



Praxisnahe Themen und viele neue Impulse auf dem 23. rhw-Hygieneforum

Am 22. Oktober fand das rhw-Hygieneforum zum 23. Mal statt. Der etablierte Branchentreffpunkt brachte online über 60 Fachkräfte aus ganz Deutschland zusammen. Von Infektionsprävention bis Fettabscheider, von KI-Übersetzung bis Behördenprüfung zeigte der Austausch, wie vielseitig und wichtig Hygienemanagement in sozialen Einrichtungen ist und bleibt.

29.10.2025

Durch den Tag führte rhw management-Chefredakteur Robert Baumann, der im Rahmen seiner Begrüßung schon einen kurzen Überblick über neue Empfehlungen und Leitfäden von KRINKO, CMS, IHO, BHUK und weitere Institutionen gab.

Den Auftakt des Fachprogramms machte **Veterinärmediziner und Berater Dr. Dieter Bödeker aus Wedemark** mit seinem Beitrag „**Eingliederungshilfe und Pflegeheime: Was Hygienebeauftragte 2026 wissen müssen**“. Im Mittelpunkt standen die neuen Vorgaben des §35 Absatz 3 Infektionsschutzgesetz, die bislang nur in Brandenburg konkretisiert sind, aber voraussichtlich als Modell für weitere Bundesländer dienen werden. Am Ende seines Vortrags ging Bödeker zudem auf die KI-gestützte Informationssuche zu hygiene relevanten Themen ein, die sich seiner Meinung nach in naher Zukunft als wertvolles Werkzeug für Hygienebeauftragte etablieren wird. Die dabei gewonnenen Daten und Empfehlungen müssten jedoch stets kritisch geprüft und verifiziert werden.

Im Anschluss widmete sich **Britta Drews**, Fachkundige für Fettabscheideranlagen bei ASV-Jungmichel in Nachterstedt, dem häufig unterschätzten Thema „**Fettabscheider – das unbekannte Wesen?**“. Sie erklärte anschaulich, wie Hygiene und Sicherheit in diesem Bereich gewährleistet werden können. Schnell wurde bei Ihrem Vortrag deutlich, dass in jeder gewerblichen Küche ein Fettabscheider benötigt wird. Anhand von Bildern und Beispielen aus der Praxis veranschaulichte Drews auf hochinteressante Weise, worauf zu achten ist, auch bei der Reinigung und Pflege.

Wie sich **hygienische und bauliche Anforderungen in Arbeitsräumen** umsetzen lassen, zeigte **Carola Reiner**, Inhaberin der CCR Unternehmensberatung in Altbach. Sie betonte die Bedeutung der Arbeitsstättenverordnung als zentralen gesetzlichen Rahmen und verwies insbesondere auf

die DIN 10506 für Gemeinschaftsverpflegung sowie die Lebensmittelhygiene-Leitlinie. Darüber hinaus stellte sie die BIV-Veröffentlichung „Reinigungsfreundliche Bauplanung“ als wichtige Grundlage für effiziente und sichere Gestaltung vor. Beim Thema Wäscheversorgung hob sie die Bedeutung der GUV-Regel, der BGR 250/TRBA 250 und der Wäschehygiene-Leitlinie hervor. Als wertvolle Orientierung empfahl Reiner darüber hinaus den Praxisleitfaden „*Bauen in, für und mit sozialen Einrichtungen*“ der Diakonie Württemberg.

Nach der Mittagspause setzte der **Geschäftsführer der Krankenhausberatung HYSYT in Lippstadt**, Thomas Meyer, das Programm mit seinem Vortrag „*Systematisches Qualitätsmanagement in der Basishygiene – Fluch oder Segen für Leistungserbringer?*“ fort. Mit über 30 Jahren Praxiserfahrung zeigte er eindrucksvoll, welche Kosten durch mangelnde Prävention in Krankenhäusern tatsächlich entstehen und warum Qualitätsmanagement letztlich ein Gewinn für Einrichtungen und Patienten sein kann. Meyer stellt am Ende seines Beitrags klar, dass ohne klare Verpflichtung zu messbarer Hygienequalität, ausreichende Budgets und das Bewusstsein, dass standardisierte Reinigung und Desinfektion entscheidende Prävention bedeuten, Hygiene nur Theorie bleibe und nicht gelebte Praxis.

Im Anschluss lud das interaktive Format „*Troubleshooting – Bringen Sie Ihr Problem mit! Wir lösen es gemeinsam!*“ zum Mitmachen ein. Hier konnten die Teilnehmenden eigene Fragen und Fotos aus dem Arbeitsalltag einbringen und gemeinsam mit den Expertinnen und Experten diskutieren. Besonders intensiv wurde das Thema Sprachbarrieren in der Hauswirtschaft behandelt. Moderator Robert Baumann demonstrierte, sehr zur Begeisterung der Teilnehmenden, live eine lippensynchrone KI-Übersetzung von Deutsch auf Polnisch. Christa Fischer und Angelika Konrad vom Berufsverband Hauswirtschaft e.V. wiesen ergänzend darauf hin, dass es in Deutschland über sechs Millionen Analphabeten gäbe, die ebenfalls von bildunterstützten Anweisungen und leichter Sprache profitierten.

Der anschließende Erfahrungsbericht „*Wenn die Prüfer kommen...*“ von **Svetlana Lemke, Hygienefachkraft der Münchenstift GmbH**, bot einen sehr praxisnahen Einblick. Sie schilderte anschaulich, wie die Überwachungsbehörden in Pflegeheimen arbeiten und dass in Bayern der Fokus der diesjährigen Prüfungen auf der Gebäudereinigung lag. Von neun betreuten Heimen wurden sieben mit teils unterschiedlichen Schwerpunkten und Einschätzungen überprüft. Lemke konnte anhand dieser Erlebnisse, klare Empfehlungen im Umgang mit derartigen Prüfungen im Alltag an die Zuhörenden weitergeben.

Weitere Informationen unter [rhw management](#)