**Muster--Hygieneordnung für Kirchengemeinden**

**Gliederung**

1 Einleitung

2 Hygiene in Aufenthaltsräumen

2.1 Lufthygiene

2.2 Kleiderablage

2.3 Hygiene in Spiel- und Kuschelecken

2.4 Hygiene im Turn- und Gymnastikraum

2.5 Abfallentsorgung

3 Reinigung

3.1 Gebäudereinigung

3.2 Bettwäsche

3.3 Unfallgefahren

4 Hygiene im Sanitärbereich

4.1 Sanitärausstattung und Reinigung

4.2 Be- und Entlüftungen

5 Spielplatzhygiene

6 Trinkwasserhygiene

7 Zahnprophylaxe

8 Infektionskrankheiten

9 Erste Hilfe Schutz

9.1 Erste Hilfe

9.2 Versorgung von Wunden

9.3 Behandlung kontaminierter Flächen

9.4 Erste-Hilfe-Inventar

9.5 Notrufnummern

10 Hygiene in Küchen

10.1 Allgemeine Anforderungen

10.2 Händehygiene und -desinfektion

10.3 Flächenreinigung und –desinfektion

11 Sonstiges

12 Literatur und Bezugsadressen

ANLAGE 1: § 34 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

ANLAGE 2: §§ 42-43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

ANLAGE 3: Legionellen

ANLAGE 4: Reinigungs- und Desinfektionsplan für Küchen

ANLAGE 5: Reinigungs- und Desinfektionsplan für Kirchengemeinden

# Einleitung

Dieser **Hygieneplan** regelt die Einzelheiten der Hygiene in Kirchengemeinden

ergänzende Regelungen bestehen für Kindereinrichtungen.

Die Hygiene ist ein wichtiger Bestandteil der Infektionsprophylaxe. Unter Hygiene wird die Gesamtheit aller Verfahren und Verhaltensweisen verstanden, die das Ziel haben, Erkrankungen zu vermeiden und der Gesunderhaltung des Menschen und der Umwelt zu dienen.

Als rechtliche Grundlage dient das neue*Infektionsschutzgesetz (IfSG)*

*B*esondere Bedeutung hat die Gesunderhaltung von:

Kindern, älteren Menschen, Bediensteten und Gästen.

Die allgemeine Hygiene fängt mit der persönlichen Hygiene an. Hierbei ist die *Händehygiene* von besonderer Bedeutung.

# Hygiene in Aufenthaltsräumen für Kinder

## Lufthygiene

Neben der Schadstoffreduzierung durch Feuchtwischen trägt das regelmäßige, konsequente und sachgerechte Lüften zu einer messbaren Verbesserung der Innenraumluft bei. Daher ist vor Arbeitsbeginn z.B. morgens als erstes und dann regelmäßig, z.B. stündlich, in den Gruppenräumen eine ausreichende Lüftung durch Querlüftung/Stoßlüftung über mehrere Minuten vorzunehmen, bzw. falls vorhanden die Lüftungsanlage der Nutzung entsprechend einzustellen.

## Kleiderablage

Die Kleiderablage für die Oberbekleidung sollte so gestaltet sein, dass die Kleidungsstücke der Kinder und Erwachsener keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht.

## Hygiene in Spiel- und Kuschelecken

Da in Spiel- und Kuschelecken der Kontakt zu den Materialien und Spielgeräten besonders eng ist, sind hier die Hygiene-Maßnahmen streng zu beachten.

Folgende Maßnahmen sind z.B. durchzuführen:

* Spiel- und Kuschelecken sind nach Benutzung zu reinigen.
* Teppiche und Polster sind dabei abzusaugen.
* Spielgeräte sind regelmäßig gründlich zu reinigen.
* Sofas, Matratzen und ähnliche Sitz- und Liegeflächen sind mit geeigneten waschbaren Bezügen zu versehen und regelmäßig (mind. monatlich und bei sichtbaren Verschmutzungen) bei 60°C zu waschen.
* (...).

## Abfallentsorgung

Mülleimer in den Gruppen- und Aufenthaltsräumen sind von beauftragten Personen nach Beendigung der Kinderbetreuung entsprechend der Abfallentsorgungsordnung der Gemeinde (Mülltrennung!) zu entleeren.

# Reinigung

## Gebäudereinigung

Die feuchte Reinigung der Gruppen- und sonstiger Aufenthaltsräume wirkt sich positiv auf den Schadstoffgehalt in der Raumluft aus.

