

Seminar:

Rahmen-Hygieneplan für Kinder- und Jugendeinrichtungen

Referent:

Dipl.-Ing. Ronald Paulowitz
Fachberater für Lebensmittelrecht
und Hygiene



**Firma IHL-Institut für Hygiene und
Lebensmittelsicherheit**

Funk: 0170 - 553 08 17

E-Mail: r.paulowitz@t-online.de

Tel. 03841/796 42 32, Fax. 03841/796 42 33

Rahmenhygieneplan

Bereich: Küche

(HACCP-Konzept)

Bereich: Betreuung

(Hygieneplan)

Zuerst bildet man ein HACCP-Team und ein Hygiene-Team.

Dann werden die Risikobereiche definiert:

- **Küchenbereich**

- **Betreuungsbereich**
 - **Wohnbereich**
 - **Aufenthaltsbereich – innen**
 - **Außenbereich (Spielplätze, Streichelzoo usw.)**
 - **Sanitärbereich**
 - **Schwimmhalle**
 - **Fitnessraum**
 - **usw.**

Für diese Bereiche wird je eine Risikoanalyse durchgeführt.

HACCP-Konzept-Küche

- **Festlegung des Istzustandes**

- **Bauliche Zustand**
- **betriebshygienischer Zustand**
- **Gesundheitsstatus der Mitarbeiter**

- **Risikoanalyse**

- **Wo sind Probleme bei den baulichen Voraussetzungen ?**

- glatte, leicht zu reinigende, wasserundurchlässige Flächen
- ausreichend Lagerfläche, Umkleiemöglichkeit, Produktionsräume, Toiletten, WE-Bereich usw. (Ansprechpartner: Veterinär- und Lebensmittel-Überwachungsamt)

- **Wo sind Probleme bei den betriebshygienischen Anforderungen ?**

- Schwarz/Weiß – Trennung
- Zustand der Einrichtungsgegenstände z.B. Kühlschrankgummi, Schneidbretter usw.
- Prüfung der Wirksamkeit von Geräten z.B. Test von Geschirrspüler u. Waschmaschinen 1 x Jahr mittels Bioindikatoren (Labor bzw Fachberater beauftragen)

Bauliche und technische Voraussetzungen für Küchen und Lebensmittellagerräume !

- Glatte, leicht zu reinigende, wasserundurchlässige und nicht toxische Oberflächen !
- Je nach Küchenkonzept benötigt man:
 - Handwaschbecken (immer ! , Anzahl ?)
 - Lebensmittelwaschbecken (bei Bedarf ! , Anzahl ?)
 - Spülbecken (bei Bedarf, Anzahl ?)
Geschirrspüler sind keine Pflicht, man benötigt aber ein gewerbliches Geschirrspülmittel mit Desinfektionsanteil !
- Die Personaltoilette sollte nicht direkt von der Küche begehbar sein !
- Für Gästetoiletten gibt es hinsichtlich der Anzahl und Bauweise, keine lebensmittelrechtlichen Vorschriften ! Das regelt der Rahmenhygieneplan der einzelnen Bundesländer !
- Man benötigt unter Umständen noch:
 - Lagerräume
 - Spülbereich
 - Umkleide
 - Produktionsräume
 - Abfallraum
- Ein Wareneingangsbereich sollte vorhanden sein. Die Ware nicht direkt in die Küche anliefern und möglichst nicht durch den Gastraum.

Alle diese baulichen und technischen Voraussetzungen, sollten auf Grund fehlender konkreter Vorschriften, vor Beginn des Küchenbetriebes, mit dem zuständigen Lebensmittelüberwachungsamt besprochen werden !!!!!

Checkliste Hygienekontrolle: z.B. Küche

Kontrolldatum:

Uhrzeit:

Nr.	Begutachteter Bereich: Küche	ok		Maßnahmen	erl.
		ja	nein		
1	Fußboden				
2	Bodenablaufrippen/Gullys				
3	Wände/Heizkörper				
4	Lichtschalter/Steckdosen				
5	Türen und Fenster				
6	Decke/Beleuchtungskörper				
7	Arbeitstische/Unterschranke				
8	Spülbecken/Armaturen/Ablauf				
9	Schneidebretter				
10	Kühleinrichtung 1: °C				
11	Kühleinrichtung 2: °C				
12	Kühleinrichtung 3: °C				
13	Kühleinrichtung 4: °C				
14	Handwaschbecken				
15	Müllbehälter				
16	Schädlinge				
17	Hängeschränke				
18					
19					
20					

Bemerkung:

		Unterschrift:	
Kontrollhäufigkeit:			

○ **Haben wir eine Schädlingsgefahr ?**

- **Vertrag mit Schädlingsbekämpfer um eine Gefahr festzustellen!**
- **bzw. im Rahmen der Eigenkontrolle ein Monitoring durchführen?**

Hygienecheckliste – Schädlingsprophylaxe

Ziel: Schutz vor dem Vorhandensein von Schädlingen

Empfohlene Häufigkeit: 1 x Monat

Mängel sind unter „Bemerkungen“ zu dokumentieren!

Datum der Prüfung:

Prüfbereich	O.K.	nicht O.K.	Bemerkungen
1. baulicher Zustand			
2. Dichtigkeit der Türen, Eingänge, Fenster			
3. Fliegengitter vorhanden			
4. Warenpflege (alles verschlossen)			
5. keine Bodenlagerung			
6. Fraßspuren ?			
7. Kot- und Urinspuren ?			
8. Abflüsse sauber			
9. keine offenen Abfälle			

Prüfung durchgeführt:

**Verantwortlich:
Vertretung:**

Unterschrift:

Unterschrift:

○ **Sind die Mitarbeiter schlecht geschult?**

- **1 x Jahr Schulung der Fachkenntnisse**
- **Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt**
- **Alle 2 Jahre „Belehrung zum Infektionsschutzgesetz“ durch den Arbeitgeber**

Laut Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 8 August 2007 sind folgende Fachkenntnisse für Personen, welche leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, notwendig:

