



Infektionsschutzgesetz (IfSG) | Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) | Allgemeine Hygiene bei Kinder- und Jugendfreizeiten und Reisen

Welche Auswirkungen hat das IfSG und die LMHV auf die Freizeitarbeit und was sind die Inhalte eines Hygieneplanes?

Kinder- und Jugendfreizeiten der Ev. Jugend von Westfalen wollen den Teilnehmenden eine erlebnisreiche, persönlichkeitsbildende und nachhaltig prägende Zeit mit vielen Gemeinschaftsmomenten bieten und sollen möglichst ohne Unannehmlichkeiten für alle Beteiligten verlaufen. Deswegen kommen in der Ev. Jugend qualifizierte und gut geschulte Mitarbeitende zum Einsatz, die mit hoher Sachkompetenz, Verantwortlichkeit und Umsicht agieren.

Einer von vielen Bausteinen zu einer gelingenden Freizeit ist das Wissen um die **Übertragung von Infektionskrankheiten**, den **richtigen Umgang mit Lebensmitteln** und allgemeine **Hygieneregeln**, um präventiv möglichen Krankheitsübertragungen so gut es geht entgegen wirken zu können. Diese Arbeitshilfe soll zu den genannten Themenbereichen wichtige Hinweise geben, erhebt aber keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Bei speziellen weiterführenden Fragen oder akuten Problemen empfehlen wir, das jeweilige örtlich zuständige Gesundheitsamt zu kontaktieren bzw. Fachliteratur zurate zu ziehen.

In **§ 33 IfSG** ist geregelt, welche **Einrichtungen** insbesondere von den Infektionsschutzregelungen betroffen sind und was unter **Gemeinschaftseinrichtungen** zu verstehen ist. Ferienlager werden dort in Absatz 5 explizit genannt. **Ferienlager (Freizeiten) sind also im Sinne des Gesetzes als Gemeinschaftseinrichtung anzusehen.**

Dies hat Auswirkung auf verschiedenen Ebenen:

- Mitarbeitende bei Freizeiten (Ehren- und Hauptamtliche) sind vor der erstmaligen Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Folgenden mindestens im Abstand von zwei Jahren vom Träger der Maßnahme (Kirchengemeinde, Kirchenkreis, Verband etc.) über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen zu belehren. Für die **Belehrung** ist keine besondere Form vorgeschrieben, sie muss aber nach § 35 Abs. 2 IfSG protokolliert werden und diese Dokumentation ist für die Dauer von 3 Jahren aufzubewahren. Diese Belehrung ist nicht zu Verwechseln mit der Belehrung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung durch das Gesundheitsamt (s. unten).
- Die Sorgeberechtigten der Teilnehmenden sind darüber zu informieren, dass bei Vorliegen der in § 34 Abs. 1 bis 3 IfSG genannten Tatbestände, eine Teilnahme ihres Kindes an der entsprechenden Freizeit nicht möglich ist. Eine schriftliche Bestätigung der Sorgeberechtigten kann über den Personenbogen erfolgen (vgl. Muster-Personenbogen, Seite 3 unten).
(<https://www.juenger-freizeitenservice.de/materialien-downloads/medizinische-versorgung/>)
- Für ehren- und hauptamtlich Mitarbeitende besteht ein sofortiges **Verbot der Ausübung der Tätigkeit**, wenn man an einer der in § 34 Abs. 1 und 2 IfSG genannten Erkrankungen/ Ausscheidungen leidet oder dessen verdächtig ist. Gleiches gilt, wenn Mitarbeitende verlaust sind (vgl. § 42 IfSG).

Formale und gesundheitliche Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln

Das IfSG unterscheidet grundsätzlich zwischen zwei Personengruppen:

1. Personen, die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen (vgl. § 43 Abs. 1 Nr. 1 IfSG) und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Gegenstände (z. B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen oder in Küchen zur

Gemeinschaftsverpflegung tätig sind. Freizeiten fallen im Sinne des Gesetzes unter „Gemeinschaftseinrichtungen“ und darüber hinaus sowohl unter den Aspekt der „Gewerbsmäßigkeit“ als auch unter Umständen unter die Aspekte der „Herstellung von Lebensmitteln“ bzw. des in „Verkehrbringens“ von Lebensmitteln.

