

INTERNACIONAL

PROconcept

Guía para residencias de ancianos y centros asistenciales



ENFOQUE

Antiséptico

CONSEJOS
PRÁCTICOS

¡Así es la higiene correcta!

Higiene en fregaderos y lavanderías



¿Por qué es tan importante una buena higiene?

ENFOQUE
Antiséptico
CONSEJOS PRÁCTICOS

Virus y bacterias siguen protagonizando los titulares, sobre todo cuando infectan a las personas. A diario existe un gran peligro de que esto pueda suceder. Especialmente donde hay muchas personas que viven y trabajan juntas. Es probable que esta sea la razón por la que a menudo te haces la pregunta: ¿cómo puedes proteger a los residentes y empleados frente a una infección causada por microorganismos? Por ese motivo queremos dedicar esta publicación a tratar de forma exhaustiva el tema de la higiene. Hemos recopilado muchos consejos, sugerencias y ejemplos para que tus residentes y empleados permanezcan sanos. Contamos con expertos como el Prof. Dr. Günter Kampf (página 12) o el Prof. Dr. Benjamin Eilts (página 14) y hemos visitado el Haus am Buchenhain en Mönchengladbach-Rheydt (página 6). En lugares como este, la higiene es una misión para todos los empleados, no solo al lavar las prendas, sino también al lavar los platos. Dado que la higiene tiene numerosos aspectos, para no perder ninguno de vista, hemos recogido los diez consejos más importantes en un póster en el interior de la revista (página 10). Recomendamos recortarlo y colgarlo en algún lugar donde sirva de recordatorio. Todos los consejos son útiles para lograr una buena higiene.

Andreas Barduna

Andreas Barduna
Dirección Área de negocios Professional
Sales, Service, Marketing

16 MALHECHORES PRESENTADOS



04 LAVAR DE FORMA HIGIÉNICA

10 USAR CONSEJOS



14 CONOCER LAS TENDENCIAS

Contenido

SER MEJORES

MISIÓN HIGIENE 04
Cómo aplicar la higiene a diario en fregaderos y lavanderías

CONOCIMIENTOS PRÁCTICOS

DIEZ CONSEJOS PARA EL TRABAJO COTIDIANO 10
De un vistazo: qué hay que tener en cuenta en la práctica

MINÚSCULOS MALHECHORES 16
¿Qué enfermedades pueden estar causadas por patógenos?

EN FORMA PARA EL FUTURO

¿SABÍA QUE...? 12
Para saber más sobre virus, bacterias y hongos y sus efectos

FEUCHTKEIME & CO. 14
¿Dónde sigue habiendo problemas de higiene?

ACTUALIDAD

CONSEJO PARA LOS CUIDADOS 19
¿Por qué debería lavar los edredones y almohadas con regularidad?

AVISO LEGAL

Miele & Cie. KG www.miele-professional.com | Dirección de proyectos (V. i. S. d. P.): Michael Arendes, Johannes Baxpöhler | Autor: TERRITORY Content to Results GmbH, Carl-Bertelsmann-Str. 33, 33311 Gütersloh, Teléfono: 05241 23480-50, www.territory.de | Dirección de proyectos: Julia Lempke | Diseño gráfico: Redacción: Michael Siedenhans (Ltg.), Jochen Büttner, Nadine Laumann | Ilustraciones: Carola Renneke, Christoph Sobich | Imprenta: Hermann Bösmann Medien und Druck GmbH & Co.KG, Ohmstr. 7, D-32758 Detmold | Imágenes: AdobeStock: pág. 1, Getty Images: pág. 3, 10-11, 18, Miele: pág. 2, 20, tipos de ropa: pág. 19, Privat: pág. 13, 18, Jörg Sängler/TERRITORY: pág. 3, 14, Thorsten Scherz/TERRITORY: pág. 3, 4-9, Dana Zeber-Purcz: ilustraciones pág. 3, 16-17

Si cambia la dirección para recibir PROconcept gratis o ya no desea recibirla en el futuro, envíenos un correo electrónico a proconcept@miele.de



La hora de comer en el comedor principal: punto de encuentro para aquellos residentes que no comen en las zonas de estar.

Hay dos cosas que son muy importantes para las personas que pasan su jubilación en una residencia de ancianos: buena comida y ropa limpia. Una es tan importante como la otra: para la autoestima de los residentes y una vida digna y respetuosa. Eso es exactamente lo que se entiende en el Haus am Buchenhain en Mönchengladbach. El cometido diario para los 230 empleados de esta residencia de ancianos es cuidar, atender y proteger a sus 178 residentes. En este caso, la higiene tiene gran importancia en todas las áreas: la limpieza de las habitaciones, la preparación de la ropa y también al lavar los platos.

Individual y regional

«En nuestra residencia, valoramos mucho el cuidado individualizado y la comida variada», dice Beate Wittland, gerente de la residencia que desde 1967 lleva gestionando la Innere Mission Rheydt cerca del bosque urbano Mönchengladbach-Rheydt. «A diario preparamos todo fresco y lo hacemos sin productos precocinados. Por eso, principalmente compramos los alimentos a proveedores regionales». A la hora de comer, se ofrecen incluso dos menús. La comida se sirve en el comedor principal, ubicado en la planta baja, o en los pequeños comedores más accesibles de cada una de las plantas. Al menos cuatro

Un lugar de encuentro: el nuevo patio interior de la casa en Buchenhain.



