

Hygieneplan

Inhalt

Vorwort

1. Hygiene in Seminarräumen	Seite 2
1.1 Lufthygiene	Seite 2
1.2 Reinigung von Flächen, Gegenständen und Fußböden	Seite 2
1.3 Abfallentsorgung	Seite 3
1.4 Garderobe	Seite 3
2. Hygiene im Sanitärbereich	Seite 3
2.1 Sanitärausstattung	Seite 3
2.2 Händereinigung	Seite 3
2.3 Flächenreinigung	Seite 4
3. Persönliche Hygiene	Seite 4
4. Küchenhygiene	Seite 4
4.1 Allgemeine Hygiene	Seite 4
4.2 Händedesinfektion	Seite 5
4.3 Flächenreinigung/Desinfektion	Seite 6
4.4 Lebensmittelhygiene	Seite 6
4.5 Schädlingsbefall	Seite 6
5. Trinkwasserhygiene	Seite 6
5.1 Vermeidung von Stagnationsproblemen	Seite 6
5.2 Trinkwasserzubereitungsgeräte	Seite 7
6. Erste Hilfe	Seite 7
6.1 Versorgung von Bagatellwunden	Seite 7
6.2 Reinigung normal u. Behandlung kontaminierter Flächen	Seite 7
6.3 Überprüfung des 1.Hilfe-Inventares	Seite 7
6.4 Notrufnummern	Seite 8
7. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen	Seite 8
7.1 Corona	Seite 8
8. Literatur	Seite 9
9. Anhänge	
Reinigungsplan, Gebäudeplan mit Sitzplan	

Hygieneplan

Vorwort

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) dient dem Zweck, an Orten an denen sich oft viele Personen auf engem Raum aufhalten, übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern.

Aus dem Gesetz ergeben sich auch für Bildungseinrichtungen, bzw. deren Leitungen, nach den §§ 33-36 Verpflichtungen. Nach §36 Abs.1 sind Schulen und andere Ausbildungseinrichtungen verpflichtet, in einem individuellen Hygieneplan innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen und damit Infektionsrisiken in der Einrichtung zu minimieren/verhindern.

Für die Einhaltung und Durchführung der Maßnahmen ist der Leiter der NAH verantwortlich. Die Mitarbeiter wurden bzw. werden regelmäßig über die Hygienemaßnahmen belehrt und können diesen Hygieneplan für das HMUKLV, Standort Wetzlar, jederzeit einsehen.

Corona relevante Maßnahmen sind in diesem Hygieneplan fett/kursiv gekennzeichnet.

1. Hygiene in Seminarräumen

1.1 Lufthygiene

Vor Beginn der Veranstaltung, in jeder Pause und ggf. zwischendurch ist eine Stoß- bzw. Querlüftung durchzuführen, um einen Austausch der Raumluft zu erzielen. Dies wird durch vollständige Öffnung von Fenstern und Türen für die Dauer von mindestens 5 min. erreicht.

1.2 Reinigung von Flächen, Gegenständen und Fußböden

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung der Fußböden sowie häufig genutzter Flächen und Gegenstände ist wesentlich für einen guten Hygienestatus.

Tische, Fensterbänke, Lichtschalter, Türklinken, Handläufe und Veranstaltungsmedien sind nach jeder Veranstaltung feucht zu reinigen.

Während der derzeitigen Corona-Pandemie sind speziell die Türgriffe und Lichtschalter öfter, die Griffe von Mikrofonen, die PC-Mäuse, Tastaturen, Telefone, Displays und Touchscreens vor jedem Nutzerwechsel zu reinigen.

Um den Eintrag von Schmutz in das Gebäude zu reduzieren, sind Schmutzmatten im Eingangsbereich ausgelegt. Diese sind nach jeder Veranstaltung abzusaugen und ggf. von grobem Schmutz durch eine feuchte Reinigung zu befreien.

Der Fußboden ist nach jeder Veranstaltung abzukehren und einmal wöchentlich, bzw. bei sichtbarer Verschmutzung sofort, feucht zu wischen.

