

Hygieneplan für das Ev. Ferienwaldheim Untertürkheim



Vorwort

Gute hygienische Bedingungen und die Einhaltung hygienischer **Standards sind wichtige Voraussetzungen für die Gesundheit der Kinder und Mitarbeitenden** in den Ferienwaldheimen und somit für das Gelingen der Waldheimfreizeiten. Für die Realisierung dieser Ziele fordert der Gesetzgeber u. a. von Gemeinschaftseinrichtungen die Aufstellung eines Hygieneplans. Im Hygieneplan werden die „innerbetrieblichen Verfahrensweisen zur Infektionshygiene“ festgelegt (gem. § 36 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz).

Ziel des Hygieneplans ist es, die **Kinder und Mitarbeitenden in den Einrichtungen vor Infektionen zu schützen bzw. das Infektionsrisiko zu minimieren.**

Bitte beachten Sie:

Dieser Hygieneplan wurde auf der Grundlage bestehender Gesetze, Verordnungen und Vorschriften erstellt – Neuerungen werden zeitnah eingearbeitet.

Rechtliche Grundlage für den Hygieneplan der Waldheimfreizeiten ist das Infektionsschutzgesetz §36 (1).

Die Ergänzungen zu diesem Plan auf Grundlage der Corona-VO des Landes Baden-Württemberg und der Verordnungen des MSI sind zusätzlich zu beachten.

Aushang des Hygieneplans und dessen Einhaltung und Überwachung

Der Hygieneplan muss im Ferienwaldheim jederzeit allen BetreuerInnen und Reinigungskräften zugänglich und einsehbar sein. Je **eine Version ist daher im Leitungsbüro und in der Küche** vorhanden. Reinigungs- und Desinfektionspläne sowie Dokumentationen sind an den hierfür vorgesehenen Stellen ausgehängt. Kontrollmaßnahmen und Arbeitsschritte werden in den hierfür vorgesehenen Listen schriftlich dokumentiert.

Die Überwachung des Hygieneplans obliegt der jeweiligen Leitung der Kinderfreizeit sowie der Küchenleitung bzw. deren Stellvertretung. Darüber wacht der Beauftragte für Hygiene.

Der Kontakt zum Gesundheitsamt und zu den Eltern obliegt der päd. Gesamtleitung. Im Bedarfsfall wird unverzüglich informiert.



Belehrung des Päd. Personals und des Küchenpersonals

Alle Betreuende und Reinigungskräfte werden vor der Waldheimfreizeit i. S. d. ISFG und der Corona VO belehrt und auf die besonderen hygienischen, organisatorischen und baulichen Gegebenheiten des Ferienwaldheims hingewiesen. Die für das Päd. Personal und das Küchenpersonal vorgesehenen Unterweisungen zum Infektionsschutzgesetz werden in einem mindestens 2-jährigen Turnus im FWH durchgeführt und dokumentiert.

Hinweise zum Hygieneplan:

- Bei den Zuständigkeiten wird in der Folge der Begriff „BetreuerIn“ verwendet. Hiermit wird das gesamte pädagogisch tätige Personal in der Einrichtung angesprochen.
- Wenn bei einer Zuständigkeit: „ggf. BetreuerIn“ steht, ist vorrangig das Reinigungspersonal oder die hauswirtschaftliche Kraft zuständig, jedoch muss bei akuter Verunreinigung und/oder bei Fehlen des Reinigungspersonals bzw. der hauswirtschaftlichen Kraft, die BetreuerIn die Verunreinigung beseitigen.

Gefährdungsanalyse nach Trinkwasserverordnung

Nach der Trinkwasserverordnung hat der „Unternehmer und sonstige Inhaber“ einer Trinkwasser-Installation (im Falle der Ferienwaldheime dessen Träger und Betreiber) eine Gefährdungsanalyse durchzuführen und im Rahmen seiner Sicherungspflichten Gefährdungen Dritter, insbesondere der Nutzer, auszuschließen.

Die Gefährdungsanalyse muss daher auf dessen Veranlassung in regelmäßigen Abständen durchgeführt werden. Die Gefährdungsanalyse kann auch in Absprache mit dem Gesundheitsamt veranlasst und vom Gesundheitsamt bzw. von dort beauftragten und autorisierten Laboren durchgeführt werden. Die Kosten für die Gefährdungsanalyse trägt in jedem Fall der Gebäudeeigentümer.

