

## Leitfaden zur Erstellung eines Hygienekonzeptes

<p><b>Persönliche Hygiene</b></p>	<p><b>Handlungsempfehlungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saubere, kurze und unlackierte Fingernägel (ggf. mit Handschuhen arbeiten)</li> <li>• Handschmuck, Armbänder und Armbanduhren ablegen</li> <li>• Auf Körperhygiene achten</li> <li>• Haare zusammenbinden</li> <li>• Saubere Arbeitskleidung tragen</li> <li>• Schmutzige Hände nicht an der Arbeitskleidung abwischen</li> <li>• Bei der Zubereitung von Mahlzeiten Schürze überziehen</li> <li>• Offene Wunden oder Verletzungen mit wasserundurchlässigen Verbandsmaterialien versorgen</li> <li>• Nicht in die Hand husten oder niesen, sondern die Armbeuge bzw. in ein Papiertaschentuch (sofortige Entsorgung), anschließend Hände waschen</li> </ul>
<p><b>Händehygiene</b></p>	<p><b>Tragen von Arbeitshandschuhen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei Arbeiten mit Wasser und Reinigungsmittel</li> <li>• Bei Kontakt mit infektiösem Material erforderlich</li> <li>• Vor dem Anziehen die Hände reinigen und Hautschutzcreme (hornhautfestigendes Mittel, erhältlich im Fachhandel) auftragen</li> <li>• Haushaltshandschuhe &gt; Einmalhandschuhe → Umweltaspekt</li> <li>• Bei empfindlicher Haut empfiehlt es sich auf Haushaltshandschuhe zurückzugreifen (i.d.R. weniger Latexkontakt)</li> </ul> <p><b>Händedesinfektion</b></p> <p><b>Ist notwendig</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beim Verlassen des Haushalts</li> <li>• Nach Kontakt mit potentiell infektiösen Materialien (z.B. infektiöse Exkremete, Blut o.Ä.)</li> <li>• Bei Kontakt mit erkrankten Personen bzw. immungeschwächten Menschen</li> </ul> <p><b>Sachgerechte Anwendung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine sichtbaren Verschmutzungen der Hände</li> <li>• Trockene Hände</li> <li>• 30 Sekunden Einwirkzeit auf den Händen</li> <li>• kurze Fingernägel, keine künstlichen Fingernägel, kein Nagellack, keine Ringe oder anderer Schmuck</li> <li>• Die Hände trocknen lassen, ggf. Hautschutzcreme auftragen, bevor Handschuhe angezogen werden</li> </ul>

<p><b>Küchenhygiene</b></p>	<p><b>Küche, Vorratsräume und Arbeitsgeräte sauber halten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abfall am Ort der Entstehung beseitigen, d.h. mit Abfallschüssel arbeiten</li> <li>• Hygienische Abfallentsorgung sicherstellen (Mülltrennung), Bioabfall täglich leeren</li> <li>• Beim Arbeiten entstandene Verunreinigungen sofort beseitigen und Zwischenreinigungen der Arbeitsflächen durchführen</li> </ul> <p><b>Waren in Küchen- und Vorratsschränken regelmäßig kontrollieren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mindesthaltbarkeitsdatum</li> <li>• Schädlingsbefall</li> <li>• Schränke reinigen</li> </ul> <p><b>Spül- und Geschirrtücher, Handtücher täglich wechseln</b></p> <p><b>Spülbürsten und Edelstahlspiralen 1 x pro Woche im Geschirrspüler reinigen</b></p>
<p><b>Lebensmittelhygiene</b></p>	<p><b>Lebensmittel auf einwandfreie Beschaffenheit und Schädlingsbefall überprüfen</b></p> <p><b>Bei überschrittenem MHD Lebensmittel auf Verderb überprüfen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schimmelbildung, Fäulnis</li> <li>• aufgeblähte Packungen</li> <li>• abweichende Konsistenz/Beschaffenheit</li> <li>• untypischer, unangenehmer Geruch</li> </ul> <p><b>Kennzeichnung des Anbruchs (Datum) von Verpackungen/Lebensmitteln</b></p> <p><b>Aufbewahrung und Lagerung von Lebensmitteln</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Speisen immer abdecken und kühlstellen, Speisereste im Kühlschrank aufbewahren</li> <li>• Warmhalten von Speisen vermeiden, rasch abkühlen (z.B. durch Umfüllen in flache Gefäße und bei Verwendung wieder auf mind. 72 °C für 2 Minuten erhitzen)</li> <li>• Lebensmittel vor Insekten und Schädlingen schützen</li> <li>• Lagern der Lebensmittel nach dem Prinzip „First in – First out“</li> <li>• MHD kontrollieren und Lebensmittel rechtzeitig verbrauchen</li> <li>• Wöchentliche Kontrolle der Vorräte, z.B. vor dem Einkauf, beim Erstellen des Speisplans</li> </ul> <p><b>Zubereitung von Lebensmitteln</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei Arbeitsplanung beachten: Speisen wie Salate, die nicht mehr erhitzt werden, getrennt von rohem Geflügel, Eiern, Fisch, Fleisch und Auftauflüssigkeit zubereiten</li> <li>• Probierlöffel: nicht den gleichen Löffel zum Entnehmen und Probieren von Speisen verwenden</li> <li>• Geschirr-Innenflächen nicht mit der Hand berühren</li> </ul>