LA MISIÓN DE LA **HIGIENE**

La limpieza y la higiene son una señal de respeto por las personas mayores y las personas que necesitan cuidados. El Haus am Buchenhain en Mönchengladbach-Rheydt muestra cómo se pone en práctica a diario.



«Los resultados de lavado son excelentes», afirma la asistente de enfermería Miriam Cuypers (1). Incluso los lavavajillas Freshwater limpian de forma higiénica los pastilleros de plástico (2) sin que se formen sedimentos (3).

veces al día: desayuno, comida, café y cena. Los utensilios que deben lavarse son, por tanto, grandes y voluminosos y deben limpiarse a diario de forma higiénica. ¿Cómo se consigue eso?

Rápido, higiénico y variable

La respuesta es limpiando la vajilla de forma descentralizada. En cada una de las siete plantas de la residencia hay una cocina en la que se lavan los platos inmediatamente después utilizarlos. Por lo general, esto ocurre al menos entre ocho y diez veces al día, e incluso 15 veces en algunas plantas. Todo ello es posible porque en todas las co-

cinas se utilizan lavavajillas Freshwater de Miele Professional (PG 8059 Hygiene). Están equipados con programas cortos, que permiten tener la vajilla lista de nuevo normalmente en 10 minutos, porque se lavan a una temperatura de 85 grados y se realiza un cambio de agua después de cada fase de lavado. «Para nosotros, esto vale su peso en oro», dice la asistente de enfermería Miriam Cuypers. «Hemos terminado de lavar todo rápidamente y el resultado es muy bueno: incluso se limpian los pastilleros de plástico y no se forman sedimentos». Además: «Todo cabe en el lavavajillas, incluso las grandes cafeteras», afirma

NÚMEROS Y HECHOS

178

Residentes

que viven en su mayoría en habitaciones individuales. Las pocas habitaciones dobles están habitadas por parejas.

7

Lavavajillas Freshwater

que se utilizan al menos de ocho a diez veces al día en las cocinas de las zonas de estar.

20

Los trabajadores

trabajan solos en el equipo de limpieza y lavandería.



» *Los nuevos lavavajillas Freshwater son fáciles de utilizar y muy económicos.*

Alex Schulteis, supervisor de los técnicos de la residencia

Cuypers. La razón es el cesto superior que puede cambiarse dependiendo de los utensilios.

Dosificación óptima y eficiente

El supervisor de los técnicos de la residencia, Alex Schulteis, también está encantado con los lavavajillas: «Es posible familiarizarse con ellos en poco tiempo, su manejo es muy sencillo. También son eficientes, ya que el módulo de dosificación conectado dosifica de manera óptima el detergente líquido y el abrillantador y, de esta forma, se logran muy buenos resultados de limpieza». Controla periódicamente los módulos y los suministra si es necesario. El personal de asistencia ya no tiene que encargarse de esto. No obstante, la mayor ventaja ha sido la fiabilidad de las máquinas. «No he recibido ninguna queja de mis empleados sobre deficiencias técnicas desde que nos decidimos por los nuevos lavavajillas Freshwater», señala Beate Wittland. De esto se han beneficiado, sobre todo, los residentes; alrededor del 80 por ciento de ellos tenían algún tipo de demencia, según la gerente. «Ahora el personal de asistencia tiene más tiempo para atender y cuidar a los residentes, ya que las máquinas funcionan a la perfección».



CONSEJO

EL MÓDULO DE DOSIFICACIÓN

Los lavavajillas con sistema Freshwater garantizan resultados de lavado perfectos y un nivel de higiene muy alto, ya que lavan los utensilios a la temperatura adecuada y el módulo de dosificación conectado (a la izquierda) dosifica detergente líquido y abrillantador de manera óptima y en el momento oportuno.

**BEATE WITTLAND**

es desde 1996 gerente de la residencia evangélica de ancianos Haus am Buchenhain, en la localidad de Mönchengladbach-Rheydt

” *Ahora, el personal vuelve a tener más tiempo para los huéspedes.*

ENTREVISTA

Hace cinco años decidió equipar sus cocinas con lavavajillas Freshwater. ¿Por qué lo hizo? Se debe al hecho de que hemos cambiado el sistema en nuestra residencia: antes, toda la vajilla se lavaba en la cocina principal. Sin embargo, muchos de nuestros residentes necesitan ayuda para comer o tienen dificultades para acceder al comedor principal. Ahora, los atendemos en los pequeños comedores de sus respectivos grupos. Por ese motivo, debemos limpiar la vajilla allí. Cualquier otra cosa no habría tenido sentido por razones logísticas.

¿Por qué eligió Miele? Cuando los grupos eran aún más pequeños, pensábamos que bastaría con lavavajillas domésticos normales. Pero en la práctica, necesitábamos una nueva máquina cada dos años para cada zona de estar. No bastaba con las máquinas domésticas. Por eso, decidimos saltar de categoría y optar por los lavavajillas industriales. Porque en nuestra residencia solo podemos permitirnos los mejores productos, ya que resultan los más baratos a largo plazo.

