

Wichtige Regelungen aus dem Rahmen-Hygieneplan nach §36 Infektionsschutzgesetz

Während Ihres Aufenthaltes im AntoniQ sind Sie für die Sauberhaltung der Räumlichkeiten selbst verantwortlich. Sie bekommen die Häuser gereinigt und verlassen Sie besenrein. Für die Sauberhaltung während des Aufenthaltes stellt der Rahmen-Hygieneplan nach §36 Infektionsschutzgesetz in Kurzfassung folgende Anforderung für Kinderferienlager und ähnliche Einrichtungen. Die ausführliche Fassung kann bei Bedarf bei uns eingesehen werden.

Der Träger der Feriengestaltung und der Leiter der Einrichtung hat die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Erfordernisse und nimmt seine Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr. Ein Hygieneplan ist aufzustellen und muss allen Betreuern und Teilnehmern jederzeit einsehbar sein.

Für die Händereinigung sollen die Teilnehmer personenbezogene Seifen und Handtücher benutzen. Die Händereinigung soll erfolgen: Nach Verschmutzung, nach Spiel und Sport, nach Toilettenbenutzung, vor dem Umgang mit Lebensmitteln, vor und nach der Einnahme von Speisen und Getränken und nach Tierkontakt.

Wo Krankheitserreger auftreten und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen (z.B. beim Kontakt mit Erbrochenem, Blut, Stuhl, Urin), ist Händedesinfektion erforderlich. Grobe derartige Verschmutzungen sind mit Zellstoff oder desinfektionsmittelgetränkten Einmaltüchern zu entfernen. Zur Händedesinfektion sind die trockenen Hände mit 3-5ml des Desinfektionspräparates einzureiben, dabei besonders Fingerkuppen, -Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelfalze zu berücksichtigen, und während der angegebenen Einwirkzeit mit dem Desinfektionspräparat feucht zu halten. Anschließend sind die Hände zu waschen.

Flächen und Gegenstände sind nach einem Reinigungs- und Desinfektionsplan zu reinigen, in dem Termine, Reinigungsmittel und Verantwortliche benannt sind. Die Reinigung muss – möglichst in Abwesenheit der Kinder – feucht erfolgen. Durch Zwei-Eimer-Methode ist eine Schmutzverschleppung zu verhindern. Geeignete Schutzkleidung ist zu tragen. Die Reinigungsutensilien sind anschließend durch Waschen bei mindestens 60° oder durch Einlegen in Desinfektionsmittel aufzubereiten und trocken zu lagern.

Toilettenanlagen, samt Fußböden, Waschbecken und Türen wird tägliche Reinigung vorgeschlagen, für Wandfliesen wöchentliche. Umkleide-, Wasch- und Duschbereiche sollen täglich gereinigt werden, die Fußböden täglich desinfiziert.

Aufenthaltsräume, Treppen und Flure sollen 3xwöchentlich gereinigt werden.

Tische sollen jeden zweiten Tag gereinigt werden, Esstische nach jeder Mahlzeit.

Handläufe, Fensterbänke, Stühle, Schränke, Regale sollen wöchentlich gereinigt werden.

Beim Auftreten übertragbarer Krankheiten sind Desinfektionsmaßnahmen nach Absprache mit dem Gesundheitsamt durchzuführen.

Der Veranstalter hat die Teilnehmer und/oder ihre Sorgeberechtigten mündlich oder schriftlich sowie durch ein Merkblatt zu belehren, wann eine Teilnahme nach §34 IfSG nicht zulässig ist. Teilnehmer und Betreuer sollen zu Beginn des Aufenthaltes eine entsprechende Bescheinigung des Hausarztes vorlegen.

Personen, die Träger der in §34 IfSG genannten Krankheiten oder Befälle sind, dürfen keine Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung oder des Befalls nicht mehr zu befürchten ist. Personen, die erstmalig als Betreuer eingesetzt werden, müssen über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten belehrt werden, hierüber ist ein Protokoll zu erstellen, das mindestens drei Jahre aufzubewahren ist.

Betreute, die während ihres Aufenthaltes Träger der in §34 IfSG benannten Krankheiten oder Befälle werden oder sind, dürfen dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienende Räume nicht betreten und an Gemeinschaftsveranstaltungen nicht teilnehmen.

Besondere Regeln gelten für den **Umgang mit Lebensmitteln**, diese sind in der Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 5.8.1997 festgelegt. Zudem benennt §42 des Infektionsschutzgesetzes. Hier die wichtigsten Auflagen:

Betreuer, die im Küchenbereich tätig werden, unterliegen den Bedingungen der §§42 und 43 des IfSG, dort sind u.a. Erkrankungen, deren Träger nicht im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich tätig werden dürfen, benannt. Die Erstaussübung der Tätigkeiten im Küchen- und Lebensmittelbereich ist nur möglich, wenn die Person eine nicht mehr als 3 Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines von diesem beauftragten Arztes nachweisen können. Diese muss eine in mündlicher und schriftlicher Form durchgeführte Belehrung über genannte Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen enthalten. Die Personen müssen schriftlich erklären, dass bei ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot vorliegen.

Zu meiden sind folgende Speisen: Gerichte mit frischer Mettwurst bzw. Hackfleisch, mit rohen Eiern, mit roher Milch, Kuchen oder Gebäck mit nicht durchgebackener Füllung, keine roher Fisch, keine Mayonnaise, auch nicht in Salatsoßen, keine Zubereitung von frischen oder tiefgefrorenem Geflügel, keine Pilzgerichte, keine selbstgemachten Puddinge oder Cremespeisen.

Alle Speisen sind durchzugaren, zur Aufbewahrung sind sie entweder bei 60° zu halten oder auf unter 7° zu kühlen. Obst ist vor der Verarbeitung zu reinigen.

Stoffhandtücher sollen täglich frisch sein.

Dies war ein kurzer Auszug aus dem umfangreichen Gesetzes- und Verordnungswerk. Er ersetzt nicht Ihre Pflicht als Veranstalter, sich umfassend zu informieren.

