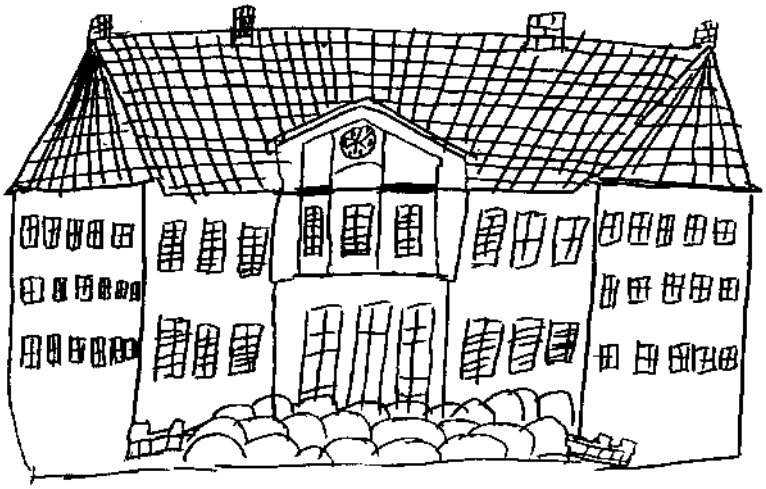
Caritas im Norden

Hygiene- und Sicherheitskonzept Schloss Dreilützow

in Anlehnung an den Rahmenhygieneplan nach §36 IfSG



caritas

Stand: September 2021
Evaluiert Februar 2026

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 20
3. Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit 21
3.1 Risikobewertung 21
3.2 Hygienemanagement und Verantwortlichkeit 21
3.3 Basishygiene 22
3.3.1 Gebäude 22
3.3.2 Sanitärausstattung 22
3.3.3 Sonstige Räume 22
3.4 Reinigung und Desinfektion 23
3.5 Händehygiene 23
3.7 Körperreinigung und Duschen 24
3.8 Fußböden sowie andere Flächen und Gegenstände 24
3.9 Frequenz von Reinigungsmaßnahmen 25
3.10 Wäschehygiene 25
3.11 Umgang mit Lebensmitteln 25
3.12 Sonstige hygienische Anforderungen 26
Schädlingsprophylaxe und -beseitigung 26
3.13 Trinkwasser 26
3.14 Umgang mit Arzneimitteln 27
4 Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes 28
4.1 Gesundheitliche Anforderungen 28
4.1.1 Personal im Küchen-/Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG) 28
4.1.2 Betreuungs-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal 28
4.1.3 Kinder, Jugendliche 28
4.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht 28
4.3 Belehrung 28

4.3.1 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich 28
4.3.2 Betreuungs-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal 29
4.3.3 Kinder, Jugendliche, Eltern 29
4.4 Vorgehen bei Infektionserkrankungen 29
4.5 Meldewege nach § 8 bzw. 34 (6) IfSG (vereinfacht) 29
4.5.1 Meldeinhalte: 30
4.5.2 Maßnahmen 30
4.5.3 Information der Betreuten/Sorgeberechtigten 30
5 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers 30
6 Sondermaßnahmen beim Auftreten ausgewählter Infektionserkrankungen und Parasitosen 31
6.1 Magen-Darm-Erkrankungen (Durchfall und/oder Erbrechen) 31
6.2 Kopflausbefall 31
6.3 Skabies (Krätze) 32
6.4 Verhalten nach Zeckenstich 33

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: 24.2.2026
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

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

NOTRUF nach der „5 W“-Systematik:

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

Ansprechpersonen in der Einrichtung Leitung der Einrichtung	Stefan Baerens
Trägervertreter	Herr Timmermann, Herr Zörner
Ersthelfer	Stefan Baerens, Benjamin Zinck
Hygienebeauftragte/r	Einrichtungsleitung
Sicherheitsbeauftragte/r	Stefan Baerens
Hausmeister / Hauswirtschaft	Jürgen Göhner Katja Schrader, Anne-Maria Klabunde
Reinigungsdienst	In Teilen ergänzend: Gebäudemanagement Orthmann
Materialbeschaffung (Desinfektionsmittel etc.)	Katja Schrader, Anne-Maria Klabunde

1.2 Wichtige Adressen

Gesundheitsamt	**Landkreis Ludwigslust- Parchim Fachdienst Gesundheit**
Straße	Garnisionsstraße 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	DEKRA Automobil GmbH NL Schwerin
Straße	Otto-Hahn-Str. 5
PLZ Ort	19061 Schwerin
Telefon (Zentrale)	0152 229 560 62 Fax: +49.385.6448-0
Ansprechperson	Marco Warnke
E-Mail	marco.warnke@dekra.com * www.dekra.com

1.3 Managementaufgaben Hygiene

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

1.4 Unterweisungen, Belehrungen

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

1.5 Besondere Maßnahmen

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

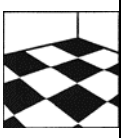
Der Plan für die **Küche** ist ggf. mit der für die Lebensmittelsicherheit zuständigen unteren Lebensmittelüberwachungsbehörde (Veterinäramt) abzustimmen.