- 1. Eigenschaften und Zusammensetzung des Lebensmittels**

- 2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels**

- 3. Lebensmittelrecht**
- 4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung**
- 5. betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit**
- 6. Havarieplan, Krisenmanagement**
- 7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels**
- 8. Anforderungen an die Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels**
- 9. Vermeidung von nachteiligen Beeinflussungen des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen**
- 10. Reinigung und Desinfektion**

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Institut für Hygiene und Lebensmittelsicherheit,

Ansprechpartner: Herr Dipl.-Ing. Ronald Paulowitz Tel. 03841 / 796 42 32

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote (§ 42 IfSG)

Das Infektionsschutzgesetz fordert

Verbot im Umgang mit Lebensmitteln für:

1. Personen, die an bestimmten Krankheiten leiden, die über Lebensmittel verbreitet werden können oder sich möglicherweise angesteckt haben
2. Personen, die an infizierten Wunden oder Hauterkrankungen leiden
3. Ausscheider



Dies gilt auch für Personen, die mit Bedarfsgegenständen umgehen, die ihrerseits mit Lebensmitteln in Kontakt kommen!

Krank? Unwohl? Sie tragen Verantwortung!

Melden Sie

- ⇒ Durchfall
- ⇒ Erbrechen
- ⇒ Magendarmbeschwerden
- ⇒ Fieber
- ⇒ Erkältungen/Grippe
- ⇒ Verletzungen
- ⇒ Hautinfektionen/plötzlich auftretende Ausschläge



- **Gibt es Probleme bei der Personalhygiene ?**

Allgemeine Grundsätze der Personalhygiene

- Täglich saubere Arbeitskleidung (keine Straßenkleidung)
- sichtbarer Schmuck ist verboten
- Handwaschbecken mit Warmwasser, Seifen- und Papierspender
- Rauchen nur im Pausenraum
- Händewaschen **vor**
 - Arbeitsbeginn
 - dem Umgang mit verderblichen Lebensmittel
 - Speisenausgabe
- Händewaschen **nach**
 - dem Toilettenbesuch
 - Tätigkeitswechsel
 - Pausen
 - Reinigungstätigkeiten
 - Entladen und Auspacken
 - Abfallentsorgung
- nicht auf Lebensmittel husten und niesen
- nicht mit Fingern verkosten
- nicht in der Küche essen
- mit ansteckenden Krankheiten nicht zur Arbeit gehen



Schmuckverbot - lästig, aber unerlässlich!

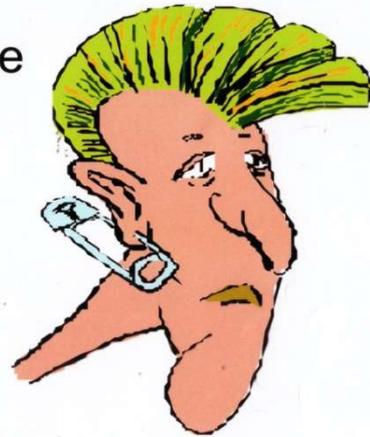


⇒ Schmuck beherbergt Schmutz und Bakterien

⇒ Schmuckstücke stellen mögliche
Fremdkörper dar



⇒ Schmuck beeinträchtigt
die Arbeitssicherheit!



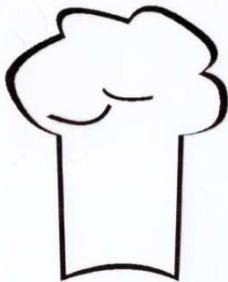


Haare...

...bitte bedeckt!



**Schutzkleidung beginnt
mit "Köpfchen"**



**Das gilt auch
für die Herren!**



- **Gibt es Probleme bei der Reinigung und Desinfektion ?**
 - **Kontrolle mittels Tupferprobe !**

Fa.

Formular Reinigungs- und Desinfektionsplan

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Abteilung / Raum : KücheVerantwortlich für die Reinigung / Desinfektion : Frau Propper

Geräte / Flächen	Wie oft ?	Welche Art ?	Reinigung			Desinfektion			Bemerkung
			Reinigungsmittel	Konzentration [%]	Einwirkzeit [Min.]	Desinfektionsmittel	Konzentration [%]	Einwirkzeit [Min.]	
Fußboden	täglich	wischen	Ako-Fettlöser	50 ml auf 10 l	nein				
Wandfliesen	Montags	wischen	Ako-Fettlöser	50 ml auf 10 l	nein				
Kühl-/Tiefkühlschrank	1. Montag im Monat	wischen				Twinko Desinfektionsrein.	80 ml auf 8 l	30 min	
Arbeitsflächen	täglich	wischen				Twinko Desinfektionsrein.	80 ml auf 8 l	30 min	
Dunstabzugshaube	täglich , Filter 14-tägig reinigen	wischen, Filter auswaschen	Ako-Fettlöser			Twinko Desinfektionsreiniger	80 ml auf 8 l	30 min	
Spüle	täglich	wischen				Twinko Desinfektionsrein.	80 ml auf 8 l	30 min	
Waschbecken	täglich	wischen				Twinko Desinfektionsrein.	80 ml auf 8 l	30 min	
Kühlschrank	täglich	wischen				Twinko Desinfektionsrein.	80 ml auf 8 l	30 min	
Herd	täglich	wischen	Suma Grill	50 ml auf 10 l	20				
Waschbecken	täglich	wischen				Twinko Desinfektionsrein.	80 ml auf 8 l	30 min	

Datum, Unterschrift : _____

Kontrollplan: Reinigung und Desinfektion - Jahr 2014

Monat: Januar

Raum: Küche

Tag:	Uhrzeit:	Bemerkung:	Unterschrift:
1	22.00	tägliche Reinigung laut Plan	A. Propper
2	22.00	tägliche Reinigung laut Plan	A. Propper
3	22.00	tägliche Reinigung laut Plan	A. Propper
4	22.00	tägliche Reinigung laut Plan	A. Propper
5	22.00	tägliche Reinigung laut Plan	A. Propper
6	22.00	tägliche Reinigung laut Plan	A. Propper
7	22.00	tägl. Reinigung laut Plan+Montagsreinigung	A. Propper
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			