Allergene (z.B. Tierhaare), biogene (z.B. Schimmelpilze) oder chemische Stoffe (z.B. PCB, PAK, Schwermetalle) sind oftmals an Staub gebunden.

Das regelmäßige feuchte Wischen in den Aufenthaltsräumen trägt wesentlich und messbar zu einer Schadstoffreduzierung bei (vgl. ANLAGE 7: Reinigungs- und Desinfektionsplan für Kindereinrichtungen)

## Unfallgefahren

Bei der Fußbodenreinigung ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen.

Für Reinigungsmittel ist ein abschließbarer Aufbewahrungsort vorzusehen.

# Hygiene im Sanitärbereich

## Sanitärausstattung und Reinigung

Es ist darauf zu achten, dass keine Stückseifen, Nagelbürsten und Gemeinschaftshandtücher benutzt werden!

Aus hygienischen Gründen empfehlen wir, grundsätzlich Einmalhandtücher zu verwenden. Werden dennoch personengebundene Handtücher eingesetzt, sind diese so aufzuhängen, dass ein gegenseitiges Berühren nicht möglich ist. Die Haken für Handtücher sollten mit einem Namen versehen werden.

In den Waschräumen darf – wegen der Gefahr, Nissen oder Läuse zu übertragen – kein(e) Gemeinschaftskamm oder –bürste zur Anwendung gelangen.

Alle Toiletten und Duschen sind arbeitstäglich gründlich zu reinigen und Toilettenpapier sowie Flüssigseife und Einmalhandtücher aufzufüllen. Vor der Neubefüllung der Spender für Flüssigseife sollten diese regelmäßig gereinigt werden.

Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist **vor und nach Reinigung** eine gezielte Desinfektion mit Produkten aus der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM-Liste)erforderlich (siehe Kapitel 9.3 und ANLAGE 7).

Windeleimer sind regelmäßig zu entleeren. Werden die Eimer ohne Müllbeuteleinsatz verwendet, ist nach Entleerung eine desinfizierende Reinigung sicherzustellen.

Für die Kleinkinderbetreuung sind außerdem Wickelkommoden erforderlich. Werden beim Windeln keine Einwegunterlagen verwendet, ist eine Scheuer-/Wisch-Desinfektion derselben nach Benutzung empfehlenswert, zumindest jedoch bei sichtbarer Verschmutzung nach Entfernung der Kontamination.

Es muss die Möglichkeit der Händedesinfektion gegeben sein.

## Be- und Entlüftungen

Die Reinigung und das Instandhalten der Entlüftungseinrichtungen in den Sanitärbereichen muss regelmäßig, mindestens jährlich erfolgen.

# Spielplatzhygiene

Der Spielplatz ist vor Spielbeginn auf gröbere Schäden und Unrat zu überprüfen und sollte mehrmals jährlich mechanisch umgewälzt werden.

Spielsand ist regelmäßig ist alle 2 Jahre vor Saisonbeginn im Frühjahr auszutauschen. Der Sand sollte, während der Nichtbenutzungszeit abgedeckt werden, dadurch kann sich der Nutzungszeitraum auf 5 Jahre erhöhen.

Damit Tieren wie Hunde, Katzen u.ä. der Zugang zum Spielplatz erschwert wird, sind Zäune und Hecken regelmäßig auf Undichtigkeit zu prüfen.

# Trinkwasserhygiene

Es gilt die aktuelle Trinkwasserverordnung (TrinkwV). Hiernach sind Bleileitungen in den Hausinstallationen auszutauschen bzw. zu ersetzen.

Sollte nicht eindeutig geklärt werden können, ob Bleileitungen vorhanden sind, ist das Gesundheitsamt einzuschalten.

Sofern durch zentrale Warmwasserspeicher Duschen mit Warmwasser versorgt werden, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der Trinkwasserverordnung 2001 und dem DVGW-Arbeitsblatt W 551 erforderlich (vgl. ANLAGE 4).

Nach langen Stagnationszeiten, sind die Trinkwasser-Entnahmepunkte und Duschen durchzuspülen, um bakteriologischen Belastungen und ggf. einer Legionellenproblematik entgegenzuwirken. Sogenannte „Sparbrausen“, die einen Sprühnebel erzeugen, sollten durch normale Duschköpfe ersetzt werden.

Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.

Für die Benutzung von Wasser-Sprudel-Geräten (Soda-Streamer) muss das Trinkwasser aus Sicht des Gesundheitsamtes geeignet ist. Auf die hygienische einwandfreie Aufbereitung der Gerätschaften (Flaschen, Gläser usw.) ist aber zu achten.