	<p><b>Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiefgekühltes Geflügel oder Fleisch vor dem Zubereiten vollständig im Kühlschrank auftauen lassen (Durchschlagsieb), Auftauflüssigkeit wegschütten, Geschirr und Geräte, die Kontakt mit Fleisch oder Flüssigkeit hatten, mit Spülmittel heiß spülen bzw. in der Spülmaschine reinigen</li> <li>• Fleisch, v.a. Hackfleisch und Geflügel durchgaren</li> <li>• Hackfleisch und Geflügel bei 2 °C lagern</li> <li>• Hackfleisch am Tag des Einkaufs zubereiten</li> <li>• Bei gefährdeten Personengruppen: keine Rohmilch, kein rohes Fleisch oder Rohwurst (Tartar oder Mettwurst), keine rohen Eier (Frühstücksei mind. 7 Minuten), Speisereste nur gut durchgegart wieder verzehren</li> </ul> <p><b>Sachgerechter Einkauf und Transport</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saubere Transportbehälter verwenden</li> <li>• Tiefgefrorene Lebensmittel zum Schluss einkaufen (Kühltasche)</li> <li>• Bei Eiern auf Frische, Sauberkeit, Unversehrtheit und Kennzeichnung achten</li> <li>• Grundsätzlich MHD- bzw. Verbrauchsdatum beachten</li> <li>• Allgemein auf einwandfreie Ware achten</li> <li>• Transportzeiten möglichst kurz halten</li> <li>• Leicht verderbliche Lebensmittel immer in Kühltaschen transportieren, Kühlkette nicht unterbrechen</li> <li>• Rohes Fleisch, Fisch, Geflügel getrennt von Obst, Gemüse und Brot etc. transportieren</li> <li>• Nach dem Einkauf sofort die Hände waschen</li> </ul> <p><b>Sachgerechtes Einfrieren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Speisen sachgemäß vor- und zubereiten, schnell abkühlen lassen</li> <li>• Nur vollständig abgekühlte Speisen einfrieren</li> <li>• Portionen nicht zu groß wählen (Gemüse, Obst und Speisen max. 1 kg pro Packung, Fleisch bis max. 3 kg), flache Verpackung, Lebensmittel möglichst luftdicht verpacken</li> <li>• Gefriergut vor dem Einlagern größerer Mengen Lebensmittel (&gt; 25% des Gefriervermögens) auf Dauerbetrieb (SuperFrost) schalten (am nächsten Tag wieder auf Normalbetrieb wechseln)</li> <li>• Verpackung kennzeichnen mit Inhaltsangabe, Datum des Einlagerungstags, Gewicht</li> </ul>
<p><b>Vorratsschädlinge</b></p>	<p><b>Schutz der Vorräte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorräte möglichst kühl und trocken lagern</li> <li>• Vorratsräume regelmäßig lüften und reinigen</li> <li>• Fliegengitter am Fenster anbringen</li> </ul>