○ **Haben wir Probleme bei der Herstellung leicht verderblicher Lebensmittel ?**

- **Rückstellproben nach Möglichkeit bei + 7°C für max. 14 Tage getrennt von anderen Lebensmitteln aufheben**
- **Für mitgebrachte Speisen von Eltern bzw. Kindern und Jugendlichen spezielle Regelungen festlegen.**

Sicherer Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln im Gastronomiebereich

- **Es gelten die Temperaturvorgaben des Herstellers !
Ausnahme : Frischfisch bei 0 bis + 2°C oder in Eis lagern !**
- **Heißhaltung von Speisen bei über 65 °C für max. 3 h !**
- **Alle offenen Lebensmittel abdecken !**
- **Getränke und Lebensmittel getrennt lagern !**
- **Auftauen bei Kühltemperatur !**
- **Einfrieren bei – 18 °C nur bei einer Produktstärke unter 10 cm !**
- **Frischeier getrennt von anderen Lebensmitteln lagern !**
- **Alle Lebensmittel benötigen ein „MHD“ oder ein
Herstellungsdatum mit festgelegter Haltbarkeit !**
- **Zubereitete Speisen dürfen nur in zwei Temperaturbereichen
gelagert werden (bis auf einige Ausnahmen):**
 1. unter + 10 °C
oder
 2. über 65 °C

Das gilt z.B. für Pudding, Eintöpfe, Joghurt-Dressing usw.

Gilt nicht für Brot, durchgebackene Kuchen, Öl-Dressing usw.

Gefahrenanalysen

**Gefahrenanalyse vom Einkauf, der Lagerung,
der Zubereitung und der Abgabe von Speisen
an den Gast !!**

Hinweise für die Erstellung einer Gefahrenanalyse

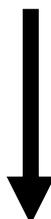
Gefahrenanalysen werden nach Möglichkeit für ganze Produktgruppen erstellt. Hierbei handelt es sich um Lebensmittelgruppen, welche vom Grundsatz her gleich behandelt werden. Für nachfolgend aufgeführte Produktgruppen **könnte** dies der Fall sein:

- Kurzgebratenes Fleisch
- Kurzgebratenes Geflügelfleisch
- Bratengerichte
- Brat-Fisch
- Koch-Fisch
- Zugekaufte Fertiggerichte
- Gemüsebeilagen
- Frittierte Produkte
- Salate
- Sättigungsbeilagen
- Eierspeisen
- Soßen unter Verwendung von Ei
- Soßen ohne Verwendung von Ei
- Feinkosterzeugnisse (z.B. Sülze, eingelegte Brathering)
- Dessert
- Suppen
- Frühstücksbuffet
- Kalte Platten
- Außer-Haus-Verkauf
- u.ä.

Die Teilüberschrift „CCP – Ja“ bedeutet, dass hier ein kritischer Kontrollpunkt vorliegt und deshalb auch Dokumentationen durchgeführt werden müssen (Anzahl legen Sie fest) und dementsprechend bedeutet die Teilüberschrift „CCP – Nein“, dass hier kein kritischer Kontrollpunkt vorliegt und auch nichts dokumentiert werden muss.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Fa. IHL, Herrn Dipl.-Ing. Ronald Paulowitz,
Tel.: 0170/553 08 17

Nachfolgend sehen sie einige Muster für Gefahrenanalysen welche Sie bitte Ihren Produktionsabläufen anpassen müssen.



Muster-Ablaufplan und Gefahrenanalyse für die Produktgruppe: „Frühstücksbuffet“

1. Wareneingang: CCP ? - ja !

- Die Wurst wird mit max.: + 7 °C gekauft
- Der Käse wird mit max.: + 10 °C gekauft
- **Jeder Einkauf wird kontrolliert** (MHD, Temperatur, äußerer Zustand)
- Bei Abweichungen wird die Ware nicht gekauft (z.B. Temperatur überschritten)
- Verantwortlich: _____, Vertretung:
- Dokumentation mittels „Wareneingangsstempel“

2. Lagerung: CCP ? - ja !

- Lagertemperatur: Wurst +7 °C, Käse + 10 °C
- Lagerung der Wurst erfolgt im Kühlschrank __, Käse im Kühlschrank __
- Kontrolle der Temperatur: **täglich**
- Bei Abweichungen der Temperatur nachkühlen, oder umlagern und Reparatur veranlassen
- Verantwortlich: _____, Vertretung:
- Dokumentation im Kontrollblatt: „Überwachung der Kühltemperatur“

3. Zubereitung: CCP ? - nein !

- Der Aufschnitt wird ohne zeitliche Verzögerung auf die Platten gelegt

4. Kühlhalten/Abgabe: CCP ? - ja !

- Die Ware wird auf dem Buffet, bei max. 7 °C für Wurst und max. 10 °C für Käse, gelagert
- Die Temperatur wird stichprobenartig gemessen
- Verantwortlich: _____, Vertretung:
- Dokumentation: in den Kontrollblättern „Kühltemperatur-Buffet“

5. Resteverarbeitung CCP ? - nein !

- eventuelle Reste werden nicht wieder verwendet, sondern entsorgt.

Allgemeine Arbeitsanweisungen:

- Die Sauberkeit am Arbeitsplatz ist stets sicherzustellen
- Die Personalhygiene wird eingehalten, speziell: Handhygiene

Erstellt am: _____ durch: _____ Unterschrift: _____

Genehmigt am: _____ durch: _____ Unterschrift: _____

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Herrn Ronald Paulowitz, Funk. 0170/ 553 08 17

Überwachung der Kühltemperatur

Die Kühlraumtemperatur ist täglich bei Arbeitsbeginn abzulesen, mit dem Sollwert zu vergleichen und zu dokumentieren.