Desinfektionen von Flächen, Gegenständen und Böden werden nur dann notwendig, wenn eine Verunreinigung durch Ausscheidungen, Erbrochenes, Blut, etc. stattgefunden hat.

Das genaue Vorgehen ist dem angehängten Reinigungsplan zu entnehmen.

Hygieneplan

1.3 Abfallentsorgung

Die aufgestellten verschließbaren Abfallbehälter sind täglich, bzw. nach jeder Veranstaltung zu entleeren. **Die während der Corona-Pandemie zu benutzenden Abfallbeutel (außer bei Papiermüll) müssen entnommen, durch einen Knoten verschlossen und in die entsprechende Mülltonne verbracht werden (siehe Reinigungsplan). Bei einer Kontamination der Abfalleimer mit infektiösem Material ist eine Desinfektion vorzunehmen.**

1.4 Garderobe

Die Ablage der Kleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Seminarteilnehmerinnen und Seminarteilnehmer keinen direkten Kontakt untereinander haben.

Die Garderobe im Seminarbereich wird von den NAH-Beschäftigten nicht genutzt.

2. Hygiene im Sanitärbereich

2.1 Sanitärausstattung

In den Sanitärbereichen sind die Oberflächen von Wänden und Böden feucht zu reinigen, bei Bedarf zu desinfizieren.

An den Waschplätzen steht aus hygienischen Gründen Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier zur Verfügung. Gemeinschaftshandtücher dürfen aus hygienischen Gründen nicht benutzt werden. Die Papierabwurfbehälter sind mit Beuteln versehen und täglich zu entleeren. Die Damen-, Herren- und Behindertentoiletten sind mit Hygieneeimern ausgestattet, die mit Beuteln versehen sind. Diese sind ebenso täglich zu leeren und genau wie die anderen Abfallbehälter regelmäßig innen und außen zu reinigen.

2.2 Händereinigung

Händewaschen und ggf. eine Händedesinfektion sind die wichtigsten Maßnahmen zur Infektionsverhütung und Infektionsbekämpfung. Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene, denn hierbei wird die Keimzahl auf den Händen erheblich reduziert. Eine hygienische Händedesinfektion bewirkt eine Abtötung von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren.

Händereinigung ist durchzuführen:

- nach jedem Toilettengang
- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln und dem Essen
- bei Bedarf (Verschmutzung)
- nach Tierkontakt

Händedesinfektion ist zusätzlich vom Personal durchzuführen:

- nach Kontakt mit Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen
- nach dem Ablegen von Schutzhandschuhen

Hygieneplan

- nach Verunreinigung mit anderweitig infektiösem Material
- nach dem Kontakt mit erkrankten Kolleginnen/Kollegen oder Seminarteilnehmerinnen/Seminarteilnehmern

Bei der Durchführung der Händedesinfektion ist eine ausreichende Menge (ca. 3-5ml) des Desinfektionsmittels in die trockenen Hände zu geben und einzureiben. Dabei Handgelenke, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelfalz berücksichtigen und die vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachten. Während der Einwirkzeit müssen die Hände von der Desinfektionslösung feuchtgehalten werden.

2.3 Flächenreinigung

Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken und Türklinken sind nach jeder Veranstaltung, bzw. nach Bedarf feucht zu reinigen. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach der Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem in Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch erforderlich. Eine effektive Desinfektion wird erreicht, wenn das zur Verfügung gestellte Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration und unter Beachtung der Einwirkzeit angewendet wird. Hierzu müssen die Herstellerangaben des Desinfektionsmittels beachtet werden. Es sind zwingend Schutzhandschuhe zu tragen.

3. Persönliche Hygiene

Alle Mitarbeiter sind im Sinne der Gesundheitsförderung über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens informiert.

In Zeiten der Corona-Pandemie sind ebenso die Seminarteilnehmerinnen/Seminarteilnehmer spätestens zu Beginn des Seminars über die Wichtigkeit der persönlichen Infektions-Vermeidungshygiene zu unterrichten.