Vorrübergehend werden **zwei Reinigungs- und Desinfektionspläne** ausgehängt. Aufgrund der Vorgaben des Trägers wurde die Beschaffung von Reinigungsmitteln geändert. Dies führt dazu, dass viele alte Reinigungsmaterialien noch vorhanden sind, welche erst aufgebraucht werden müssen. Sobald die Materialien aufgebraucht wurden, wird ausschließlich der Neue Reinigungs- und Desinfektionsplan ausgehängt.

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	Seifenwisch-wasser FIT	0,5%	Saugen, feucht Wischen	2-3x die Woche und nach Bedarf
	Holz- und Parkett-fußböden	Saugen		Staubsaugen	Bei Gruppenwechsel und nach Bedarf
		Seifenwisch-pflege 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 Feucht-reinigung anschließend Reinigung mit Produktlösung	Bei Gruppenwechsel
	Betten, Aufleger, Decken und Schlafsäcke	Chem. Reinigung		Wäscheservice	1x jährlich und nach Bedarf
	Handtücher, Wischlappen Feudel	Desinfektions-waschmittel Sanomat		Getrennt Waschen Küche / Reinigung	Bei jedem Waschgang
	Hände-desinfektion	ACO-derm sensitive	3 ml	30 Sekunden Hände feucht halten	Nach Bedarf

	WAS	WOMIT	%	WIE	WIE OFT
	<u>Sanitärbereich</u>				
	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 Originalgebinde 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 klaren 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
	Geschirrspül-maschine	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

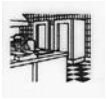
Grau für den Speiseraum und in Abwäsche

Die Anwendungshinweise und Sicherheitsratschläge auf dem Originalgebinde 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
	Geschirrspül-maschine	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 m²	Kontaktflächen besprühen, ohne nachwischen	
	Speisesaal-fußboden	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

Caritas im Norden

Reinigungsplan

DR.SCHNELL

Objekt: Caritasverband für das Erzbistum Hamburg e.V.
Plan: Unterhaltsreinigung

Sanitärbereich | Oberflächen | Fußböden

WAS	WOMIT	WIE	WANN	WER
Säurebeständige Toiletten / Urinale	Milizid WC-, Urinal-Reinigung	Oberflächenreinigung Toilettendeckel, -brille komplett hochklappen, WC-Rand einspritzen, mit Bürste nacharbeiten, einwirken lassen und spülen.	gem. LV.	Mitarbeiter
WC-Becken, säurebeständige WC-Brille, - Deckel, Toilettenspülung	Milizid Manuelle Unterhaltsreinigung 0,50% = 20,00 ml/4 Ltr. Kleindosierer 20 ml Kaltes Wasser verwenden.	Oberflächenreinigung Mit vorgetränktem rotem Tuch auf Oberflächen von außen nach innen und von oben nach unten verteilen. Mit klarem Wasser bzw. sauberem Tuch nachwischen.	gem. LV.	Mitarbeiter
Säurebeständige, wasserfeste Oberflächen im Sanitär- / Nasszellenbereich	Milizid Manuelle Unterhaltsreinigung 0,50% = 20,00 ml/4 Ltr. Kleindosierer 20 ml Kaltes Wasser verwenden.	Oberflächenreinigung Mit vorgetränktem gelbem Tuch auf Oberflächen verteilen und mit klarem Wasser nachwischen.	gem. LV.	Mitarbeiter
Säurebeständige, wasserfeste Bodenbeläge / Fugen	Milizid Manuelle Unterhaltsreinigung 0,50% = 20,00 ml/4 Ltr. Kleindosierer 20 ml Kaltes Wasser verwenden.	Bodenreinigung Mit Produktlösung Bodenbelag wischen. Bei Bedarf mit sauberem Reinigungstextil nachwischen. Hinweis: Kalkgebundene Fugen vor der Anwendung gründlich vorwässern!	gem. LV.	Mitarbeiter

