

# HAUSWIRTSCHAFT HAT SCHLÜSSELROLLE IN DER HYGIENE

Risiko-, Notfall- und Ausbruchsmangement sind Aufgaben für Hygienebeauftragte, auch für Hauswirtschafts-, Pflegedienst- und Küchenleitung.

**Man wird sich auf keine Abenteuer einlassen, sondern auf die Karte der Sicherheit setzen.**

**D**ie letzten zwölf Monate haben gezeigt, wie existenziell aktuelles hauswirtschaftliches Hygienewissen und ihre Strategien zur Steuerung der hygienerelevanten Prozesse und Besicherung der Klientenbedürfnisse einerseits und andererseits das Aufrechterhalten der betrieblichen Versorgungssituation ist.

Viele Normen fordern ein profundes Hygienewissen der Berufsgruppen ein. Doch ist es nicht selbstverständlich, dass sich Küchen- und Hauswirtschaftsverantwortliche entsprechend weiterqualifizieren dürfen bzw. in die Hygiene-teams oder Kommissionen berufen wird. Aus hauswirtschaftlicher Sicht sehr bedauerlich, dass diese Berufsprofession in den Rechtsgrundlagen, als maßgebliche Instanz für die Hygienesicherheit, nicht explizit erwähnt wird. Und doch haben gerade hauswirtschaftliche Führungskräfte gezeigt, dass sie es sind, die in den vergangenen zwölf Monaten die Grundhygienemaßnahmen und Versorgungssicherheit sichergestellt haben. Hygienebeauftragte für die Hauswirtschaft verfügen über wichtige Hygienekompetenzen, denn sie sind es, die alle nicht pflegeassoziierten hygiene-relevanten Aufgaben in Krisenzeiten managen.

Die entsprechenden Rechtsgrundlagen fordern ein prospektives Risikomanagement, Gefahrenanalysen und Identifikation der möglichen Schadensausmaße. Der Ausfall von Lieferketten-systemen zu Beginn der Pandemie hat deutlichst gezeigt, dass in den meisten Einrichtungen, egal welcher Art, in der Vergangenheit keine entsprechenden Risikoerhebungen durchgeführt wurden und Maßnahmenpläne schubladenfertig vorlagen. Der Nationale Pandemieplan Teil 1 enthält alle Hinweise, wie man sich hätte vorbereiten können. Sicher, rückblickend ist man immer schlauer, aber Lernen aus negativen Erfahrungen ist nicht die cleverste Methode, zukünftige Risiken zu erkennen und Gegenstrategien zu entwickeln. Doch genau hier hat Hauswirtschaft gezeigt, was sie kann: koordinieren, kontrollieren, kooperieren, kreative Lösungen finden und umsetzen, um Sicherheit für Klienten wie auch für Mitarbeitende im Rahmen der Möglichkeiten zu schaffen.



M. Christine Klöber

Und so bleibt zu hoffen, dass die politisch anerkannte Systemrelevanz der Hauswirtschaft nicht nur ein Strohfeuer war und im realen Alltags- und Arbeitsdasein diese Wertschätzung der hauswirtschaftlichen Kompetenzen und ihres Hygiene-Know-hows in der postpandemischen Zeit Bestand hat. Und im Innenverhältnis Einvernehmen darüber besteht, dass haus- und küchenverantwortliche Leitungskräfte sich selbstverständlich qualitativ hochwertig in Hygienefragen fortbilden können und dürfen, z.B. zur Hygienebeauftragten für Pandemie-management.

Krisen bedeuten immer auch Chancen für die Zukunft. Wir sollten unsere nutzen!

Entsprechende Fortbildungen bietet u.a. die InVia-Akademie in Paderborn an. Informationen unter [www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de).

M. Christine Klöber  
KlöberKASSEL, Wissen für die Hauswirtschaft