# Erste Hilfe Schutz

## Erste Hilfe

Sollte es während der Aufenthaltszeit zu Verletzungen (auch Bagatellverletzungen) oder Unglücksfällen kommen, ist adäquate Hilfe zu leisten. Jede während der Aufenthaltszeit erworbene Verletzung ist in das Verbandbuch einzutragen.

## Versorgung von Wunden

Zum Schutz vor durch Blut übertragbaren Krankheiten sind vom Ersthelfer bei der Versorgung von blutenden Wunden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen. Die Hände sind vor und nach der Hilfeleistung zu desinfizieren.

## Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem Desinfektionsmittel getränkten Tuch zu reinigen und die betroffenen Flächen sind anschließend nochmals ordnungsgemäß zu desinfizieren.

## Erste-Hilfe-Inventar

Zum Erste-Hilfe-Material zählen u.a. Verbandstoffe, alle sonstigen Hilfsmittel und medizinische Geräte, soweit sie der Durchführung der Ersten Hilfe dienen (vgl. Unfallverhütungsvorschriften „GUV 0.3 Erste Hilfe“ und „GUV 20.6 Merkblatt für Erste-Hilfe-Material“).

In Kirchengemeinden sind mindestens diejenigen Verband- und Hilfsmittel vorrätig zu halten, die in

* einem kleinen Verbandkasten nach DIN 13157 „Verbandkasten C“
* einer Sanitätstasche nach DIN 13160 (mobiler Einsatz z.B. Ausflüge)

enthalten sind.

Die Behältnisse sind zusätzlich mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis auszustatten.

Verbrauchte Materialien, z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster, sind umgehend zu ersetzen. Regelmäßige Bestandskontrollen sind durchzuführen. Insbesondere sind das Händedesinfektionsmittel und das Erste-Hilfe-Material auf die Haltbarkeitsdauer hin zu überprüfen und ggf. zu ersetzen.

Verbandkästen sind an zentraler Stelle vorzuhalten.

## Notrufnummern

| **Bezeichnung** | **Telefon** |
| --- | --- |
| Polizei | 110 |
| Feuerwehr | 112 |
| Notarzt |  |
| Giftinformationszentren u.a. Beratungsstelle bei Vergiftungen: |  |
|  |  |

# Hygiene in Küchen

## Allgemeine Anforderungen

Beim Umgang mit Lebensmitteln besteht eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können.

Personen, die

* an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 Infektionsschutzgesetzes (IfSG) erkrankt oder dessen verdächtig sind
* an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind und bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände übertragen werden können,

dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden (vgl. ANLAGE 2).

Personen, die an infizierten Hautveränderungen oder an einer ansteckenden Magen- / Darmerkrankung (infektiöse Gastroenteritis) leiden, dürfen an der Zubereitung von Speisen nicht teilnehmen.

Personen, die im Küchenbereich tätig sind, sind gemäß § 43 IfSG alle zwei Jahre durch den Arbeitgeber (Folgebelehrung) über die Tätigkeitsverbote zu belehren (vgl. ANLAGE 2).

Es ist darauf zu achten, dass die/der Küchenbeauftragte folgende Kontrollen in regelmäßigen Zeiträumen durchführt:

1. Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren
2. Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten
3. Temperaturüberwachung in den Kühl- und Gefrierschränken
4. Schädlingsbefallskontrolle (Monitoring)
5. Überprüfung der Fensterfliegengitter auf Schäden
6. Überprüfung der Spender für Flüssigseife, Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher
7. Kontrolle der Umsetzung des Reinigungs- und Desinfektionsplans für Küchen (vgl. ANLAGE 6).

Lebensmittel sind sachgerecht aufzubewahren und zu verpacken. Die Verpackungen sind mit dem Anbruchsdatum / Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen, um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall mit Schädlingen vorzubeugen. Transportverpackungen sind zu entfernen und dürfen nicht in die Kühl- oder Lagerräume verbracht werden, um den Eintrag von Schädlingen (z.B. Schaben) zu vermeiden.

## Händehygiene und -desinfektion

Eine Händereinigung und -desinfektion für die in der Küche Beschäftigten ist in folgenden Fällen erforderlich:

* bei Arbeitsbeginn
* nach Pausen
* nach jedem Toilettenbesuch
* nach Schmutzarbeiten
* nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z.B. rohes Fleisch, Geflügel
* nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuches.

Vor der Neubefüllung der Spender für Flüssigseife sollten diese regelmäßig gereinigt werden. Aus arzneimittelrechtlichen Gründen dürfen Desinfektionsmittel nicht umgefüllt und nur in Originalgebinden eingesetzt werden.