▶ Diese Personengruppe benötigt eine sog. **Erst-Belehrung durch das örtlich zuständige Gesundheitsamt** inkl. Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 IfSG. Nach der Erst-Belehrung durch das Gesundheitsamt ist es Aufgabe des Trägers der Freizeit (Kirchengemeinde, Kirchenkreis, Verband etc.) alle zwei Jahre die Mitarbeitenden über die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren (vgl. § 43 Abs. 4 IfSG).

▶ Wenn diese Personengruppe mit **leicht verderblichen Lebensmitteln** umgeht, muss zusätzlich noch eine Schulung gemäß LMHV (Lebensmittelhygieneverordnung) absolviert werden. Lediglich beim Umgang mit **ausschließlich verpackten Lebensmitteln** ist diese Schulung nicht notwendig.

2. Personen, die hauptsächlich zur Betreuung von Kindern und Jugendlichen eingesetzt sind und einen pädagogischen Schwerpunkt haben.

▶ Diese Personengruppe muss vor Erstaufnahme der Tätigkeit lediglich vom Träger der Maßnahme nach den Anforderungen des IfSG belehrt werden (vgl. § 35 IfSG). Diese Belehrung ist alle zwei Jahre vom Träger zu wiederholen und zu dokumentieren.

Das bereits oben genannte **Tätigkeits- bzw. Beschäftigungsverbot** besteht natürlich auch für den genannten Personenkreis im Zusammenhang mit dem Umgang mit Lebensmitteln.

Teilnehmende, die in die Zubereitung von Lebensmitteln einbezogen werden, sollten von den Freizeitteamern*innen vor Aufnahme ihrer Tätigkeit eine gezielte Einweisung erhalten. Dabei sollten Grundregeln wie das Händewaschen und allgemeine Hygienetipps im Umgang mit Lebensmitteln benannt und begründet werden (vgl. Muster weiter unten). Auch bei den Teilnehmenden besteht beim Auftreten bestimmter Infektionen sowohl ein Tätigkeitsverbot im Umgang mit Lebensmitteln als auch u. U. ein Teilnahmeverbot an der Freizeitmaßnahme.

Die **Übertragung** der in § 34 Abs. 1 und 2 IfSG genannten Krankheiten geschieht auf unterschiedlichen Wegen, oftmals aber durch sog. Schmierinfektion, Tröpfcheninfektion, Haar- und Hautübertragung oder durch Lebensmittelinfektion. Dies erklärt, warum besonders bei Freizeiten und bei allen anderen Veranstaltungen der Kinder- und Jugendarbeit, bei denen enger Kontakt von vielen Menschen besteht, dem Bereich der **allgemeinen Hygiene** eine besondere Bedeutung zukommt.

Hinweise zur allgemeinen Hygiene bei Kinder- und Jugendfreizeiten

▪ Händereinigung und -desinfektion

Händewaschen und Händedesinfektion sind einfache, aber wirksame Methoden, um die Übertragung von Krankheitserregern zu verhindern. Deswegen sind mehrmals am Tag und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch die Hände gründlich mit Seife unter fließendem Wasser zu reinigen (ggfs. zusätzliche Händedesinfektion mit entsprechenden Mitteln). Zur Trocknung der Hände sind Einwegtücher am besten geeignet. Schmuck (Ringe, Armreifen, Armbanduhren) sind vor der Händereinigung abzulegen, da sie ansonsten als Keimträger wirken können.

▪ Regelmäßige persönliche Körperhygiene (Waschen, Duschen etc.).

Auf der Haut, insbesondere auf der Kopfhaut, leben jede Menge Mikroorganismen. Ist der Körper frisch gewaschen, können diese sich nur schlecht vermehren. Deshalb ist die Körperhygiene so wichtig.

- Toiletten und Bäder/Duschen sind regelmäßig (ggfs. mehrmals täglich) gründlich zu reinigen.