Bereich: Kühlschrank 1 (Wurstkühlschrank)

Sollbereich: + 7 °C

Monat: **Mai 2015**

Tag	Uhrzeit	Temperatur	Bemerkung	Unterschrift
1.	10.00	5,5 °C		Ute Meyer
2.	11.00	6,8 °C		Ute Meyer
3.	10.00	6,5 °C		Ute Meyer
4.	10.00	6,0 °C		Ute Meyer
5.	10.00	8,5 °C	runtergelicht, 11.00 Uhr + 8,5 °C	Ute Meyer
6.	10.00	5,5 °C		Ute Meyer
7.	10.00	5,5 °C		Ute Meyer
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				

Frittierfettkontrolle

Monat: Mai 2015

Geräte-Nr.: Da 3367894

Tag	sensorische Prüfung		Fettwechsel ja/nein	Temperatur (< 175 °C)	Unterschrift
	ok.	nicht ok.			
1.	X			170 °C	Günther Schubeck
2.	X				Günther Schubeck
3.	X			173 °C	Günther Schubeck
4.	X				Günther Schubeck
5.		X	X		Günther Schubeck
6.	X			170 °C	Günther Schubeck
7.	X				Günther Schubeck
8.	X				Günther Schubeck
9.	X			175 °C	Günther Schubeck
10.		X	X		Günther Schubeck
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

Bemerkung: Frittierfett nach 4 Tagen wechseln ! Einsatzdauer mit Teststreifen geprüft !

Entsorgung tierischer Lebensmittelreste !



ReFood Niederlassungen = auch in Ihrer Nähe!

Niederlassung Ahrenshöft
Tel. 0 48 46 / 21 20 49 0
info-ahrenshoef@refood.de

Niederlassung Berlin
Tel. 0 33 38 / 70 68 33 0
info-berlin@refood.de

Niederlassung Erfstadt
Tel. 0 22 35 / 46 95 70
info-erfstadt@refood.de

Niederlassung Hamburg
Tel. 0 40 / 8 53 72 70 0
info-hamburg@refood.de

Niederlassung Hohenhameln
Tel. 0 51 28 / 40 08 30
info-hohenhameln@refood.de

Niederlassung Hoopgarten
Tel. 0 66 38 / 96 06 50
info-hoopgarten@refood.de

Niederlassung Hude
Tel. 0 44 84 / 94 58 70
info-hude@refood.de

Niederlassung Hüttenfeld
Tel. 0 62 56 / 85 99 10
info-huettenfeld@refood.de

Niederlassung Kogel
Tel. 0 388 51 / 31 50
info-kogel@refood.de

Niederlassung Limbach
Tel. 0 95 22 / 92 30 0
info-limbach@refood.de

Niederlassung Malchin
Tel. 0 39 94 / 20 96 16
info-malchin@refood.de

Niederlassung Mari
Tel. 0 23 65 / 92 48 90
info-mari@refood.de

Niederlassung Metzingen
Tel. 0 71 23 / 94 38 40
info-metzingen@refood.de



Niederlassung München
Tel. 0 81 42 / 44 86 69 0
info-muenchen@refood.de

Niederlassung Mülzel
Tel. 0 39 33 / 93 30 16
info-muetzel@refood.de

Niederlassung Rivenich
Tel. 0 65 08 / 91 78 38 0
info-rivenich@refood.de

Niederlassung Schwallungen
Tel. 0 369 41 / 79 10
info-schwallungen@refood.de

Niederlassung Schwenz
Tel. 0 346 04 / 20 38 30
info-schwenz@refood.de

Niederlassung Wathlingen
Tel. 0 51 44 / 98 88 0
info-wathlingen@refood.de

Hauptverwaltung Selm
Tel. 0 25 92 / 21 02 13
info-selm@refood.de

sicher | sauber | kundennah

Entsorgung von Lebensmittelresten aus
Gastronomie, Handel und Industrie



www.refood.de

Die Reste von gestern werden zur Energie von morgen



Wichtige Grundsätze im HACCP-Konzept:

Die im Rahmen der Gefahrenanalyse festgestellten Kontrollpunkte müssen ständig kontrolliert und dokumentiert werden !!

Dies geschieht mit Hilfe der regelmäßigen betriebseigenen Kontrollen und wird durch zusätzliche interne und externen Audits verifiziert.

Wichtig ist, dass das HACCP-Konzept ständig aktualisiert wird und seine Wirksamkeit kontrolliert wird.

Der Gesetzgeber gibt nur das Ziel des HACCP-Konzeptes vor (z.B. sichere Lebensmittel), den Weg dorthin muss jeder Betrieb selber festlegen !!

Hygieneplan-Betreuungseinrichtung

- **Festlegung des Istzustandes**
 - **Bauliche Zustand**
 - **einrichtungshygienischer Zustand**
 - **Gesundheitsstatus der Mitarbeiter**
- **Risikoanalyse für:**
 - **Wohnbereich und Aufenthaltsbereich:**
 - **Wo sind Probleme bei den baulichen Voraussetzungen ?**
 - **Lärmbelästigung, Emissionen usw.**
 - **ausreichend Toiletten, Waschräume, Aborte, Urinale, Waschbecken usw.**
 - **Wo sind Probleme bei den hygienischen Anforderungen ?**
 - **Lufthygiene (stündliche Stoßlüftung bzw. geeignete Lüftungsanlage)**
 - **Wäschehygiene (jährlich Reinigung der Matratzen und Betten, Wäsche bei 60 °C)**
 - **Prüfung der Wirksamkeit z.B. **Test von Waschmaschinen mittels Bioindikatoren (Labor bzw. Fachberater beauftragen)****
 - **Trennung saubere und unsaubere Wäsche**
 - **Häufigkeit vom Wäschewechsel festlegen**
 - **Spielzeughygiene (Reinigung und Desinfektion nach Plan),**
 - **Wasserhygiene (jährliche Prüfung auf Legionellen ab 400 l Warmwasserspeicher und Dusche) → regelmäßig Wasser ablaufen lassen !**
 - **Perlatoren regelmäßig reinigen**
 - **Die Verwendung von Regenwasser als Trinkwasser ist nicht gestattet !**
 - **Umgang mit Kleidung**
 - **Ist gewährleistet, das persönliche Kleidung ausreichend getrennt gelagert werden kann ?**

○ **Reinigungs- und Desinfektionsplan**

- Ist ein Reinigungsplan für die Räume inkl. Fußboden, Flächen und Gegenstände erstellt ?
- Gibt es einen Hände-Reinigungs- und Desinfektionsplan ?
- Werden geeignete Reinigungsmittel verwendet ?
- bei Erbrochenem, Blut, Urin oder Durchfall sind die Flächen zu desinfizieren.
- Sanitärbereich täglich reinigen und bei Infektionsgefahr desinfizieren.