Durchführung der Händedesinfektion:

Alle Innen- und Außenflächen einschließlich Handgelenke, Fingerzwischenräumen, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen müssen mit einbezogen und die 30 Sekunden Einwirkzeit eingehalten werden. Die benötigte Desinfektionsmittelmenge beträgt pro Händedesinfektion etwa 3 - 5 ml.

## Flächenreinigung und –desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind arbeitstäglich zu reinigen.

Bei Reinigungstätigkeiten ist Schutzkleidung zu tragen (z.B. Kittel, Handschuhe). Die Schutzkleidung ist regelmäßig sowie bei Bedarf zu wechseln und einem Waschverfahren mit mindestens 60°C zu unterziehen.

***Waschmaschinen und Trockner sollten nicht in der Küche, sondern separat stehen!***

Eine Flächendesinfektion ist erforderlich:

* nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie z.B. rohes Fleisch, Geflügel
* nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmitteln verarbeitet werden.

Durchführung und Umsetzung:

Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor Verwendung gemäß Herstellerangaben mittels geeigneter Dosierhilfen, z.B. Messbechern, zuzubereiten.

Ein Hautkontakt mit Reinigungs- oder Flächendesinfektionsmitteln muss auf jeden Fall vermieden werden.

Grundsätzlich sind daher bei der Ausführung entsprechender Tätigkeiten Schutzhandschuhe zu tragen (vgl. ANLAGE 6).

Die Desinfektionsmittellösung wird auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit einem Tuch oder Schwamm mit mechanischem Druck verteilt (Scheuer-Wisch-Desinfektion).

Die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist vor erneuter Benutzung der Fläche abzuwarten. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind danach mit Trinkwasser abzuspülen.

Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Dies ist gewährleistet, wenn ein Produkt aus der

* Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM-Liste) auf der Basis quaternärer Ammoniumverbindungen oder
* Desinfektionsmittelliste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG-Liste) für den Lebensmittelbereich

vorliegt (siehe Bezugsadressen).

# Sonstiges

Bei raumlufthygienischen Fragen wie Schimmelbefall oder Emission von Raumluftschadstoffen wie

* Lösungsmittel von Farben und Klebern,
* Künstliche Mineralfaser (KMF),
* Polychlorierte Biphenyle (PCB)

ist zunächst die Ursache zu ermitteln, da sonst keine längerfristig wirksamen Abhilfemaßnahmen ergriffen werden können.

So ist beispielsweise bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall an den Außenwänden durch den Eigentümer oder sonstigen Inhaber eine fachtechnische Prüfung der Ursache der Nässebildung kurzfristig einzuleiten, damit neben der Entfernung des Schimmels auch der ggf. ursächliche bauliche Mangel beseitigt werden.

Bei Fragen bezüglich der Raumlufthygiene, bei Geruchsbelästigung oder unspezifischen gesundheitlichen Beeinträchtigungen und vor beabsichtigten Raumluftmessungen hinsichtlich Schimmelpilzsporen, Lösungsmittel, Mineralfasern o.ä. wenden Sie sich bitte an das Gesundheitsamt des Kreises.

# Literatur und Bezugsadressen

* **Infektionsschutzgesetz (IfSG)**

vom 20.07.2000, BGBl. I Nr. 33, Seite 1045 ff.

* **Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)**

vom 05.08.1997, BGBl I Nr.56, S. 2008 ff.

* **Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2001)**

vom 21. Mai 2001, BGBl I 2001, S. 959 ff.

* **Unfallverhütungsvorschrift „GUV 0.3 Erste Hilfe“**

Stand Januar 1997 (\*)

* **Unfallverhütungsvorschrift „GUV 20.6 Merkblatt für Erste-Hilfe-Material“**

Stand Mai 1998 (\*)

* **Unfallverhütungsvorschrift „GUV 29.19 Merkblatt für den Umgang mit Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmitteln“**

Stand April 1997 (\*)

* **Desinfektionsmittel-Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM-Liste)**

Stand 01. März 2000

Bezugsadresse: mhp-Verlag GmbH, Ostring 13, 65205 Wiesbaden

* **Desinfektionsmittel-Liste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG-Liste) für den Lebensmittelbereich**

Stand März 1999 inkl. Nachtrag Oktober 2000

Bezugsadresse: DVG-Geschäftsstelle, Frankfurter Str. 89, 35392 Gießen

* **DVGW-Arbeitsblatt W551: „Trinkwassererwärmungs- und Trinkwasserleitungsanlagen; Technische Maßnahmen zur Verminderung des Legionellenwachstums; Planung, Errichtung, Betrieb und Sanierung von Trinkwasser-Installationen“**

