

Hinweise zur Erstellung eines Hygieneplans

für Einrichtungen, in denen überwiegend Minderjährige betreut werden

1. Warum ein Hygieneplan?

Aufgrund des Zusammentreffens vieler Menschen in einer Einrichtung besteht ein höheres Übertragungsrisiko für Infektionskrankheiten. Daher schreibt das Infektionsschutzgesetz IfSG für Einrichtungen wie Heime, in denen überwiegend Minderjährige betreut werden, Hygienepläne vor.¹ **Ein Hygieneplan ist also für diese Einrichtungen verpflichtend.**

Hygienepläne dienen sowohl dem Schutz des Personals als auch dem Schutz der BewohnerInnen / BesucherInnen einer Einrichtung. Sie legen innerbetriebliche Verfahrensweisen fest und machen Vorgaben zu präventiven Maßnahmen, um die Verbreitung von Infektionskrankheiten zu verhindern.

2. Wer ist zuständig für den Hygieneplan?

Die Leitung der Einrichtung trägt die Verantwortung für die Sicherstellung der hygienischen Anforderungen. Sie kann zu ihrer Unterstützung einen Beauftragten für Hygiene oder ein Hygiene-Team benennen.

Zu den Aufgaben des Hygiene-Beauftragten oder des Hygieneteams gehören:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplanes
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Aushängen des Hygiene-, Reinigungs- und Desinfektionsplans
- Regelmäßige interne Begehungen
- Regelmäßige Durchführung von Hygienebelehrungen / Schulungen für die Beschäftigten und Bewohner
- Einhaltung der Meldepflicht an das Gesundheitsamt für Erkrankungen wie z.B. Krätze, Windpocken, Masern, TBC oder Keuchhusten gemäß Infektionsschutzgesetz²
- Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt

Die Verantwortung zur Sicherung und Umsetzung des Hygieneplans obliegt der Leitung der Einrichtung. Ein Hygieneplan muss für Mitarbeitende immer einsehbar sein.

3. Was enthält ein Hygieneplan?

Der Hygieneplan enthält alle für die betreffende Einrichtung notwendigen Hygiene-, Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, wichtige Telefonnummern und Meldewege, Angaben zum Umgang mit besonderen Infektionen und Ablaufpläne für Ausbruchssituationen.

¹ Die Einrichtungen müssen in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionshygiene festlegen und unterliegen der infektionshygienischen Überwachung durch das Gesundheitsamt (§ 36 (1) IfSG).

² Gemeinschaftsunterkünfte, in denen überwiegend Minderjährige betreut werden, fallen unter die Meldepflicht nach § 34 (5) in Verbindung mit § 33 IfSG. Danach hat der Sorgeinhaber der Gemeinschaftseinrichtung dem Gesundheitsamt unverzüglich Mitteilung zu machen.
Bremen, Dezember 2024

Die Ausgestaltung bzw. der Umfang des Hygieneplans ist abhängig vom Infektionsrisiko in der Einrichtung. Ein Hygieneplan soll in die Praxis umsetzbar sein, d.h. für die Einrichtung angemessene Forderungen enthalten, damit diese umgesetzt werden können. Er soll daher verständlich und nicht zu umfangreich sein. Er muss aber alle wichtigen Angaben – siehe unten Checkliste – enthalten.

Ein Hygieneplan muss regelmäßig an die Erfordernisse und Bedürfnisse angepasst werden und nach den neuesten hygienischen Erkenntnissen erstellt sein.

4. Checkliste für einen eigenen Hygieneplan – das muss darin stehen:

Personalhygiene - Welche Schutzmaßnahmen werden für die Mitarbeitenden getroffen?

- Arbeitskleidung (Privatkleidung, Berufskleidung, Umkleidemöglichkeit, ...)
- Ggf. Persönliche Schutzausrüstung (FFP2-Masken, Einmalkittel, Handschuhe, ...)
- Händehygiene (Umgang mit Uhren, Ringen, Einmalhandschuhen, ...)
- Impfstatus bekannt, Impfungen vorhanden? (Masern, ...)

Reinigungs- und Desinfektionsplan - Was wird wie oft und womit geputzt und / oder desinfiziert? (Am besten in einer Tabelle – siehe Beispiel.)					
Was	R* D*	Wann	Wie	Womit	Wer (am besten namentlich)
Duschen		Intervalle (einmal wöchentlich, einmal täglich, zweimal täglich,....)	Wischen (bei Bedarf wischdesinfizieren)	Produktname Einwirkzeit Konzentration	Mitarbeiter Reinigungspersonal Bewohner
Toiletten					
Fußböden Zimmer					
usw.					

*R = Reinigung

*D = Desinfektion

Umgang mit Infektionen bei Bewohnern - Wie ist im Falle einer Infektion vorzugehen?