Anlage 1 Beispiel – Reinigungs- und Desinfektionsplan

Reinigungs- oder Desinfektionsbereich	Reinigung/ Desinfektion	Häufigkeit	Personenkreis	Präparat	Einwirkzeit	Konzentration	Zubereitung	Anwendung
Hände waschen	R	zum Dienstbeginn, vor Umgang mit Lebensmitteln, vor und nach dem Essen, bei Verschmutzung, nach Toilettengang, nach Tierkontakt vor dem Essen, bei Verschmutzung, ggf. nach dem Spielen, nach Toilettengang, nach Tierkontakt	Personal Kinder/Jugendliche	Waschlotion in Spendern		gebrauchsfertig	gebrauchsfertig	auf die feuchte Haut geben und mit Wasser aufschäumen, gründlich abspülen und trocknen
Hände desinfizieren	D	nach Kontakt mit Stuhl, Urin u. a. Körperausscheidungen (z. B. nach dem Windeln) nach Ablegen der Schutzhandschuhe, vor dem Anlegen von Pflastern und Verbänden nach Verunreinigung mit infektiösem Material	Personal Alle	Händedesinfektionsmittel, (ggf. viruswirksames Mittel, z.B. bei Verdacht auf virale Durchfallerkrankungen)	Empfehlung der DGfHM	gebrauchsfertig	gebrauchsfertig	ausreichende Menge, mind. 3-5 ml auf der trockenen Haut gut verreiben i. d. R. 30sec; bei Viruserkrankungen Herstellerhinweise beachten
Hände pflegen		nach dem Waschen	Alle	Hautcreme aus Tuben oder Spendern		gebrauchsfertig	gebrauchsfertig	auf trockenen Händen gut verreiben
Einrichtungs- und Gebrauchsgegenstände, Schrankoberflächen, Heizkörper usw.	R	1 x wöchentlich, Spielzeug von Säuglingen täglich	Personal/ggf. Bewohner	Reinigungslösung, Wasser		Herstellerangaben	Herstellerangaben	feucht reinigen
Fußboden in Gemeinschaftsräumen	R	täglich		Fußbodenreiniger		Herstellerangaben	Herstellerangaben	nass reinigen

Reinigungs- oder Desinfektionsbereich	Reinigung/ Desinfektion	Häufigkeit	Personenkreis	Präparat	Einwirkzeit	Konzentration	Zubereitung	Anwendung
Oberflächen von Gegenständen oder Schränken, Regalen und Fußböden, Spielzeug, Waschbecken u. ä.	D	nach Verunreinigung mit Stuhl, Urin, Körperflüssigkeiten etc.	Personal	Desinfektionsmittellösung	DGHM-Empfehlung	DGHM-Empfehlung	Herstellerrangaben	Scheuer-Wisch-Desinfektion (grobe Verunreinigungen zuerst mit einem in DM getränktem Tuch entfernen)
Küchenbereich	R	nach Benutzung, nach Verschmutzung	Personal	Reinigungslösung, Wasser		Herstellerrangaben	Herstellerrangaben	nass reinigen
Wickeltische, Säuglingswaagen, Säuglingsbadewannen	R + D	nach jeder Benutzung nach Verunreinigung mit Körperflüssigkeiten, Stuhl	Personal/ Mutter bei Mutter-Kind-Betreuung	Reinigungslösung / Desinfektionsmittel desinfizierender Reiniger	DGHM-Empfehlung	Herstellerrangaben	Herstellerrangaben	feucht reinigen, trocknen, bei Verschmutzung desinfizieren
Badewannen	R	nach jeder Benutzung	Personal/ Mutter bei Mutter-Kind-Betreuung	Reinigungslösung		Herstellerrangaben	Herstellerrangaben	nass reinigen
Fieberthermometer	R D	nach jeder Benutzung nach rektaler Benutzung	Personal	Reinigungslösung Desinfektionsmittel (gebrauchsfertig) oder -tuch	DGHM-Empfehlung	DGHM-Empfehlung	Herstellerrangaben	feucht abwischen
Topfchen	R	nach jeder Benutzung	Personal/ Mutter bei Mutter-Kind-Betreuung	Reinigungslösung		Herstellerrangaben		nass reinigen, vor nächster Benutzung vollständig trocknen lassen
Waschbecken, Toilettenbecken, Toilettensitze, Ziehgriffe, Spültasten, Fäkalienausgüsse	R D	1 x täglich, bei Verschmutzung sofort bei Durchfallerkrankungen	Personal	Reinigungslösung		Herstellerrangaben	Herstellerrangaben	feucht abwischen täglich wisch-desinfizieren
Türen und Türklinken im Sanitärbereich	R	täglich, bei Verschmutzung	Personal	Reinigungslösung, Wasser		Herstellerrangaben	Herstellerrangaben	feucht reinigen
Reinigungsgeräte Reinigungstücher und Wischbezüge	R	1 x wöchentlich arbeitstäglich	Reinigungspersonal	Reinigungslösung Waschmittel		Herstellerrangaben		möglichst in der Waschmaschine (80°C), anschließend trocknen

○ Wohnbereich und Aufenthaltsbereich:

○ **Gibt es Probleme bei der „Erste Hilfe“-Problematik ?**

- **Gibt es vollständige und zugelassene Erste-Hilfe Kästen ?**

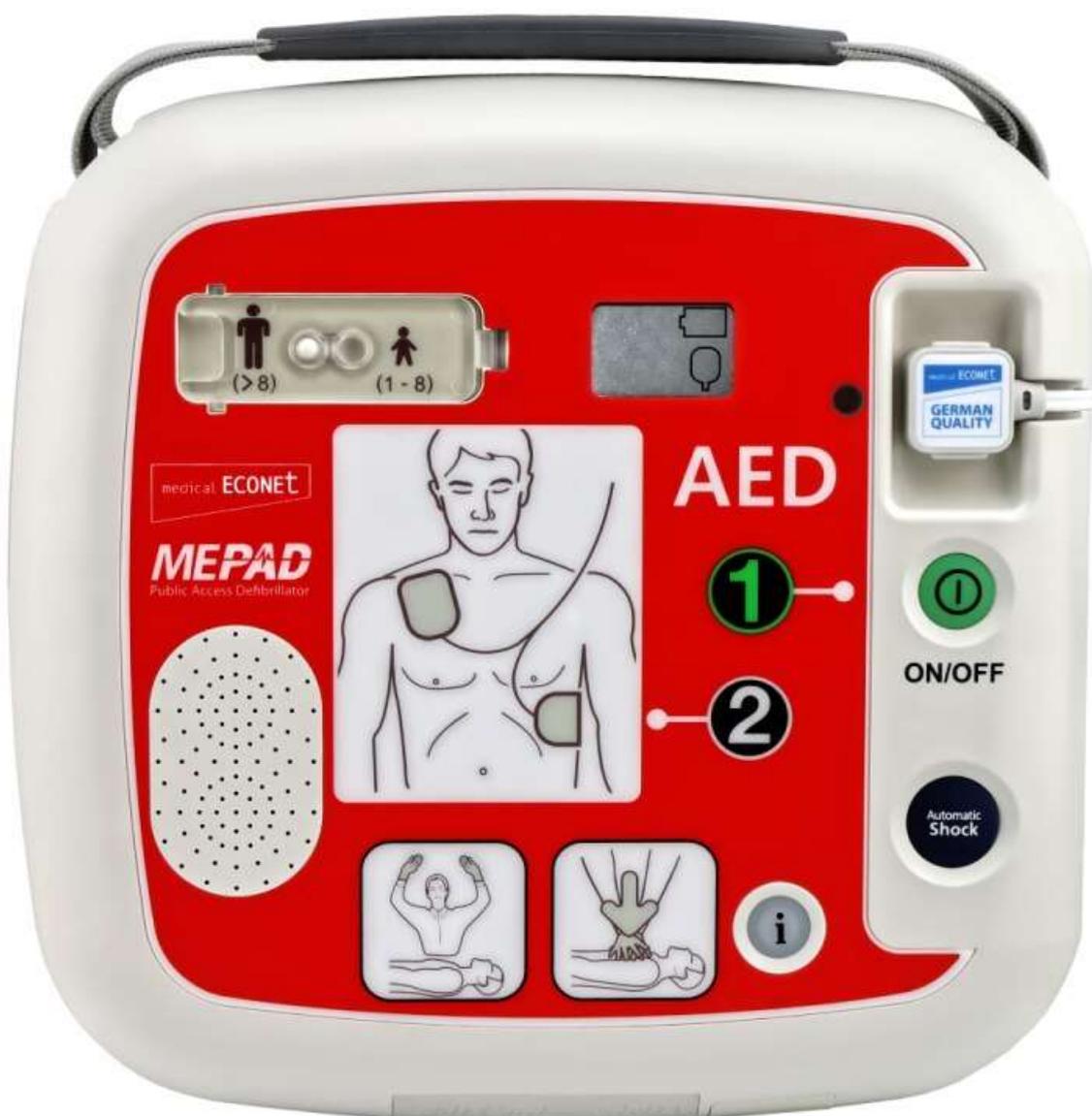


- **Gibt es „Erste-Hilfe-Taschen“ für Ausflüge ?**



- **Gibt es eine Regelung für Zecken-Bisse ?**
- **Sind die Notrufnummern aufgelistet und leicht einsehbar ?**
 - **Polizei**
 - **Feuerwehr**
 - **Kinderarzt**
 - **Notarzt**
 - **Vergiftungsnotruf**

Gibt es in der Einrichtung oder in der Nähe einen Defibrillator !



○ Außenbereich

○ Gefahr durch Haustiere

- Haustiere regelmäßig vom Tierarzt untersuchen lassen.
- Keine Tiere in Schlaf-, Speise- und Gruppenräumen
- Ist die Fütterung und Pflege der Tiere gesichert ?
- Gibt es hygiene-Regeln für die Besucher der Tiergehege ?

○ Gefahr durch Giftpflanzen

- Im Zweifels- und Bedarfsfall Hilfe durch ausgebildeten Biologen
- Gibt es eine Notrufnummer für den Notfall bei Vergiftung ?

○ Gefahr durch defekte Spielgeräte und Spielsand

- Gibt es einen Verantwortlichen für die Geräte, der der Zustand der Geräte kontrolliert und dokumentiert ?
- Werden die Geräte von den Behörden kontrolliert ?
- Wird der Sandkasten nachts abgedeckt, regelmäßig durchgesiebt und bei Bedarf gewechselt ?

- **Außenbereich**

- **Gefahr an Badestellen**

- **Handelt es sich um eine öffentliche Badestelle, wo die Wasserqualität geprüft wird ?**
- **Ist der Einsatz von Rettungsschwimmern geregelt ?**

- **Gefahren im Poolbereich**

- **Beim Pool mit Wasseraufbereitung ist die Wasserqualität täglich zu kontrollieren.**
- **Bei Planschbecken ohne Wasseraufbereitung ist das Wasser täglich zu wechseln.**

- **Sind die Mitarbeiter geschult?**

- **Alle 2 Jahre „Belehrung zum Infektionsschutzgesetz“ durch den Arbeitgeber !**



Bei diesen Belehrungsbögen handelt es sich um unverbindliche Vorschläge des RKI an die Landesbehörden.

Belehrung für die Beschäftigten in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen gem. § 35 IfSG

Vorbemerkung

Der 6. Abschnitt des Infektionsschutzgesetzes enthält besondere Vorschriften für Schulen und sonstige Gemeinschaftseinrichtungen. Er trägt damit dem Umstand Rechnung, dass dort Säuglinge, Kinder und Jugendliche täglich miteinander und mit dem betreuenden Personal in engen Kontakt kommen. Enge Kontakte begünstigen die Übertragung von Krankheitserregern, die umso schwerere Krankheitsverläufe erwarten lassen, je jünger die betroffenen Kinder sind. Um Ihnen einen Überblick zu verschaffen, stellen wir Ihnen zuerst den Gesetzestext im Auszug vor und möchten anschließend Erläuterungen dazu abgeben, die als Leitfaden für die Praxis gedacht sind.