Stand April 2004

Bezugsadresse: Deutscher Verein des Gas- und Wasserfachs, Josef-Wirmer-Straße 1-3, D-53123 Bonn

(\*) Bezugsadresse für Unfallverhütungsvorschriften:

Carl Heymanns Verlag KG, Luxemburger Straße 449, 50939 Köln,

Tel.: 0221-94373-0, Fax: 0221-94373-901

ANLAGE : § 34 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

(1) Personen die an

1. Cholera
2. Diphtherie
3. Enteritis durch enterohämorrhagische E.coli (EHEC)
4. virusbedingtem hämorrhagischem Fieber
5. Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis
6. Impetigo contagiosa (ansteckende Borkenflechte)
7. Keuchhusten
8. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose
9. Masern
10. Meningokokken-Infektion
11. Mumps
12. Paratyphus
13. Pest
14. Poliomyelitis
15. Scabies (Krätze)
16. Scharlach oder sonstigen Streptococcus pyogenes-Infektionen
17. Shigellose
18. Typhus abdominalis
19. Virushepatitis A oder E
20. Windpocken

erkrankt oder dessen verdächtigt oder die verlaust sind, dürfen in den in § 33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen *(Einrichtungen in denen überwiegend Säuglinge, Kinder oder Jugendliche betreut werden, insbesondere Kinderkrippen, Kindergärten, Kindertagesstätten, Kinderhorte, Schulen oder sonstige Ausbildungseinrichtungen, Heime, Ferienlager und ähnliche Einrichtunge*n) keine Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu den dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheiten oder der Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist. Satz 1 gilt entsprechend für die in der Gemeinschaftseinrichtung Betreuten 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. Satz 2 gilt auch für Kinder, die das 6. Lebensjahr noch nicht vollendet haben und an infektiöser Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind.

(2) Ausscheider von

1. Vibrio cholerae O 1 und O 139
2. Corynebacterium diphteriae, Toxin bildend
3. Salmonella Typhi
4. Salmonella Paratyphi
5. Shigella sp.
6. enterohämorrhagischen E. coli (EHEC)

dürfen nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung der gegenüber dem Ausscheider und der Gemeinschaftseinrichtung verfügten Schutzmassnahmen die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung teilnehmen.

(3) Absatz 1 Satz 1 und 2 gilt entsprechend für Personen, in deren Wohngemeinschaft nach ärztlichem Urteil eine Erkrankung an oder ein Verdacht auf

1. Cholera
2. Diphtherie
3. Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC)
4. virusbedingtem hämorrhagischem Fieber
5. Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis
6. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose
7. Masern
8. Meningokokken-Infektion
9. Mumps
10. Paratyphus
11. Pest
12. Poliomyelitis
13. Shigellose
14. Typhus abdominalis
15. Virushepatitis A oder E

aufgetreten ist.

(4) Wenn die nach den Absätzen 1 bis 3 verpflichteten Personen geschäftsunfähig oder in der Geschäftsfähigkeit beschränkt sind, so hat derjenige für die Einhaltung der diese Personen nach den Absätzen 1 bis 3 treffenden Verpflichtungen zu sorgen, dem die Sorge für diese Person zusteht. Die gleiche Verpflichtung trifft den Betreuer einer nach den Absätzen 1 bis 3 verpflichteten Person, soweit die Sorge für die Person des Verpflichteten zu seinem Aufgabenkreis gehört.

(5) Wenn einer der in den Absätzen 1, 2 oder 3 genannten Tatbestände bei den in Absatz 1 genannten Personen auftritt, so haben diese Personen oder in den Fällen des Absatzes 4 der Sorgeinhaber der Gemeinschaftseinrichtung hiervon unverzüglich Mitteilung zu machen. Die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung hat jede Person, die in der Gemeinschaftseinrichtung neu betreut wird, oder deren Sorgeberechtigte über die Pflichten nach Satz 1 zu belehren.

(6) Werden Tatsachen bekannt, die das Vorliegen der in den Absätzen 1, 2 oder 3 aufgeführten Tatbestände annehmen lassen, so hat die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung das zuständige Gesundheitsamt unverzüglich zu benachrichtigen und krankheits- und personenbezogene Angaben zu machen. Dies gilt auch beim Auftreten von zwei oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind. Eine Benachrichtigungspflicht besteht nicht, wenn der Leitung ein Nachweis darüber vorliegt, dass die Meldung des Sachverhaltes durch eine andere in § 8 genannte Person bereits erfolgt ist.

