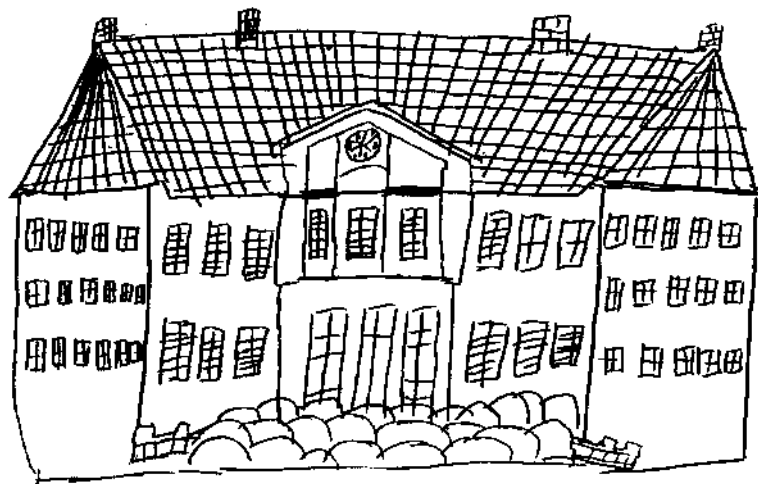




Caritas  im Norden

# Hygiene- und Sicherheitskonzept Schloss Dreilützow

in Anlehnung an den Rahmenhygieneplan nach §36 IfSG



Stand: September 2021  
Evaluiert Januar 2024

## Inhalt

1 Stammblatt Hygieneplan nach § 36 Infektionsschutzgesetz.....	4
1.1 Wichtige Telefonnummern .....	5
1.2 Wichtige Adressen.....	6
1.3 Managementaufgaben Hygiene .....	7
1.4 Unterweisungen, Belehrungen.....	8
1.5 Besondere Maßnahmen .....	9
2. Aushangpläne für den Hygieneplan .....	10
Reinigungs- und Desinfektionsplan .....	11
Reinigungs- und Desinfektionsplan .....	12
Arbeitsanweisungen für Personen, die mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen.....	17
3. Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit.....	18
3.1 Risikobewertung.....	18
3.2 Hygienemanagement und Verantwortlichkeit.....	18
3.3 Basishygiene .....	19
3.3.1 Gebäude .....	19
3.3.2 Sanitärausstattung .....	19
3.3.3 Sonstige Räume .....	19
3.4 Reinigung und Desinfektion .....	20
3.5 Händehygiene.....	20
3.7 Körperreinigung und Duschen.....	21
3.8 Fußböden sowie andere Flächen und Gegenstände .....	21
3.9 Frequenz von Reinigungsmaßnahmen .....	22
3.10 Wäschehygiene .....	22
3.11 Umgang mit Lebensmitteln .....	22
3.12 Sonstige hygienische Anforderungen.....	23
Schädlingsprophylaxe und -beseitigung.....	23
3.13 Trinkwasser .....	23
3.14 Umgang mit Arzneimitteln .....	24
4 Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes .....	25
4.1 Gesundheitliche Anforderungen .....	25
4.1.1 Personal im Küchen-/Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG) .....	25
4.1.2 Betreuungs-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal.....	25
4.1.3 Kinder, Jugendliche .....	25
4.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht .....	25
4.3 Belehrung .....	25

4.3.1 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich .....	25
4.3.2 Betreuungs-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal.....	26
4.3.3 Kinder, Jugendliche, Eltern .....	26
4.4 Vorgehen bei Infektionserkrankungen.....	26
4.5 Meldewege nach § 8 bzw. 34 (6) IfSG (vereinfacht) .....	26
4.5.1 Meldeinhalte: .....	27
4.5.2 Maßnahmen .....	27
4.5.3 Information der Betreuten/Sorgeberechtigten .....	27
5 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers .....	27
6 Sondermaßnahmen beim Auftreten ausgewählter Infektionserkrankungen und Parasitosen .....	28
6.1 Magen-Darm-Erkrankungen (Durchfall und/oder Erbrechen) .....	28
6.2 Kopflausbefall.....	28
6.3 Skabies (Krätze) .....	29
6.4 Verhalten nach Zeckenstich .....	30

# 1 Stammblatt Hygieneplan nach § 36 Infektionsschutzgesetz

## Deckblatt

Name der Einrichtung:

Caritasverband für das Erzbistum Hamburg e.V.  
Schloss Dreilützow, Schullandheim, Bildungs- und Begegnungsstätte

Unsere Einrichtung ist eine Gemeinschaftseinrichtung nach § 33 Infektionsschutzgesetz (IfSG) und deshalb verpflichtet, einen Hygieneplan zu erstellen, in dem alle „innerbetrieblichen Verfahrensweisen zur Infektionshygiene“ (§ 36 IfSG) zusammengestellt werden.

Ziel der im Hygieneplan genannten Maßnahmen ist es, Kinder, pädagogisches Fachpersonal und Besucher der Einrichtung vor Infektionen zu schützen bzw. das Infektionsrisiko zu vermindern. Mit dem Hygieneplan sollen das Hygienebewusstsein und die Eigenverantwortung gestärkt werden. Hygiene ist eine Teamleistung! Das schwächste Glied der Kette entscheidet über den Erfolg.

Er ist von allen beschäftigten Personen (inkl. Fremdpersonal) zu beachten und im Alltag umzusetzen.

Dieser Hygieneplan ist gültig ab: 20.09.2021

Datum: \_\_\_\_\_  
(Unterschrift der Leitung der Einrichtung)

**Schulungen** des Personals sind einmal jährlich und bei Neueinstellung durchzuführen.

Evaluiert:  
Datum: \_\_\_\_\_  
(Unterschrift der Leitung der Einrichtung)

Der Hygieneplan wird bei Veränderungen auf seine **Aktualität** hin überprüft und gegebenenfalls geändert.

Die Einhaltung des Hygieneplans wird bei **internen Begehungen/Arbeitstreffen** überprüft. Die Begehungen/Arbeitstreffen erfolgen jährlich bzw. bei aktuellem Anlass (z.B. Bewertungen von Kunden).

Der Hygieneplan ist für alle Beschäftigten und im Hause tätiges Fremdpersonal jederzeit **zugänglich**.

Wichtige Tabellen dieses Hygieneplanes werden an geeigneter Stelle ausgehängt.

## 1.1 Wichtige Telefonnummern

<b>Notrufnummern</b> Notarzt / Feuerwehr		112
Polizei		110
Krankenhaus Hagenow		03883 736 0
Giftnotruf		0361 730 730

<b>NOTRUF</b> nach der „5 W“-Systematik <sup>529</sup> : <b>Wer meldet</b> den Einsatz?	Name und Telefonnummer des Anrufers
<b>Wo ist es passiert?</b>	Angabe der Örtlichkeit (Ort, Straße, Hausnummer, Stockwerk, Hinterhof, Firmengelände)
<b>Was</b> ist passiert?	Kurze Beschreibung (Unfall, Erkrankung, Vergiftung, Feuer)
<b>Wie viele</b> Personen/Tiere sind verletzt?	Damit rechtzeitig entsprechend viele Einsatzkräfte entsendet werden können.
<b>Warten</b> auf Rückfragen!	Wurden alle Angaben gemacht? Eventuell haben Sie in der Aufregung etwas vergessen oder wir nicht richtig verstanden.