¿Y qué tal ha sido la experiencia con los lavavajillas Freshwater? Lo más importante es que ya no hay quejas. El resultado de lavado es inmejorable. Pero lo que sigo oyendo del personal son dos cosas: los programas cortos son fantásticos. De esta forma, es posible lavar hasta 15 veces al día. Todo funciona rápido. También destaca la

dosificación, que ahora es automática. Todos los empleados que utilizan los lavavajillas están encantados con ellos.

¿El personal tuvo que formarse para utilizar los nuevos lavavajillas? Los técnicos de la residencia sí que fueron formados por Miele para conocer los aparatos, y estos enseñaron al personal de asistencia y cocina.

Volvamos a los programas cortos. ¿El personal de asistencia ahorra tiempo con ellos? ¡Sin duda! Resulta muy positivo: cuando el personal de asistencia obtiene la ayuda necesaria gracias a contar con buenos aparatos, tiene más tiempo para atender a nuestros huéspedes. Antes los empleados tenían que lavar a mano los frascos pequeños para administrar medicamentos.

¿También cumple mejor con las crecientes exigencias de higiene gracias a los lavavajillas Freshwater? Esa fue una de las razones. Debido a sus programas, los aparatos cumplen los exigentes requisitos de higiene que ocupan un lugar destacado en nuestra agenda en nuestra residencia. Por ejemplo, nuestra agua corriente se somete a controles anuales. El resultado es óptimo: no tenemos legionela. Además, nuestro plan de higiene incluye que tengamos un botiquín de emergencia listo en cada zona de estar si se propagan los norovirus. Estamos en una posición perfecta en materia de higiene, también gracias a los aparatos en los fregaderos y la lavandería.

Limpieza e higiene: ¡fantástico!

La fiabilidad es una de las razones por las que la residencia confía en Miele para su servicio de lavandería interna. Martina Flörtert dirige un equipo de seis empleados que se encargan del proceso completo de lavado, secado, planchado y preparación de la ropa de los residentes, de los empleados y la de cama. Se utilizan tres máquinas de carga frontal (2 x 32 kg, 1 x 18 kg), equipadas con programas de higiene para la desinfección térmica y químico-térmica, y dos secadoras con una capacidad de hasta 13 kg. En el sótano, el equipo de lavandería plancha la ropa de cama en una calandra de 2,10 metros de ancho (PM 1421): todos los servicios de lavandería se realizan de forma interna, lo que encaja con la filosofía de la residencia de utilizar su propio personal en todo momento. Lo mismo ocurre con la limpieza básica y de mantenimiento de las instalaciones. El equipo de Elke Krall limpia las instalaciones sanitarias todos los días de trabajo y las habitaciones de los residentes al menos una vez a la semana, y con mayor frecuencia si es necesario. Las fregonas y los textiles de limpieza utilizados se lavan en una lavadora diseñada especialmente para edificios: la PW 418 Mopstar 180. Está equipada con programas de desinfección térmica y químico-térmica que garantizan la seguridad higiénica según el RKI.

Casi una décima parte de los empleados del Haus am Buchenhain trabaja en el equipo de limpieza o de lavandería. Esto demuestra la importancia que le dan al tema de la limpieza y la higiene. Y los residentes lo valoran. En una evaluación de MDK realizada el año pasado, los residentes elogiaron la calidad de la comida, la ropa y la higiene. La residencia obtuvo una calificación general de «muy bueno»; en otras palabras: ¡misión higiene cumplida! //



El equipo de limpieza y de lavandería en acción: Elke Krall llena la máquina Mopstar con prendas para limpiar.

LISTA DE COMPROBACIÓN DE LA LAVANDERÍA DEL HAUS AM BUCHENHAIN**Tipos de ropa**

- Ropa plana (ropa de cama, mantelería, ropa para planchar, etc.)
- Toallas de rizo
- Ropa exterior (prendas de los residentes)
- Prendas de servicio

Transporte del área residencial a la lavandería

- Sí No

¿Se recoge la colada de los residentes en bolsas personales?

- Sí No

Separar los tipos de ropa

- Ropa plana y toallas de rizo
- Ropa de los residentes/ropa de servicio

Escaneo de entrada de las prendas de los residentes

- Sí No

Escaneo de salida de las prendas de los residentes

- Sí No

Clasificación de las prendas de los residentes

- Sí No

Lavar en

- Máquina de carga frontal con esclusa de construcción
- Lavadora de lado contaminado/descontaminado con separación espacial

Tipo de calentamiento

- Vapor Gas
- Eléctrica Solar

Proceso de lavado especial

- P. ej., WetCare (limpieza húmeda)
- Especiales: tratamiento de paños y mopas

¿Se plancha?

- Sí No

HIGIENE: FÁCIL Y SENCILLO

Los empleados en asilos y residencias de ancianos se ocupan del bienestar de los residentes. Pero ¿cómo se protegen ellos mismos de los virus y las bacterias? Por ejemplo, con los siguientes 10 consejos de higiene básica.

1

¡Hacer una estricta distinción entre lo contaminado y lo descontaminado!

