



Muster-Hygieneplan für Gemeinschaftsunterkünfte für Erwachsene (zum Beispiel Unterkünfte für Asylbewerberinnen und Asylbewerber)

Gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Gemeinschaftsunterkünfte verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Erhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit den Hygieneplänen wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in der jeweiligen Einrichtung zu minimieren.

Nach Erstellung des Hygieneplans ist dieser jährlich auf Aktualität und aus aktuellem Anlass zu überprüfen und gegebenenfalls zu ändern. Die Einhaltung der Hygienemaßnahmen ist durch die Einrichtung zu kontrollieren. Das Ergebnis der Überprüfung wird schriftlich dokumentiert und bestätigt. Der Hygieneplan wird mit dem zuständigen Gesundheitsamt abgestimmt.

1. Individualhygiene der Bewohnerinnen und Bewohner/Hygiene in den Bewohnerzimmern

In Gemeinschaftseinrichtungen ist die Privatsphäre der Bewohnerinnen und Bewohner zu respektieren, zumal der Hygienebegriff auf Grund von kulturellen und anderen persönlichen Gewohnheiten unterschiedlich verstanden wird.

Grundsätzlich hat jeder Bewohner und jede Bewohnerin für die persönliche Hygiene selbst zu sorgen.

1.1 Wohnräume

Für die Reinhaltung der persönlichen Wohnräume sollten folgende Regeln gelten:

- Die Zimmer sind sauber zu halten.
- Teppichböden sind regelmäßig (zum Beispiel zweimal pro Woche) zu staubsaugen.
- In längeren Zeitabständen (zum Beispiel jährlich) ist eine Grundreinigung, mittels Shampooieren (Schaumreinigung) oder Sprühextraktionsverfahren (Einbringen der Reinigungslösung in den Teppich unter Druck und Absaugen der Flüssigkeit im selben Arbeitsgang) vorzunehmen.
- Hartfußböden sind regelmäßig (zum Beispiel zweimal pro Woche) zu fegen und bei Bedarf feucht zu wischen.
- Der Müll ist in Behältern mit Deckeln zu sammeln und regelmäßig zu leeren.
- In den Zimmern der Bewohnerinnen und Bewohner ist regelmäßiges Lüften notwendig.

1.2 Bettwäsche

Bettwäsche sollte unabhängig von den verschiedenen Bettwäschekonzepten (Bewohnerinnen und Bewohner waschen selber, die Wäsche wird gestellt) 14-tägig gewechselt werden.



2. Hygiene in Gemeinschaftsräumen und Fluren

2.1 Lufthygiene

Mehrmals täglich ist in Gemeinschaftsräumen eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über etwa 5 Minuten vorzunehmen. Lüftungsanlagen sind mindestens einmal jährlich einer Sichtkontrolle und gegebenenfalls einer Reinigung zu unterziehen.

2.2 Reinigung der Fußböden und Einrichtungsgegenstände

Für Reinigungsmittel ist ein abschließbarer Aufbewahrungsort vorzusehen. Hartfußböden sind täglich feucht zu reinigen. Teppichböden sind regelmäßig zu staubsaugen, auch ist in längeren Zeitabständen eine Grundreinigung vorzunehmen (zum Beispiel jährlich mittels Sprühextraktionsverfahren).

Tische und sonstige Einrichtungsgegenstände sind regelmäßig je nach Materialbeschaffenheit trocken abzuwischen beziehungsweise feucht zu reinigen. Decken, Bezüge, Gardinen sind regelmäßig bei höchstzulässiger Temperatur (mindestens 60 °C) zu waschen.

3. Hygiene im Sanitärbereich

3.1 Ausstattung

Es sind personenbezogene Handtücher oder Einmalhandtücher zur Verfügung zu stellen.

Ebenso ist aus hygienischen Gründen Stückseife in Gemeinschaftssanitärbereichen nicht zu verwenden. Stattdessen sind Seifenspender mit Flüssigseife bereitzustellen. Die Damentoiletten sind mit Hygieneeimern mit Müllbeutel auszustatten.

3.2 Reinigung

Waschbecken, Duschen, Toiletten und Fußböden sind täglich feucht zu reinigen. Bei Verunreinigung mit Fäkalien beziehungsweise Körperausscheidungen ist eine Desinfektion erforderlich. Die Reinigung und Instandhaltung der gegebenenfalls vorhandenen Be- und Entlüftungsanlagen in den Sanitärräumen sind regelmäßig zu veranlassen.

4. Küchenhygiene in bewirtschafteten Küchen

4.1 Allgemeine Anforderungen

Personen mit einer Krankheit, einem Krankheitsverdacht oder einer Ausscheidung von Erregern im Sinne von § 42 Infektionsschutzgesetz (IfSG) dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden.