Bei der Reinigung von Toiletten und Bädern/Duschen ist darauf zu achten, dass für die verschiedenen Bereiche (Fußboden, Toilette, Dusche etc.) am besten farblich unterschiedliche Lappen verwendet werden, damit eine Verwechslung von vornherein ausgeschlossen ist. Die Lappen sind täglich zu wechseln oder nach jeder Benutzung für mindestens 10 Minuten auszukochen, damit Krankheitserreger abgetötet werden.

- Wasserversorgung/ Trinkwasser

Die Versorgung mit sauberem Wasser ist eine der wichtigsten hygienischen Maßnahmen, das gilt nicht nur für das Wasser, welches für die Zubereitung von Getränken und Speisen verwendet wird bzw. für das Trinkwasser, sondern ebenso für das Wasser, mit dem sich die Teilnehmenden waschen.

Bitte besonders bedenken, dass im Trinkwasser beim Stehen in Behältnissen Keime entstehen können, besonders wenn das Trinkwasser nicht gekühlt wird (Zeltlager).

Das in Deutschland erhältliche Trinkwasser hat beste Qualitäten und wird streng überwacht. Bitte bedenken, dass das im Ausland nicht zwangsläufig der Fall sein muss (z. B. Zähneputzen, Salat waschen, Eiswürfelherstellung etc.). Bitte erkundigt euch vor Ort oder bei eurem Gruppenreiseveranstalter.

[Anmerkung zum Thema „Wasser“: Alle Teilnehmenden sollten über den verantwortungsbewussten und ressourcenschonenden Umgang mit dem Element Wasser rechtzeitig informiert werden.]

- Planschbecken und „Pools“

Planschbecken und Swimmingpools, die nicht täglich geleert und gereinigt werden, müssen über eine kontinuierliche Wasseraufbereitung und Desinfektion verfügen. Sie unterliegen der DIN 19643 „Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser“.

Das Becken muss täglich mit frischem Wasser gefüllt und abends wieder entleert werden, um eine Verkeimung des Wassers zu vermeiden. Es ist Wasser mit Trinkwasserqualität zu verwenden. Nach der Leerung ist täglich eine gründliche Reinigung des Beckens vorzunehmen.

- Müllentsorgung

Die Müllentsorgung hat zeitnah und regelmäßig zu erfolgen. Sämtliche Müllgefäße müssen fest verschließbar (z. B. mit Deckel) sein, damit möglichst keine Fliegen, Maden und Wespen angelockt werden und mögliche Krankheitserreger ihrerseits übertragen und weitertragen. Die Müllgefäße sollten im Schatten stehen. Müll darf nicht im Küchenbereich gelagert werden! Lebensmittelreste auf dem Boden sind im Hinblick auf Nagetiere zu vermeiden.

Allgemeine Hygietipps im Umgang mit Lebensmitteln

- Vor Tätigkeitsbeginn Handschmuck und Armbanduhren abnehmen. Hier sammelt sich durch Schwitzen Feuchtigkeit, sodass sich dort Bakterien leicht vermehren können. Außerdem verhindern Schmuckgegenstände eine sorgfältige Reinigung der Hände und Unterarme.
- Vor jeder Zubereitung von Lebensmitteln, zwischen der Zubereitung von Lebensmitteln verschiedener Herkunft (Gemüse, Fleisch, Milchprodukte, Eier) müssen die Hände sorgfältig mit Seife unter fließendem Wasser gewaschen werden. Zur Trocknung der Hände sind Einwegtücher am besten geeignet. Auf keinen Fall „Gemeinschaftshandtücher“ in der Küche verwenden.
- Bei langen Haaren einen Zopf binden oder eine „Schutzhaube“ tragen.
- Saubere Kleidung und ggfs. eine Schürze beim Umgang mit Lebensmitteln tragen. Auf der Kleidung sammeln sich Mikroorganismen, die Lebensmittel verunreinigen können.
- Bei der Zubereitung von rohen und empfindlichen Lebensmitteln (z. B. Fleisch, Fisch, Eiern etc.) Einmalhandschuhe tragen.