<b>Ansprechpersonen in der Einrichtung</b> <b>Leitung der Einrichtung</b>	Stefan Baerens
<b>Trägervertreter</b>	Herr Timmermann, Herr Zörner
<b>Ersthelfer</b>	Stefan Baerens, Benjamin Zinck
<b>Hygienebeauftragte/r</b>	Einrichtungsleitung
<b>Sicherheitsbeauftragte/r</b>	Stefan Baerens
<b>Hausmeister / Hauswirtschaft</b>	Jürgen Göhner Christiane Reimer
<b>Reinigungsdienst</b>	In Teilen ergänzend: Gebäudemanagement Godescheit
<b>Materialbeschaffung (Desinfektionsmittel etc.)</b>	Christiane Reimer

## 1.2 Wichtige Adressen

Gesundheitsamt	<b>Landkreis Ludwigslust- Parchim Fachdienst Gesundheit</b>
Straße	Garnisonsstraße 1
PLZ Ort	19288 Ludwigslust
Telefon (Zentrale)	03871 722 5335
FAX	03871 722 77 53 77
E-Mail	Fd53@kreis-lup.de

Unfallkasse	Berufsgenossenschaft für Gesundheit und Wohlfahrtspflege Bezirksverwaltung Hamburg
Postfach	30 02 20
Postleitzahl	20302 Hamburg
Unternehmensnummer	09540796 // 1BM78827J02

Fachkraft für Arbeitssicherheit	Ingenieurgesellschaft für Technische Sicherheit mbH
Straße	Rogahner Str. 41
PLZ Ort	19061 Schwerin
Telefon (Zentrale)	038852 611144
Ansprechperson	Herr Cruße
E-Mail	Ist.arbeitssicherheit@t-online.de

### 1.3 Managementaufgaben Hygiene

<b>Was</b>	<b>Wann</b>	<b>Womit</b>	<b>Wer</b>
<b>Erstellung, Überprüfung und Aktualisierung des Hygieneplans</b>	1 x jährlich Wechsel von Desinfektionsmitteln etc. Wechsel von Abläufen (z.B. neue Reinigungsfirma)	Hygieneplan	Leitung oder Hygienebeauftragte
<b>Interne Hygienebegehung / Arbeitstreffen</b>	1 x jährlich	Checkliste	Leitung oder Hygienebeauftragte
<b>Meldung an das Gesundheitsamt (§ 34 IfSG)</b>	unverzüglich nach Bekanntwerden	nach örtlichen Gegebenheiten: Formular des Gesundheitsamts oder telefonisch	Leitung/ Stellvertretung
<b>Aushang bei übertragbaren Krankheiten</b>	immer bei meldepflichtigen Erkrankungen	Eingangsbereich	Leitung/ Stellvertretung
<b>Überprüfung und Ergänzung Verbandkasten</b>	mind. 1 x jährlich Materialergänzung bei Bedarf	Inhaltsliste	Hygienebeauftragte

## 1.4 Unterweisungen, Belehrungen

<b>Was</b>	<b>Wann</b>	<b>Womit</b>	<b>Wer</b>
<b>Belehrung Personal (§ 35 IfSG)</b>	bei Arbeitsaufnahme alle 2 Jahre wiederholen	Belehrungsbogen nach § 35 IfSG	Leitung oder Hygiene- beauftragte oder Betriebsarzt
<b>Belehrung Sorgeberechtigte (§ 34 IfSG)</b>	bei Aufnahme	Belehrungsbogen nach § 34 Abs. 5 IfSG	Leitung
<b>Belehrung Umgang mit Lebensmitteln (§ 43 IfSG)</b>	bei Arbeitsaufnahme (Erstbelehrung) bei Arbeitsaufnahme alle 2 Jahre wiederholen	Inhalte nach §§ 42/43 IfSG	Gesundheitsamt oder beauftragter Arzt  Arbeitgeber
<b>Belehrung nach Lebens- mittelhygienerecht nach § 4 LMHV</b>	bei Arbeitsaufnahme 1 x jährlich wiederholen	Anlage 1 der Lebensmittel- hygiene Verordnung	Arbeitgeber
<b>Einweisung in Hygieneplan: päd. Personal</b>	bei Arbeitsaufnahme 1 x jährlich wiederholen	Hygieneplan	Leitung oder Hygiene- beauftragte
<b>Einweisung in Hygieneplan: Reinigungs-personal</b>	bei Arbeitsaufnahme 1 x jährlich wiederholen	Hygieneplan	Leitung oder Hygiene- beauftragte
<b>Arbeitsschutzbelehrung nach DGUV Vorschrift 1 Abs. 1 §4 Abs. 1</b>	bei Arbeitsaufnahme 1x jährlich durch ITS mbH	Arbeitsschutzunter- weisung	Leitung oder Sicherheitsbeauftragter



## 1.5 Besondere Maßnahmen

<b>Was</b>	<b>Wann</b>	<b>Womit</b>	<b>Wie</b>	<b>Wer</b>
<b>Verunreinigte Oberflächen desinfizieren</b>	bei Verunreinigung mit Erbrochenem, Blut, Stuhl, Urin	<i>Flächen-Desinfektionsmittel (mindestens begrenzt viruzid PLUS)</i>	Einmalhandschuhe anziehen mit getränktem Einmaltuch Verunreinigung aufnehmen und sofort entsorgen desinfizieren Einmalhandschuhe entsorgen Händedesinfektion	Päd. Fachkräfte/ Reinigungs- personal
<b>Räume umgehend querlüften</b>	bei Erbrechen in Räumen	Kinder aus dem Raum bringen (Einatmen der infektiösen Luft (Aerosole) vermeiden)		Päd. Fachkräfte
<b>Was</b>	<b>Wann</b>	<b>Womit</b>	<b>Wie</b>	<b>Wer</b>
<b>Flächenreinigung intensivieren (auch alle Handkontaktflächen wie z. B. Tür-, Fenster-griffe, Schalter, Telefone)</b>	Bei gehäuften Magen-Darm-Erkrankungen	Reinigungsmittel, ggf. <i>Flächen-Desinfektionsmittel (mindestens begrenzt viruzid PLUS)</i>	Schutzhandschuhe verwenden Intervalle verkürzen	Reinigungs- personal/ Päd. Fachkräfte
<b>Maßnahmen bei</b>	Meldepflichtigen Erkrankungen nach § 34 IfSG im Ausbruchsfall	Absprache mit dem Gesundheitsamt		Leitung/Stellv ertretung oder Hygienebeauftragte
<b>Hände- und Flächen-Desinfektionsmittel „be-grenzt viruzid PLUS“ verwenden</b>	bei vermehrtem Auftreten von Magen-Darm-Erkrankungen ohne Erregernachweis bei Verdacht auf Noro-, Rota-, Adeno- und Astro-virus-Erkrankungen	<i>Flächen-Desinfektionsmittel (mindestens begrenzt viruzid PLUS)</i> <i>Händedesinfektionsmittel</i>	Flächendesinfektion Händedesinfektion (Einwirkzeit beachten)	Reinigungsper- sonal/ Päd. Fachkräfte
<b>An Händehygiene erinnern</b>	bei Krankheitshäufungen (z. B. grippale Infekte, Durchfall, Erbrechen, Husten)			alle

## 2. Aushangpläne für den Hygieneplan

*Immer* ausgehängt werden sollen die Reinigungs- und Desinfektionspläne:

- Im Gutshaus an den öffentlichen von den Fluren zugänglichen und von allen nutzbaren Toilettenbereichen
- in der Küche
- im Speiseraum
- in jedem Nebengebäude

In den Tabellen sind für **Desinfektionsmittel** *immer* Handelsnamen und Endkonzentration einzutragen (wurde in den Plänen *kursiv* hervorgehoben).





