

Hygiene im Gesundheitswesen Neuigkeiten und Besonderheiten

Inhaltsverzeichnis

1. Hygienetipp: Patienten mit *C. difficile*-Infektionen
2. 4MRGN *K. pneumoniae*: Ausbruch in Mecklenburg-Vorpommern
3. Salmonellen: häufigster Erreger von Lebensmittelinfektionen

1. Hygienetipp: Patienten mit *C. difficile*-Infektionen

Im aktuellen Hygienetipp der Deutschen Gesellschaft für Krankenhaushygiene (DGKH) fassen die Hygieneexperten rund um den bekannten Krankenhaushygieniker Walter Popp die wesentlichen Inhalte der neuen KRINKO-Empfehlung zum Umgang mit Patienten mit *Clostridioides difficile*-Infektionen (CDI) zusammen.

Die Autoren weisen darauf hin, dass die nachfolgenden Empfehlungen sich ausschließlich auf den Nachweis Toxin-bildender CDI- Stämme beziehen.

Die wesentlichen Empfehlungen lauten wie folgt:

- Alle stationären Patienten im Alter von ≥ 2 Jahren mit Durchfall und Verdacht auf eine infektiöse Ursache sollen auf *C. difficile* untersucht werden.
- Bei Verdacht auf oder bestätigter CDI: Isolierung im Einzelzimmer mit eigener Nasszelle. Eine Kohortierung darf nur im Ausnahmefall nach Risikoabsprache mit der Krankenhaushygiene erfolgen. Eine Isolierung muss für mindestens 48 Stunden nach Ende der Durchfallsymptomatik aufrechterhalten werden.
- Beim Betreten des Zimmers langärmeligen Schutzkittel und Einmalhandschuhe anlegen. Ebenso sollen isolierte Patienten und Besucher in die notwendigen Hygienemaßnahmen eingewiesen werden.
- Täglich laufende Desinfektion mit Konzentration und Einwirkzeit des Flächendesinfektionsmittels entsprechend bakterizider/levurozider und sporizider Wirksamkeit. Die Durchführung der Schlussdesinfektion muss in sporizider Konzentrations-Zeit-Relation erfolgen.
- Es sollten Ohr- anstatt rektaler Thermometer verwendet werden.

Weiterführende Links:

<https://www.krankenhaushygiene.de/informationen/hygiene-tipp/hygienetipp2019/731>

https://www.hygs.de/content/news/20191001-hygs-hygiene-news-september-2019/2019_09b-anhang-cdi-empfehlung.pdf (unsere praxisnahe Zusammenfassung der KRINKO-Empfehlung)

2. 4MRGN K. pneumoniae: Ausbruch in Mecklenburg-Vorpommern

Im Zeitraum von Juni bis Oktober 2019 kam es in vier Kliniken in Mecklenburg-Vorpommern zu einem Ausbruch nosokomialer multiresistenter Klebsiella pneumoniae Kolonisationen. Bei fünf der insgesamt 17 primär kolonisierten Patienten entwickelte sich in der Folge eine Infektion.

Nach Angaben des Robert-Koch Instituts handelte es sich um das erste nosokomiale Ausbruchereignis in Deutschland, das durch K. pneumoniae des Stammes ST307, der die Carbapenemase NDM-1 und OXA-48 produziert, hervorgerufen wurde. Dieser Stamm zeigt erhebliche Resistenzen gegenüber sämtlichen Antibiotika.

Im aktuellen Fall sei eine Erregerabtötung nur durch eine Kombinationstherapie mit Chloramphenicol, Tigecyclin und Cefiderocol möglich gewesen. Synergistisch wirksam sei außerdem die Kombination aus Aztreonam plus Ceftazidim-Avibactam gewesen.

Die Forscher weisen Mitarbeiter in Kliniken und Laboren darauf hin, besonders aufmerksam in Bezug auf K. pneumoniae zu sein, um multiresistente Infektionen früh zu identifizieren und geeignete Maßnahmen zu initiieren, sodass Weiterverbreitungen dieser Erreger verhindert werden können.

Weiterführender Link:

<https://www.aerztezeitung.de/Medizin/Ausbruch-von-multiresistenter-Klebsiella-405437.html>

3. Salmonellen: häufigster Erreger von Lebensmittelinfektionen

Aus einer aktuellen Veröffentlichung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) geht hervor, dass europaweit fast jeder 3. lebensmittelbedingte Krankheitsausbruch auf Salmonellen zurückzuführen sei.

Im Jahr 2018 vermeldeten die EU-Mitgliedstaaten insgesamt 5.146 lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche mit mehr als 48.000 betroffenen Menschen. In 67% der Ausbrüche konnten Salmonellen als infektiöser Erreger identifiziert werden. In Deutschland wurden im vergangenen Jahr insgesamt 13.239 bestätigte Salmonelleninfektionen erfasst. Seit 2009 sind die Gesamtzahlen rückläufig.

Salmonellen werden meist über tierische Produkte wie Eier oder Geflügel auf den Menschen übertragen. Durch adäquate Hygienemaßnahmen, wie z.B. das konsequente Einhalten der Kühlkette bei kühlpflichtigen Speisen sowie das vollständige Durcherhitzen vor dem Verzehr, sind lebensmittelbedingte Infektionen jedoch gut vermeidbar.

Weiterführende Links:

<https://www.aerztezeitung.de/Medizin/Salmonellen-am-haeufigsten-schuld-an-Krankheitsausbruechen-405017.html>

<https://www.aerzteblatt.de/treffer?mode=s&wo=17&typ=1&nid=108138&s=hygiene>

Bitte beachten Sie, dass dieses Informationsschreiben eine individuelle Beratung nicht ersetzen kann! Eventuelle Änderungen, die nach Ausarbeitung dieses Informationsschreibens erfolgen, werden erst in der nächsten Ausgabe berücksichtigt. Trotz sorgfältiger und gewissenhafter Bearbeitung aller Beiträge übernehmen wir keine Haftung für den Inhalt.

Kommentare in kursiv.