

Hygieneplan für das Naturfreundehaus Pommelsbrunn

Gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Gemeinschaftsunterkünfte verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Erhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit den Hygieneplänen wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in der jeweiligen Einrichtung zu minimieren. Nach Erstellung des Hygieneplans ist dieser jährlich auf Aktualität und aus aktuellem Anlass zu überprüfen und gegebenenfalls zu ändern.

Die Einhaltung der Hygienemaßnahmen wird auf den jeweiligen Gruppenverantwortlichen übertragen, da wir unser Haus komplett den Selbstversorgern zur Verfügung stellen. Auf diesen ausgelegten Hygieneplan wird deshalb bei der Hauseinweisung/Übergabe speziell hingewiesen.

Individualhygiene der Gäste/Hygiene in den Schlafräumen

Grundsätzlich sorgt jeder Gast für die persönliche Hygiene selbst.

Die Schlafräume dürfen nur in Hausschuhen betreten werden. DAS RAUCHEN UND OFFENES FEUER IM GESAMTEN OBERGESCHOSS IST STRENGSTENS VERBOTEN. BEI ZUWIDERHANDLUNG ERFOLGT SOFORTIGER VERWEIS VOM HAUS.

Die Schlafräume, sowie die Gästeküche sind in sauberen Zustand zu verlassen.

Aufenthaltsräume und die anderen Räume einschließlich der WC's müssen besenrein sein. Bei stärkerer Verschmutzung sind die Böden zu wischen.

Die Tische, Türgriffe und Handläufe sind regelmäßig abzuwischen und vor der Abreise der Gruppe mit einem Oberflächendesinfektionsmittel zu desinfizieren. Putzutensilien und das entsprechende Desinfektionsmittel finden Sie im Besenschrank beim Kellerabgang.

Dreiteilige Bettwäsche (Bett- und Kissenbezug, sowie Laken) für die Zimmer soll selbst mitgebracht werden, kann aber auch gegen Gebühr gestellt werden. In den Schlafräumen ist die Belegung auch mit einem Hüttenschlafsack möglich. Auch dieser kann gegen Gebühr gestellt werden. Die Überzüge der Matratzen sind nur Schoner und keine Betttücher. Nach jedem Gästewechsel wird die von uns gestellte Bettwäsche gewaschen.

Die Papierkörbe und Müllbehälter sind regelmäßig zu leeren. Dafür stehen entsprechende Behältnisse zur Verfügung. Auf die strikte Mülltrennung wird speziell bei der Hauseinweisung hingewiesen.

Einmal pro Woche, bzw. nach jedem Gruppenwechsel werden alle Räume im Haus von einer Reinigungskraft kontrolliert und gegebenenfalls nachgereinigt.

Tiere dürfen bei Übernachtungen nicht mitgebracht werden.

Hygiene im Sanitärbereich

Unsere Übernachtungsgäste bringen ihre Handtücher, Geschirrtücher, Spüllappen und Spülmittel, sowie ihre persönlichen Hygieneartikel selbst mit. Handdesinfektionsmittel finden sie im Spender am Kellerabgang (Weg zu den Toiletten). In den Toiletten stehen den Gästen Seifenspender mit Flüssigseife zur Verfügung. Unsere Reinigungskraft füllt diese auf und kontrolliert das Ablaufdatum. In den Damentoiletten stehen Hygieneeimer mit Müllbeuteln, die im Bedarfsfall von den Hausgästen oder unserer Reinigungskraft geleert werden.

Küchenhygiene in der Gästeküche

Erkrankte Personen oder dessen verdächtig sind welche im Sinne von § 42 IfSG aufgezählt werden, dürfen in der Gästeküche keine Speisen für die Gruppe zubereiten. Dies gilt auch für Ausscheider im Sinne des vorgenannten Paragraphen. Dies ist vom jeweiligen Gruppenanmelder zu dokumentieren. Bitte beachten sie die aushängenden Merkblätter mit den jeweiligen Vorschriften des Gesundheitsamtes. Offene Wunden dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Zum Schutz ist die Wunde mit einem wasserdichten Pflaster oder einem Verband und Gummihandschuh oder Gummifingerling abzudecken. Auf eine entsprechende Handhygiene beim Umgang mit Lebensmitteln ist zu achten. Hände gründlich waschen bzw. desinfizieren bei Kochbeginn, nach Pausen, nach dem Toilettenbesuch, nach dem Niesen, Husten, usw.