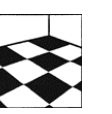
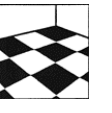
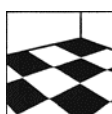
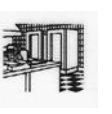
Der Plan für die **Küche** ist ggf. mit der für die Lebensmittelsicherheit zuständigen unteren Lebensmittelüberwachungsbehörde (Veterinäramt) abzustimmen.

# Reinigungs- und Desinfektionsplan

(Hauswirtschaft)

Schloss Dreilützow



	WAS	WOMIT	%	WIE	WIE OFT
	Händereinigung	Handseife Cien Crèmeseife	3-5ml	30 Sek. einmassieren, 15 Sek. aufschäumen, abspülen	Arbeitsbeginn, -wechsel und nach unreinen Tätigkeiten wie Toilettengang, Pause, etc. nach Bedarf
	Händereinigung	Seifencrème SMA91-4	3ml	30 Sek. einmassieren, 15 Sek. aufschäumen, abspülen	Arbeitsbeginn, -wechsel und nach unreinen Tätigkeiten, wie Toilettengang, Pausen, etc. nach Bedarf
	Fliesen, Kacheln, Küchenfußboden	Keradet aktiv	80 ml auf 4-8 Liter kaltem Wasser	Reinigen / desinfizieren mit Produktlösung. Vor erneuten Gebrauch mit klarem Wasser abspülen.	Nach Bedarf
	Spiegel / Fenster	Glasreiniger Clean Clever SMA 19		Aufsprühen - Gründlich Fläche mit Tuch reinigen	Bei jeder Reinigung
	Teppichböden			Staubsaugen	Täglich und nach Bedarf
	Steinfußboden	Seifenwischwasser FIT	0,5%	Saugen, feucht Wischen	2-3x die Woche und nach Bedarf
	Holz- und Parkettfußböden	Saugen		Staubsaugen	Bei Gruppenwechsel und nach Bedarf
		Seifenwischpflege Hanerol 2000K	0,025%	Wischen mit Mopbezug oder Tuch	Bei Gruppenwechsel und nach Bedarf
	Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte	3x Keradet Aktiv	80 ml auf 4-8 Liter kaltem Wasser	Wischen mit Mopbezug oder Tuch	Vor und nach Benutzung

# Reinigungs- und Desinfektionsplan

(Hauswirtschaft)

Schloss Dreilützow



WAS	WOMIT	%	WIE	WIE OFT
-----	-------	---	-----	---------

	Handlauf, Lichtschalter, Türklinken u.ä. Kontaktflächen	Clever and Clean Sprüh-desinfektion Pro 138		Erst Feuchtreinigung anschließend Reinigung mit Produktlösung	Bei Gruppenwechsel
	Betten, Aufleger, Decken und Schlafsäcke	Chem. Reinigung		Wäscheservice	1x jährlich und nach Bedarf
	Handtücher, Wischlappen Feudel	Desinfektionswaschmittel Sanomat		Getrennt Waschen  Küche / Reinigung	Bei jedem Waschgang
	Händedesinfektion	ACO-derm sensitive	3 ml	30 Sekunden Hände feucht halten	Nach Bedarf

WAS	WOMIT	%	WIE	WIE OFT
-----	-------	---	-----	---------

Sanitärbereich					
	Fliesen	Keradet Aktio	80ml zu 4-8 Liter Kaltem Wasser	Auf Fliesen auftragen und reinigen	Wöchentlich
	Fußboden	HMK P315 Feinsteinputz Pflegereiniger	25-50ml auf 10 Liter Wasser	Auf Fläche auftragen und reinigen	Flur zugänglich: täglich Auf Zimmern: Bei Gruppenwechsel und mehrfach bei längerem Aufenthalt
	Toilette	Clean and Clever	Unverdünnt	Schrubben und Nachspülen	Flur zugänglich: täglich Auf Zimmern: Bei Gruppenwechsel und mehrfach bei längerem Aufenthalt

Reinigungstücher Sanitärbereich:

**Gelb** Waschbecken

**Rosa** Toilette

**Blau** Sonstige Abwaschbare Flächen


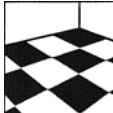


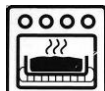


Die Anwendungshinweise und Sicherheitsratschläge auf dem Originalgebände sowie im Produktblatt und im EG Sicherheitsdatenblatt sind zu beachten.

# Reinigungs- und Desinfektionsplan

(Küche)

Schloss Dreilützow



	WAS	WOMIT	%	WIE	WIE OFT
	Händereinigung	Amosept Hygienische Händewaschung	5ml	30 Sek. einmassieren, dann abspülen	Arbeitsbeginn, -wechsel und nach unreinen Tätigkeiten wie Toilettengang, Pause, etc.
	Fußboden	Blutoxol Desinfektions- reiniger	200ml auf 8l Wasser	Reinigen und desinfizieren mit Produktlösung	wöchentlich
		Fit	0,5%	Scheuern und abspritzen, abziehen	täglich
	Topfspüle	Fit	0,25%- 0,5%	Reinigung im Spülbecken	Täglich
	Arbeitsflächen	Topclin Desinfektions- Spray	100ml auf 5l Wasser	Aus 30 cm Entfernung – nicht nachwischen	Täglich
	Konvektomat	Rational Detergent- tablet	Im Display einsehbar	Tablets einfügen	Bei Bedarf und Anzeige des Konvektomaten
	Kühlzellen, Lager, Kühlschränke	Gastro Pur	10-400ml auf 4l Wasser	Wischen und einwirken lassen, mit klarem Wasser nachspülen	täglich
	Edelstahloberfläc- hen + Kühlschränke	Becher Edelstahlpflege	Konzentrat	Aufsprühen, nachpolieren	Nach Bedarf
	Arbeitsflächen	Fit	5ml auf 4 Liter	Feucht reinigen	Mehrmals täglich

# Reinigungs- und Desinfektionsplan

(Küche)



	WAS	WOMIT	%	WIE	WIE OFT	
	Geschirrspülmaschine	Gastro Pur	10-400ml auf 4l Wasser	Wischen und einwirken lassen, mit klarem Wasser nachwischen	wöchentlich	
		Fit	0,25 -0,5%	Wischen, einwirken lassen, nachwischen	täglich	
		Neodisher Alka 440	Reinigung von Geschirr			
		Neodisher TS	Klarspülen von Geschirr			
		Broxo Tablets	Zur Regeneration von Wasserenthärtungsanlagen			

## Wischlappen getrennt nutzen:

Blau Sonstige abwischbare Flächen

Grau für den Speiseraum und in Abwäsche



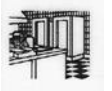




Die Anwendungshinweise und Sicherheitsratschläge auf dem Originalgebilde sowie im Produktblatt und im EG Sicherheitsdatenblatt sind zu beachten. Mehr Informationen im Ordner mit den Betriebsanweisungen und Sicherheitsdatenblättern.