ANLAGE : §§ 42-43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

§ 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

(1) Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden

1. beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in Absatz 2 genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder
2. in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Satz 1 gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel im Sinne des Absatzes 2 zu befürchten ist. Die Sätze 1 und 2 gelten nicht für den privaten hauswirtschaftlichen Bereich.

(2) Lebensmittel im Sinne des Absatzes 1 sind

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen.

(3) Personen, die in amtlicher Eigenschaft, auch im Rahmen ihrer Ausbildung, mit den in Absatz 2 bezeichneten Lebensmitteln oder mit Bedarfsgegenständen im Sinne des Absatzes 1 Satz 2 in Berührung kommen, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, wenn sie an einer der in Absatz 1 Nr. 1 genannten Krankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind, an einer der in Absatz 1 Nr. 2 genannten Krankheiten erkrankt sind oder die in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger ausscheiden.

(4) Das Gesundheitsamt kann Ausnahmen von den Verboten nach dieser Vorschrift zulassen, wenn Maßnahmen durchgeführt werden, mit denen eine Übertragung der aufgeführten Erkrankungen und Krankheitserreger verhütet werden kann.

(5) Das Bundesministerium für Gesundheit wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates den Kreis der in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Krankheiten, der in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger und der in Absatz 2 genannten Lebensmittel einzuschränken, wenn epidemiologische Erkenntnisse dies zulassen, oder zu erweitern, wenn dies zum Schutz der menschlichen Gesundheit vor einer Gefährdung durch Krankheitserreger erforderlich ist. In dringenden Fällen kann zum Schutz der Bevölkerung die Rechtsverordnung ohne Zustimmung des Bundesrates erlassen werden. Eine auf der Grundlage des Satzes 2 erlassene Verordnung tritt ein Jahr nach ihrem Inkrafttreten außer Kraft; ihre Geltungsdauer kann mit Zustimmung des Bundesrates verlängert werden.

**§ 43 Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes**

(1) Personen dürfen gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie

1. über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und
2. nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

Liegen Anhaltspunkte vor, dass bei einer Person Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 bestehen, so darf die Bescheinigung erst ausgestellt werden, wenn durch ein ärztliches Zeugnis nachgewiesen ist, dass Hinderungsgründe nicht oder nicht mehr bestehen.

(2) Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.

(3) Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot nach § 42 Abs. 1 begründen, so hat dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten.

(4) Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der in § 42 Abs. 1 Satz 1 oder 2 genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren jährlich über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. Die Sätze 1 und 2 finden für Dienstherren entsprechende Anwendung.

(5) Die Bescheinigung nach Absatz 1 und die letzte Dokumentation der Belehrung nach Absatz 4 sind beim Arbeitgeber aufzubewahren. Der Arbeitgeber hat die Nachweise nach Satz 1 und, sofern er eine in § 42 Abs. 1 bezeichnete Tätigkeit selbst ausübt, die ihn betreffende Bescheinigung nach Absatz 1 Satz 1 an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.

(6) Im Falle der Geschäftsunfähigkeit oder der beschränkten Geschäftsfähigkeit treffen die Verpflichtungen nach Absatz 1 Satz 1 Nr. 2 und Absatz 2 denjenigen, dem die Sorge für die Person zusteht. Die gleiche Verpflichtung trifft auch den Betreuer, soweit die Sorge für die Person zu seinem Aufgabenkreis gehört. Die den Arbeitgeber oder Dienstherrn betreffenden Verpflichtungen nach dieser Vorschrift gelten entsprechend für Personen, die die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeiten selbständig ausüben.

(7) Das Bundesministerium für Gesundheit wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates Untersuchungen und weitergehende Anforderungen vorzuschreiben oder Anforderungen einzuschränken, wenn Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft dies erfordern.

ANLAGE 3: Legionellen

Legionellen sind Bakterien, die überall im Wasser vorkommen. Bei niedrigen Wassertemperaturen sind die Konzentrationen der Legionellen in der Regel gesundheitlich unbedenklich. Die optimale Vermehrungstemperatur liegt bei ca. 35–42°C, aber auch Temperaturerhöhungen bis auf 50°C werden über längere Zeit toleriert.

Im Zuge der neuen Trinkwasserverordnung vom 21. Mai 2001 (TrinkwV 2001), die am 01. Januar 2003 in Kraft getreten ist, ist das Warmwassersystem von Gemeinschaftseinrichtungen, die über eine zentrale Warmwassererwärmung verfügen, einmal jährlich auf Legionellen zu untersuchen. Probenahmestellen sind dabei mindestens

* direkt hinter der zentralen Erwärmungsstelle sowie
* an der entferntesten Stelle (schwerpunktmäßig: Duschen)

zu wählen.