Dabei ist speziell die Händehygiene, das Einhalten von Sicherheitsabständen, das Niesen in die Armbeuge und die Nutzung von Nasen-/Mundmasken zu vermitteln. Zudem sollen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer möglichst mit den Händen nicht in das Gesicht fassen.

Sollte sich eine Teilnehmerin/ein Teilnehmer oder eine Beschäftigte/ein Beschäftigter krank fühlen, soll sie/er NICHT an der Veranstaltung teilnehmen.

Unabhängig vom Seminalgeschehen sind die Verhaltensregeln natürlich auch in den Pausen auf dem gesamten NAH Gelände zu beachten.

4. Küchenhygiene

4.1 Allgemeine Hygiene

Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr mit Krankheitserregern bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können.

Vor jedem Umgang mit Lebensmitteln sind die Hände gründlich zu waschen und lange Haare zusammenzubinden. Auf Lebensmittel und Speisen darf nicht gehustet werden.

Hygieneplan

Die Küche im Seminargebäude wird lediglich zur Zubereitung von Kaffee und Tee genutzt und der Lagerung der dazu benötigten Lebensmittel/Grundstoffe. Andere Lebensmittel dürfen in dieser Küche nicht gelagert oder aufbewahrt werden. Der Kühlschrank darf nur zur Aufbewahrung von verschlossenen Resten der Warmgetränkzubereitung genutzt werden (Milchpackungen) und muss alle 4 Wochen gereinigt werden. Dies ist schriftlich zu dokumentieren.

Des Weiteren wird die Küche zur Reinigung des Kaffeegeschirres und der Trinkgläser per Spülmaschine genutzt.

Es dürfen nur saubere Geschirr- und Besteckteile benutzt werden, weshalb beim Ausräumen der Geschirrspülmaschine auf die korrekte Sauberkeit des Materials geachtet werden muss. Auf die Sauberkeit der Geschirrspülmaschine ist ebenfalls zu achten, Siebe sind regelmäßig zu entleeren und bei gröberer Verschmutzung eine Maschinenreinigung mit höheren Temperaturen und längeren Laufzeiten durchzuführen. Beim Ausräumen der Maschine ist zudem zu beachten, das Geschirr auf der richtigen Seite der Abstellfläche abzustellen (rein, unrein).

Während der Corona-Pandemie wird auf Zubereitung und Ausschank von Warmgetränken aus hygienischen Gründen komplett verzichtet, da die gemeinschaftliche Nutzung von Getränkespendern eine erhöhte Infektionsgefahr darstellt.

Lappen und Wisch- bzw. Abtrockentücher in der Küche dürfen nur für eine Veranstaltung genutzt werden und sind danach bei mindestens 60° Celsius zu waschen.

Die Abfallentsorgung in der Küche ist so vorzunehmen, dass eine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge vermieden wird. Die Abfälle werden in verschließbaren Behältern aufbewahrt und nach jeder Veranstaltung entleert und gereinigt.

Personen die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 IfSG, an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht arbeiten.

Seminarteilnehmerinnen und Seminarteilnehmer dürfen die Küche nicht betreten.

4.2 Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion mit den zur Verfügung gestellten Desinfektionsmitteln aus der Liste des VAH für die in der Küche beschäftigten Personen ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn
- nach Husten, Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuches
- nach Pausen
- nach dem Toilettenbesuch sowie
- nach Schmutzarbeiten.

Die Händedesinfektion hat sorgfältig und unter Einbeziehung aller Innen- und Außenflächen, einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen zu erfolgen. Die Menge des Desinfektionsmittels (ca. 3-5ml) und die Einwirkzeit pro Händedesinfektion nach Herstellerangaben sind zu beachten.

Hygieneplan

4.3 Flächenreinigung/Desinfektion

Der Fußboden in der Küche ist vor und nach jeder Veranstaltung feucht zu reinigen. Flächen die mit Lebensmitteln u./o. gebrauchtem Geschirr in Kontakt kommen, sind danach feucht zu reinigen.

Eine Flächendesinfektion ist erforderlich:

- nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden

Für eine Flächendesinfektion im Küchenbereich dürfen nur die zur Verfügung gestellten Desinfektionsmittel aus der Liste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) verwendet werden.