La ropa lavada no debe mezclarse con la ropa sucia ni entrar en contacto con aparatos u objetos que se hayan utilizado para lavar ropa sucia y que no se hayan limpiado y desinfectado.

Al pasar al lado descontaminado, es necesario desinfectar las manos de forma higiénica; los guantes y la ropa de protección también deben desecharse.

2

Es mejor volver a desinfectarse las manos

Más de las tres cuartas partes de todas las enfermedades contagiosas se transmiten a través de las manos. Los gérmenes penetran en el cuerpo a través de las membranas mucosas o con la comida.

Un lavado minucioso y periódico de las manos reduce al mínimo el riesgo de infección.

5

La confidencialidad no es una virtud

Con el debido cuidado, puede haber deficiencias en materia de higiene, por ejemplo, en el caso de cambios en los procesos o compañeros sin experiencia. Constituyen un peligro potencial de infección.

Trata de inmediato las deficiencias en materia de higiene identificadas con los compañeros y supervisores.

8

Poner las máquinas a temperatura con regularidad

Si los lavavajillas o las lavadoras funcionan a temperaturas inferiores a 60 °C durante mucho tiempo, pueden acumularse patógenos no deseados dentro del aparato.

Los programas de higiene o las temperaturas de lavado superiores a 60 °C evitan las biopelículas o la formación de gérmenes.

3

Aire puro, trabajo saludable

Lo que es bueno en casa también resulta aplicable a las instalaciones de la residencia: en un clima interior cerrado, la cantidad de microorganismos puede aumentar de forma significativa. Por el contrario, una ventilación regular sí ayuda.

Abrir las ventanas tres o cuatro veces al día durante diez minutos. Así, se garantiza un aire saludable.

6

El procedimiento de prueba «ProHygiene» comprueba el contenido de gérmenes

Los procesos y detergentes de lavado desinfectante deben estar perfectamente coordinados para ofrecer una protección segura. Una prueba de higiene como parte del mantenimiento aporta información.

Con el procedimiento de prueba «ProHygiene» estarás seguro a la hora de desinfectar la ropa.

9

Vacunación contra la gripe: un pequeño pinchazo, pero un gran efecto

Aunque los empleados no tengan contacto directo con los residentes, existe un mayor riesgo de contraer el virus de la gripe, sobre todo en residencias de ancianos.

La vacunación anual contra la gripe ofrece una protección segura contra esta infección peligrosa.

4

No ignorar nunca las normas de higiene

Los empleados pueden transportar bacterias y virus a sus hogares o llevarlos al trabajo desde allí. Por tanto, cualquier descuido con la higiene supone un riesgo para todos los implicados.

Aunque a veces sea engorroso y lleve tiempo, deben respetarse las normas de higiene.

7

Un bonito riesgo: las uñas pintadas

Las uñas largas o pintadas resultan difíciles de limpiar. La suciedad es difícil de detectar, las uñas más largas también dan más espacio a los patógenos.

Es más práctico y seguro tener las uñas cortas y sin pintar.

10

No lavar la ropa de trabajo en casa

¡El cuidado de la ropa de trabajo en el ámbito doméstico es un riesgo! Los electrodomésticos no garantizan un tiempo de mantenimiento de la temperatura definido como el que se requiere para la desinfección.

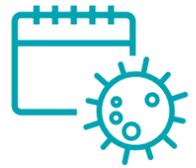
El cuidado adecuado en un servicio de lavandería interna equipada con lavadoras profesionales es la base para una desinfección segura.

¡Póster para recortar!

También disponible para descargar en: www.miele.de/proconcept

¿SABÍAS QUE...?

la mayoría de las bacterias son completamente inofensivas para los humanos y los virus son resistentes a los antibióticos? El especialista en higiene, el Prof. Dr. Günter Kampf, nos habla acerca de los microorganismos y sus efectos.



¿Es normal contraer el virus de la gripe dos o tres veces al año?

Esto puede suceder, pero es la excepción. Si te infectas con un determinado virus de la gripe, el cuerpo produce anticuerpos contra ese virus. Sin embargo, si entras en contacto con otro virus de la gripe después de que se haya curado, el cuerpo puede no tener anticuerpos contra ese nuevo virus. Por tanto, puede ocurrir que no solo contraigas la gripe viral una vez al año.



¿Qué sucede en el cuerpo humano cuando se infecta con un virus o una bacteria?

Normalmente, la bacteria o el virus es reconocido como extraño por el cuerpo humano. Como resultado, el sistema inmunitario empieza a formar anticuerpos específicos, es decir, anticuerpos dirigidos a la bacteria o virus específicos. Al mismo tiempo, la respuesta inmune se estimula a través de determinadas células inmunológicas. En ambos casos contribuyen a alejar al invasor y proteger el cuerpo todo lo posible.

¿Cuál es la diferencia entre virus y bacterias?



A veces, los virus son partículas infecciosas resistentes a los antibióticos. Son significativamente más pequeños que las bacterias, no tienen su propio metabolismo y siempre necesitan una célula huésped para propagarse. Por otro lado, las bacterias son microorganismos unicelulares que no dependen de un huésped. La mayoría de las bacterias son completamente inofensivas para los humanos e incluso sumamente importantes. Entre ellas se incluyen las bacterias intestinales, que guían el proceso de descomposición de los alimentos. Muchas de estas bacterias no son resistentes a los antibióticos que pueden usarse para tratar infecciones bacterianas.

