

# HYGIENEPLAN

Mit Ergänzungen zum Schutz vor Neuinfizierungen  
mit dem Coronavirus SARS-CoV-2  
(Cornaschutzverordnung – CoronaSchVO)

nach den CoronaSchVO des Landes NRW und in  
Anlehnung an die Angaben der DEHOGA, NRW

aktualisierter Stand vom 01.06.2021

Bildungshaus der  
Salvatorianerinnen,  
Kerpen-Horrem

## Anwendungsbereich

Dieser Hygieneplan regelt die Einzelheiten für die Hygiene  
im Bildungshaus der Salvatorianerinnen in Kerpen-Horrem.

**Er ist gleichzeitig Dienstanweisung und Bestandteil der Hausordnung.**

Die Hygiene ist ein wichtiger Bestandteil der Infektionsprophylaxe. Unter Hygiene versteht man die Gesamtheit aller Verfahren und Verhaltensweisen, mit dem Ziel, Erkrankungen zu vermeiden und der Gesunderhaltung des Menschen und der Umwelt zu dienen. Die Vorschriften des *Infektionsschutzgesetzes* haben den Anspruch, zur Gesunderhaltung der Mitarbeitenden und der Gäste, insbesondere zur Vermeidung von ansteckenden Krankheiten im täglichen Zusammenleben beizutragen.

Nach Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind wir verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Die Ausarbeitung soll unter Berücksichtigung der folgenden Schritte erfolgen:

- **Infektionsgefahren analysieren**
- **Risiken bewerten**
- **Risikominimierung ermöglichen**
- **Überwachungsverfahren festlegen**
- **den Hygieneplan turnusmäßig überprüfen**
- **Dokumentations- und Schulungserfordernisse festlegen**

Der Hygieneplan ist nach Vorgaben des Infektionsschutzes, mindestens jährlich hinsichtlich Aktualität zu überprüfen. Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen im Rahmen der Eigenkontrolle erfolgt u. a. durch Begehungen der Einrichtung routinemäßig mindestens jährlich sowie bei aktuellem Bedarf. Die Ergebnisse werden schriftlich dokumentiert. Der Hygieneplan muss für alle Beschäftigten jederzeit zugänglich und einsehbar sein.

## Regelmäßige Unterweisungen

Alle beschäftigten Personen, die regelmäßige Tätigkeiten ausüben und Kontakt mit den Gästen haben, sind vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens alle **zwei Jahre** von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen nach § 43 Abs.1 IfSG zu belehren. Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von drei Jahren aufzubewahren ist.

Alle beschäftigten Personen werden zu den präventiven Maßnahmen gemäß der jeweils aktuellen Ausgabe der CoronaSchVO NRW geschult.

## Gesundheitliches Wohlergehen

Sollte es während der Arbeitszeit zu einer gesundheitlichen Beeinträchtigung kommen, ist der jeweilige Vorgesetzte darüber zu informieren. Jede Verletzung, die während der Arbeitszeit erworben wurde, ist in das Verbandsbuch einzutragen. Bei Infektionskrankheiten ist gem. Infektionsschutzgesetz (IfSG) und den jeweiligen Vorgaben des Robert-Koch-Institutes (rki) zur Corona-Pandemie zu verfahren.

## Hygiene in Seminarräumen und Gästezimmern

Gästen ist im Eingangsbereich ein Händedesinfektionsspender zur Verfügung zu stellen. Es wird im Eingangsbereich, vor den Seminarräumen und durch eine Gästeinformation und durch die Mitarbeitenden auf aktuelle Infektionsschutzregelungen hingewiesen.

Beschäftigte, die direkten Kontakt mit Gästen haben, tragen mindestens eine medizinische Maske. An der Gästeannahme und im Gästebüro ist eine Schutzscheibe angebracht.

In den Gästezimmern wird auf mehrfach zu nutzende Pflegeprodukte verzichtet.

Von verschiedenen Gästen genutzten Gegenständen (Kulis etc.) sind nur unter strengem Hygieneschutz zulässig. Sie sind regelmäßig – auf Zimmern mindestens nach jedem Zimmerwechsel - angemessen zu reinigen.

Nicht notwendige Textilien und Gegenstände werden aus den Räumlichkeiten entfernt.

Die Reinigung der Gästezimmer, der Seminarräume und Nebenräume erfolgt von den Reinigungskräften entsprechend ihres Reinigungsplanes. Der im Putzraum ausgehängte Reinigungs- und Desinfektionsplan ist hierbei genau zu beachten. Die Hauswirtschaftsleitung prüft die Einhaltung der Vorgaben des Plans und führt ggf. Beratungen durch. Bei der Reinigung festgestellte Auffälligkeiten werden der Hauswirtschaftsleitung mitgeteilt (Beschädigungen an der Einrichtung, Störungen an Installationen, Auffälligkeiten bei der Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln).