# Reinigungs- und Desinfektionsplan

(Speiseraum / Abwäsche)

Schloss Dreilützow



	WAS	WOMIT	%	WIE	WIE OFT
	Händereinigung	Amosept Hygienische Händewaschung		5ml	30 Sek. einmassieren, dann abspülen  Arbeitsbeginn, -wechsel und nach unreinen Tätigkeiten wie Toilettengang, Pause, etc.
	Fliesen, Kacheln,	3x Keradet aktiv			Reinigen mit Produktlösung. Vor erneuten Gebrauch mit klarem Wasser abspülen.  Nach Bedarf
	Arbeitsflächen	Topclin Desinfektion Spray			Aus 30 cm Entfernung einsprühen – Nicht nachwischen  Täglich
	Fliesen	Keradet Aktio		80ml zu 4-8 Liter Kaltem Wasser	Auf Fliesen auftragen und reinigen  Wöchentlich
	Fußboden	HMK P315 Feinsteinputz Pflegereiniger		25-50ml auf 10 Liter Wasser	Auf Fläche auftragen und reinigen  Täglich
	Mitarbeitertoilette	Clean and Clever WC Reiniger		Unverdünnt	Schrubben und Nachspülen  Täglich
	Edelstahloberfläch en + Kühlschränke	Becher Edelstahlpflege		Konzentrat	Aufsprühen, nachpolieren  Nach Bedarf
	Essenstische	Fit		5ml Auf 4 Liter	Feucht reinigen  Mehrmals täglich

# Reinigungs- und Desinfektionsplan

(Speiseraum / Abwäsche)



	WAS	WOMIT	%	WIE	WIE OFT	
	Geschirrspülmaschine	Gastro Pur	10-400ml auf 4l Wasser	Wischen und einwirken lassen, mit klarem Wasser nachwischen	wöchentlich	
		Fit	0,25 -0,5%	Wischen, einwirken lassen, nachwischen	täglich	
		Neodisher Alka 440	Reinigung von Geschirr			
		Neodisher TS	Klarspülen von Geschirr			
		Broxo Tablets	Zur Regeneration von Wasserenthärtungsanlagen			
	Wasserspender	Waterlogic Aqua Dosa S11 (Wasserauslauf)	Nach Bedarf	Wasserauslauf besprühen, ggf. mit Einwegtuch nachwischen	Täglich	
		Topclin (Kontaktflächen)	40-50ml je m <sup>2</sup>	Kontaktflächen besprühen, ohne nachwischen		
	Speisesaalfußboden	HMK P315 Feinsteinzeug Pflegereiniger	25ml- 50ml auf 10l Wasser	Auf Fläche auftragen und reinigen	Täglich	
		HMK R155	1:2 bis 1:10	Scheuern + Schmutz feucht aufnehmen	Bei Bedarf	

## Wischlappen getrennt nutzen:

**Blau** Sonstige Abwaschbare Flächen

**Grau** für den Speiseraum und in Abwäsche

Die Anwendungshinweise und Sicherheitsratschläge auf dem Originalgebilde sowie im Produktblatt und im EG Sicherheitsdatenblatt sind zu beachten. Mehr Informationen im Ordner mit den Betriebsanweisungen und Sicherheitsdatenblättern.



## Arbeitsanweisungen für Personen, die mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen

### **Vermeidung von lebensmittelbedingten Infektionen**

Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, nach „unreinen Tätigkeiten“, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser, verwenden Sie fachgerecht das Desinfektionsmittel.

Beachten Sie die Einwirkzeiten des Desinfektionsmittels

Verwenden Sie zum Händetrocknen Einweghandtücher.

Nehmen Sie bei Bedarf Hautschutzmittel (Handcreme)

Arbeiten Sie bei stark ätzenden Reinigungsmitteln nur mit Schutzhandschuhen und sonstigen Schutzausrüstungen (Arbeitskleidung, ggf. Schutzbrille)

Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbanduhren und sonstigen Hand- und Armschmuck ab.

Beim Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln darf kein Nagellack o.ä. getragen werden.

Alle Verletzungen, Hautveränderungen und Krankheitssymptome sind unverzüglich den verantwortlichen Personen zu melden.

Sorgen Sie für ausreichend Wundversorgung und führen Sie ein „Verbandsbuch“.

Decken Sie kleinere, saubere Wunden an den Händen und Armen mit wasserundurchlässigen Verband (z.B. Handschuhe) ab.

Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).

Trennung von Straßenkleidung von der Arbeitskleidung

Die Arbeitskleidung ist bei ausreichend hohen Temperaturen (Vollwaschmittel 60°C) zu waschen.

Husten und Niesen Sie nie auf Lebensmittel

Benutzen Sie im Unternehmen nicht die Kundentoilette (Infektionsgefahr)

### 3. Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

#### 3.1 Risikobewertung

Das Infektionsrisiko wird allgemein von der Anwesenheit primär wie fakultativ pathogener Keime, den Übertragungswegen dieser Erreger und der Abwehr- und Immunsituation (u. a. Impfstatus) der Kinder und des Personals bestimmt. Für den Ausschluss von Personen vom Besuch der Einrichtung, die an bestimmten Infektionskrankheiten leiden oder in einer Wohngemeinschaft engen Kontakt zu Infizierten hatten, bilden das Infektionsschutzgesetz (§ 34) sowie die Wiederzulassungsregelungen des RKI und ggf. des jeweiligen Bundeslandes die rechtliche Grundlage.

Neben den klassischen Kinderkrankheiten (Masern, Mumps, Röteln, Keuchhusten, Windpocken, Scharlach usw.) sind in Gemeinschaftsreinrichtungen vor allem fäkal-oral übertragbare Erkrankungen, wie Durchfallerkrankungen oder Hepatitis A, von Bedeutung. Hier sind neben Reinigungsmaßnahmen auch gezielte Desinfektionsmaßnahmen einzusetzen.

In jedem Fall ist beim Auftreten von Infektionskrankheiten sowie dem Befall mit Kopfläusen oder Krätze das Gesundheitsamt einzubeziehen.

Besondere Aufmerksamkeit und sofortiges Einbeziehen des Gesundheitsamtes erfordert das Auftreten von Meningitiden (Hirnhautentzündungen), insbesondere wenn diese durch Meningokokken oder Hämophilus influenzae Typ B verursacht werden.

Durch den hohen Anteil an Betätigungen im Freien spielen durch Zecken übertragene Krankheiten, wie FSME (Frühsommermeningoenzephalitis) und Borreliose, in Ferienlagern eine wichtige Rolle.

Bei Beachtung wichtiger Hygieneregeln stellt der Besuch eines Ferienlagers kein erhöhtes Risiko dar, an einer Infektionskrankheit zu erkranken. Treten Krankheitssymptome bei einzelnen Teilnehmenden auf, raten wir den Gruppenverantwortlichen das / die betroffenen Kinder abholen zu lassen und mögliche Erkrankungen ärztlich abklären zu lassen.

#### 3.2 Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

Der Caritasverband für das Erzbistum Hamburg e.V. als **Träger von Schloss Dreilützow** trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Erfordernisse und nimmt seine Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr. Für das Schloss Dreilützow übernimmt die Einrichtungsleitung diese Aufgaben. Als Berater für Hygienefragen steht der Caritas im Norden Sascha Kühnau, Scharnweberstraße 105 in 12587 Berlin zur Seite.

Zu den Aufgaben des Hygienemanagements gehören unter anderem:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplanes
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Durchführung von Hygienebelehrungen
- Aufrechterhaltung des Kontaktes zum Gesundheitsamt und zu den Gruppenleitern / Eltern

Der **Hygieneplan** ist regelmäßig hinsichtlich seiner Aktualität zu überprüfen und ggf. zu ändern.

Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen erfolgt u. a. durch regelmäßige Begehungen der Einrichtung sowie bei aktuellem Bedarf.

Die Beschäftigten werden regelmäßig, die Aufsichtspersonen/Begleitpersonen zu Beginn des Aufenthaltes hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen belehrt. Der zweitgenannten Gruppe wird dazu Informationsmaterial ausgehändigt.

### 3.3 Basishygiene

#### 3.3.1 Gebäude

Die Gebäude von Schloss Dreilützow für die Feriengestaltung von Kindern und Jugendlichen sind altersgerecht ausgestaltet. Bei Neu- und Umbauten werden barrierefreie Belange mit in Betracht gezogen.