- Den Arbeitsplatz zwischendurch immer wieder reinigen. Dafür saubere Wischtücher, am besten Einwegtücher, verwenden.
- Küchengeräte und Küchenutensilien sofort nach Benutzung mit heißem Wasser und Reinigungsmittel säubern. Lebensmittelreste und Verunreinigungen trocknen ansonsten an und lassen sich dann nur schwer entfernen. Sie bilden unsichtbare Keimherde.
- Niemals auf Lebensmittel husten oder niesen, sondern immer in die Armbeuge bzw. ein Einmaltaschentuch verwenden. Auch gesunde Menschen tragen im Nasen- und Rachenraum Bakterien, die zu Lebensmittelinfektionen führen können. Damit diese Bakterien und eventuell dort vorkommende Viren nicht über kleine Tröpfchen in die Speisen gelangen, ist es ratsam, sich immer beim Husten oder Niesen von den Lebensmitteln abzuwenden bzw. in die Ellenbeuge zu niesen. Nach dem Gebrauch eines Taschentuches, immer gründlich die Hände mit Seife waschen.
- Kleine Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster abdecken und ggfs. Einmalhandschuhe darüberziehen.
- Lebensmittel nur in geschlossenen, ab- und auswaschbare Behältnissen lagern und gegen Nässe und Schädlinge schützen.
- Lebensmittel und Küchenutensilien dürfen nicht auf dem Boden stehen und sollten in einem Abstand von mindestens 30 cm vom Boden gelagert werden.
- Kühlbedürftige Lebensmittel nur im Kühlschrank aufbewahren und auf die Nichtunterbrechung der Kühlkette (ab Einkauf) achten.
- Besonders empfindliche und/oder leicht verderbliche Lebensmittel (Eier, Geflügel, Fleisch, insbesondere Hackfleisch, Rohmilch etc.) möglichst täglich frisch kaufen und sofort verbrauchen. Bei der Tagesprogrammplanung die Zeiten für den Einkauf entsprechend vorausschauend berücksichtigen.
- Beim Abschmecken muss darauf geachtet werden, dass der eigene Speichel nicht an die Speisen gelangt. Denn im Mund jedes Menschen befinden sich natürlicherweise Mikroorganismen. Daher am besten mit einem sauberen Löffel eine kleine Portion der Speise entnehmen und diese auf einen zweiten Löffel geben, mit dem dann die Speise probiert wird.
- Wenn sich Schimmelpilze an Lebensmitteln gebildet haben, muss z. B. das gesamte Brot – nicht nur die Scheibe, an der sich der Schimmel befindet – entsorgt werden, da diese Pilze Gifte abgeben, die sich dann, wenn der Pilzbefall sichtbar ist, bereits im gesamten Brot befinden. Gleiches gilt für die Marmelade. Auch das Marmeladenglas, auf dem sich oben ein Schimmelpilz angesiedelt hat, muss komplett entsorgt werden.
- Speisen sind ausreichend zu erhitzen!
Hitze tötet die meisten Mikroorganismen ab. Wichtig ist dabei, dass Lebensmittel auf 72 Grad Celsius für zwei Minuten erhitzt werden – und zwar nicht nur oberflächlich, sondern auch in ihrem Kern. Das gilt auch für Speisen, die zwischenzeitlich gekühlt gelagert wurden und heiß serviert werden.
- Bei der Speisenausgabe: Speisen nicht unter 65 Grad Celsius heiß halten Bei Temperaturen zwischen 15 und 55 Grad Celsius vermehren sich viele Keime besonders schnell. Heiße Speisen, die zur Ausgabe bereitgehalten werden, müssen eine Temperatur von mindestens 65 Grad Celsius haben. Die Warmhaltungsdauer sollte nicht mehr als drei Stunden betragen.
- Kühlschränke nicht überfüllen! Sind die Kühlschränke zu voll, sinkt ihre Kühlleistung. Dadurch kann die Innentemperatur steigen, sodass Mikroorganismen sich leichter vermehren können. Deshalb sind ausreichende Kühlkapazitäten notwendig.
- Richtig auftauen! Speisen sollten möglichst im Kühlschrank aufgetaut werden. Dafür die Verpackung entfernen und das Lebensmittel auf oder in ein Gefäß legen (bei Geflügel, Fisch und Fleisch am besten auf einen Siebeinsatz) und dieses abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Auftauflüssigkeit kann Salmonellen enthalten, deshalb auf jeden Fall wegschütten!
- Flüsse, Bäche und Seen eignen sich nicht zum Kühlen von Lebensmitteln, Trinkwasser und Getränken, da in diesen Gewässern häufig eine hohe Keimbelastung besteht. Die Keime lagern sich an den Behältnissen ab und können z. B. über die Hände in die Lebensmittel gelangen.

