-



sungen müssen leicht verständlich sein und klar gegliedert angelegt werden. Um der Betriebsblindheit im wahrsten Sinne des Wortes vorzubeugen, ist es ratsam, Dritte bzw. Praxisfremde einen detaillierten Blick über die Arbeitsanweisungen werfen zu lassen. So kristallisiert sich am schnellsten und einfachsten heraus, ob die Anweisungen unmissverständlich und eindeutig nachvollziehbar sind oder ob noch Optimierungsbedarf besteht.

[Infos zur Autorin]



Ihre Iris Wälter-Bergob
IWB CONSULTING