Nähere Ausführungen zur Gefährdungsanalyse nach der Trinkwasserverordnung und die Empfehlungen des Umwelt-Bundesamtes:

https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/419/dokumente/empfehlungen_gefaehrdungsanalyse_trinkwv.pdf

Leitungsgebundene Wasserspender:

In diesem Jahr wird der Wasserspender nicht eingesetzt.

Wir setzen im Sinne einer gesunden Ernährung von Kindern auch im Bereich der Getränkeversorgung einen sogenannten leitungsgebundenen Wasserspender ein. Im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung unterliegen der Betrieb und die Wartung dieser Geräte einer gewissen hygienischen Sorgfaltspflicht.

In den „Leitlinien für Gute Hygienepraxis für Betreiber von Leitungsgebundenen Wasserspendern“ sind die hygienischen Grundlagen und Notwendigkeiten im Bereich der Inbetriebnahme, Wartung und Reinigung zusammengefasst.



Die wichtigsten Ausführungen befinden sich im Anhang im Dokument „Leitlinien für die Gute Hygiene-Praxis. Für Vertreiber und Betreiber von Leitungsgebundenen Wasserspendern (POU – Point of use)“.



Reinigungsplan für Spielräume/Gruppenräume/Betreuerräume

Was	Wann	Womit	Produktempfehlung und Dosierung	Wie	Wer
Waschbecken/Türgriffe	täglich und bei Verunreinigung	Reinigungsmittel	Zack Allzweckreiniger 20ml auf 4L kaltem Wasser	feucht wischen	BetreuerIn
Tische	nach Bedarf, mindestens jedoch nach jeder Mahlzeit und am Abend	Wasser	Zack Handspülmittel 20-25ml auf 4L kaltem Wasser	feucht wischen	BetreuerIn
Fußboden	jeden Tag	Reinigungsmittel	Zack Neutralreiniger 20ml auf 8L kaltem Wasser	fegen/feucht wischen	BetreuerIn
Wände/Fenster/ Fensterbretter	nach Bedarf, bei Grundreinigung	Reinigungsmittel	Zack Glasreiniger gebrauchsfertig	feucht wischen	BetreuerIn
Schränke/Regale	jeden Tag	Reinigungsmittel	Zack Allzweckreiniger gebrauchsfertig	feucht wischen	BetreuerIn
Heizkörper	nach Bedarf, bei Grundreinigung	Reinigungsmittel	Zack Allzweckreiniger gebrauchsfertig	feucht wischen	Verwalter
Beleuchtung	bei Grundreinigung	Reinigungsmittel	Zack Glasreiniger Gebrauchsfertig	feucht wischen	Verwalter



Matratzen/Decken/Kissen/ Kuschecken/Sofa	Matratzen, Sofa regelmäßig absaugen, mindestens 1x Wo- che	Staubsauger	Kärcher Sauger		BetreuerIn
	Decken und waschbare Bezüge regelmäßig waschen	Haushaltswasch-maschine	Vollwaschmittel Dosierung je Nachver- mutzung, bitte Herstel- lerangaben beachten	Matratzenüberzug waschbar, Decken/Überzüge/ Textilspielsachen in der Waschmaschine waschen	BetreuerIn oder hierfür beauftragte Person
Spielsachen	immer nach Benutzung	Reinigungsmittel Desinfektionsmittel	Zack Allzweckreiniger 40ml auf 4L kaltem Was- ser		BetreuerIn

Bemerkungen:

Es werden Einmal-Reinigungstücher oder zur Wiederverwendung geeignete Reinigungstücher verwendet, die bei 95 Grad gewaschen werden. Die Reinigung wird nur mit sauberen Tüchern ausgeführt.