- Trockentücher und Spüllappen bzw. Spülschwämme müssen täglich gewechselt oder für mindestens 10 Minuten ausgekocht werden, damit Erreger abgetötet werden. Nasse Spültücher und Spüllappen nicht aufeinanderlegen, sondern einzeln zum Trocknen aufhängen.
- Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden, müssen abwaschbar sein. Holzbrettchen haben eine offene, raue Oberfläche, auf der sich Keime festsetzen können. Besser sind Kunststoffbrettchen. Generell eignen sich Gegenstände aus Holz aufgrund ihrer Oberflächenbeschaffenheit nicht für die Zubereitung von Lebensmitteln. Krankheitserreger können sich in der Oberfläche des Holzes leicht festsetzen.
- Die Küche ist inkl. aller Oberflächen und des Fußbodens nach der Zubereitung von Lebensmitteln gründlich zu reinigen.
- Das benutzte Geschirr ist gründlich mit heißem Wasser und entsprechenden Reinigungsmitteln abzuspülen, unter fließendem klarem Wasser nachzuspülen und gründlich mit trockenen Geschirrtüchern abzutrocknen. Das Spülwasser ist regelmäßig je nach Verschmutzungsgrad durch Neues zu ersetzen.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind außerhalb der Küche zu lagern. Sie können Lebensmittel verunreinigen und sie dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Hygieneplan

Nach § 36 IfSG müssen in einem Hygieneplan die innerbetrieblichen Verfahren zur Infektionshygiene festgelegt werden. **Hygienepläne sind ein bewährtes Instrument zur Minimierung der Infektionsrisiken in z. B. Gemeinschaftseinrichtungen und damit auch bei Kinder- und Jugendfreizeiten.** Der Veranstalter einer Freizeit (Kirchengemeinde, Kirchenkreis, Verband etc.) trägt die Verantwortung für die Festlegung von geeigneten Schutzmaßnahmen, die regelmäßige Überprüfung und Aktualisierung.

In einem Hygieneplan werden konkrete Maßnahmen zur Infektionshygiene festgelegt. Die Pläne sind vom Freizeitteam als verbindliche Verfahrensanweisungen zu verstehen. Der Inhalt muss regelmäßig aktualisiert werden. Der Veranstalter einer Kinder- oder Jugendfreizeit hat dafür Sorge zu tragen, dass den haupt- und ehrenamtlich Mitarbeitenden in entsprechenden Schulungen die Inhalte des Hygieneplans vermittelt werden. Diese Unterweisungen müssen regelmäßig wiederholt und dokumentiert werden.

Der Gesetzgeber schreibt in § 36 IfSG lediglich vor, dass für Freizeiten ein Hygieneplan zu erstellen ist. Der Gesetzgeber macht aber keine konkreten Vorgaben für Aufbau und Inhalt dieser Hygienepläne, hier lässt er dem Veranstalter freie Hand. Vielmehr sollen die Hygienepläne für die jeweilige Einrichtung bzw. die jeweilige Freizeit unter Berücksichtigung der gesetzlichen Regelungen und der anerkannten hygienischen Standards individuell erstellt werden.

Da Freizeiten nach dem Gesetz der infektionshygienischen Überwachung durch das Gesundheitsamt unterliegen, ist es zu empfehlen, bei der Erarbeitung von Hygieneplänen das jeweils für den Veranstalter zuständige Gesundheitsamt einzubeziehen. Zu den Aufgaben des Gesundheitsamtes gehört auch die Überwachung und Überprüfung von Hygieneplänen.