¿Con qué rapidez puedes infectarte?



Puede ocurrir muy rápido. Si el agente infeccioso se ha transmitido «con éxito» en cantidades suficientes, comienza el período de incubación en el que se desarrolla la infección. En el caso del norovirus, la diarrea puede producir vómitos al cabo de unas horas. Con la gripe viral, normalmente solo se retrasa unos días antes de que aparezcan los primeros síntomas.

¿Cómo se transmiten los virus y las bacterias?



Los virus o bacterias que provocan infecciones a menudo se transmiten a través de contactos directos. Si un residente con un resfriado o un grupo de virus vive en un hogar de 5 miembros, las gotas de tos que contienen virus o el contacto con las manos pueden transmitir de forma directa los virus a las membranas mucosas o las manos de compañeros de casa sanos. La segunda vía de transmisión más común es el contacto indirecto. Así, se contamina un objeto o una superficie (p. ej., la mesita de noche al toser o el asiento del baño en caso de diarrea). El agente infeccioso también puede transmitirse al tocar la superficie contaminada con las manos de residentes o empleados sanos.

Tras una infección por norovirus, solo tienes inmunidad al virus durante un corto período de tiempo. En el caso de los norovirus, también hay una gran variabilidad en el genoma. En la actualidad, se conocen cinco genogrupos, de los que dos de estos pueden dividirse en al menos 20 genotipos. Por tanto, se considera que es posible infectarse con diferentes norovirus varias veces al año.



¿Es posible infectar con el norovirus con mayor frecuencia?

¿Cómo puedes librarte de los patógenos?



Esto ocurre normalmente por sí solo, ya que las propias defensas del cuerpo luchan contra el patógeno. El cuerpo tiene incluso sus propios fagocitos que eliminan biológicamente los componentes extraños. Sin embargo, en el caso de los virus del tracto gastrointestinal, como los norovirus, puede llevar más tiempo hasta que no se excreten más norovirus en las heces. Esta situación puede prolongarse hasta 60 días. Por eso es importante, sobre todo después de superar una infección por norovirus, mantener una higiene básica para evitar una propagación mayor. Esto incluye lavarse bien las manos después de usar el baño. Esta recomendación afecta a todos los empleados.



¿Cuál es la mejor manera de protegerse de la infección en una residencia de ancianos?



Depende de qué infección sea, de quién se trate y cómo se transmita habitualmente. Dos ejemplos: un empleado tiene síntomas de una gripe viral y sigue trabajando porque, de todos modos, la ratio de trabajo no es muy grande. Al toser y oler, el virus puede transmitirse a otros empleados, residentes y superficies a través de gotas que contienen virus. La mejor protección en este caso es no trabajar con una infección contagiosa para no poner en peligro a los compañeros o residentes. Otro ejemplo es la infección por norovirus de un residente. Es importante asegurarse de que los residentes únicamente utilicen su propio baño si es posible. Para la desinfección de manos y superficies contaminadas, en el caso de los norovirus, solo deben emplearse soluciones que tengan eficacia comprobada contra los norovirus (begrenzt viruzid plus). Y en caso de contacto previsible con material contaminado, es importante el equipo de protección personal de los empleados para evitar la contaminación.

“ La higiene de las manos es fundamental para evitar la transmisión.

PROF. DR. GÜNTER KAMPF

Especialista en higiene y medicina medioambiental y profesor asociado de higiene y medicina medioambiental en la Facultad de Medicina de la Universidad de Greifswald. Es editor del libro especializado «Compendio de higiene de manos» y ha publicado artículos sobre temas de higiene en numerosas revistas internacionales.

Para más información:

www.guenter-kampf-hygiene.de



Desde 2017, el Prof. Dr. Benjamin Eilts enseña Ciencias Naturales en la Universidad Albstadt-Sigmaringen. Con anterioridad, había sido Senior Product Manager para la empresa Dr. Schnell Chemie GmbH.

¿DÓNDE SIGUE HABIENDO PROBLEMAS DE HIGIENE?

Hoy en día, las lavanderías internas lavan en su mayoría siguiendo las recomendaciones del RKI o la VAH. ¿Es todo realmente tan higiénico? A primera vista, sin duda alguna. Sin embargo, cada vez más veces descubrimos que la contaminación en el agua de aclarado para prendas como fregonas y paños de limpieza es extremadamente elevada. ¿Y esto por qué? A través de las tuberías de agua penetran gérmenes húmedos que son extremadamente resistentes al calor y al frío. Estos gérmenes se depositan en

las mangueras de las lavadoras y forman una biopelícula con bacterias que pueden contaminar el agua y la ropa. Si las fregonas y paños de limpieza lavados se guardan en un lugar húmedo, las bacterias pueden propagarse.

¿Qué se puede hacer al respecto? Lo más óptimo sería secar las fregonas y los paños de limpieza de inmediato. Este proceso aumenta la carga de trabajo y tiempo y conlleva requisitos adicionales, desde la situación estructural

hasta el manejo profesional. Muchas residencias no pueden poner en práctica todo esto. Por ello, en la actualidad es objeto de debate si conservar estas prendas con sustancias antibacterianas para que puedan guardarse en un lugar húmedo. Algunos dicen que no funciona para nada, mientras que otros sostienen que funciona si se controla.