- Türen nach außen geschlossen halten
- Abfälle regelmäßig entleeren
- Neu eingekaufte Produkte genau kontrollieren
- Lebensmittel in fest verschließbare Dosen, Gläser und Behältnisse füllen
- Verschüttetes sofort beseitigen
- Tierfutternäpfe regelmäßig reinigen

#### **Schädlingsbefall erkennen**

- Vorratsschädlinge sind meist sehr klein, oft lichtscheu, sie leben versteckt
- Werden bei der Kontrolle der Vorräte bzw. Vorratsräume
  - Häutungsreste
  - Versponnene Puppen oder Gespinste in den Lebensmitteln
  - Raupen (z.B. 2 cm große weiß-gelbe Larve der Lebensmittelmotte)
  - Herumflatternde Motten oder andere Schädlinge
  - Bei Nagetieren (Kot, Haare, tote Tiere)
  - Bei Schaben Häutungsreste oder Kot (schwarze kleine Kügelchen) gefunden, sofort Hauptbefallsort suchen!

#### **Maßnahmen zur Bekämpfung**

- Befallene Lebensmittel aus Vorratsschrank/Vorratskammer entfernen
- Schädlinge abtöten – Abtötung erfolgt durch Einfrieren, Erhitzung auf mind. 80 °C, übergießen mit kochendem Wasser
- Bei Bedarf geeignete Fallen aufstellen
- Anschließend Schränke entleeren
- Schrankbretter und –wände auf Schädlinge untersuchen
- Schränke und Räume gründlich sorgfältig reinigen
- Alle Ritzen, Bohrungen und sonstigen Verstecke gründlich säubern, möglich auch mit Staubsauger
- Staubsaugerbeutel anschließend sofort entsorgen
- Unzugängliche Ecken mit einem Haartrockner erhitzen

#### **Bei den Maßnahmen unbedingt beachten**

- Chemische und mechanische Maßnahmen der Schädlingsbekämpfung immer mit dem Gremium besprechen
- Chemische Bekämpfungsmittel nur einsetzen, wenn andere Maßnahmen erfolglos waren. Beim Einkauf des Präparates ein Beratungsgespräch fordern. Beim Einsatz die Hinweise zur Anwendung beachten
- Bei Verdacht auf Rattenbefall muss eine geprüfte Schädlingsbekämpfungsfirma hinzugezogen werden
- Auch bei sehr starkem Schädlingsbefall in mehreren Bereichen sollte eine professionelle Schädlingsbekämpfung beauftragt werden