- Betrifft z.B. Infektionen wie Magen-Darm-Erkrankungen, Windpocken, Krätze, Läuse, Bettwanzen und Covid-19
- Information an das Gesundheitsamt (Telefonnummer bereithalten)
- Betroffene bei einem Arzt vorstellen (Telefonnummern und Anschrift bereithalten)
- Maßnahmen in der Einrichtung (Krankenzimmer, ggf. Einrichtung eines Quarantänebereiches mit abgetrenntem Sanitärbereich ermöglichen, usw.)
- Bereithalten von Maßnahmenlisten für die jeweiligen Infektionskrankheiten
- Bereithalten von Infoblättern zu den Infektionskrankheiten, ggf. auch fremdsprachig, ggf. Piktogramme zum Aushängen

Meldungen – Was wird wann wem gemeldet?

- Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) enthält eine Liste der nach § 34 zu meldenden Erkrankungen.
- Die Meldung der lt. IfSG meldepflichtigen Erkrankungen kann mit einem standardisierten Meldebogen an das Gesundheitsamt erfolgen (Bogen und Anschrift bereithalten, das Formular für Gemeinschaftsunterkünfte ist hier zu finden: <https://www.gesundheitsamt.bremen.de/formulare-14759>).
- Festlegen, wer meldet.

Ausbruchmanagement bei Bewohnern – Wie wird bei einer Häufung von Infektionskrankheiten vorgegangen?

- Vorsorgliche Vorbereitung auf mögliche Ausnahmesituation im Fall von zwei bzw. sich häufenden Infektionen (ab zwei Erkrankungen kann von einem Ausbruch ausgegangen werden).
- Aufgaben klar verteilen:
Wer macht was? (Bereitstellung von Personal, Logistik und Desinfektion, Schulung des Personals.) Wer meldet Ausbrüche? (Leitung.)
- Ausreichend Material vorhanden?
 - Persönliche Schutzkleidung (Einmalhandschuhe, Einmalkittel, Mundschutz)
 - Wirksames Händedesinfektionsmittel (viruzid wirksam)
 - Flächendesinfektion (viruzid wirksam)
- Informationsweiterleitung sicherstellen an Personal, Reinigung, Küchenleitung, etc.
- Wichtige Adressen und Telefonnummern bereithalten

Trinkwasser

- Laut § 14b der Trinkwasserverordnung vom 19.06.2020 ist das Warmwasser gemäß den Vorgaben der Trinkwasserverordnung jährlich auf Legionellen zu untersuchen, wenn ein zentraler Warmwasserspeicher oder ein zentraler Durchflusserwärmer vorhanden ist. Bei dezentraler Warmwassererzeugung (z.B. mit Durchlauferhitzern direkt an den Zapfstellen) wird die Untersuchung vom Gesundheitsamt empfohlen.³

Umgang mit Abfall

Abläufe im Umgang mit Abfällen beschreiben:

- Mülltrennung
- Logistik
- Zwischenlagerung

³ Hinweise zu Legionellen in Trinkwasserinstallationen unter <https://www.gesundheitsamt.bremen.de/legionellen-5808>

Küche / Lebensmittel

Bitte beachten: Zuständig im Bereich Lebensmittel ist der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet).

- Erstbelehrung nach IfSG 43 (Personal, erfolgt durch das Gesundheitsamt⁴)
- Folgebelehrung (Personal, durch Arbeitgeber)
- Falls erforderlich HACCP-Qualitätssicherungssystem (Gesetz)
- Dokumentation (z.B. Kühlschranktemperaturen)
- Händehygiene
- Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

5. Wo gibt es einfache und kurze Informationen, ggf. auch in Fremdsprachen?

Auf der Homepage der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BzGA) sind Hygienetipps in einfacher Darstellung, mit Piktogrammen und auch in diversen Fremdsprachen zu finden:

- Hygienetipps zum Händewaschen, zur Toilettenhygiene, Haushaltshygiene und zu Desinfektionsmitteln:
<https://www.infektionsschutz.de/hygienetipps/>
- Informationen rund um das Coronavirus:
<https://www.infektionsschutz.de/coronavirus/>
- Printmaterialien und Infografiken zur allgemeinen Hygiene (z.B. "Virusinfektionen – Hygiene schützt!" als Plakat mit Piktogrammen oder ein Schaubild "Übertragungswege von Magen-Darm-Infektionen") und zum Coronavirus zum Download bzw. Ausdrucken:
<https://www.infektionsschutz.de/mediathek/printmaterialien/>
<https://www.infektionsschutz.de/mediathek/infografiken/>
- Merkblätter zu den wichtigsten Infektionskrankheiten (auch fremdsprachig) mit Hinweisen zu Krankheitszeichen, Übertragungswegen, Schutzmaßnahmen usw.:
<https://www.infektionsschutz.de/erregersteckbriefe/>

⁴ Weitere Informationen zur Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz:
<https://www.gesundheitsamt.bremen.de/gesundheitsbescheinigungen-1994>