¿Y qué pasa con la ropa clásica? En este aspecto, las lavanderías internas tienen un buen control de la higiene. En Alemania, se lava con productos enumerados por el RKI o la VAH, mientras que otros países ya utilizan productos conforme a la norma general EN 14885. Dentro de poco las lavanderías tendrán que utilizar los desinfectantes autorizados para esta norma. Pero hoy en

” El nuevo reglamento sobre biocidas podría originar brechas en la higiene.

día nadie sabe si estos nuevos desinfectantes realmente funcionan contra los virus, gérmenes y bacterias. Ya no se permitirán principios activos probados, como el formaldehído o el etanol, que se emplean en la desinfección de salas, aparatos y superficies. Este es un problema grave, ya que podría originar brechas en la higiene.

¿Cómo debe responder la dirección de una residencia? Lo más importante para mí es una buena formación del personal. Cuanto mejor sea la formación del personal, mejor funcionará la higiene. El personal debe estar instruido sobre los aspectos más importantes en cuanto a la higiene. Esto también se aplica a los nuevos aparatos que rara vez se analizan desde un punto de vista higiénico. Un ejemplo son los lavavajillas de las zonas de estar. Por lo general, son electrodomésticos normales que pueden limpiar de forma rápida la vajilla a 30 grados, y los vasos con pitillo o la cubertería para las personas que padecen demencia no pueden prepararse de manera tan higiénica como resulta necesario.

¿Existen nuevas tendencias en la higiene de la ropa? ¡Sí, claro! Cada vez son más los procesos de lavado de 40 grados con efecto virucida. Esto tiene muchas ventajas para una lavandería interna. Puedes ahorrar mucha energía y emplear menos esfuerzo para clasificar la ropa, ya que puede lavar la ropa

contaminada junto con la ropa no contaminada. El proceso de desinfección en frío, una desinfección con divisores de oxígeno (peróxidos) durante el aclarado posterior, resulta cada vez más popular. También podría desinfectar la seda y la lana. Debido a las normas europeas, este proceso también se utilizará en lavanderías internas en Alemania. //

HIGIENE: ¿QUÉ ES QUÉ?

La norma EN 14885

La eficacia de los biocidas ya se evalúa y aplica de conformidad con la normativa europea (EN). La norma **EN 14885** se aplica a productos que se usan para el tratamiento contra estos microorganismos: bacterias vegetativas, esporas bacterianas, levaduras, esporas fúngicas y virus. La norma ayuda a los usuarios a evaluar las indicaciones enviadas por el fabricante en torno al producto.

Gérmenes húmedos en el agua potable
Los microorganismos en el agua potable representan una gran amenaza para la salud. Por ejemplo, **Pseudomonas spp.** y **Acinetobacter spp.** Estas bacterias potencialmente multiresistentes en determinadas circunstancias se propagan bien en el agua, pueden depositarse en las prendas para limpiar y causar neumonías e infecciones respiratorias.

SEIS PATÓGENOS EN PERSPECTIVA

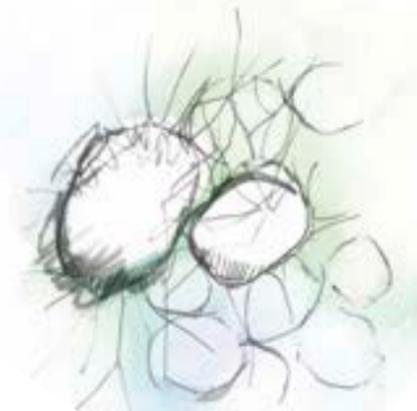
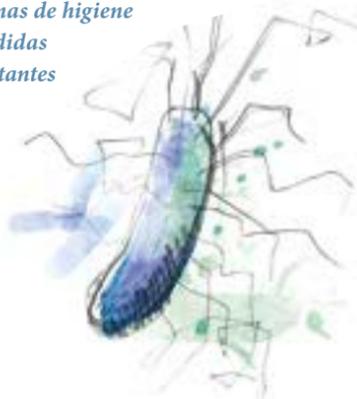
MINÚSCULOS
MALHECHORES

Siempre están con nosotros, pero a menudo no se detectan: los virus, las bacterias y los hongos están en todas partes y algunos de ellos causan enfermedades graves. Presentamos seis patógenos comunes.

CLOSTRIDIUM DIFFICILE

Cuadro clínico: inflamación aguda del intestino
Tipo: bacterias adherentes que forman esporas
Síntomas: diarrea, fiebre, calambres abdominales
Vía de infección: las esporas se transfieren a partir de las heces de persona a persona y a través de objetos contaminados.
Riesgo de contagio: contagioso y bastante resistente al medio ambiente. Se origina principalmente de una flora intestinal debilitada, p. ej., por la ingesta de antibióticos.

La limpieza y el cumplimiento de las normas de higiene son las medidas más importantes contra la bacteria.