Nachfolgend findet Ihr einen **Muster-Hygieneplan**, um eine bessere Vorstellung zu bekommen, wie ein solcher Plan aussehen könnte. Dieser Hygieneplan ist ausdrücklich nur ein Muster bzw. ist als Arbeitsgrundlage zu verstehen und muss von Euch individuell an eure konkrete Freizeitmaßnahme angepasst werden. Die Freizeitanlandschaft in der Ev. Jugend von Westfalen ist erfreulicherweise so bunt, dass die Erstellung eines einheitlichen verbindlichen Hygieneplans schlichtweg nicht möglich ist. Des Weiteren findet ihr nachfolgend **Muster-Plakate** bzw. **Muster-Aushänge**.

Wir hoffen, die obigen Hinweise, Anregungen, Empfehlungen und Muster sind für euch als Freizeitteam hilfreich und freuen uns über eure Rückmeldungen.

Wir wünschen allen Kinder- und Jugendfreizeiten, dass sie von Krankheiten möglichst verschont bleiben und alle Beteiligten gesund von ihrer Reise wieder nach Hause zurückkehren!

Weitere Informationen und Beratung rund um die Freizeitarbeit:

Diakon Thorsten Schlüter

Freizeit- und Erlebnispädagogik | Kinder- und Jugendschutz

Tel.: 02304 / 755-281

Mobil: 0177 / 32 92 42 7

Mail: thorsten.schlueter@afj-ekvw.de

Allgemeiner Muster-Hygieneplan für eine Freizeit

WAS	WANN	WOMIT	WIE	WER
Hände waschen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ nach Verschmutzung ▪ nach Toilettenbenutzung ▪ vor dem Umgang mit Lebensmitteln ▪ vor und nach der Einnahme von Speisen und Getränken ▪ nach Tierkontakt 	Seife in Spendern	Seife auf die feuchte Haut geben und mit Wasser aufschäumen, gründlich Handinnen und – außenflächen inkl. Handgelenken reinigen und unter fließendem Wasser abspülen.	ALLE
Hände desinfizieren	<ul style="list-style-type: none"> ▪ nach Verunreinigungen mit Erbrochenem, Blut und mit anderem potenziell infektiösem Material ▪ nach Kontakt mit Erkrankten ▪ bei Häufungen von Magen-Darm-Infektionen ▪ vor dem Anlegen von Pflastern und Verbänden 	Alkoholisches, gebrauchsfertiges Händedesinfektionsmittel	Ausreichende Menge, mind. 3-5 ml auf der trockenen Haut gut verreiben.	ALLE
Persönliche Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> ▪ täglich waschen bzw. duschen ▪ nach dem Baden im Swimmingpool, Meer, See, Fluss etc. 	Duschgel, Shampoo etc., Wasser	Den gesamten Körper unter Zuhilfenahme eines Schwamms/ Waschlappens gründlich reinigen.	ALLE
Waschbecken, Toilettenbecken, Toilettensitze, Spültasten, Türklinken im Sanitärbereich	<ul style="list-style-type: none"> ▪ mehrmals täglich (z.B. morgens und abends nachdem jeweils alle TN die Bäder/WCs benutzt haben). ▪ bei übermäßiger Verschmutzung sofort 	Bad-/ Toilettenreiniger, Wasser	Nach Herstellerangaben feucht reinigen.	Die jeweils für den Tag zuständigen Teilnehmenden. Kontrolle durch Freizeitteam.
Fußböden im Sanitärbereich, Duschen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ mehrmals täglich (z.B. morgens und abends nachdem jeweils alle TN die Bäder/WCs benutzt haben). ▪ bei übermäßiger Verschmutzung sofort 	Allzweckreiniger, Wasser	Nach Herstellerangaben feucht reinigen.	Die jeweils für den Tag zuständigen Teilnehmenden. Kontrolle durch Freizeitteam.
Fußböden im Küchenbereich	<ul style="list-style-type: none"> ▪ mehrmals täglich (z.B. nach jeder Zubereitung von Speisen). ▪ bei übermäßiger Verschmutzung sofort 	Allzweckreiniger, Wasser	Nach Herstellerangaben feucht reinigen.	Das jeweils für den Tag zuständige Küchenteam. Kontrolle durch Freizeitteam.