Reinigungsplan für Toiletten und Sanitärräume; Duschen

Was	Wann	Womit	Produktempfehlung und Dosierung	Wie	Wer
WC/Urinal/ Fäkalabgussbecken	täglich und bei Verunreini- gung	Reinigungsmittel	Zack WC-Reiniger 20ml auf 4L kaltem Wasser	feucht wischen	BetreuerIn
Handwaschbecken/Türklinken	täglich und bei Verunreini- gung	Reinigungsmittel	Zack Sanitärreiniger 20ml auf 4L kaltem Wasser	feucht wischen	BetreuerIn



Wandfliesen/Zwischenwände	7-tägig und bei Verunreinigung	Reinigungsmittel	Zack Sanitärreiniger 20ml auf 4L kaltem Wasser	feucht wischen	BetreuerIn
Fußböden	täglich und bei Verunreinigung	Reinigungsmittel	Zack Neutralreiniger 20ml auf 4L kaltem Wasser	feucht wischen	BetreuerIn
Duschen (keine Nutzung 2020)	nach Gebrauch	Reinigungsmittel	Zack Neutralreiniger 20ml auf 4L kaltem Wasser	feucht wischen	BetreuerIn

Bemerkungen:

In den **Duschen und auf Barfußbegangenen Böden** wird zur Prophylaxe von Fußpilz- und Warzen ein viruzid-wirksames Flächendesinfektionsmittels angewendet.

Es werden **Einmal-Reinigungstücher oder zur Wiederverwendung geeignete Reinigungstücher** verwendet, die bei 95°C gewaschen werden. Die Reinigung wird nur mit sauberen Tüchern ausgeführt.

Urinale, Toiletten und Fäkalabgussbecken werden mit separaten Tüchern gereinigt. Empfehlung: Reinigungstücher farblich für die verschiedenen Bereiche kennzeichnen (vgl. Seite 10).

Gegen die **Geruchsbelästigung in den Toilettenanlagen** sind **Raumbedufter** aufgestellt oder installiert.

Duschen, die längere Zeit nicht benutzt wurden, sind vor dem Gebrauch zu spülen. Hierbei wird das Warmwasser ca. 5 Minuten vor Nutzung auf der maximalen Temperatur laufen gelassen, der Raum gleichzeitig gelüftet und während dieser Spülung nicht benutzt.



Reinigungsplan für die Küche

Was	Wann	Womit	Produktempfehlung und Dosierung	Wie	Wer
Arbeitsflächen Spülbecken/Waschbecken	nach Benutzung ¹ täglich und bei Bedarf	Reinigungsmittel Desinfektionsreiniger o. Flächendesinfektion	Zack Handspülmittel Perocid Desomed Rapid Pur	feucht wischen feucht wischen desinfizieren	Küchenmitarbeiter
Töpfe, Geschirr, Besteck	nach Benutzung	Geschirrspülmittel	Zack Handspülmittel	manuelles Spülen oder Spülma- schine benutzen	Küchenmitarbeiter
Kühlschrank	alle 2 Wochen	Reinigungsmittel	Zack Handspülmittel 20-25ml auf 4L kaltem Wasser	feucht wischen	Küchenmitarbeiter
Gefrierschrank/Gefriertruhe	Vor Benutzung, mindestens 1x Jahr	Reinigungsmittel	Zack Handspülmittel 20-25ml auf 4L kaltem Wasser	abtauen und feucht wischen	Küchenmitarbeiter
Vorratshaltung	Vor FWH-Beginn; bei Be- darf	Reinigungsmittel	Zack Handspülmittel 20-25ml auf 4L kaltem Wasser	feucht wischen	Küchenmitarbeiter
Türklinken, Fenstergriffe, Licht- schalter, Möbelgriffe	bei Verschmutzung sofort, sonst wöchentlich	Reinigungsmittel	Desomed Rapid Pur Gebrauchsfertig	feucht wischen	Küchenmitarbeiter
Fußboden	täglich und bei Verunreini- gung	Reinigungsmittel	Zack Allzweckreiniger 80ml auf 8L kaltem Was- ser	feucht wischen	Reinigungskraft
Wände/Türen/Möbel/ Fenster- bänke	regelmäßig bei Bedarf, mindestens jedoch 1-2x jährlich	Reinigungs-/ Pflege- mittel	Zack Allzweckreiniger Gebrauchsfertig	feucht wischen	Küchenmitarbeiter