WAS	WOMIT	WIE	WANN	WER
Wasserfeste Oberflächen wie Tische, Schränke	LEVANTE Manuelle Unterhaltsreinigung 0,50% = 20,00 ml/4 Ltr. Kleindosierer 20 ml Kaltes Wasser verwenden.	Oberflächenreinigung Fläche mit Produktlösung und blauem Tuch wischen. Bei Bedarf mit sauberem Tuch nachwischen.	gem. LV.	Mitarbeiter

WAS	WOMIT	WIE	WANN	WER
Wasserfeste Bodenbeläge	LEVANTE Manuelle Unterhaltsreinigung 0,50% = 50,00 ml/10 Ltr. Kleindosierer 20 ml Kaltes Wasser verwenden.	Bodenreinigung Mit Produktlösung Bodenbelag wischen. Bei Bedarf mit sauberem Reinigungstextil nachwischen.	gem. LV.	Mitarbeiter

Alle Angaben entsprechen unserer Erfahrung und dem Fachwissen unserer Mitarbeiter, eine Verbindlichkeit bzw. Ansprüche aller Art können daraus nicht abgeleitet werden.
|- Abgerufen von www.dr-schnell.com am: 01.07.2025 21:51 -|
DR.SCHNELL GmbH & Co. KGaA | Taunusstraße 19 | 80807 München | Tel.: 089/35 06 08 – 0 | info@dr-schnell.de

Caritas im Norden

Reinigungs- und Desinfektionsplan

DR.SCHNELL

Objekt: Caritasverband für das Erzbistum Hamburg e.V.
Plan: Küche

Küche

Geschirr / Besteck	ONEMÜ 2000 Manuelle Geschirr-Reinigung 5,00 ml/Ltr. = 20,00 ml/4 Ltr. Kleindosierer 20 ml Kaltes Wasser verwenden.	Handspülen Mit Handspülmittellösung reinigen und mit Wasser von Trinkwasserqualität abspülen.	gem. LV.	Mitarbeiter
Alkalibeständige, wasserfeste Bodenfliesen / Fugen	GASTRO PUR Manuelle Unterhaltsreinigung 1,00% = 100,00 ml/10 Ltr. MX Center Eimer-Befüllung 14 l/min Kaltes Wasser verwenden.	Bodenreinigung Mit Produktlösung Bodenbelag schrubben. Mit klarem Wasser nachwaschen.	gem. LV.	Mitarbeiter
Säurebeständige, wasserfeste Bodenbeläge / Fugen	PEROCID Manuelle Unterhaltsreinigung 1,00% = 100,00 ml/10 Ltr. MX Center Eimer-Befüllung 14 l/min Kaltes Wasser verwenden.	Bodenreinigung Mit Produktlösung Bodenbelag wischen. Mit sauberem Reinigungstextil nachwischen. Hinweis: Kalkgebundene Fugen vor der Anwendung gründlich vorwässern!	gem. LV.	Mitarbeiter
Herd / Grill	ATTILA Manuelle Unterhaltsreinigung	Oberflächenreinigung Produkt aufsprühen, ca. 10 – 30 Min. Einwirken lassen, ggf. mechanisch nacharbeiten. Mit klarem Wasser gründlich nacharbeiten. Bei starken Verschmutzungen Gerät auf ca. 50° C erwärmen (ohne Dampf)	gem. LV.	Mitarbeiter
Geschirr / Besteck	DSC Tabs Compact Maschinelle Geschirr-Reinigung	Haushaltsspülmaschine Manuelle Dosierung - Tab direkt in die Maschine geben.	gem. LV.	Mitarbeiter

Alle Angaben entsprechen unserer Erfahrung und dem Fachwissen unserer Mitarbeiter, eine Verbindlichkeit bzw. Ansprüche aller Art können daraus nicht abgeleitet werden.
|- Abgerufen von www.dr-schnell.com am: 29.09.2024 15:54 -|
DR.SCHNELL GmbH & Co. KGaA | Taunusstraße 19 | 80807 München | Tel.: 089/35 06 08 – 0 | info@dr-schnell.de