#### 3.3.2 Sanitärausstattung

Die Sanitären Ausstattungen gemäß des Rahmenhygieneplan werden in den Gruppenunterkünften (jeweils als Ganzes/Zusammengerechnet) nicht unterschritten.

(in Anlehnung an: Praxisleitfaden für Kinder- und Jugendreisen in Mecklenburg-Vorpommern)

##### Personen Anzahl

- Handwaschbecken min. 1 je 6 Personen
- Duschen mit fließendem warmen und kaltem Wasser min. 1 je 8 - 10 Personen
- Abortsitze, weiblich, mit Vorraum min. 1 je 6 Personen
- Abortsitze, männlich min. 1 je 6 Personen
- Handwaschbecken in ausreichender Anzahl
- Sichtschutz vom Zugang für Wasch- und Duschräume
- Installationen inkl. Verbrühungsschutz nach dem Stand der Technik
- Ausguss mit Eimerrost zur Gewährleistung der täglichen Reinigung und ggf. Desinfektion werden vorgehalten
- Gemeinschaftshandtücher sind nicht gestattet
- In Waschräumen und Duschen ist Kalt- und Warmwasser bereitzustellen. In Gemeinschafts- und Einzel-WC ist Kaltwasser ausreichend.

#### 3.3.3 Sonstige Räume

- Putzmittelraum mit Ausguss sowie Warm- und Kaltwasserzapfstelle
- Separate Räume zur Wäschebehandlung (Waschen, Plätten, Trocknen) oder Lagerräume sind für die Gäste unzugänglich

### 3.4 Reinigung und Desinfektion

Schloss Dreilützow ist zuständig für die Bereitstellung der erforderlichen Reinigungs- und Desinfektionsmittel, ausgenommen hiervon ist der Zeltlagerbereich

- Eine gründliche und regelmäßige Reinigung insbesondere der Hände, häufig benutzter Flächen und Gegenstände ist eine wesentliche Voraussetzung für einen guten Hygienestatus.
- Eine routinemäßige Desinfektion ist in Ferienlagern i. d. R. nicht notwendig.
- Die gezielte Desinfektion ist dort erforderlich, wo Krankheitserreger auftreten und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen (z. B. Verunreinigungen mit Erbrochenem, Blut, Stuhl, Urin).
- Eine effektive Desinfektion wird nur erreicht, wenn für die beabsichtigte Desinfektionsmaßnahme das geeignete Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration und Einwirkzeit verwendet wird.
- Die Desinfektionsmittel sind nach dem Anwendungsgebiet aus der aktuellen Desinfektionsmittelliste des Verbundes für Angewandte Hygiene (VAH), mit der entsprechenden Konzentration und Einwirkzeit auszuwählen (ggf. nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt).
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden vor Kindern geschützt aufbewahrt
- In jeder Einrichtung hängen aktuelle **Reinigungs- und Desinfektionspläne** gut sichtbar ausgehängt (siehe Punkt 2).
- Beim Auftreten **meldepflichtiger übertragbarer Krankheiten** oder bei begründetem Verdacht sind spezielle Maßnahmen erforderlich, die vom Gesundheitsamt veranlasst oder mit diesem abgestimmt werden und nicht Gegenstand dieser Ausführungen sind.

### 3.5 Händehygiene

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen die Hauptüberträger von Infektionserregern. Händewaschen und ggf. Händedesinfektion gehören zu den wichtigsten Maßnahmen der Infektionsverhütung und der Bekämpfung von Infektionen. Händewaschen reduziert die Keimzahl auf den Händen.

- Es werden flüssige Waschpräparate aus Spendern an den Waschbecken bereitgestellt
- In den öffentlich zugänglichen sanitären Einrichtungen sind Einmalhandtücher bereitgestellt. In den zu den jeweiligen Zimmer zugehörigen sanitären Einrichtungen sind eigene, personengebundene textile Handtücher zu verwenden. Die Benutzung von Gemeinschaftshandtüchern ist untersagt.

Die gründliche Händereinigung sollte erfolgen:

- vor dem Umgang mit Lebensmitteln sowie vor der Einnahme von Speisen und Getränken
- nach Verschmutzung
- nach Toilettenbenutzung
- nach Aufenthalt im Freien

**Die 3.6 Hygienische Händedesinfektion dient der Abtötung von Infektionserregern.**

- Sie ist dort erforderlich, wo Kontaktmöglichkeiten zu Krankheitserregern bestehen (z. B. Verunreinigungen mit Erbrochenem, Blut, Stuhl, Urin).

Händedesinfektion ist erforderlich für Kinder/Jugendliche und Betreuungspersonal:

- nach Kontakt mit Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen, auch wenn Handschuhe getragen werden

- nach dem Ablegen von Schutzhandschuhen
- nach Kontakt mit sonstigem potentiell infektiösen Material
- nach intensivem (körperlichen) Kontakt mit Erkrankten
- vor dem Anlegen von Pflastern, Verbänden o. ä.

Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen und Blut sind **Einmalhandschuhe** zu tragen.

Spender mit einem Händedesinfektionsmittel finden sich an den Eingängen zu den Gebäuden und in Gemeinschaftssanitärbereichen.

### 3.7 Körperreinigung und Duschen

- Die Wasch- und Duschräume werden über Fenster und / oder Entlüftungsanlagen entlüftet. Die Entlüftungsanlagen, insbesondere die Entlüftungssiebe, werden regelmäßig gereinigt.
- Eine tägliche Ganzkörperreinigung mit warmen Wasser in den Schlafräumen zugeordneten Waschräumen und Duschen ist jederzeit möglich
- Zur Vermeidung von Infektionen (z. B. Pilze bzw. Warzenviren) ist das Tragen von Badeschuhen grundsätzlich empfohlen
- Das warme Duschwasser wird entsprechend der gesetzlichen Regelungen hinsichtlich der Legionellensituation überprüft
- Kalkablagerungen und verunreinigte Auslaufsiebe (Perlatoren am Handwaschbecken) werden in erforderlichen Zeitabständen gesäubert

### 3.8 Fußböden sowie andere Flächen und Gegenstände

- Für die unterschiedlichen Bereiche von Schloss Dreilützow ist ein **Reinigungs- und Desinfektionsplan** (siehe Reinigungs- und Desinfektionspläne) zu erstellen.

Die Reinigungsmaßnahmen- und Desinfektionsmaßnahmen sind nachfolgenden Grundsätzen durchzuführen:

- Es ist feucht zu reinigen (Ausnahme: textile Beläge).
- Bei den angewendeten Reinigungsmethoden ist eine Schmutzverschleppung zu verhindern (z. B. Zwei-Eimer-Methode bzw., Nutzung verschiedener Eimer für Zimmerreinigungen, häufige Erneuerung von Wischtüchern/Mopps).
- Die Reinigungsmaßnahmen sind in der Regel in Abwesenheit der Kinder durchzuführen.
- Kinder dürfen für Reinigungsarbeiten in Sanitärräumen nicht herangezogen werden.
- Bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten ist geeignete Schutzkleidung zu tragen.
- Alle wiederverwendbaren **Reinigungsutensilien** (z. B. Wischmopp, Wischlappen) sind nach Gebrauch aufzubereiten und bis zur erneuten Verwendung **trocken zu lagern**. Die Aufbereitung hat vorzugsweise durch ein Waschverfahren bei mindestens 60°C zu erfolgen.
- Geräte und Mittel zur Reinigung und Desinfektion sind vor dem Zugriff Unbefugter gesichert in einem gesonderten Raum aufzubewahren.
- Teppichböden werden in Abhängigkeit von der Nutzungsfrequenz (täglich – wöchentlich) gesaugt werden. Flecken sind nach Möglichkeit zu entfernen.
- Eine Wischdesinfektion ist bei Verschmutzung mit Erbrochenem, Stuhl, Urin oder Blut nach Entfernung der groben Verunreinigungen mit Zellstoff u. ä.

durchzuführen (dabei Schutzhandschuhe und ggf. Schutzkleidung tragen – Händedesinfektion anschließend).

