



Food Safety  
Institute

Mehr Wert.  
Mehr Vertrauen.

## Hygienesicherung im Gesundheitssektor

Unabhängige Reinigungskontrollen in Krankenhäusern, Seniorenzentren und Pflegeeinrichtungen

### Ihre Herausforderungen

In Krankenhäusern, Seniorenzentren und Pflegeeinrichtungen hat Hygiene höchste Priorität. Dies gilt für medizinische Bereiche ebenso wie für die Reinigung der Räumlichkeiten für Patienten und Bewohner. Die Erwartungen Ihrer Kunden wie auch von Behörden sind hoch. Auch wenn Zeit und Personalressourcen knapp sind, dürfen die hygienischen Bedingungen daher keinen Grund zur Beanstandung geben. Schließlich können Hygiene- und Qualitätsmängel dem positiven Image Ihres Unternehmens schaden und die Zufriedenheit und Gesundheit Ihrer Kunden beeinträchtigen.

Als erfahrener Partner unterstützt Sie TÜV SÜD dabei, diesen Anforderungen gerecht zu werden und Qualitätsstandards zu sichern – durch unabhängige und qualifizierte Reinigungskontrollen und bei Bedarf durch ein breites Spektrum an ergänzenden Dienstleistungen.

### Was versteht man unter Reinigungskontrollen?

Im Rahmen von Reinigungskontrollen überprüfen wir unabhängig, objektiv und umfassend den Hygienestatus der Einrichtung. Dies umfasst die öffentlichen Bereiche, Patienten- und Bewohnerzimmer und die Funktions- oder Wellnessbereiche. Dabei identifizieren und dokumentieren unsere Experten kleinere und größere Mängel. Gleichzeitig überzeugen wir uns von der ordnungsgemäßen Arbeitsorganisation und zeigen bei Bedarf praxisnahe Lösungen zur Optimierung auf.

### Warum sind Reinigungskontrollen wichtig?

Wo sich kranke oder immungeschwächte Personen aufhalten, gilt es eine Verbreitung und im schlimmsten Fall Übertragung von möglichen Krankheitskeimen auf Menschen zu vermeiden. Die Reinigung stationärer Einrichtungen und Oberflächen muss daher sicherstellen, dass eine mögliche Kontamination beseitigt und eine Übertragungsgefahr nicht zu befürchten ist.

Unsere Reinigungskontrollen sorgen für maximale Transparenz, eine klare Einstufung und Vergleichbarkeit. Sie können rascher auf mögliche Missstände reagieren und dadurch negative Folgen vermeiden. Gerade wenn Ihr Unternehmen über mehrere Standorte verfügt, sind Reinigungskontrollen besonders wichtig. Denn so erhalten Sie einen optimalen Überblick darüber, welche Qualitätsstandards in den einzelnen Häusern vorliegen.

### Was wir für Sie tun können

Unsere erfahrenen Teams bestehen aus Hygienetechnikern, Ökotrophologen, Lebensmitteltechnologien und Lebensmittelchemikern. Die TÜV SÜD-Experten kennen sich genau mit den geltenden Hygienestandards aus und wissen, wie Reinigungskontrollen am effizientesten durchgeführt werden. Darüber hinaus bieten wir weitere ergänzende Dienstleistungen an, z. B. mikrobiologische Analytik oder Arbeitssicherheit. Unser eigenes Zentrallabor ist selbstverständlich nach DIN EN ISO 17025 akkreditiert.

### Unsere Services für Krankenhäuser, Seniorenzentren und Pflegeeinrichtungen Reinigungskontrollen

Wir prüfen und beurteilen Ihren Status quo, u. a. in Bezug auf:

- Allgemeine Sauberkeit und Ordnung
- Hygienisch korrekte Reinigung und Desinfektion
- Zustand von Bau und Einrichtung
- Ordnungsgemäße Arbeitsorganisation
- Korrekte Dokumentation und Nachweisführung
- Personalhygiene

Auf Wunsch ergänzen wir diese Leistungen um mikrobiologische Untersuchungen. Dazu entnehmen wir Proben und führen eine Laboranalyse durch:

- Überprüfung von Waschmaschinen – Überwachung der Desinfektionsleistung
- Oberflächenabklatsch von Reinigungstextilien (Wischbezüge und -mopps) zur Desinfektionskontrolle
- Überprüfung von Geschirrspülmaschinen oder Steckbeckenspülgeräten
- Check der Basishygiene in Wellnessbereichen (Analysen von Oberflächen, Trink-, Badewasser, Legionellen etc.)
- Untersuchung von Stuhlproben im Rahmen des IfSG inkl. der gesamten Logistik

### Weitere Services

- Hygieneprüfungen inkl. Betriebsbegehungen
- Lebensmitteluntersuchungen
- Erstellung von QM- und HACCP-Konzepten, Stellungnahmen und Gutachten
- Einführung digitaler eHACCP- und eAudit-Lösungen
- Durchführung von Workshops und Personalschulungen
- TÜV SÜD-Online-Training „Fit in Hygiene“
- Umfassende Beratung
- Krisenkommunikation

### Unsere Dokumentation Ihrer Hygiene

Sie erhalten von uns je nach abgerufener Leistung:

- Aussagekräftige Prüfberichte für jeden von uns kontrollierten Betrieb
- Hygiene-Bescheinigung der TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH für jeden geprüften Betrieb mit gesichertem Hygienestatus
- Schulungsbescheinigungen für Ihre Mitarbeiter
- Laborberichte in Form von Einzelgutachten (u. a. zur Vorlage beim Amt)

### Ihr Mehrwert

- Sie minimieren Ihr Risiko, indem Sie Hygienemängel vermeiden, die Ihren guten Ruf schädigen oder die Zufriedenheit und Gesundheit Ihrer Kunden beeinträchtigen könnten.
- Sie sparen Zeit und Geld, indem Sie notwendige Services von einem einzigen Dienstleister beziehen: TÜV SÜD.
- Sie grenzen sich positiv vom Wettbewerb ab und stärken das Vertrauen Ihrer Kunden durch unsere Bescheinigungen.
- Sie erhalten Zugang zum internationalen Netzwerk des TÜV SÜD im Bereich Food, Health & Beauty.

### Mehr Wert. Mehr Vertrauen.

TÜV SÜD ist ein führender Dienstleister in den Bereichen Prüfung, Begutachtung, Auditierung, Zertifizierung, Schulung und Knowledge Services und sorgt für höchste Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit. Wir sind an über 1.000 Standorten weltweit vertreten und verfügen über Akkreditierungen in Europa, Amerika, dem Nahen Osten, Asien und Afrika. Mit unseren neutralen und unabhängigen Lösungen schaffen wir echten Mehrwert für Unternehmen, Verbraucher und Umwelt.