Caritas im Norden

Reinigungs- und Desinfektionsplan

DR.SCHNELL

Objekt: Caritasverband für das Erzbistum Hamburg e.V.
Plan: Küche

Küche

WAS	WOMIT	WIE	WANN	WER
Geschirr / Besteck	PEROJET eco Maschinelle Geschirr-Reinigung	Haubenspülmaschine Einstellung durch Service der DR.SCHNELL GmbH & Co. KGaA.	gem. LV.	Mitarbeiter
Geschirr / Besteck	Mafor eco Maschinelle Geschirr-Reinigung Kaltes Wasser verwenden.	Haubenspülmaschine Einstellung durch Service der DR.SCHNELL GmbH & Co. KGaA.	gem. LV.	Mitarbeiter
Alkalibeständige, wasserfeste Küchenarbeitsflächen /-geräte	GASTRO PUR Manuelle Unterhaltsreinigung 1,00% = 40,00 ml/4 Ltr. MX Center Eimer-Befüllung 14 l/min Kaltes Wasser verwenden.	Oberflächenreinigung Fläche mit Produktlösung und grünem Tuch wischen. Mit ausgewaschenem Tuch bzw. klarem Wasser nacharbeiten.	gem. LV.	Mitarbeiter
Säurebeständige, wasserfeste Küchenarbeitsflächen /-geräte	PEROCID Manuelle Unterhaltsreinigung 1,00% = 100,00 ml/10 Ltr. MX Center Eimer-Befüllung 14 l/min Kaltes Wasser verwenden.	Oberflächenreinigung Fläche mit Produktlösung und grünem Tuch wischen. Mit ausgewaschenem Tuch bzw. klarem Wasser nacharbeiten.	gem. LV.	Mitarbeiter
Wasserfeste Küchenarbeitsflächen /-geräte	DESIFOR-ONE Öffentlicher Bereich Lebensmittel | bakterizid, levurozid: EN 1276, EN 1650, EN 13697 | niedrige und hohe Belastung | 20°C 0,50% = 50 ml/9,950 Ltr. MX Center Eimer-Befüllung 14 l/min Einwirkzeit: 5.00 min. Kaltes Wasser verwenden.	Oberflächendesinfektion Fläche mit Produktlösung wischen. Einwirkzeit beachten! Nach Einwirkzeit Fläche mit Wasser von Trinkwasserqualität abspülen. Nicht nachpolieren!	gem. LV.	Mitarbeiter
Wasser- und lösemittelbeständige Küchenarbeitsflächen /-geräte	DESIFOR-QUICK Öffentlicher Bereich | begrenzt viruzid inkl. HIV, HBV, HCV | gem. RKI Empfehlung Bundesgesundheitsblatt 01-2004 Einwirkzeit: 0.25 min.	Oberflächendesinfektion Gereinigte, zu desinfizierende Fläche vollständig mit Produkt benetzen. Einwirkzeit beachten!	gem. LV.	Mitarbeiter

Alle Angaben entsprechen unserer Erfahrung und dem Fachwissen unserer Mitarbeiter, eine Verbindlichkeit bzw. Ansprüche aller Art können daraus nicht abgeleitet werden.

|- Abgerufen von www.dr-schnell.com am: 29.09.2024 15:54 -|

DR.SCHNELL GmbH & Co. KGaA | Taunusstraße 19 | 80807 München | Tel.: 089/35 06 08 – 0 | info@dr-schnell.de

Wischlappen getrennt nutzen:

Blau Sonstige Abwaschbare Flächen

Grau für den Speiseraum und in Abwäsche

Die Anwendungshinweise und Sicherheitsratschläge auf dem Originalgebinde 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 Gemeinschaftssänitärbereichen.

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 Reinigungsrhythmen 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 ≥ 65°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 °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 °C-Programm in einer Haushaltsgeschirrspülmaschine.
- **Geschirrtücher und Lappen** sind nach Benutzung aufzubereiten oder zu verwerfen.
- **Tische, Essentransportwagen und Tabletts** 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.In der Regel wird durch den Landkreis diese Kontrolle jährlich durchgeführt.

- 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. Kühllagerung)
- 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 Erstausübung 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. Mit den Buchungsunterlagen und bei Ankunft der Gruppen wird den GruppenleiterInnen ein Zettel ausgehändigt, auf welchem §34 (5) IfSG thematisiert ist. Diese Belehrung erfolgt im Schloss Dreilützow mündlich.

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, Maßnahmeneinleitung**

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 Kopfhaaren 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. Kämme) 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.
- Tieffrieren unter –10°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 Wiederzulassung 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°C mind. 20min., Bettstaub vorher absaugen.
- Schlecht zu waschende Textilien usw. können in verschweißten Plastiksäcken bei Zimmertemperatur 14 Tage aufbewahrt werden (bei 25°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°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