Durchführung der Flächendesinfektion:

Das Flächendesinfektionsmittel wird mit einem Einmaltuch als Wischdesinfektion auf die Fläche ausgebracht, wobei die komplette Fläche benässt sein muss. Bei routinemäßigen Desinfektionsarbeiten kann die Fläche wieder benutzt werden, sobald sie sichtbar trocken ist. Bei Desinfektionsmaßnahmen im Lebensmittelbereich muss die angegebene Einwirkzeit des Herstellers vor Wiederbenutzung der Fläche eingehalten werden.

4.4 Lebensmittelhygiene

Die vorhandenen Lebensmittel, wie Kaffee, Tee und Milch müssen auf Unversehrtheit der Packungen regelmäßig kontrolliert werden.

Angefangene Milchpackungen müssen verschlossen im Kühlschrank gelagert werden, Kaffee und Tee dürfen ebenfalls nur in verschlossenen Behältnissen im Schrank gelagert werden.

4.5 Schädlingsbefall

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu überprüfen und dies ist zu dokumentieren. Bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen ggf. durch eine Fachfirma zu veranlassen.

Lebensmittelabfälle müssen zum Schutz vor Ungeziefer in den verschließbaren Abfallbehältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Entleerung zu reinigen.

5. Trinkwasserhygiene

5.1 Vermeidung von Stagnationsproblemen

Am Wochenanfang und nach tagelangem Nichtgebrauch ist das Trinkwasser ablaufen zu lassen um die Leitungen zu spülen und einen Wasseraustausch gewährleisten zu können.

Hygieneplan

5.2 Trinkwasserzubereitungsgeräte

Die Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (TrinkwV) und das IfSG §§37-39 regeln die hygienischen Anforderungen an das Trinkwasser.

Trinkwasserzubereitungsgeräte, wie z.B. ein Wasserkocher, dürfen nur verwendet werden, wenn die Trinkwasserqualität nicht negativ beeinflusst wird. Der Wasserkocher ist daher regelmäßig auf Verkalkungen und andere Verschmutzungen zu kontrollieren. Gegebenenfalls muss die Reinigung, bzw. Entkalkung erfolgen, da in den Kalkrückständen vermehrt Bakterien anhaften können.

6. Erste Hilfe

Leitungen von Bildungseinrichtungen müssen dafür sorgen, dass eine ausreichende Zahl an Personen Erste-Hilfe-Kenntnisse vorweist und zur Verfügung steht. Diese Kenntnisse müssen regelmäßig aufgefrischt werden.

6.1 Versorgung von Bagatellwunden

Die Ersthelferin/der Ersthelfer trägt bei der Wundversorgung Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Behandlung die Hände.

Verbandsmaterialien müssen nach § 25 DGUV-V1 jederzeit zur Verfügung gestellt werden.

6.2 Reinigung normal und Behandlung kontaminierter Flächen

Die Krankenliege und der Fußboden sind nach jeder Benutzung von sichtbaren Verschmutzungen zu reinigen und ggf. mit einem Flächendesinfektionsmittel zu desinfizieren.

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Tragen von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch zu reinigen und danach nochmals regelrecht zu desinfizieren.

6.3 Überprüfung des Erste-Hilfe-Inventares

Gemäß Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention DGUV- V1“ enthalten folgende Verbandkästen geeignetes Erste-Hilfe-Material:

- Großer Verbandkasten DIN 13169 oder „Verbandkasten E“
- Kleiner Verbandkasten DIN 13157 oder „Verbandkasten C“

Der Verbandkasten befindet sich gut sichtbar im Eingangsbereich der Seminarküche und muss regelmäßig auf Unversehrtheit und Haltbarkeit überprüft werden. Haut- u. Hände- und Flächendesinfektionsmittel stehen zur Verfügung.

Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend zu ersetzen. Eine regelmäßige Bestandskontrolle ist durchzuführen. Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dies erforderlichenfalls zu ersetzen.

