

Haustiere

Grundsätzlich können nur wenige Erkrankungen von Haustieren übertragen werden.

Wenn Sie Ihren tierischen Freund nicht küssen, den direkten Kontakt mit Kot vermeiden und dafür sorgen, daß Ihr Haustier keinen Kontakt zu Lebensmitteln hat, sind die meisten Ansteckungsquellen bereits ausgeschlossen.

Tipps zur Haustierhaltung

- reinigen Sie Futternäpfe täglich
- Futternäpfe und Katzenklos sollten nicht in der Küche untergebracht sein.
- säubern Sie Käfige 1-2x wöchentlich
- reinigen Sie die Katzentoilette regelmäßig mit heißem Wasser und Allzweckreiniger.
- Desinfektionsmittel für den Käfig sollten nur in Absprache mit dem Tierarzt verwendet werden, da sie Ihrem Haustier Schaden zufügen könnten.
- Haustiere sollten ordnungsgemäß gegen Krankheiten geimpft sein.

Für weitere Fragen oder Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Für die nachfolgenden Themen halten wir Informationsblätter für Sie bereit:

- Vorbeugen von Kontrakturen
- Vorbeugung eines Dekubitusgeschwürs
- Vorbeugen von Stürzen
- Soor- und Parontitis Vorbeugung
- Freiheitsentziehende Maßnahmen
- Umgang mit Schmerzen
- Verhalten bei Inkontinenz
- Richtiges Trinken im Alter
- Pflege eines Blasenkatheters
- Umgang mit demenzerkrankten Menschen

Für weitere Fragen oder Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung! Bitte sprechen Sie uns an.



Telefon: 05651-94040

ANSCHRIFT:
Häusliche Krankenpflege Wehretal e.V.
Landstraße 117 • 37287 Wehretal

Telefon: 05651-94040 • Fax: 05651-94042
E-mail: info@pfliegewehretal.de

www.pfliegewehretal.de

INFORMATION

Hygiene im häuslichen Umfeld



Liebe Patienten, liebe Angehörige,
wir möchten Sie darüber informieren, wie Sie mit einfachen Methoden mögliche Übertragungen von Bakterien und Keimen verhindern können. Falls Sie darüberhinaus noch Fragen haben, können Sie uns gerne ansprechen.



Xenia Möller, Pflegedienstleitung der Häuslichen Krankenpflege in Wehretal.

Hygiene im häuslichen Umfeld

Was ist Hygiene?

Unter Hygiene werden vorsorgliche Maßnahmen verstanden, die helfen, eine ungewollte Vermehrung von Bakterien und Keimen zu verhindern, um so eine Ausbreitung von Krankheiten zu verhüten.

► Wieviel Hygiene braucht der Mensch?

Bakterien sind überall vorhanden und nicht in jedem Fall schädlich. Der Mensch ist zum Teil sogar darauf angewiesen.

Im Darm helfen Bakterien bei der Verdauung und auf der Haut bilden sie einen natürlichen Schutz vor krankmachenden Keimen.

Würden wir in einer bakterienfreien Umgebung aufwachsen, könnte unser Immunsystem nicht lernen uns zu schützen.

Gefährdet sind jedoch Menschen, die durch Stress oder Krankheit ein geschwächtes Immunsystem haben. Das betrifft insbesondere Babys, Schwangere und ältere Menschen. Bei Beachtung einiger einfacher Regeln, ist eine gesunde Hygienebalance ohne viel Aufwand und ohne teure Spezialreiniger zu erreichen.

► Wie werden Keime und Bakterien übertragen?

Die Übertragung von Bakterien und Keimen kann durch Kontakt mit befallenen Oberflächen, oder mit infizierten Menschen sowie durch Genuss von Bakterien-/Keimbefallenen Lebensmitteln stattfinden.

Ein hauptsächlichlicher Übertragungsweg von Erregern sind die Hände! Daher schützen Sie sich und andere durch umsichtige Händehygiene!

► Händehygiene

Waschen Sie Ihre Hände möglichst mit Seifenlotion bevorzugt aus dem Seifenspendler

- beim nach Hause kommen
- vor dem Zubereiten von Mahlzeiten
- nach jedem Toilettenbesuch

► Wäschehygiene

Wir empfehlen Ihnen, Handtücher möglichst 2x wöchentlich, Waschlappen möglichst alle 1-2 Tage, Leibwäsche möglichst täglich zu wechseln und bei mindestens 60 Grad zu waschen.

► Allgemeine Hygiene in der Wohnung

Keime finden in feuchtwarmen Räumen ideale Lebensbedingungen. Vergessen Sie nie Ihre Wohnung am Tag mindestens einmal gründlich zu lüften.

Glatte, feucht wischbare Böden sind hygienischer und leichter zu reinigen als Teppichböden.

Richten Sie Ihre Wohnung so ein, dass sie leicht zu reinigen ist.

► Hygiene in Bad und WC

Alle Bereiche in Bad und Toilette möglichst trocken halten.

Den Raum häufig gründlich lüften.

Toilettendeckel nach der Benutzung geschlossen halten.

Handtücher, Waschlappen, Duschvorhänge, Badematten usw. trocken lagern.

► Hygiene in der Küche

Sachgemäße Lagerung von Geflügel, Fisch, Fleisch, Wurstwaren und Eiern. *Das bedeutet:*

- Rohes Fleisch, Geflügel, Eier und Milchprodukte nach dem Einkauf sofort gekühlt aufbewahren, damit die Kühlkette möglichst nicht unterbrochen wird.
- Die Kühlschranktemperatur sollte zwischen 2-6 Grad liegen.
- Für Geflügel und Fleisch immer separate Küchenutensilien verwenden.
- Tiefkühlprodukte im Kühlschrank auftauen und danach sofort verarbeiten. Auftauflüssigkeit wegschütten und Behälter gründlich reinigen.
- Küchengeräte und Utensilien nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
- Benutzte Küchentücher und Schwämme häufig (mind. 2x wöchentlich) wechseln und bei mind. 60 Grad waschen.
- Kühlschrank und Abfalleimer regelmäßig gründlich reinigen.

► Reinigungsmittel

In privaten Haushalten reicht der Einsatz von Allzweckreinigern, Neutral- oder Seifenreinigern vollkommen aus. Mikrofaser- und Kunstfasertücher sowie Mopps leisten gute Dienste und sind leicht sauber zu halten.

So genannte Hygienereiniger oder desinfizierende, keimtötende Produkte und Duftsprays sind nicht nötig und belasten die Gesundheit und Umwelt.