MRSA

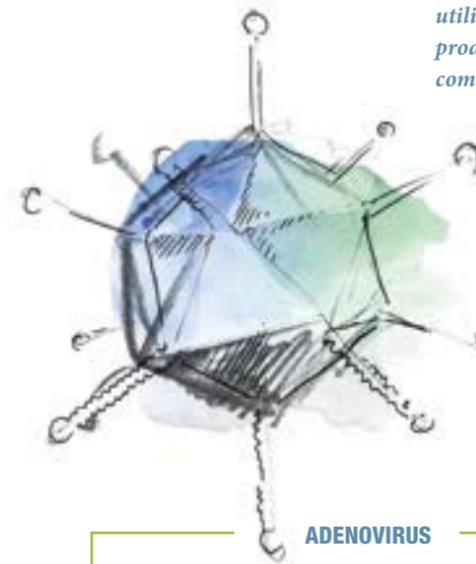
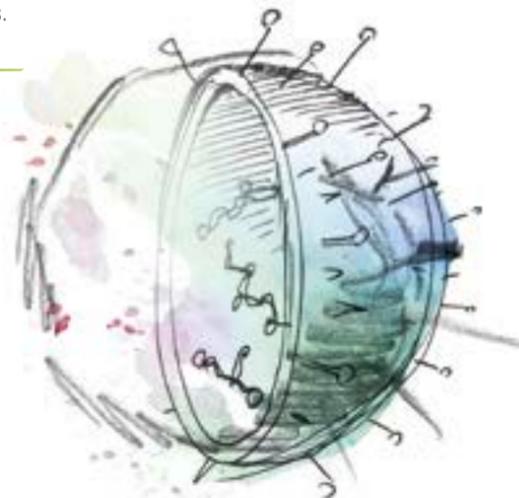
Abreviatura de: Staphylococcus aureus resistente a la meticilina
También conocido como: patógeno multirresistente
Particularidades: el MRSA coloniza el vestíbulo nasal, la faringe y la ingle, en su mayoría de manera discreta. Sin embargo, si penetra en el cuerpo a través de grandes heridas, puede provocar infecciones graves, abscesos, neumonía o sepsis.
Vía de infección: de persona a persona a través de gotitas y contacto con la piel o a través de objetos contaminados
Riesgo de contagio: contagioso, sobre todo con un sistema inmunitario débil, p. ej., por enfermedades crónicas, vejez o estancias prolongadas en la residencia. El personal también puede infectarse o ser colonizado.

Los residentes con gripe deben alojarse en una habitación individual durante siete días desde el inicio de los síntomas. Se recomienda llevar ropa de protección al entrar en la habitación.

Los residentes positivos en MRSA pueden participar en la vida comunitaria si se toman las medidas de protección adecuadas para aquellos compañeros que sean sensibles.

GRIPE

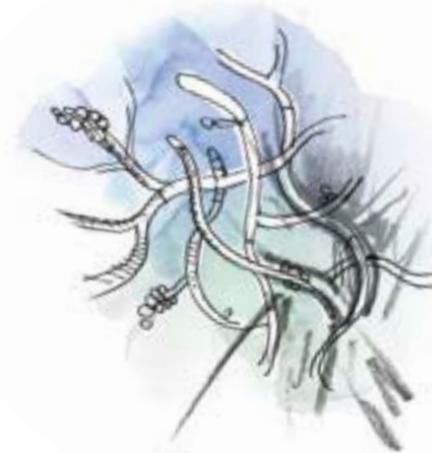
Cuadro clínico: gripe
Tipo: Orthomyxoviridae
Síntomas: aparición repentina de fiebre, escalofríos, dolor de garganta, músculos y cabeza, sudoración, casi nunca náuseas o vómitos y diarrea
Vía de infección: de persona a persona, sobre todo al estornudar y toser (infección por transmisión aérea), también a través del contacto con objetos contaminados
Riesgo de contagio: muy contagioso, sobre todo en el caso de personas mayores, mujeres embarazadas y enfermos crónicos.



ADENOVIRUS

Cuadro clínico: conjuntivitis contagiosa
Tipo: virus que contienen ADN
Síntomas: hinchazón y enrojecimiento de la conjuntiva, picazón y lagrimeo
Vía de infección: infección de persona a persona por contacto, a veces también infección por transmisión aérea, a través de objetos contaminados
Riesgo de contagio: altamente contagioso. El patógeno puede sobrevivir en las superficies durante varias semanas.

Para los afectados, los productos de higiene deben cambiarse diariamente, y la terapia con fungicidas también es útil. A los hongos tampoco les gustan las temperaturas elevadas.



MICOSIS

También conocido como: infección por hongos
Tipo: hongos y mohos, levaduras
Síntomas: picazón, recubrimiento en las membranas mucosas, posible secreción
Vía de infección: a través del contacto con esporas de hongos o como resultado del tratamiento con antibióticos
Riesgo de contagio: dependiendo del tipo, las personas con un sistema inmunitario débil se ven especialmente afectadas.

Las personas enfermas solo pueden utilizar por separado productos de higiene como toallas o paños.