Hygieneplan

6.4 Notrufnummern

Polizei	0-110
Feuerwehr	0-112
Notrufzentale	0-112
Giftnotruf	0-06131-19240

7. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Krankheiten

7.1 Corona-Pandemie

Während der Corona-Pandemie sind vor allem alle von der Regierung vorgeschriebenen Gesetze, möglichst aber auch alle Gebote einzuhalten. Alle Personen, die das Seminargebäude in Wetzlar betreten und nutzen, sind über die aktuellen Vorschriften und Infektionsschutzmaßnahmen zu informieren und haben diese zu befolgen. Bei Zuwiderhandlung müssen diese Personen das Gebäude verlassen, um eine erhöhte Infektionsgefahr für ihre Mitmenschen zu vermeiden.

Insbesondere gelten momentan die Abstandsbestimmungen sowie die Nasen-Mundmaskenpflicht, welche eingehalten und kontrolliert werden müssen.

Erkennbar erkrankte Personen mit z.B. starken Erkältungs- oder Fieberzeichen sollten von den Veranstaltungen ausgeschlossen werden.

Folgende Änderungen im Ablauf, bzw. Aufbau von Veranstaltungen ab dem 11.Mai 2020 werden durchgeführt:

- ***Teilnehmende werden bereits auf ihrer Anmeldebestätigung über die Maßnahmen zum Infektionsschutz informiert***
- ***Bereits vor dem Betreten werden die Teilnehmenden vor dem Eingangsbereich durch Schilder über die Verhaltensregeln innerhalb des Seminargebäudes informiert und dürfen das Gebäude nur mit Schutzmaske betreten***
- ***Es besteht beim Betreten des Seminargebäudes eine Maskenpflicht, welche sich beim Bewegen in dem Gebäude fortsetzt (z.B. Toilettengang)***
- ***Die Anmeldung wird mit Plexiglas abgeschirmt und durch eine Bodenmarkierung der Abstand von 1.5m gekennzeichnet; die Teilnehmenden unterschreiben ihre Unterlagen auf einem separaten Tisch.***
- ***Die Bewegungsrichtung wird mit Pfeilen markiert, so dass das Betreten, das Verlassen und die Versorgung mit Kaltgetränken in einer Einbahnregelung erfolgen kann. Offene Warmgetränke werden während der Corona-Pandemie NICHT angeboten, ebenso kann kein Essen in der nahegelegenen Lebenshilfe eingenommen werden.***
Um Begegnungsverkehr weitgehend zu vermeiden, wird als Eingang der Haupteingang, als Ausgang die hintere Tür zum Außengelände genutzt.
- ***Beim Sitzen am Tisch kann die Maske abgelegt werden, da die Bestuhlung im Seminarraum reduziert wurde, um den Mindestabstand von 1,5 m einzuhalten. Partner- u. Gruppenarbeiten dürfen nicht durchgeführt werden. Mikroskoparbeiten dürfen***

Hygieneplan

nur durchgeführt werden, wenn für jeden Teilnehmer/jede Teilnehmerin ein Mikroskop/Binokular für die Zeit der Veranstaltung zur Verfügung steht.

- ***Es darf kein Face-to-Face-Kontakt ohne die Abstandsregelung stattfinden, ebenso keine Berührungen, Umarmungen oder Händeschütteln.***
- ***Vor den Toiletten werden Abstands-Bodenmarkierungen angebracht und an den Eingangstüren zu Damen/Herren- u. Behindertentoilette gut sichtbar drehbare Schilder „FREI“, bzw. „BESETZT“ angebracht. So kann die Abstandsregel eingehalten werden, da sich immer nur eine einzelne Person im Sanitärraum aufhalten darf.***

8. Quellen und Literatur

Zur Grundlage dieses Hygieneplanes wurde ein Rahmen-Hygieneplan für Schulen und sonstige Ausbildungseinrichtungen des LZG NRW herangezogen.

Alle Quellen und Literaturangaben dieses Rahmen-Hygieneplanes (Stand 18.08.2015) können unter www.lzg.nrw.de eingesehen werden.

Checkliste des MAS