<b>Reinigung</b>	<p><b>Reinigungsprozess allgemein</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vom weniger verschmutzten zum stärker verschmutzten bzw. keimbelasteten Bereich arbeiten (Wohnzimmer, Flur, Küche, Badezimmer, Sanitärbereich)</li> <li>• Regelmäßig Hände mit und ohne Handschuhe waschen und ggf. desinfizieren</li> <li>• Reinigungstücher wechseln – Keimübertragung ausschließen</li> <li>• Reinigungsflotte (Reinigungswasser) nach Erfordernis wechseln – vor allem nach Reinigung von Sanitäranlagen und Toiletten</li> <li>• Schmutzige Reinigungslappen nicht nochmals in die saubere Reinigungsflotte geben</li> <li>• Reinigungswasser sollte maximal Körpertemperatur haben</li> </ul> <p><b>Flächenreinigung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemeinschaftlich genutzte Sanitärbereiche sind mindestens einmal täglich mit handelsüblichen Reinigern zu reinigen.</li> <li>• Dusche und Badewanne sind nach Benutzung zu reinigen.</li> <li>• Gemeinschaftsflächen in Küche, Aufenthaltsraum wie z.B. Arbeitsplatten, Tische, Stühle, Boden werden nach Bedarf, aber mindestens einmal täglich gereinigt.</li> <li>• Mieterinnen-/Mieterzimmer sind mindestens einmal wöchentlich bzw. nach Bedarf und Wunsch zu reinigen.</li> </ul> <p><b>Sanitärreinigung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Türklinken und Lichtschalter reinigen, ggf. desinfizieren (bei ansteckenden Krankheiten)</li> <li>• Befüllte Müllbeutel sofort entsorgen</li> <li>• Mülleimer mit frischem Müllbeutel wieder nachbeschicken, ggf. vorher reinigen</li> <li>• Bei Reinigung von Toiletten Sanitärreiniger oder WC-Reiniger verwenden</li> <li>• In Haushalten mit hochansteckenden Krankheiten: Einwegschrürze und Einweghandschuhe anziehen, nach Beendigung der Arbeit Handschuhe und Einwegschrürze entsorgen (Desinfektionsreiniger einsetzen)</li> </ul> <p><b>Nach Beendigung der Reinigungsarbeiten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigungsmittel fachgerecht verschließen</li> <li>• In Haushalten mit Kindern bzw. demenziell Erkrankten müssen Reinigungsmittel unzugänglich aufbewahrt werden</li> <li>• Reinigungstücher in separaten Wäschekorb legen und entweder sofort waschen (bei mind. 60 °C, Verwendung von Vollwaschmittel) oder Trocknung ermöglichen und zu einem späteren Zeitpunkt waschen</li> <li>• Reinigungseimer reinigen und ggf. bei Erkrankungen, wie z.B. Norovirus desinfizieren</li> <li>• Arbeitskleidung ablegen und ggf. Einwegkleidung entsorgen</li> <li>• Hände gründlich waschen und ggf. desinfizieren (30 Sekunden)</li> <li>• Zum Händewaschen kaltes bis lauwarmes Wasser verwenden. Bei heißem Wasser weicht die Haut auf, der Säureschutzmantel wird angegriffen und Keime können sich ansiedeln</li> </ul>
------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hautpflegecreme auftragen und einwirken lassen</li> </ul>
<b>Reinigungsutensilien</b>	<p><b>Sachgerechter Einsatz</b> Die Wischlappen und Wechselbezüge der Wechselmoppsysteme sind nach Einsatz in hygiene relevanten Bereichen wie Gemeinschaftsbädern, Küchen, Zimmern von Mieterinnen und Mietern, bei denen pflegerische Tätigkeiten vorgenommen werden, täglich gegen aufbereitete, saubere Wischlappen/Wechselbezüge auszutauschen.</p> <p><b>Sachgerechte Reinigung</b> Benutzte Reinigungsutensilien wie Wischlappen und Wechselbezüge der Wischmoppsysteme sind nach deren Einsatz desinfizierend zu waschen (Waschtemperatur mindestens 60 °C) und sorgfältig zu trocknen</p>
<b>Desinfektion</b>	<p><b>Flächendesinfektion</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Notwendig bei <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei Infektion mit Norovirus oder anderen Magen-Darm-Infektionen</li> <li>• Bei immungeschwächten Menschen</li> <li>• Bei krebserkrankten Menschen (Chemo-Therapie)</li> <li>• Bei Pilzkrankungen</li> <li>• Bei Kontakt mit infektiösen Materialien</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Sachgerechte Durchführung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Herstellerhinweise beachten (Anwendung, Dosierung)</li> <li>• Grobe Verschmutzungen vorab mit Reinigungsmittel entfernen, Lappen wechseln, Nachwischen mit klarem Wasser zur Tensid-Entfernung, Lappen wechseln, Flächen trocknen lassen</li> <li>• Kaltes bis handwarmes Wasser zum Ansetzen der Desinfektionslösung verwenden</li> <li>• Keine Reiniger hinzugeben</li> <li>• Auf vollständige Benetzung der Oberfläche achten</li> <li>• Angegebene Einwirkzeit einhalten</li> <li>• Bei Wisch-Desinfektion lebensmittelberührende Flächen nach der Einwirkzeit gründlich mit Trinkwasser spülen</li> </ul> <p>Reinigungsutensilien waschen, sauber und trocken lagern</p> <p><b><u>Von einer grundsätzlichen Desinfektion von Flächen oder Gegenständen in den Mieterinnen-/Mieterzimmern ist Abstand zu nehmen.</u></b></p>
<b>Wäschepflege</b>	<p><b>Vor dem Waschprozess</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wäschesortierung entsprechend der Pflegekennzeichnung und nach Farben (weiß – hell – dunkel)</li> <li>• Neue dunkle Wäschestücke aussortieren, zunächst separat waschen</li> <li>• Stark verschmutzte Wäsche aussortieren, separat mit Vorwäsche waschen</li> <li>• Taschen entleeren und, wenn möglich, Metallteile entfernen</li> </ul>