- Innerhalb der **Einwirkzeit** der Desinfektionsmittel-Lösungen dürfen die Flächen nicht trocken- oder nachgewischt werden.
- Nach erfolgter Desinfektion ist zu lüften.

### 3.9 Frequenz von Reinigungsmaßnahmen

Die Reinigungsfrequenz muss sich an der speziellen Nutzungsart und –intensität orientieren.

Bei starken Verschmutzungen muss sofort gereinigt werden. Festgelegte Reinigungsrythmen beziehen sich nur auf die Zeit der Belegung der Ferieneinrichtung.

### 3.10 Wäschehygiene

- Die **Häufigkeit des Wäschewechsels** ist vom Verschmutzungsgrad abhängig.
- **Schlafdecken und Kissen**, die zur Verfügung gestellt werden, sind nur mit Bettwäsche zu benutzen und bei Verunreinigungen zu waschen.
- **Matratzen** sind einmal jährlich zu reinigen (z. B. Absaugen), alternativ ist der Einsatz abwaschbarer Bezüge zu empfehlen.
- Die **Bettwäsche** ist vor jeder Neubelegung oder bei Verschmutzung zu wechseln.
- Das **Einsammeln und der Transport** gebrauchter Wäsche soll in reißfesten, und ggf. feuchtigkeitsdichten Textil- oder Foliensäcken. Die Bettwäsche wird durch einen Wäscheservice gereinigt.
- Handtücher, Waschlappen, u. ä. - Behandlung mit 60°C–Waschgang  
Achtung: **Trennung Küche / Hauswirtschaft**

### 3.11 Umgang mit Lebensmitteln

- Verantwortlich für die Lebensmittelhygiene im Schloss Dreilützow ist die Küchenleitung
- Es dürfen **nur sichere Lebensmittel** in den Verkehr gebracht werden, von denen keine Gefahr für die menschliche Gesundheit ausgeht.
- **Mitgebrachte Lebensmittel** für den gemeinschaftlichen Verzehr unterliegen den gleichen Anforderungen (keine Risikolebensmittel!)
- Beschäftigte, die mit Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung in Berührung kommen, müssen die Inhalte der §§ 42 und 43 des IfSG kennen
- Die Vorgaben der **EU- und nationalen Verordnungen zur Lebensmittelhygiene** und anderer rechtlicher Grundlagen sowie Normen und Leitlinien sind einzuhalten.
- Ein eigener **Hygieneplan** für den Küchenbereich wurde erstellt. Dieser wird von der Lebensmittelüberwachungsbehörde kontrolliert.
- Leichtverderbliche Lebensmittel bzw. solche, bei denen der Hersteller dies vorschreibt, sind **gekühlt zu lagern**.
- Vor der Zubereitung und Ausgabe von Essen sind die **Hände zu waschen**.
- Personal mit **eitrigen Wunden** an den Händen darf keinen Umgang mit Lebensmitteln haben.
- Bei Verletzungen an den Händen sind beim Umgang mit Lebensmitteln **Handschuhe** zu tragen.
- Für die **Essenausgabe** sind saubere Gerätschaften zu benutzen.

- Warme Speisen müssen bis zur Ausgabe eine **Temperatur von  $\geq 65^{\circ}\text{C}$**  aufweisen.
- Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden.
- Übrig gebliebene zubereitete Speisen an den Tischen sind zu entsorgen.
- Die Ausgabe von **Rohmilch** ist verboten.
- Lebensmittel, die unter Verwendung von **rohen Bestandteilen von Hühnereiern** hergestellt werden, müssen vor Abgabe ausreichend durcherhitzt werden.
- Die **Rückstellproben** von Lebensmitteln bzw. Gerichten, die eine Menge von 30 Portionen übersteigen, müssen mit Datum und Uhrzeit der Herstellung gekennzeichnet, bei  $-18^{\circ}\text{C}$  für den Zeitraum von 7 Tagen aufbewahrt werden und bei Verdacht auf lebensmittelbedingte Erkrankungen für die mikrobiologischen Untersuchungen (Ursacheklärung) zur Verfügung stehen.
- Alle **benutzten Geschirr- und Besteckteile** sind heiß zu reinigen, z. B. mit einem  $65^{\circ}\text{C}$ -Programm in einer Haushaltsgeschirrspülmaschine.
- **Geschirrtücher und Lappen** sind nach Benutzung aufzubereiten oder zu verwerfen.
- **Tische, Essentransportwagen und Tablett** sind nach der Esseneinnahme zu reinigen.

### 3.12 Sonstige hygienische Anforderungen

#### Abfallbeseitigung

- Abfall wird im Schloss Dreilützow in Bioabfälle, Glas-, Papier. – Leichtverpackungen und Restmüll getrennt. Hierfür stehen in den Unterkünften gut schließbare Sammelbehälter zur Verfügung, die mehrfach wöchentlich, sowie bei Gruppenwechsel geleert und von Mitarbeitern in zentrale Behälter entsorgt werden.
- Abfallbehälter sollten vor dem Zugriff der Kinder geschützt sein, ggf. sind die Kinder dahingehend zu belehren.

#### Schädlingsprophylaxe und -beseitigung

Die Schädlingsprophylaxe und – bekämpfung wird quartalsweise durch „Ihr Schädlingsbekämpfer“, Hohenbergstedt 22 22395 Hamburg durchgeführt.

### 3.13 Trinkwasser

Die hygienischen Anforderungen an das Trinkwasser werden durch die "**Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung**

– **TrinkwV**)" und die §§ 37-39 des **Infektionsschutzgesetzes** geregelt.

- Das in Schloss Dreilützow verwendete Warm- und Kaltwasser für den menschlichen Gebrauch (z. B. Trinken, Kochen, Körperreinigung) entspricht der **Trinkwasserverordnung**
- In belegungsschwachen Zeiträumen werden die Leitungen regelmäßig und gründlich gespült.
- Installationen sind nach den anerkannten Regeln der Technik und nur von bei dem Wasserversorger registrierten Firmen durchführen zu lassen. Dabei sind besonders die Regelungen der "**DIN 1988 - Technische Regeln für Trinkwasserinstallationen**" sowie das **DVGW-Arbeitsblatt W 551** zu

beachten. Unser Ansprechpartner für Sanitär- und Heizungsfragen ist die Firma Bilderbeck Inh. Olaf Bilderbeck, aus 19243 Wittenburg

- Warmwasseranlagen müssen so installiert und betrieben werden, dass eine gesundheitsgefährdende Vermehrung von **Legionellen** vermieden wird (VDI 6023, DVGW W 551).
- **Perlatoren** werden regelmäßig gereinigt und ggf. thermisch desinfiziert (Auskochen).

### 3.14 Umgang mit Arzneimitteln

Für die Verabreichung von Arzneimitteln sind die Betreuer der Gästegruppen selbst zuständig.

Die Gabe von Arzneimitteln während von Schloss Dreilützow durchgeführten Freizeiten soll nur erfolgen, wenn dies medizinisch unvermeidlich und organisatorisch nicht anderweitig lösbar ist. Grundsätzlich sind nur Arzneimittel in Originalverpackung (beschriftet mit dem Namen des Kindes) inkl. Packungsbeilage von den Eltern anzunehmen und durch eine unterwiesene Fachkraft zu verabreichen.