NOROVIRUS

Cuadro clínico: gastroenteritis
Tipo: Caliciviridae
Síntomas: diarrea, vómitos, dolor y cansancio
Vía de infección: de persona a persona a través de la ingesta de gotas después de vómitos, sobre objetos contaminados a través del contacto de las manos con superficies contaminadas, sobre alimentos contaminados
Riesgo de contagio: muy contagioso, sobre todo en el caso de niños menores de cinco años y personas mayores de 70 años

Deben tomarse medidas de protección ante la primera sospecha de norovirus sin esperar los resultados del laboratorio. Los residentes afectados deben alojarse en una habitación con baño propio.



Jennifer Vollmer (derecha) recibió consejos útiles sobre el terreno de la experta M. Christine Klöber.

JENNIFER VOLLMER GANÓ A LO GRANDE

GANA CON CONSEJOS DE HIGIENE

Una consulta de higiene de calidad sobre el terreno durante un día: Jennifer Vollmer recibió esta exclusiva formación continua porque la campeona de economía doméstica de la residencia St. Georg de Blank GmbH & Co. KG en Duderstadt había ganado el primer premio del concurso de la 25.ª edición de Miele PROconcept. M. Christine Klöber, asesora empresarial centrada en el servicio doméstico y la gestión de calidad, hizo una visita a Jennifer Vollmer en su lugar de trabajo.

La jornada resultó muy instructiva para la campeona de economía doméstica: «Me encantó hablar con una compañera. A menudo me quedo sola con mis decisiones profesionales». Junto con Vollmer, la asesora empresarial M. Christine Klöber examinó la zona de lavandería, evaluó la seguridad y salud en el trabajo, llevó a cabo un análisis de riesgos y luego presentó ideas para optimizar los procesos. Por ejemplo, el plan de higiene: «Ahora elaboraré una lista precisa de la situación actual», señala Vollmer, la gerente de economía doméstica. Documenta el trabajo de limpieza o la formación de los empleados y lo compara con la situación objetivo. El objetivo: más eficiencia y calidad para residentes y empleados satisfechos.

PREPARACIÓN CORRECTA DE LAS FUNDAS DE FREGADO

¿Las fundas de fregado deben lavarse por separado? ¿Se necesita para ello una lavadora propia? Estas preguntas siguen planteándose en asilos y residencias de ancianos.

Para las fundas de fregado (prendas de limpieza), se requieren lavadoras con programas de lavado especiales, que enjuaguen los restos de detergente antes del lavado principal. Los detergentes forman precipitados no deseados con los productos de limpieza. Si se requiere preparación higiénica, después debe realizarse una desinfección. Las funciones especiales de los programas de desinfección, como la desinfección o el enjuague térmico, ofrecen mayor seguridad. Al calentar el último agua de enjuague, los gérmenes húmedos, p. ej., Pseudomonas aeruginosa, se inactivan térmicamente de manera demostrable. El lavado por separado con programas especiales garantiza una vida útil más larga de las fundas y asegura el estándar higiénico.

50 días es el tiempo de supervivencia del MRSA en polietileno. Las cortinas pueden estar hechas de este plástico; esto debe tenerse en cuenta al limpiar habitaciones en las que vivan personas mayores y personas que necesiten cuidados. Estos microorganismos sobreviven de 3 a 10 días en tejidos de rizo y de algodón, e incluso 20 días en tejidos mixtos.

Fuente: MRSA y otros gérmenes: suspense hasta el final, en: práctica de rhw, textiles e higiene, 1 (2013), pág. 60.

CONSEJOS PRÁCTICOS

EDREDONES Y ALMOHADAS EN LA MÁQUINA

Los residentes se sienten como en casa con ropa y prendas limpias. Aquí también se incluyen almohadas y edredones. En una lavandería interna, pueden lavarse y prepararse en cuestión de horas, una ventaja incalculable. Las almohadas y los edredones deben lavarse con regularidad en las residencias. Los restos corporales como el sudor o las células epiteliales muertas ofrecen condiciones óptimas para las bacterias y los ácaros del polvo. Estos causan olores desagradables. También pueden provocar estornudos o tos en residentes alérgicos. Por tanto, en las residencias se precisa un ritmo de lavado de una o dos veces al mes; en el caso de enfermedades o suciedad, incluso es necesaria una acción inmediata.

En las etiquetas de cuidado y limpieza se explica cómo lavar almohadas y camas. Debe evitarse el suavizante durante el lavado: de lo contrario, el relleno podría compactarse. Las máquinas con programas especiales para edredones y almohadas utilizan una gran cantidad de agua para enjuagar todos los restos de detergente. //



ALMOHADAS Y EDREDONES DE PLUMAS

Lavar a 60 °C y luego secar en la secadora para que no se compacte el relleno de plumas

Otros consejos:

- Las microfibras y las almohadas con relleno sintético son especialmente fáciles de cuidar y también se pueden lavar a 90 °C.
- Las almohadas con una elevada proporción de fibras modernas de «Tencel» ofrecen una gestión de la humedad óptima. Las bacterias no tienen ninguna oportunidad, ya que la humedad se evacúa rápidamente.
- Guardar el equipamiento de reserva en un lugar seco y bien ventilado



Las almohadas y los edredones deben lavarse con regularidad, al menos una o dos veces al mes.



”

Miele garantiza que mi chaquetón se mantenga higiénicamente limpio.

*Maria Westermilies,
Haus Bredemeier,
Hövelhof (Alemania)*