

Hinweise zur Erstellung eines Hygieneplans in Unterkünften für Geflüchtete und Zugewanderte

1. Warum ein Hygieneplan?

Aufgrund des Zusammentreffens vieler Menschen mit in der Regel unbekanntem Infektionsstatus besteht ein höheres Übertragungsrisiko für Infektionskrankheiten. Daher benötigen "Einrichtungen zur gemeinschaftlichen Unterbringung von Asylbewerbern, vollziehbar Ausreisepflichtigen, Flüchtlingen und Spätaussiedlern" nach § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) Hygienepläne.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. Wie wird ein Hygieneplan erstellt und wer muss das tun?

Der erste Schritt, um einen Hygieneplan zu erstellen, ist eine Ist-Erfassung (aktuelle Situation erfassen, Risikoanalyse). Spezifisch für Flüchtlingsunterkünfte ist der vielfältige kulturelle Hintergrund der Bewohner, der Auswirkungen auf alltägliche Abläufe haben kann (z.B. unterschiedliche Zubereitung von Lebensmitteln) und der bei der Umsetzung der Hygiene in Gemeinschaftsunterkünften zu beachten ist.

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:innen
- Einhaltung der Meldepflicht an das Gesundheitsamt für Erkrankungen wie z.B. Krätze, Windpocken, Masern, TBC oder Keuchhusten gemäß Infektionsschutzgesetz IfSG23,

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

² Namentlich zu melden ist der Verdacht einer Erkrankung wie z.B. Windpocken, Masern oder Keuchhusten oder einer unbekanntem Erkrankung (IfSG § 6). Meldepflichtig ist der Leiter der Einrichtung (§8 IfSG). Die Meldung von Krätze erfolgt nach § 36 (3a).

³ 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.

- Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt

Die Verantwortung zur Umsetzung des Hygieneplans obliegt den Leitungen der Unterkünfte. 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.

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 – Was muss im Hygieneplan stehen?

Personalhygiene - Welche Schutzmaßnahmen werden für die Mitarbeitenden getroffen?

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

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 wisch-desinfizieren)	Produktname Einwirkzeit Konzentration	Mitarbeiter Reinigungspersonal Bewohner:innen
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
- 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 IfSG enthält eine Liste der nach § 6 bzw. nach § 34 (Betreuung überwiegend Minderjähriger) zu meldenden Erkrankungen.
- Festlegen, wer meldet und wie die Meldung an das Gesundheitsamt erfolgt

☑ 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.⁴

☑ Umgang mit Abfall

⁴ Weitere Informationen: <https://www.gesundheitsamt.bremen.de/legionellen-5808>

Abläufe im Umgang mit Abfällen beschreiben:

- Mülltrennung
- Logistik
- Zwischenlagerung

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 Gesundheitsamt⁵)
- 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 auch in Fremdsprachen?

Auf der Homepage der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung sind Hygienetipps in einfacher Darstellung, mit Piktogrammen und in verschiedenen 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 (auch auf Ukrainisch) 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, besonders gefährdeten Personen usw.:
<https://www.infektionsschutz.de/erregersteckbriefe/>

⁵ Weitere Informationen zur Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz:

<https://www.gesundheitsamt.bremen.de/belehrung-nach-43-infektionsschutzgesetz-gesundheitszeugnis-31163>