- Verabreichung nur mit schriftlicher Anweisung der Eltern, diese soll enthalten:
  1. schriftliche Angaben zur Verabreichung (insbesondere Zeitpunkt, Menge, Anwendungsbesonderheiten) entsprechend der Verordnung des Arztes
  2. Anschrift, Telefonnummer der Eltern und des betreuenden Arztes
  3. ggf. wichtige Hinweise zu Notfallmaßnahmen
- Verfallsdatum beachten (verfallene Arzneimittel sind den Eltern zurückzugeben)
- Lagerung trocken, zugriffssicher, staub- und lichtgeschützt; weiterhin Herstellerangaben beachten (z. B. Kühlung)
- nicht benötigte Arzneimittel den Eltern zurückgeben



## 4 Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes

### 4.1 Gesundheitliche Anforderungen

#### 4.1.1 Personal im Küchen-/Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG)

Personen, die im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich von Gemeinschaftseinrichtungen beschäftigt sind, dürfen, wenn sie

- an Typhus, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Darmerkrankung oder Virushepatitis A oder E (infektiöse Gelbsucht) erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- an infizierten Wunden oder Hauterkrankungen erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

nicht tätig sein oder beschäftigt werden.

#### 4.1.2 Betreuungs-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Personen, die an einer im § 34 (1) des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) genannten ansteckenden Krankheit erkrankt sind, bei denen der Verdacht darauf besteht oder die an Krätzmilben oder Läusebefall leiden, Personen, die die in § 34 (2) des IfSG genannten Erreger ausscheiden bzw. Kontaktpersonen zu in § 34 (3) des IfSG genannten Personen sind, dürfen solange in den Gemeinschaftseinrichtungen keine Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

#### 4.1.3 Kinder, Jugendliche

Für die in der Einrichtung Betreuten (Kinder und Jugendliche) gilt Punkt 4.1.2 mit der Maßgabe, dass sie die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume nicht betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht teilnehmen dürfen (siehe auch Punkte 5 und 6).

### 4.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht

Bei den im § 34 des IfSG aufgelisteten Krankheiten und Krankheitserregern handelt es sich um solche, die in Gemeinschaftseinrichtungen leicht übertragen werden können.

Eine rechtzeitige Information darüber ermöglicht, dass durch geeignete Schutzmaßnahmen und durch Information potenziell angesteckter Personen weitere Infektionen verhindert werden können. Daher verpflichtet das IfSG die in einer Gemeinschaftseinrichtung betreuten (bzw. deren Sorgeberechtigten) und die dort tätigen Personen, der Gemeinschaftseinrichtung **unverzüglich mitzuteilen**, wenn sie von einem der in den Absätzen 1 bis 3 (IfSG § 34) geregelten Krankheitsfällen betroffen sind.

### 4.3 Belehrung

#### 4.3.1 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IfSG)

- Die Erstausbildung der Tätigkeiten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich ist nur möglich, wenn sie eine nicht mehr als 3 Monate alte **Bescheinigung** des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes

nachweisen können. Diese muss eine in mündlicher und schriftlicher Form durchgeführte Belehrung über genannte Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen enthalten. Außerdem muss der Beschäftigte darin schriftlich erklären, dass bei ihm keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot vorliegen.

- Treten nach Tätigkeitsaufnahme Hinderungsgründe auf, so hat der Beschäftigte dieses unverzüglich dem **Arbeitgeber mitzuteilen**.
- Der Arbeitgeber hat die Belehrung für die Beschäftigten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren jährlich zu wiederholen, den Nachweis über die Belehrung zu dokumentieren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

#### 4.3.2 Betreuungs-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Beschäftigte in Gemeinschaftseinrichtungen für die Betreuung von Kindern und Jugendlichen sind nach § 35 des IfSG vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von 2 Jahren von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten zu belehren.

#### 4.3.3 Kinder, Jugendliche, Eltern

Ebenfalls zu belehren über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten ist nach §34 (5) IfSG **jede Person, die in der Gemeinschaftseinrichtung neu betreut wird** oder deren Sorgeberechtigte durch die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung. Diese Belehrung erfolgt im Schloss Dreilützow mündlich erfolgen.

#### 4.4 Vorgehen bei Infektionserkrankungen

Wer muss melden?

Eine Vielzahl von Infektionskrankheiten sind nach dem Infektionsschutzgesetz meldepflichtig.

Grundsätzlich ist nach § 8 IfSG der feststellende Arzt verpflichtet, die im Gesetz (§ 6) genannten Krankheiten zu melden.

Ist das jedoch primär nicht erfolgt bzw. treten die im § 34 Abs. 1 bis 3 IfSG zusätzlich genannten Erkrankungen in Gemeinschaftseinrichtungen auf, so muss der **Leiter der Einrichtung** das Auftreten bzw. den Verdacht der genannten Erkrankungen unverzüglich (innerhalb von 24 Stunden) dem zuständigen **Gesundheitsamt** melden. Zuständiges Gesundheitsamt ist das am Ort des Ferienlagers (§ 9 IfSG). Dies gilt auch beim Auftreten von 2 oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind.

#### 4.5 Meldewege nach § 8 bzw. 34 (6) IfSG (vereinfacht)

**Beschäftigte Betreute bzw. Sorgeberechtigte**

⇓

**Leitung der Ferieneinrichtung**

⇓

Gesundheitsamt

#### 4.5.1 Meldeinhalte:

- Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes
- Name, Vorname, Geburtsdatum, Geschlecht
- Anzahl der Erkrankten (bei Häufungen)
- Anschrift
- Erkrankungstag
- Kontaktpersonen (Einrichtung, Elternhaus, Geschwister)
- ggf. Art des Untersuchungsmaterials, Nachweismethode, Untersuchungsbefund
- Name, Anschrift, Telefonnummer des Arztes bzw. der Einrichtung

#### 4.5.2 Maßnahmen in der Einrichtung einleiten:

- Isolierung Betroffener
- Verständigung von Angehörigen
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen

#### 4.5.3 Information der Betreuten/Sorgeberechtigten **über das Auftreten von Infektionskrankheiten in der Einrichtung, Maßnahmen einleitung**

Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht in der Einrichtung auf, so müssen ggf. durch die Leitung der Einrichtung die Betreuten/ Sorgeberechtigten darüber **anonym** informiert werden, um für die Betreuten oder gefährdete Familienangehörige notwendige Schutzmaßnahmen treffen zu können.

Notwendige Beratung und Unterstützung erteilt das zuständige Gesundheitsamt.

Die Information kann in Form von

- gut sichtbar angebrachten Aushängen im Eingangsbereich oder sonstigen Räumlichkeiten der Einrichtung,
- Merkblättern mit Informationen über die Erkrankung und notwendigen Schutzmaßnahmen,
- Informationsveranstaltungen oder persönlichen Gesprächen erfolgen.

## 5 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

Schloss Dreilützow versteht sich als Gruppenunterkunft. Im Gruppenreisesegment sind die Gruppenleitenden verpflichtet den Ersthelfer zu stellen und entsprechendes Material vorzuhalten.

Die Leitung von Schloss Dreilützow hält je Unterkunft Erste- Hilfe- Material nach DIN 13169- E vor. Diese werden halbjährlich auf Vollständigkeit geprüft. Auch stellt die Einrichtung 1-2 Ersthelfer.

Desinfektionsmittel steht in den vom Flur zugänglichen sanitären Bereichen der Unterkünfte bereit.