Zur Überprüfung des Warmwassersystems und zur Bekämpfung von Legionellen ist gemäß DVGW-Arbeitsblatt W 551 „Trinkwassererwärmungs- und Trinkwasserleitungsanlagen; Technische Maßnahmen zur Verminderung des Legionellenwachstums; Planung, Errichtung, Betrieb und Sanierung von Trinkwasser-Installationen“[[1]](#footnote-1) zu verfahren. Sind Legionellen nachgewiesen worden, sollte eine thermische Desinfektion das gesamte System einschließlich aller Entnahmearmaturen erfassen. Bei einer Temperatur von > 70°C werden Legionellen innerhalb kurzer Zeit abgetötet.

Kontaminierte Warmwasserversorgungssysteme sind als Infektionsquellen anzusehen, wenn die Aufnahme der Erreger aerogen (d.h. über die Atemwege), z.B. durch Einatmung von bakterienbelasteten feinsten Wassertröpfchen (z.B. beim Duschen), erfolgt.

Die Übertragung von Mensch zu Mensch ist nicht zu befürchten.

Besonders gefährdet sind Personen, bei denen zusätzlich eine Schwächung der Immunabwehr durch schwere chronische Erkrankungen, eine die Abwehr dämpfende Therapie oder hohes Lebensalter vorliegt.

Heute werden zwei Formen der Erkrankung unterschieden:

**Pontiac-Fieber**

1-2 Tage nach der Infektion treten Symptome ähnlich einem grippalen Infekt auf. Die Patienten erholen sich innerhalb von ca. 5 Tagen in der Regel vollständig.

**Legionärskrankheit**

In der Regel treten 2-10 Tage nach der Infektion erste uncharakteristische Krankheitszeichen auf wie:

Unwohlsein, Gliederschmerzen, leichte Kopfschmerzen und Benommenheit, zudem trockener Husten.

Nach Stunden steigt die Temperatur auf 39-40°C, oft mit Schüttelfrost, begleitet von Brustschmerzen. Gelegentlich entwickeln sich Durchfälle.

Die Krankheit kann einen schweren Verlauf nehmen. Eine vollständige Erholung, die langsam verläuft, ist die Regel.

Falls Sie in einem möglicherweise belasteten Bereich geduscht haben und die beschriebenen Symptome an sich beobachten, sollten Sie zur Vorsorge Ihren Hausarzt aufsuchen.

ANLAGE 4:  Reinigungs- und Desinfektionsplan für Küchen

Objekt: Erstellt am: verantwortlich:

| **Was** | **Wann** | **Wie** | **Womit** | **Wer** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Hände | * Vor Dienstbeginn, * nach Pausen, * bei Arbeitsplatzwechsel | Hände waschen | Flüssigseife, Trocknung mit Papierhandtüchern | Reinigungspersonal, MitarbeiterInnen |
| Hände | * Nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z.B. rohes Fleisch, Geflügel; * nach Toilettenbesuch; * nach Husten oder Niesen | Mindestens 3 ml alkoholisches Händedesinfektionsmittel auf beiden Händen verreiben, mind. 30 Sek. Einwirkzeit | Alkoholisches  Händedesinfektionsmittel | MitarbeiterInnen |
| Arbeitsflächen, Gerätschaften | Nach Gebrauch, täglich nach Arbeitsende, bei Bedarf | Desinfizierende Reinigung im Wischverfahren | Desinfektionsmittel | Reinigungspersonal,  MitarbeiterInnen |
| Lagerräume, Kühlschränke | Monatlich | Desinfizierende Reinigung im Wischverfahren | Desinfektionsmittel | Reinigungspersonal,  MitarbeiterInnen |
| Grill- und Backgeräte, Dunstabzugshauben | Nach Benutzung | Desinfizierende Reinigung im Wischverfahren | Desinfektionsmittel | Reinigungspersonal,  MitarbeiterInnen |
| Töpfe, Geschirr, Besteck | Nach Benutzung | Verkrustungen abbürsten, abspülen, nachspülen | Spülmaschine bzw. manuelle Aufbereitung, handelsübliches Geschirrspülmittel | MitarbeiterInnen bzw. Kinder |
| Fußboden | Täglich nach Arbeitsende und bei Bedarf | Reinigung Feuchtwischen mit Fahreimer, Räumlichkeiten lüften | Reinigungslösung | Reinigungspersonal |
| Fenster und Rahmen, Insektengitter | Bei Bedarf | Feucht abwischen mit Reinigungstüchern, ggf. nachtrocknen | Reinigungslösung | Reinigungspersonal |
| Handlauf, Türklinken,  Kontaktflächen | Täglich nach Arbeitsende und bei Bedarf | Feucht abwischen | Reinigungslösung | Reinigungspersonal |
| Reinigungsgeräte | 1 x monatlich | Abwischen | Reinigungslösung | Reinigungspersonal |
| Reinigungstücher  und Wischbezüge | wöchentlich nach Gebrauch | Waschen und trocknen | In separater Waschmaschine bei mindestens 60°C mit Vollwaschmittel  und anschließender Trocknung in Wäschetrockner | Reinigungspersonal |
| **Flächen aller Art** | **Bei Verunreinigungen mit Blut, Stuhl (Kot),**  **Erbrochenem** | * Einmalhandschuhe tragen * Wischen mit Desinfektionsmittel-getränktem Einmalwischtuch * Nachreinigen * gesonderte Entsorgung von Reinigungstüchern und Handschuhen im verschlossenen Plastiksack | Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittel-Liste der DGHM | Reinigungspersonal |

