



HYGIËNEPROTOCOL

1. Algemene hygiëne

De woning van de klant mag niet zodanig vervuild zijn dat de zorgverlener of het zorgverleningsproces wordt geschaad. Wellness Praktijk Therlisana kan de zorg (tijdelijk) weigeren als sprake is van slechte algemene hygiënische omstandigheden.

Als wordt geconstateerd dat de woning te zwaar vervuild is voor het leveren van zorg is actie nodig. Wellness Praktijk Therlisana kan andere instanties inschakelen (o.a. GGD) die kunnen bemiddelen om ervoor te zorgen dat de situatie verbetert, zodat de gewenste zorginzet kan worden gegeven.

Probleemaanpak

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

2. Hygiëne bij het uitvoeren van de werkzaamheden

Bij werkzaamheden die medewerkers van Wellness Praktijk Therlisana bij klanten uitvoeren, staat hygiëne hoog in het vaandel. De uit te voeren werkzaamheden bepalen de maatregelen die nodig zijn om hygiënisch te kunnen werken. In dit protocol wordt voor de verschillende werkzaamheden toegelicht welke maatregelen op het gebied van hygiëne nodig zijn.

Hygiëne aspecten	Onderwerp	Richtlijnen
Persoonlijke hygiëne	infecties bij medewerkers	<ul style="list-style-type: none">• wanneer onder behandeling vanwege infectie, raadpleeg behandelend arts• niet onder behandeling, pleeg overleg met Zorgcoördinator of Teamleider
	kleding	<ul style="list-style-type: none">• draag goed wasbare kleding• draag overschort bij werkzaamheden met water en in vervuilde situaties• draag beschermende kleding bij mogelijkheid van contact met uitscheidingsproducten van cliënt• draag geen open schoeisel
	nagels	<ul style="list-style-type: none">• kortgeknipt, schoon en goed verzorgd• geen kunstnagels
	haarverzorging	<ul style="list-style-type: none">• kort, bijeengebonden of opgestoken haar• baard en snor schoon en kortgeknipt
	sieraden	<ul style="list-style-type: none">• verboden ringen, armbanden en polshorloges te dragen
	zakdoeken	<ul style="list-style-type: none">• gebruik papieren zakdoeken• gooi zakdoek na 1 x gebruik weg• handen wassen na gebruik zakdoek
	handen wassen	<ul style="list-style-type: none">• voor begin werkzaamheden• na bezoek aan toilet• na snuiten neus• na vuil werk• na beëindiging werkzaamheden
Hygiëne in het huishouden	algemene werkvolgorde	<ul style="list-style-type: none">• verwijder eerst het grove vuil• verwijderen dan het droge stof• natte schoonmaakwerkzaamheden uitvoeren• maak gebruikte materiaal schoon en berg het op• gooi werkdoekjes in de was



Hygiëne aspecten	Onderwerp	Richtlijnen
	<ul style="list-style-type: none"> • direct contact 	<ul style="list-style-type: none"> • plaatsen die frequent worden aangeraakt, dienen vaak schoongemaakt te worden: trekker toilet, deur- en lichtknoppen, handdoeken, ed.
	<ul style="list-style-type: none"> • warmte en vocht • luchtverontreiniging (bij rookvorming) 	<ul style="list-style-type: none"> • keuken en sanitaire ruimten verdienen extra aandacht bij het schoonmaken • dagelijks minimaal 15 minuten verluchten van de leef- en woonruimte
	<ul style="list-style-type: none"> • overbrengen besmettingsbronnen 	<ul style="list-style-type: none"> • voor huiskamer, keuken, badkamer en toilet verschillende werkmaterialen gebruiken
	<ul style="list-style-type: none"> • zichtbaar verontreinigde oppervlakten 	<ul style="list-style-type: none"> • oppervlakten die verontreinigd zijn met lichaamsvloeistoffen dienen schoongemaakt te worden met huishoudhandschoenen • na reiniging deze oppervlakten desinfecteren met alcohol 70% of een ander daartoe geschikt geacht middel. • huishoudhandschoenen na contact met lichaamsvloeistoffen desinfecteren
Hygiëne van voedsel en voedselbereiding	<ul style="list-style-type: none"> • voorkomen besmetting voedsel met bacteriën 	<ul style="list-style-type: none"> • was handen goed met water en zeep • raak voedsel zo min mogelijk met de handen aan • gebruik schone hand-, thee- en vaatdoeken • overgiet vaatdoek na gebruik met kokend water of doe hem in de was • zorg voor schoon kookgerei • was schalen, snijplank, blikopener, e.d. meteen na met heet sop • gebruik bij voorkeur een kunststof afwasborstel • vervang het sop bij sterke verontreiniging • doe droogdoek tweemaal per week in de was, bij besmettelijke ziekte dagelijks • maak koelkast (ook zelf ontdooiende) elke maand schoon • zorg voor goede ventilatie in keuken • houd zieke mensen uit de keuken



	<ul style="list-style-type: none"> • Bereiden van voedsel 	<ul style="list-style-type: none"> • houd rauwe producten gescheiden van voedsel wat klaar is om te eten • verhit voedsel, en vooral (gemalen) vlees, door en door • maak gerechten zo kort mogelijk van tevoren klaar • als voedsel warm gehouden moet worden, doe dit zo heet mogelijk • voedselresten direct opruimen in goed gesloten afvalbak • voorkom de kans op infectie met Salmonellabacteriën • bij gebruik van magnetron zonder draaiplateau product enkele malen draaien • laat product uit magnetron even in magnetron staan • als product ervoor geschikt is, tijdens koken enkele malen roeren • magnetron regelmatig reinigen • haal producten zo kort mogelijk van tevoren uit koelkast
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> • Hygiëne aspecten 	<ul style="list-style-type: none"> • Onderwerp 	<ul style="list-style-type: none"> • Richtlijnen
<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • Bewaren voedsel • de temperatuur van de koelkast moet 4°C zijn • in de koelkast moet een goed afleesbare thermometer zijn • ontdooi de koelkast bij ijsafzetting • koop bederfelijke levensmiddelen het laatst en leg deze meteen in koelkast of diepvries • berg voedsel altijd op in koele ruimtes en/of in gesloten potten/bussen/dozen • dek voedsel af, ook in de koelkast met huishoudfolie/koelkastdoos • het bederfelijke levensmiddelen na gebruik meteen (afgedekt) in de koelkast • ontdooi bevroren vlees in de koelkast in een schaal • vries voedsel dat bevroren is geweest, nooit opnieuw in • bewaar geen voedsel in geopende conservenblikken • koop geen gedeukte conservenblikken • gooi conservenblikken die bol staan weg, de inhoud is bedorven • op verpakte producten die <0,5 jaar houdbaar zijn, moet in Nederland een tenminste houdbaar tot (THT)–datum staan. 	