## 6 Sondermaßnahmen beim Auftreten ausgewählter Infektionserkrankungen und Parasitosen

### 6.1 Magen-Darm-Erkrankungen (Durchfall und/oder Erbrechen)

Mögliche Krankheitserscheinungen:

Übelkeit, 2-3 Tage andauernde ständige Mattigkeit, Kopf- und Leibschmerzen, Fieber, Durchfall mit und ohne Erbrechen, Kreislaufbeschwerden.

- Das erkrankte Kind ist bis zur Abholung durch die Eltern möglichst getrennt von den übrigen Kindern zu betreuen.
- Oberflächen und Gegenstände, mit denen das Kind in Berührung kam (intensiver Kontakt), sind zu desinfizieren (viruswirksames Desinfektionsmittel mit Wirksamkeit gegen die häufigsten in Ferieneinrichtungen vorkommenden Viren nach Herstellerangaben, z. B. Rotaviren).
- Nach Umgang mit dem erkrankten Kind ist eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen.
- Die das erkrankte Kind betreuende Person soll nicht in die Essenszubereitung und –verteilung eingebunden werden.
- Nach jeder Toilettenbenutzung durch ein Kind mit Durchfall sind das Toilettenbecken und die WC-Brille zu desinfizieren.
- Die Eltern des Kindes sind zu informieren und nochmals über die Inhalte des § 34 IfSG aufzuklären.
- Bei Häufungen von Durchfallerkrankung sollten ggf. die Eltern informiert werden. Ein Arztbesuch bei Auftreten der gleichen Symptome ist erforderlich.

### 6.2 Kopflausbefall

Erkennen eines Befalls: In der Regel halten sich Kopfläuse in der Nähe der Kopfhaut auf. Ein sicheres Befallszeichen sind die an den Kopfharen festgekitteten Läuseeier (Nissen). Nach ihnen ist bei einer Kontrolle systematisch zu suchen.

Befallserscheinungen: Juckreiz im Kopfbereich, entzündete Kratzwunden am Kopf, entzündliche oder eiternde Herde an den Rändern der Kopfbehaarung

- Bei Auftreten von Kopflausbefall hat die Leitung der Ferieneinrichtung gem. § 34 (6) IfSG unverzüglich das zuständige Gesundheitsamt zu benachrichtigen.
- Das befallene Kind ist bis zur Abholung durch die Eltern getrennt von den übrigen Kindern zu betreuen.
- Mitgabe persönlicher Gegenstände (z. B. Käämme) an die Eltern mit Hinweisen zur Behandlung.
- Die Behandlung ist i. d. R. durch die Erziehungsberechtigten vorzunehmen und deren sachgerechte Ausführung in schriftlicher Form zu bestätigen. Danach darf die Ferieneinrichtung wieder besucht werden.
- Die Eltern der Kinder mit engerem Kontakt zu einem befallenen Kind müssen über das Auftreten von Kopfläusen unterrichtet werden. Diese Kinder sowie deren Familienangehörige, sollen sich einer Untersuchung und gegebenenfalls auch einer Behandlung unterziehen.
- Bei starkem Befall sind die Aufenthalts- und Schlafräume der Betroffenen von ausgestreuten Läusen zu befreien (ggf. Absprache mit dem Gesundheitsamt): gründliches Absaugen der Böden und Polstermöbel sowie von Kopfstützen und textilem Spielzeug; weitere Maßnahmen nach Angaben des Gesundheitsamtes.
- Bettwäsche u. ä. bei mind. 60°C (>15 min) waschen

- Wenn thermische Behandlung nicht möglich ist: Aufbewahrung der Textilien in einem gut verschließbaren, dichten Plastiksack für mindestens 3 Wochen bei Zimmertemperatur.
- Tiefrieren unter  $-10^{\circ}\text{C}$  über mind. 24 Stunden ist eine weitere Variante (z. B. textiles Spielzeug u. a.).
- Sind in einer Ferieneinrichtung Läuse aufgetreten, sollten für den Zeitraum von 6 Wochen einmal wöchentlich gründliche Kontrollen auf Kopflausbefall vorgenommen werden (ggf. durch die Erzieherinnen, Regelung im Aufnahmevertrag bzw. der Benutzungsordnung).

### 6.3 Skabies (Krätze)

Befallserscheinungen: Brennen und starker Juckreiz vor allem nachts an betroffenen Hautarealen, Ekzemähnliche Hautveränderungen (Rötung, Schuppung, Papeln, Pusteln)

- Bei Auftreten einer Krätzeerkrankung bzw. deren Verdacht hat die Leitung der Ferieneinrichtung gem. § 34 (6) IfSG unverzüglich das zuständige Gesundheitsamt zu benachrichtigen.
- Ist ein Kind an Krätze erkrankt oder besteht der Verdacht, muss es sofort von den übrigen Kindern bis zur Abholung durch die Eltern getrennt werden.
- Mitgabe persönlicher Gegenstände mit Hinweisen zur Behandlung.
- Alle an Krätze Erkrankten, Krankheitsverdächtigen und Kontaktpersonen sind möglichst schnell einem erfahrenen Hautarzt vorzustellen.
- Die Auflagen des Gesundheitsamtes sind strikt einzuhalten.
- Die Wiederezulassung in die Ferieneinrichtung kann erst nach sachgerechter Behandlung und Erfolgskontrolle durch den behandelnden Hautarzt erfolgen, der den Behandlungserfolg zu bescheinigen hat.
- Bei einem Krätzeausbruch ist dafür zu sorgen, dass alle Erkrankten und ungeschützten Kontaktpersonen (u. a. auch das betreuende Personal) gleichzeitig behandelt werden (Koordinierung durch das Gesundheitsamt).
- Bettwäsche so heiß wie möglich waschen, Buntwäsche bei  $60^{\circ}\text{C}$  mind. 20min., Bettstaub vorher absaugen.
- Schlecht zu waschende Textilien usw. können in verschweißten Plastiksäcken bei Zimmertemperatur 14 Tage aufbewahrt werden (bei  $25^{\circ}\text{C}$  genügt 1 Woche). Danach sind die Milben abgestorben.
- Zur Entwesung von Matratzen, Polstermöbeln und Fußbodenbelägen gründliches und wiederholtes Absaugen mit einem starken Staubsauger
- Matratzen können auch einer Matratzendesinfektionsanlage zugeführt werden ( $90^{\circ}\text{C}$ , 5min).
- Nach Auftreten von Krätzeerkrankungen sind alle behandelten sowie potentiellen Kontaktpersonen für 6 Wochen einer ständigen Überwachung zu unterziehen (Koordinierung durch das Gesundheitsamt).

#### 6.4 Verhalten nach Zeckenstich

Zecken (z. B. Holzbock - *Ixodes ricinus*) können Überträger teils lebensbedrohlicher Infektionserkrankungen sein (Borreliose, FSME). Daher ist es wichtig, die Zecke umgehend sachgerecht zu entfernen sowie nach einem Zeckenstich auf typische Hautveränderungen zu achten (Erythema migrans).

Bei Ferienlagern in einem Endemiegebiet für FSME ist ein aktueller und vollständiger Impfschutz gegen FSME für alle Teilnehmer und Betreuer dringend anzuraten.

- Belehrung der Kinder vor Exkursionen in zeckenverdächtige Gebiete
  1. Tragen von festem Schuhwerk und beinbedeckender Kleidung
  2. umgehende Information des Betreuungspersonals nach Zeckenstich
  3. selbständiges Absuchen nach der Exkursion
- sachgerechte Entfernung der Zecke durch einen geschulten Betreuer oder einen Arzt
- Information der Eltern bei Zeckenstich, Dokumentation
- anschließende Vorstellung beim Arzt empfehlenswert