Offene Wunden dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Zum Schutz ist die Wunde mit einem wasserdichten Pflaster oder einem Verband und Gummihandschuh oder Gummifingerling abzudecken.



Das Küchenpersonal ist gemäß § 43 IfSG alle zwei Jahre über die in § 42 genannten Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren. Das Küchenpersonal ist außerdem lebensmittelhygienisch zu schulen.

4.2. Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion mit Mitteln für den Küchenbereich der Liste des Verbundes für Angewandte Hygiene e. V. (VAH) ist unter anderem in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn und nach Pausen,
- bei Husten, Niesen in die Hand, nach Gebrauch eines Taschentuchs,
- nach dem Toilettenbesuch,
- nach Arbeiten mit kritischer Rohware, zum Beispiel rohes Fleisch oder Geflügel.

Die Durchführung der hygienischen Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen unter Einbeziehung aller Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen.

Die Menge des Desinfektionsmittels (3-5 ml) und Einwirkungszeit pro Händedesinfektion (30 Sekunden) sind zu beachten (siehe Herstellerangaben). Händedesinfektionsmittel sollte über einen Wandspender angeboten werden, der nicht wieder befüllt werden und nur als Originalgebinde verwendet werden darf.

Die geöffnete Flasche muss mit dem Anbruchsdatum beschriftet werden. Nach Ablauf der vom Hersteller angegebenen Haltbarkeit muss das Händedesinfektionsmittel entsorgt werden.

4.3 Flächenreinigung und -desinfektion

Fußböden im Küchenbereich sind täglich feucht zu reinigen.

Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind ebenfalls gründlich mit Reinigungsmittel zu reinigen. Eine Flächendesinfektion mit Desinfektionsmitteln aus der Liste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) ist erforderlich nach Arbeiten mit kritischer Rohware, zum Beispiel rohes Fleisch oder Geflügel.

Durchführung: Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor der Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfe (Messbecher) zuzubereiten. Das Desinfektionsmittel wird durch eine Wisch-Desinfektion aufgebracht. Bei allen routinemäßigen Desinfektionsarbeiten kann eine Fläche wieder benutzt werden, sobald sie sichtbar trocken ist.



Bei Desinfektionsmaßnahmen im Lebensmittelbereich muss die angegebene Einwirkzeit vor Wiederbenutzung der Fläche abgewartet werden. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen.

4.4 Lebensmittelhygiene

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall von Schädlingen/Mehlwürmern vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgerecht zu verpacken (zum Beispiel Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum/Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind unter anderem durchzuführen:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren.
- Tägliche Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über 7°C, in Gefriereinrichtungen nicht über -18°C ansteigen.
- Regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten.
- In Küchen, in denen regelmäßig gekocht wird, sind Rückstellproben in Absprache mit dem Lebensmittelüberwachungsamt zu nehmen.

Die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.

4.5 Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen. Lebensmittelabfälle müssen zum Schutz vor Ungeziefer in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen.

Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengittern auszustatten.

5. Trinkwasserhygiene

Vor Inbetriebnahme der Einrichtung ist eine Untersuchung der Trinkwasserinstallation auf Keimbelastung durchzuführen.

Sofern durch zentrale Warmwasserspeicher Duschen mit Warmwasser versorgt werden, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der aktuellen Trinkwasserverordnung 2001 und DVGW-Arbeitsblatt W 551 erforderlich.

Regelmäßige Kontrollen sind zu dokumentieren.



Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.

Mit den Untersuchungen ist ein akkreditiertes Labor zu beauftragen. Auch diese Kontrollen sind zu dokumentieren. Bei Überschreitung einer Legionellenkonzentration von 100KBE/100ml in mindestens einer Probe ist unverzüglich das Gesundheitsamt zu informieren.

Sollte die Einrichtung über einen längeren Zeitraum (mehr als 4 Wochen) nicht genutzt werden, ist vor Wiederinbetriebnahme eine ausgiebige Spülung des Leitungsnetzes mit Heißwasser durchzuführen.

6. Infektionsschutz bei Sofortmaßnahmen

6.1 Versorgung von Bagatellwunden

Die Ersthelferin oder der Ersthelfer trägt bei der Versorgung Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor der Hilfeleistung und nach dem Ausziehen der Handschuhe die Hände.

6.2 Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind mit einem mit Desinfektionsmittel aus der VAH-Liste getränkten Einmaltuch zu reinigen. Dabei sind Einmalhandschuhe zu tragen. Die betroffene Fläche anschließend nochmal desinfizieren.

6.3 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens

Gemäß Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention BGV A1“ enthalten folgende Verbandkästen geeignetes Erste-Hilfe-Material:

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

Zusätzlich sind ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen. Verbrauchte Materialien (zum Beispiel Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen.

Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.

6.4 Notrufnummern

Polizei: 110

Feuerwehr: 112

Kinderarzt:

Notarzt:



Informationszentrale gegen Vergiftungen am Zentrum für Kinderheilkunde,
Universitätsklinikum Bonn www.gizbonn.de Tel.: 0228 19240

7. Meldepflicht

Eine Vielzahl von Infektionskrankheiten ist nach dem Infektionsschutzgesetz gegenüber dem zuständigen Gesundheitsamt meldepflichtig.

Grundsätzlich ist nach § 8 IfSG die feststellende Ärztin oder der feststellende Arzt verpflichtet, die unter § 6 IfSG genannten Krankheiten zu melden.

Ist das jedoch primär nicht erfolgt oder steht in der Einrichtung eine Ärztin beziehungsweise ein Arzt nicht sofort zur Verfügung (oder wird zum Beispiel eine ärztliche Betreuung durch die erkrankte Person abgelehnt), besteht gemäß § 8 (1) Nr. 7 IfSG für die Leitung der Einrichtung eine Pflicht zur Meldung, damit keine Verzögerung der Meldung entsteht und gegebenenfalls notwendige antiepidemische Maßnahmen sofort eingeleitet werden können.

Bei Rückfragen hierzu wenden Sie sich bitte an das zuständige Gesundheitsamt.

8. Maßnahmen zur Prävention und beim Auftreten übertragbarer Krankheiten

Bei Infektions- und Befallskrankheiten ist grundsätzlich Rücksprache mit dem Gesundheitsamt zu halten, um gegebenenfalls erforderliche Maßnahmen zur Verhinderung der Weiterverbreitung einleiten zu können. Das Robert Koch-Institut (RKI), die Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) und die zuständigen kommunalen Gesundheitsämter stellen auf ihren Internetseiten Erregersteckbriefe, Informationsbroschüren und Merkblätter zur Verfügung (siehe Kapitel 9. Literatur und weitere Informationen).

Besucherinnen und Besucher sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Einrichtung sind durch Informationsmaterialien oder Aushänge über das Vorkommen einer übertragbaren Infektionskrankheit zu informieren und über Hygienemaßnahmen aufzuklären.

9. Literatur und weitere Informationen

Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz: Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das durch Artikel 6a des Gesetzes vom 10. Dezember 2015 (BGBl. I S. 2229) geändert worden ist, unter: www.gesetze-im-internet.de/ifsg/index.html (Abruf: 31.05.2016)

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA): Erregersteckbriefe, unter: www.infektionsschutz.de/erregersteckbriefe/ (Abruf: 25.05.2016)

Verbund für Angewandte Hygiene e. V. (VAH): Die Desinfektionsmittel-Liste des VAH, unter: www.vah-online.de (Abruf: 25.05.2016)



Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): Hygieneregeln in Großküchen und Gastronomien: Für einen sicheren Umgang mit Lebensmitteln, unter: www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2016/05/hygieneregeln_in_grosskuechen_und_gastronomien_fuer_einen_sicheren_umgang_mit_lebensmitteln-196322.html (Abruf: 25.05.2016)

Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz: Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1817), die durch Artikel 1 der Verordnung vom 8. März 2016 (BGBl. I S. 444) geändert worden ist, unter: www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/index.html (Abruf: 31.05.2016)

Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e. V. (DVG), unter: www.dvg.net (Abruf: 25.05.2016)

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, unter: www.umwelt.nrw.de (Abruf: 25.05.2016)

Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V. (DVGW), unter: www.dvgw.de (Abruf: 25.05.2016)

Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung e. V. (DGUV): Unfallverhütungsvorschrift Grundsätze der Prävention vom 1. Januar 2004. BGV A 1. Aktualisierter Nachdruck Januar 2009. Zu beziehen beim Carl Heymanns Verlag unter www.arbeitssicherheit.de (Abruf: 25.05.2016)

Robert Koch-Institut (RKI): Asylsuchende und Gesundheit, unter: www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichterstattung/GesundAZ/Content/A/Asylsuchende/Asylsuchende.html (Abruf: 25.05.2016)

Länder-Arbeitskreis zur Erstellung von Rahmenhygieneplänen nach §§ 23 und 36 IfSG: Rahmen-Hygieneplan gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz. Gemeinschaftsunterkünfte für Flüchtlinge, Asylbewerber, Spätaussiedler und Obdachlose, unter: www.uminfo.de/rahmenhygieneplaene/lak-gemeinschaftseinrichtungen/rhp-lak-gemeinschaftsunterkuenfte-fluechtlinge-asyl-2016.pdf (Abruf: 25.05.2016)