Grill- und Backgeräte, Dunstabzugshaube	nach Benutzung	Reinigungsmittel	Gastro Pur 25ml auf 4L kaltem Wasser	feucht wischen	Küchenmitarbeiter
Geschirrtücher, Reinigungstücher	arbeitstäglich	Waschmaschine	Vollwaschmittel Dosierung je Nachvermutzung, bitte Herstellerangaben beachten	Kochwäsche, staubgeschützt aufbewahren	Extern

Bemerkungen:

Es werden Einmal-Reinigungstücher oder zur Wiederverwendung geeignete Reinigungstücher verwendet, die bei 95°C gewaschen werden. Die Reinigung wird nur mit sauberen Tüchern ausgeführt. Nach **Umgang mit kritischen Lebensmitteln** (z.B. Geflügel, Eier, ungewaschener Salat usw., die mit krankmachenden Keimen behaftet sein können) sind die Arbeitsflächen **gründlich mit Desinfektionsreiniger zu behandeln** und anschließend mit Wasser, welches Trinkwasserqualität haben muss, ausreichend nach zu wischen. **Die Abfallentsorgung (in dafür vorgesehenen Behältnissen) erfolgt arbeitstäglich!**

Händehygiene

Was	Wann	Womit*	Produktempfehlung und Dosierung	Wie	Wer
Hände waschen	Zum Dienstbeginn, vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln, vor und nach dem Essen, bei Verschmutzung, nach Toilettenbenutzung, nach Tierkontakt	Waschlotion in Spendern	Manipur o. Zack Handwaschcreme	auf die feuchte Hand geben und mit Wasser aufschäumen	Personal
Hände waschen	Nach dem Spielen, vor dem Essen, bei Verschmutzung, nach Toilettengang,	Waschlotion in Spendern	Manipur o. Zack Handwaschcreme	auf die feuchte Hand geben und mit Wasser aufschäumen	Kinder



	nach Tierkontakt				
Hände desinfizieren	nach Kontakt mit kritischen Lebensmitteln (Fleisch, Eiweiß etc.), nach Ablegen der Schmutzhandschuhe; nach Verunreinigung mit infektiösem Material nach Kontakt mit Stuhl, Urin, u. ä; Körperausscheidungen.	VAH-gelistete Händedesinfektionsmittel	Aseptoman o. Sterillium	Ausreichende Menge, mindestens 3-5ml auf der trockenen Hand gut verreiben	Personal
Prophylaktische Händedesinfektion	vor dem Anlegen von Pflastern und Verbänden	VAH-gelistete Händedesinfektionsmittel	Manipur o. Zack Handwaschcreme	Ausreichende Menge, mindestens 3-5ml auf der trockenen Hand gut verreiben – auch zwischen den Fingern	Personal
Hände pflegen	nach dem Waschen	Hautcreme	Sensilind Handcreme	auf trockenen Händen gut verreiben	alle

Bemerkungen:

Trinkwasserverordnung : Regelmäßige Legionellen-Untersuchungen durch das örtliche Gesundheitsamt bzw. ein vom Gesundheitsamt autorisiertes Unternehmen.

Zu Beginn des FWH ggf. am Anfang einer neuen Woche werden **alle Wasserhähne in der Einrichtung mindestens 3 Minuten laufen gelassen**, um die Leitungen zu spülen.



Erste-Hilfe-Raum

Was	Wann	Womit*	Produktempfehlung und Dosierung	Wie	Wer
Liege	Nach Benutzung	Reinigungsmittel	Tana Apesin Spray Gebrauchsfertig	feucht wischen	Ersthelfer, BetreuerIn
Waschbecken	Nach Benutzung	Reinigungsmittel	Milizid 20ml auf 4L kaltem Wasser	feucht wischen	Ersthelfer, BetreuerIn
Fußboden	Bei Verschmutzung mit Blut, Sekreten sofort	Reinigungsmittel/Desinfektionsmittel**	Biguamed Perfekt N 10ml auf 1L kaltem Wasser	feucht wischen	Ersthelfer, BetreuerIn
Sonstiges Mobiliar (Stühle, Schrank)	Bei Verschmutzung mit Blut, Sekreten sofort	Reinigungsmittel/Desinfektionsmittel**	Tana Apesin Spray Gebrauchsfertig	feucht wischen	Ersthelfer, BetreuerIn

Bemerkung:

Bei Verschmutzung mit Blut, Serum, Sekreten, Erbrochenem sofort mit **viruswirksamem Desinfektionsmittel abwischen.