Die Zimmerreinigung erfolgt bei kürzeren Aufenthalten nur nach Abreisen. Sowohl in Zimmern wie in den Gemeinschaftsräumen sind alle Kontaktflächen wie Stühle, Tische, und (ggf.) Polster nach Gebrauch / Abreise bzw. in regelmäßigen Abständen mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger zu reinigen.

Allgemein zugängliche Sanitärräume sind mind. zweimal täglich zu reinigen, dazu gehört auch die sichere Abfallentsorgung. Kontaktflächen sind regelmäßig mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger zu reinigen. In Sanitärräumen werden Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung zu stellen. Allgemeine Toiletten dürfen nur einzeln betreten werden.

Vor den Seminarräumen werden Desinfektionsmittelspender zur Verfügung gestellt.

Gebrauchte Textilien u. ä. sind mit jedem Gastwechsel zu wechseln und müssen bei mindestens 60 Grad Celsius gewaschen werden.

Alle Gast- und Geschäftsräume sind ausreichend zu belüften. Die erlaubte Personenzahl nach Abstandsregelung ist vor den jeweiligen Räumen ersichtlich und wird im Gästebüro hinterlegt.

Die Beschäftigten werden in die vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (inkl. allg. Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen etc.) unterwiesen.

## Verpflegung der Gäste

Die allgemeinen Hygienevorschriften, welche im Gastronomiebereich gelten, sind einzuhalten.

Vor den Speisesälen wird auf die Händehygienevorschriften verwiesen. Vor den Speisesälen ist ein Desinfektionsmittelpender aufgestellt. Sowohl vor Betreten als auch vor dem Gang zu den Speisen sind die Hände nach Hygieneplan zu desinfizieren.

Abstandsmarkierungen unterstützen in stark frequentierten Bereichen die Regelungen.

Gästen wird ein Platz zugewiesen werden (Sitzplatzpflicht), den sie während der gesamten Zeit ihres Aufenthaltes behalten.

Tische werden je nach Belegung durch Gruppen so angeordnet, dass zwischen allen Personen, die nicht nach CoronaSchVO untereinander den Mindestabstand unterschreiten dürfen, der Mindestabstand sowohl zwischen den Sitzplätzen am selben oder an unterschiedlichen Tischen gewahrt werden muss.

Bei Bedarf werden die Gäste darauf hingewiesen, dass eine medizinische Maske bei jeder Bewegung im Raum, auf den Fluren oder auf dem Weg zu den Sanitärräumen zu tragen ist.

Gästen, die nicht zur Einhaltung der Regeln bereit sind, ist im Rahmen des Hausrechtes der Zutritt zu verwehren.

Gebrauchsgegenstände und Kontaktflächen am Tisch werden nach wechselndem Kontakt der Gäste desinfizierend gereinigt werden bzw. werden durch Einmalprodukte ersetzt.

Das Geschirr wird nach hygienischen Gesichtspunkten (>60 Grad und geeignetes Spülmittel) gereinigt.

Die Reinigung des Speisesaales erfolgt nach Reinigungsplan.

Der Speisesaal wird mindestens vor und nach den Mahlzeiten quergelüftet.

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen mindestens eine medizinische Maske tragen und abhängig von den Einsatzzeiten mindestens alle 3 Tage an einem bestätigten Selbst- oder Schnelltest unter Aufsicht teilnehmen oder einen Negativnachweis vorlegen.

### Trinkwasserhygiene

Wasser für den menschlichen Gebrauch muss so beschaffen sein, dass durch seinen Genuss oder Gebrauch eine Schädigung der menschlichen Gesundheit, insbesondere durch Krankheitserreger, nicht erfolgt.

## Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu säubern. Der Ersthelfer hat dabei Einmalhandschuh zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals regelgerecht zu des- infizieren.

### Erste -Hilfe -Inventar

Geeignetes Erste- Hilfe Material ist nach entsprechender Vorschrift vorhanden:

Der Verbandskasten ist regelmäßig auf seine Vollständigkeit und Verfalldaten zu überprüfen und der Inhalt ggf. zu ergänzen bzw. zu ersetzen. Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste- Hilfe Kasten sind durchzuführen.

## Notrufnummern

Innerhalb des Hauses: **333**

Polizei Tel.: **(0-)110**

Feuerwehr Tel.: **(0-)112**

Unfallarzt (D-Arzt) Tel.: Chir. Gem. praxis (0-)0227357808

Giftnotruf Tel.: (0-)0228 19240

Informationszentrale gegen Vergiftungen, Universitätsklinikum Bonn,  
Adenauerallee 119, 53113 Bonn

## Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote, Aufenthaltsverbot

Nach § 42 IfSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote für Personal und verantwortliche Personen in Einrichtungen mit Küchen und Gemeinschaftsverpflegung.