Fußböden im Küchenbereich sind von einem Gruppenmitglied besonders gründlich bei der Abreise mit Flächendesinfektionsmittel zu wischen/desinfizieren (steht im Besenschrank beim Kellerabgang). Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind ebenfalls gründlich mit Reinigungsmittel zu säubern. Eine Flächendesinfektion mit dem entsprechenden Desinfektionsmittel (steht im Küchenschrank unter der Spüle) ist erforderlich nach Arbeiten mit kritischer Rohware, zum Beispiel rohem Fleisch oder Geflügel.

Sämtliche mitgebrachte Lebensmittel müssen bei der Abreise aus dem Kühlschrank mitgenommen werden. Der Kühlschrank ist gründlich zu reinigen.

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren. Bei Befall ist eine Bekämpfungsmaßnahme durch eine Fachfirma zu veranlassen. Diese Kontrolle erfolgt durch die Hausverwaltung. Sollte den Gästen ein Schädlingsbefall auffallen, ist die Hausverwaltung zu verständigen. Der Müll/ Abfall kann in den Behältern in der Küche vorsortiert werden und ist dann in die entsprechenden Behältnisse/Säcke neben und hinter dem Haus zu verbringen. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen. Dies gilt auch für die Sammelbehälter für Lebensmittelabfälle, die in den entsprechenden Kompostsilo zu verbringen sind. Über die strenge Mülltrennung wird bei jeder Hausübergabe umfänglich informiert.

Trinkwasserhygiene

Die durch einen zentralen Warmwasserspeicher versorgten Duschen und Warmwasserhähne werden einmal jährlich durch eine orientierende Untersuchung auf Legionellen, entsprechend der aktuellen Trinkwasserverordnung, von einer Fachfirma/akkreditiertem Labor untersucht.

Die Beauftragung hierzu erfolgt durch den Vermieter. Die Ergebnisse werden archiviert. Bei Überschreitung einer Legionellen-Konzentration von 100KBE/100ml in mindestens einer Probe ist unverzüglich das Gesundheitsamt zu informieren.

Kalkablagerungen an den Duschköpfen werden regelmäßig von der hauseigenen Reinigungskraft entfernt.

Infektionsschutz bei Sofortmaßnahmen

Versorgung von Bagatellwunden:

Der, die Ersthelfer/in trägt bei der Versorgung Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor der Hilfeleistung und nach dem Ausziehen der Handschuhe die Hände.

Behandlung kontaminierter Flächen:

Mit Blut oder sonstigen Sekreten kontaminierte Flächen sind mit einem mit Flächendesinfektionsmittel getränktem Einmaltuch zu reinigen. Dabei sind Einmalhandschuhe zu tragen. Anschließend ist die Fläche nochmals mit Desinfektionsmittel zu desinfizieren.

Überprüfung des Erste-Hilfe-Schranks

Gemäß Unfallverhütungsvorschrift "Grundsätze der Prävention BGV A1" enthält der Erste-Hilfe-Wandschrank entsprechendes Erste-Hilfe-Material gemäß Verbandskasten DIN 13157. Ebenfalls sind bereitgestellt alkoholisches Händedesinfektionsmittel, Flächendesinfektionsmittel sowie Einmalhandschuhe. **Bei Entnahme jedweglihen Inhaltes ist dies der Hausverwaltung mitzuteilen.** Eine regelmäßige Überprüfung/Bestandskontrolle sowie ein eventueller Austausch des Inhaltes findet durch die ortsansässige Apotheke statt.

Notrufnummern

Notrufnummern, Telefonnummern von Allgemein/Zahn-Ärzten, der Hausverwaltung sowie von Vereinsvorständen finden sich in der Telefonnische im Flur. Ein Teil der Nummern kann kostenlos über Kurzwahl gemäß Aushang erreicht werden. Ein entsprechender Hinweis erfolgt bei Hauseinweisung.

Meldepflicht

Eine Vielzahl von Infektionskrankheiten ist nach dem Infektionsschutzgesetz gegenüber dem zuständigen Gesundheitsamt meldepflichtig. Grundsätzlich sind nach § 8 IfSG die Naturfreunde Pommelsbrunn verpflichtet, die unter § 34 IfSG genannten Krankheiten als §34 Meldung an das Gesundheitsamt zu melden.

Somit ist die Hausverwaltung beim Auftreten einer entsprechenden Krankheit in der Gruppe umgehend zu informieren, damit diese den Fall an das Gesundheitsamt melden kann.

Siehe Merkblatt § 34

Grundsätzlich ist Gästen mit meldepflichtigen Infektionskrankheiten der Aufenthalt im Naturfreundehaus Pommelsbrunn nicht gestattet.