Auszug aus dem Infektionsschutzgesetz

6. Abschnitt Zusätzliche Vorschriften für Schulen und sonstige Gemeinschaftseinrichtungen

§ 33 Gemeinschaftseinrichtungen

Gemeinschaftseinrichtungen im Sinne dieses Gesetzes sind Einrichtungen, in denen überwiegend Säuglinge, Kinder oder Jugendliche betreut werden, insbesondere Kinderkrippen, Kindergärten, Kindertagesstätten, Kinderhorte, Schulen oder sonstige Ausbildungseinrichtungen, Heime, Ferienlager und ähnliche Einrichtungen.

§ 34 Gesundheitliche Anforderungen, Mitwirkungspflichten, Aufgaben des Gesundheitsamtes

(1) Personen, die an

1. Cholera
2. Diphtherie
3. Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC)
4. virusbedingtem hämorrhagischen Fieber

○ **Sind die Elter, Jugendliche und Kinder belehrt ?**

- Masernschutzgesetz beachten

Stempel der Einrichtung

GEMEINSAM VOR INFEKTIONEN SCHÜTZEN

Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte durch Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 34 Abs. 5 Satz 2 Infektionsschutzgesetz

In Gemeinschaftseinrichtungen wie Kindergärten, Schulen oder Ferienlagern befinden sich viele Menschen auf engem Raum. Daher können sich hier Infektionskrankheiten besonders leicht ausbreiten.

Aus diesem Grund enthält das Infektionsschutzgesetz eine Reihe von Regelungen, die dem Schutz aller Kinder und auch des Personals in Gemeinschaftseinrichtungen vor ansteckenden Krankheiten dienen. Über diese wollen wir Sie mit diesem Merkblatt informieren.

1. Gesetzliche Besuchsverbote

Das Infektionsschutzgesetz schreibt vor, dass ein Kind nicht in den Kindergarten, die Schule oder eine andere Gemeinschaftseinrichtung gehen darf, wenn es an bestimmten Infektionskrankheiten erkrankt ist oder ein entsprechender Krankheitsverdacht besteht. Diese Krankheiten sind in der Tabelle 1 auf der folgenden Seite aufgeführt.

Bei einigen Infektionen ist es möglich, dass Ihr Kind die Krankheitserreger nach durchgemachter Erkrankung (oder seltener: ohne krank gewesen zu sein) ausscheidet. Auch in diesem Fall können sich Spielkameraden, Mitschüler/-Innen oder das Personal anstecken. Nach dem Infektionsschutzgesetz ist deshalb vorgesehen, dass die „Ausscheider“ bestimmter Bakterien nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung der festgelegten Schutzmaßnahmen wieder in eine Gemeinschaftseinrichtung gehen dürfen (Tabelle 2 auf der folgenden Seite).

Bei manchen besonders schwerwiegenden Infektionskrankheiten muss Ihr Kind bereits dann zu Hause bleiben, wenn eine andere Person bei Ihnen im Haushalt erkrankt ist oder der Verdacht auf eine dieser Infektionskrankheiten besteht (Tabelle 3 auf der folgenden Seite).

Natürlich müssen Sie die genannten Erkrankungen nicht selbst erkennen können. Aber Sie sollten bei einer ernsthaften Erkrankung Ihres Kindes ärztlichen Rat in Anspruch nehmen (z.B. bei hohem Fieber, auffälliger Müdigkeit, wiederholtem Erbrechen, Durchfällen und anderen ungewöhnlichen oder besorgniserregenden Symptomen). Ihr/-e Kinderarzt/-ärztin wird Ihnen darüber Auskunft geben, ob Ihr Kind eine Erkrankung hat, die einen Besuch einer Gemeinschaftseinrichtung nach dem Infektionsschutzgesetz verbietet.

Gegen einige der Krankheiten stehen Schutzimpfungen zur Verfügung. Ist Ihr Kind ausreichend geimpft, kann das Gesundheitsamt darauf verzichten, ein Besuchsverbot auszusprechen.

2. Mitteilungspflicht

Falls bei Ihrem Kind aus den zuvor genannten Gründen ein Besuchsverbot besteht, informieren Sie uns bitte unverzüglich darüber und über die vorliegende Krankheit. Dazu sind Sie gesetzlich verpflichtet und tragen dazu bei, dass wir zusammen mit dem Gesundheitsamt die notwendigen Maßnahmen gegen eine Weiterverbreitung ergreifen können.

1. Vorbeugung ansteckender Krankheiten

Gemeinschaftseinrichtungen sind nach dem Infektionsschutzgesetz verpflichtet, über allgemeine Möglichkeiten zur Vorbeugung ansteckender Krankheiten aufzuklären.

Wir empfehlen Ihnen daher unter anderem darauf zu achten, dass Ihr Kind allgemeine Hygieneregeln einhält. Dazu zählt vor allem das regelmäßige Händewaschen vor dem Essen, nach dem Toilettenbesuch oder nach Aktivitäten im Freien.

Ebenso wichtig ist ein vollständiger Impfschutz bei Ihrem Kind. Impfungen stehen teilweise auch für solche Krankheiten zur Verfügung, die durch Krankheitserreger in der Atemluft verursacht werden und somit durch allgemeine Hygiene nicht verhindert werden können (z.B. Masern, Mumps und Windpocken). Weitere Informationen zu Impfungen finden Sie unter: www.impfen-info.de.

Sollten Sie noch Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihre/n Haus- oder Kinderarzt/-ärztin oder an Ihr Gesundheitsamt. Auch wir helfen Ihnen gerne weiter.