- Reißverschlüsse und Klettverschlüsse schließen, Bett- und Kissenbezüge zuknöpfen
- Bei folgenden Wäschestücken die Innenseite nach außen wenden: T-Shirts oder Pullover mit Aufdruck, dunkle Hosen
- Wäschesack verwenden für empfindliche Stücke (z.B. Feinstrumpfhosen, BHs, etc.)
- Kleine und große Wäschestücke möglichst mischen (bessere Waschwirkung und Verteilung in der Trommel, v.a. beim Schleudern)
- Wäsche locker und nicht gefaltet in die Waschtrommel einfüllen
- Flecken vor dem Waschen vorbehandeln

#### **Waschmittel**

- Dosierung gemäß Waschmittelhersteller, nach Härtegrad des Wassers, Wäschemenge und Verschmutzungsgrad der Wäsche
- Waschmittel je nach Wäscheart, z.B.
  - Vollwaschmittel (enthält Bleichmittel und optische Aufheller), z.B. für helle Bettwäsche, Unterwäsche, Handtücher
  - Colorwaschmittel für bunte Wäsche
  - Feinwaschmittel für Wolle, Seide, Viskose oder Lycocell (enthält keine Enzyme, optische Aufheller, Bleichmittel, sodass die Fasern geschont werden)
  - Nach Absprache persönliche Produkte des Haushalts verwenden

#### **Hygienisches Waschen**

- Desinfektionswaschmittel sind für Haushaltsmaschinen ungeeignet, da die desinfizierende Wirkung nicht unbedingt gegeben ist, z.B. zu kurze Einwirkzeit (Standzeiten), falsches Flottenverhältnis (= Verhältnis der Wäschemenge zum Wasservolumen in der Maschine)
- Im Privathaushalt genügt es, wenn die möglicherweise keimbelastete Wäsche mit Vollwaschmittel in Pulverform bei 60 °C im Normalprogramm gewaschen wird
- Auch bei einem 40 °C-Waschprogramm mit Vollwaschmittel wird der Keimgehalt der Wäsche erheblich reduziert
- Kurzprogramme dürfen bei keimbelasteter Wäsche nicht gewählt werden
- Hygienespüler sind grundsätzlich nicht sinnvoll
- Hygienespüler können im Einzelfall angewendet werden. Die ist beispielsweise bei Handwäsche von Thrombosestrümpfen der Fall (ausreichende Einwirkzeit beachten)

**Gesetzliche Grundlagen, Normen und Leitlinien:** Die aufgeführten Handlungsempfehlungen stützen sich u.a. auf nachfolgend angeführte Rechtsgrundlagen, Normen und Empfehlungen. Es berücksichtigt sowohl infektions- und arbeitsschutzrechtliche Regelungen als auch den aktuellen Stand des Hygienewissens, der weitestgehend in den Empfehlungen der Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention (KRINKO) des Robert-Koch-Instituts (RKI) kontinuierlich fortgeschrieben wird.

<b>Infektionsschutzgesetz (IfSG)</b>	§§ 36 (1), 42, 43 IfSG – Einhaltung der Infektionshygiene, Anforderung zum Umgang mit Lebensmitteln
<b>Gesundheitsdienst- und Verbraucherschutzgesetz (GDVG)</b>	Art. 16 GDVG – Aufgaben im Bereich des Infektionsschutzes
<b>Berufsgenossenschaftliche Regeln für Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (BG-Regeln)</b>	BGR 250 / TRBA 250 – Biologische Arbeitsstoffe im Gesundheitswesen und in der Wohlfahrtspflege
<b>Richtlinie für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention des Robert-Koch-Instituts (RL-RKI)</b>	Ziffern C1 bis C3
<b>DIN EN ISO 15883</b>	Reinigungs-/Desinfektionsgeräte Teil 3

Weitere Quellen:

Kompetenzzentrum Hauswirtschaft, „Qualifizierung für haushaltsnahe Dienstleistungen“(03/2918)