Gäste sowie Beschäftigte mit **Symptomen einer Atemwegsinfektion** dürfen keinen Zutritt zum Bildungshaus haben; Ausnahmen bei Beschäftigten sind nach ärztlicher Abklärung möglich.

## Sonderfragen

Bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall an Duschwänden und Fugen im Sanitärbereich ist der Befall fachgerecht zu beseitigen. Bei raumlufthygienisch bedeutsamen Fragen wie Schimmelbefall von Wänden, Böden und Decken oder Emission von Raumluftschadstoffen (z.B. Lösungsmittel von Farben und Klebern) ist zunächst die Ursache zu ermitteln, da sonst keine längerfristig wirksamen Abhilfemaßnahmen ergriffen werden können. Bei größeren Problemen sollte eine Besichtigung durch das Gesundheitsamt eingeleitet werden

## Küche

Die Küche ist verpflichtet, einen gesonderten Hygieneplan zu erstellen, der die spezifischen Infektionsgefahren berücksichtigt und der die Kontroll- und Belehrungspflichten nach Infektionsschutzgesetz im Umgang mit der Ausgabe von Lebensmitteln regelt.

Die besonderen Hygienevorschriften zur Vermeidung einer Infektion mit dem Corona-Virus SARS-CoV-2 gelten entsprechend.

**Revision: Dieser Hygieneplan wird jährlich am 1.März revidiert und -wenn nötig - angepasst von der Einrichtungsleitung**

Datum 01.06.2021

Unterschrift:

<b>Was</b>	<b>Wann</b>	<b>Wie</b>	<b>Womit</b>	<b>Wer</b>
Händewaschen	nach Toilettenbenutzung, Schmutzarbeiten, vor Umgang mit Lebensmitteln, bei Bedarf nach Anordnung	Auf die feuchte Hand geben und mit Wasser aufschäumen, Dauer: 30 Sekunden	Waschlotion	Mitarbeiter/ Mitarbeiterinnen in allen Bereichen
Händedesinfektion	Vor der Zubereitung von Speisen Vor und nach der Ausgabe von Speisen, alle 30 Minuten Vor und nach Nutzung von Handschuhen	3-5 ml auf der Haut gut verreiben (nach Plan)	Händedesinfektionsmittel	Personal in Küche und Service
Lüftung der Speiseräume und Tagungsräume	immer in den Pausen, vor und nach dem Essen	5-10 min Stoßlüften	Fenster öffnen	Servicekräfte, Kursleitungen (nach Vereinbarung)
Handlauf, Türklinken, Fenstergriffe, Lichtschalter, Möbelgriffe, Tische, Fensterbänke	bei Verschmutzung sofort sonst nach Reinigungsplan	feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Potenziell kontaminierte Flächen durch Händekontakt	Infektionsprophylaxe nach Anordnung	Wischdesinfektion	Flächendesinfektionsmittel nach Plan	Reinigungspersonal, Servicekräfte, Küchenpersonal
Allgemeine Toilettenräume	Bei Verschmutzung sofort zweimal täglich Wischdesinfektion der durch Händekontakt kontaminierten Flächen	feucht wischen mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen und Aufnehmer für Fußboden	Flächendesinfektion, Reinigungslösung,	Reinigungspersonal
Fenster	regelmäßig nach Bedarf, mindestens jedoch 1-2x jährlich	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Reinigungsgeräte	Einmal wöchentlich nach Anordnung	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Flächen aller Art	Bei Verschmutzung mit Blut, Stuhl, Erbrochenem	Einmalhandschuhe tragen, Grobreinigung mit Einwegtuch, Wischdesinfektion, gesonderte Entsorgung der Tücher und Handschuhe in Müllsack	Flächendesinfektionsmittel nach Plan	Servicekräfte, Reinigungspersonal

## Dokumentationspflichten Infektionsschutz

<b>Was</b>	<b>Wann</b>	<b>Dokumentiert am</b>	<b>Wer</b>
<b>Information werdender Mütter und Gefährdungsbeurteilung</b>	<b>Sofort bei Kenntnisnahme</b> der Schwangerschaft /Mutterschutzmeldung	Datum der Gefährdungsbeurteilung und Information	Einrichtungsleitung
<b>Verbandbuch</b>	<b>bei Verletzungen</b>	am Unfalltag	Hauswirtschaftsleitung, Küchenleitung
<b>Überprüfung des Erste-Hilfe-Materials (Verbandkasten)</b>	<b>regelmäßig</b> nach Bedarf	Täglich/ wöchentlich/ monatlich	Verantwortlicher Ersthelfer
<b>Aktualisierung des Hygiene- und Reinigungsplans</b>	<b>Jährlich</b> nach Bedarf	Datum  Unterschrift	Einrichtungsleitung