ANLAGE : Reinigungs- und Desinfektionsplan für Kirchengemeinden

Objekt: Erstellt am: verantwortlich:

| **Was** | **Wann** | **Wie** | **Womit** | **Wer** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Fußboden  wenn Teppichboden | Täglich  Täglich | Feuchtwischen mit Fahreimer, Boden reinigen und Raum lüften  Staubsaugen | Reinigungslösung  Staubsauger | Reinigungspersonal  Reinigungspersonal |
| Tische, Kontaktflächen (Klinken der Türen und Fenster) | Täglich – sowie bei Verunreinigung | Feucht abwischen mit Reinigungstüchern, ggf. nachtrocknen | Warmes Wasser ggf. mit Tensidlösung (ohne Duft- und Farbstoff) | Reinigungspersonal |
| Gesamtabfall aus  Gruppenräumen | Täglich | Entsorgung in die Hauptmüllgefäße | Abfallbeutel | Reinigungspersonal |
| WC | Täglich – erst nach Reinigung der Gruppenräume | Wischen und Nachspülen mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen / Aufnehmer für Fußboden | Reinigungslösung | Reinigungspersonal |
| Reinigungsgeräte  Reinigungstücher  und Wischbezüge | Wöchentlich  Arbeitstäglich | Feucht abwischen  Reinigungstücher und Wischbezüge nach Gebrauch waschen und trocknen | Reinigungslösung  Möglichst in Waschmaschine bei mindestens 60 °C mit Vollwaschmittel und anschließender Trocknung im Wäschetrockner | Reinigungspersonal |
| Hände | Vor Dienstbeginn,  nach Toilettenbesuch bei Bedarf | Hände waschen | Seifenlösung  Einwegtrocknung | Reinigungspersonal,  MitarbeiterInnen |
| **Flächen aller Art** | **Bei Verunreinigung mit Blut, Stuhl (Kot), Erbrochenem** | * Einmalhandschuhe tragen * wischen mit desinfektionsmittel-getränktem Einmal-Wischtuch * nachreinigen * gesonderte Entsorgung von Reinigungstüchern und Handschuhen im verschlossenen Plastiksack | Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittel-Liste der DGHM | Reinigungspersonal oder MitarbeiterInnen |
| Fenstervorhänge | Bei Bedarf  mindestens jährlich | Waschen | Waschmaschine oder Fremdreinigung | Reinigungspersonal |
| Fensterbänke  Heizkörper | Vierwöchentlich nach Verschmutzungsgrad | Feucht abwischen  Feucht abwischen | Reinigungslösung  Reinigungslösung | Reinigungspersonal  Reinigungspersonal |
| **Lüftung der**  **Gruppenräume** | ***Zu Beginn des Tages, alle 1 – 2 Stunden*** | ***5 Minuten stoßlüften*** | ***Fenster öffnen*** | ***MitarbeiterInnen*** |
| Wickeltischauflage  Badewanne | Nach Verunreinigung  Nach Benutzung | Desinfizierend reinigen | Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste der DGHM - gleichzeitig Zulassung als Arzneimittel | MitarbeiterInnen |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. Neu: Fassung Dezember 2003, Veröffentlichung April 2004, Bezugsadresse: Deutscher Verein des Gas- und Wasserfachs, Josef-Wirmer-Straße 1-3, D-53123 Bonn. [↑](#footnote-ref-1)