Für die Vollständigkeit der **Erste-Hilfe-Ausstattung** und die **Schulung der Mitarbeitenden** im Bereich Erste Hilfe(Ersthelfer-Schulung, Auffrischkurse) ist die hauptverantwortliche Leitung ggf, eine hierfür eigens benannte Person im FWH verantwortlich. Im Bereich des Erste-Hilfe-Sortiments bietet die AG im Zuge ihrer jährlichen Sammelbestellungen auch die Sanitätsartikel zum (Nach-)Kauf an.



Hygieneplan Kindertoiletten

1. Woche	Kontrolle 11.30 h	Kontrolle 13.30 h	Kontrolle 16.30 h	Kontrolle 18.30 h
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				
Samstag				

Aufgaben Kontrolle 11.30/13.30/16.30 Uhr:

- Papierhandtücher und Seife bei Bedarf ersetzen,
- Müllbeutel bei Bedarf leeren + benutzte Papierhandtücher aufsammeln...,
- Toiletten auf Verschmutzung prüfen und ggf. reinigen, Desinfektion Toiletten und Kontaktflächen wie Waschbecken, Lichtschalter...
- ggf. Geruchsspray um die Toiletten und Pissoirs herum

Aufgaben Kontrolle 18.30 Uhr:

- Papierhandtücher und Seife bei Bedarf ersetzen,
- Müllbeutel bei Bedarf leeren + benutzte Papierhandtücher aufsammeln...,
- Boden wischen, Toiletten reinigen, Griffe und Spüldrücker reinigen, Flächen desinfizieren
- Duschen kontrollieren und ggf. reinigen



Hygieneplan Gruppenräume und Betreuerräume

1. Woche	Kontrolle 11.30 h	Kontrolle 14.30 h	Kontrolle 18.30 h
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			
Samstag			

Aufgaben Kontrolle 11.30/14.30 Uhr:

- Tisch bei Bedarf wischen
- Stühle, Sofas ordentlich hinstellen, ggf. säubern
- Müll wegräumen, Flaschen in Kisten räumen
- Boden säubern (14.30 Uhr)

Aufgaben Kontrolle 18.30 Uhr:

- Tisch bei Bedarf wischen
- Stühle, Sofas ordentlich hinstellen, ggf. säubern
- Müll wegräumen, Flaschen in Kisten räumen
- Boden säubern, bei Bedarf wischen.

Vier-Farben-System bei Reinigungsmitteln und Geräten.

Um die Hygiene bei der Reinigung zu gewährleisten, wurde ein Farb-System für die zu reinigenden Bereiche eingeführt. Verwendet werden die vier gut unterscheidbaren Farben rot, grün, blau und gelb. Jede Farbe steht für einen Bereich. So wird bspw. vermieden, dass ein Tuch, mit dem vorher die Toilette gesäubert wurde, zum Abstauben eines Schreibtisches verwendet wird und auf diesem Wege Keime von der Toilette auf Einrichtungsgegenstände übertragen werden. In den betreffenden Farben sind sowohl Eimer wie Tücher und Reinigungsschwämme aus Polyurethan erhältlich. Oft halten sich Hersteller von Reinigungsmitteln mit der Farbwahl ihrer Schraubverschlüsse ebenfalls an das Vier-Farben-System.

Folgende Farben haben sich in der Praxis eingebürgert:



Rot: für das WC, Urinal und die Fliesen im umgebenden Bereich.



Gelb: für den Sanitärbereich wie Waschbecken, Fliesen, Ablagen, Armaturen, Spiegel, Duschkabinen und Badewanne.



Blau: Einrichtungsgegenstände, wie Schreibtisch, Schränke, Stühle, Regale, Heizkörper, Türen etc.



Grün: besondere Bereiche z. B. Reinigung und Desinfektion im Pflegebereich (Pflegebetten), OP oder Küche.



Ausgabe-Temperatur

Warmspeisen

Solltemperatur: > +65 C°

Datum	Essen	C°	Name