Tabelle 1: Besuchsverbot von Gemeinschaftseinrichtungen und Mitteilungspflicht der Sorgeberechtigten bei Verdacht auf oder Erkrankung an folgenden Krankheiten

<ul style="list-style-type: none">• ansteckende Borreliose (Impetigo contagiosa)• ansteckungsfähige Lungentuberkulose• bakterieller Ruhr (Shigellose)• Cholera• Darmentzündung (Enteritis), die durch EHEC verursacht wird• Diphtherie• durch Hepatitisviren A oder E verursachte Gelbsucht/Leberentzündung (Hepatitis A oder E)• Hirnhautentzündung durch Hib-Bakterien• infektiös, das heißt von Viren oder Bakterien verursacht, Durchfall und/oder Erbrechen (gilt nur für Kindern unter 6 Jahren)• Keuchhusten (Pertussis)	<ul style="list-style-type: none">• Kinderlähmung (Polioomyelitis)• Kopflausbefall (wenn die korrekte Behandlung noch nicht begonnen wurde)• Krätze (Skabies)• Masern• Meningokokken-Infektionen• Mumps• Pest• Scharlach oder andere Infektionen mit dem Bakterium <i>Streptococcus pyogenes</i>• Typhus oder Paratyphus• Windpocken (Varizellen)• virusbedingtes hämorrhagisches Fieber (z.B. Ebola)
--	---

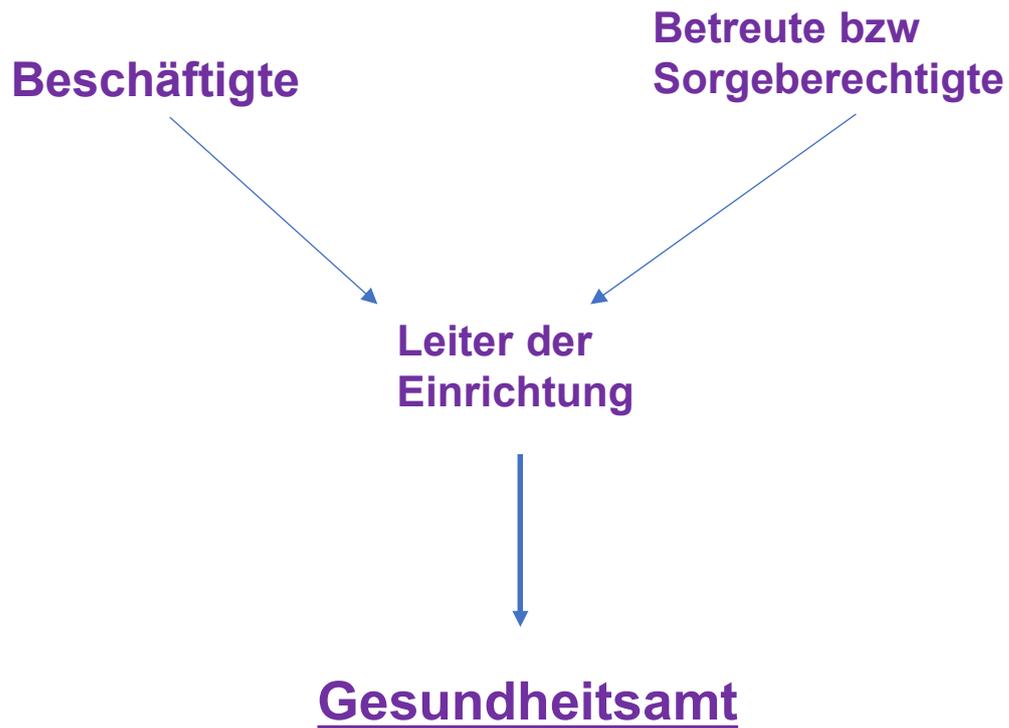
Tabelle 2: Besuch von Gemeinschaftseinrichtungen nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes und Mitteilungspflicht der Sorgeberechtigten bei Ausscheidung folgender Krankheitserreger

<ul style="list-style-type: none">• Cholera-Bakterien• Diphtherie-Bakterien• EHEC-Bakterien	<ul style="list-style-type: none">• Typhus- oder Paratyphus-Bakterien• Shigellenruhr-Bakterien
---	---

Tabelle 3: Besuchsverbot und Mitteilungspflicht der Sorgeberechtigten bei Verdacht auf oder Erkrankung an folgenden Krankheiten bei einer anderen Person in der Wohngemeinschaft

<ul style="list-style-type: none">• ansteckungsfähige Lungentuberkulose• bakterieller Ruhr (Shigellose)• Cholera• Darmentzündung (Enteritis), die durch EHEC verursacht wird• Diphtherie• durch Hepatitisviren A oder E verursachte Gelbsucht/Leberentzündung (Hepatitis A oder E)	<ul style="list-style-type: none">• Hirnhautentzündung durch Hib-Bakterien• Kinderlähmung (Polioomyelitis)• Masern• Meningokokken-Infektionen• Mumps• Pest• Typhus oder Paratyphus• virusbedingtes hämorrhagisches Fieber (z.B. Ebola)
---	---

Gibt es Anweisungen bezüglich der Meldepflicht bei Infektionserkrankungen ?



Die bezüglich der Meldepflicht festgelegten Sofortmaßnahmen müssen mit dem Gesundheitsamt abgesprochen werden !

Die Voraussetzungen müssen aber von der Einrichtung geschaffen werden z.B. Isolierzimmer, Einwegkleidung usw.

Gibt es Regeln für Besuchsverbote und Wiederezulassungen ?

- **Besuchsverbote sind in den Belehrungsunterlagen für Angestellte in Betreuungseinrichtungen festgelegt**
- **Eine Wiederezulassung ist nach ärztlicher Rücksprache möglich**

Gibt es spezielle Hygieneregeln beim Auftreten ausgewählter Infektionserkrankungen ?

- **bei Durchfallerkrankungen**
- **bei Kopflausbefall**
- **bei Tollwutgefahr**
- **bei Krätze**
- **Verhalten nach Zeckenstich**

Zusammenfassung:

Alle hier aufgezählten Gefahren haben zum großen Teil Allgemeincharakter und müssen für die jeweilige Einrichtung konkretisiert werden.

Wichtig ist, dass die Gefahrenanalyse:

- **ständig aktualisiert wird**
- **Die Gefahr nach Möglichkeit minimiert wird !**
- **Die Wirksamkeit der Maßnahmen kontrolliert wird ! (Audits oder Praxistest)**

Ich bedanke mich für Ihre Aufmerksamkeit und stehe für weitere Fragen gerne zur Verfügung:

Dipl.-Ing. Ronald Paulowitz

Tel . 0170 / 553 08 17