Fußböden (außer Sanitär- und Küchenbereich)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2-3 mal pro Woche ▪ bei übermäßiger Verschmutzung 	Fußbodenreiniger	nass wischen	Die jeweils für den Tag zuständigen Teilnehmenden. Kontrolle durch Freizeitteam.
Mobile Planschbecken & Pools	<ul style="list-style-type: none"> ▪ täglich nach der Benutzung ▪ bei Verschmutzung 	Allzweckreiniger, Wasser	Nach Herstellerangaben feucht reinigen.	Freizeitteam
Müllentsorgung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ mehrmals täglich ▪ sobald ein Mülleimer voll ist 	Stabile, reißfeste Müllsäcke	In den dafür vorgesehenen und offiziell bereitgestellten Mülltonnen/ Müllcontainern entsorgen.	Die jeweils für den Tag zuständigen Teilnehmenden. Kontrolle durch Freizeitteam.

Die oben aufgeführten Hygienemaßnahmen sind exemplarisch. Die Liste individuell für die jeweilige Freizeitmaßnahme anpassen, erweitern und vervollständigen !!!

Allgemeiner Muster-Hygieneplan für eine Freizeitküche

WAS	WANN	WOMIT	WIE	WER
Sämtliche Oberflächen, Schneidbretter etc.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ nach jeder Benutzung ▪ bei Verschmutzung 	Spülmittel, Allzweckreiniger, Wasser, Trockentücher	Flächen gründlich mit heißem Wasser und Reinigungsmitteln abwaschen und trocknen.	Das jeweils für den Tag zuständige Küchenteam. Kontrolle durch Freizeitteam.
Kühlschränke	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2-3 mal pro Woche ▪ nach Verschmutzung 	Essigreiniger oder spezielle Desinfektionsmittel	Nach Herstellerangaben reinigen.	Das jeweils für den Tag zuständige Küchenteam. Kontrolle durch Freizeitteam.
Kochgeschirr, Kochutensilien und Essgeschirr	<ul style="list-style-type: none"> ▪ nach jeder Benutzung ▪ bei Verschmutzung 	Spülmittel, Spülschwamm oder Spülbürste, heißes Wasser, kaltes Wasser, Trockentücher	Die Gegenstände ggf. vorspülen, gründlich spülen, mit ausreichend Wasser nachspülen und abtrocknen.	Das jeweils für den Tag zuständige Küchenteam. Kontrolle durch Freizeitteam.
Handschmuck und Armbanduhren abnehmen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ vor jeder Tätigkeit 			ALLE
Kleine Wunden an Händen und Armen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ sofort/ immer 	Mit wasserundurchlässigem Pflaster abdecken		ALLE
Speisen sind ausreichend zu erhitzen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ immer 	Kochstelle (Elektro, Gas, offenes Feuer etc.)	Lebensmittel auf min. 72 Grad Celsius für min. zwei Minuten durcherhitzen.	Jede/r, der Lebensmittel zubereitet.

Die oben aufgeführten Hygienemaßnahmen sind exemplarisch. Die Liste individuell für die jeweilige Freizeitmaßnahme anpassen, erweitern und vervollständigen !!!

RICHTIGES HÄNDEWASCHEN

1



SEIFE BENUTZEN

2



HAND-INNENFLÄCHEN WASCHEN

3



HAND-AUSSENFLÄCHEN WASCHEN

4



EINZELNE FINGER WASCHEN

5



DAUMEN WASCHEN

6



FINGERNÄGEL REINIGEN

7



HANDGELENK
WASCHEN

8



GRÜNDLICH UNTER FLIESSendem
WASSER ABSPÜLEN

9



GRÜNDLICH ABTROCKNEN
MIT EINMALHANDTÜCHERN

- Handschmuck und Armbanduhren abnehmen. Bei langen Haaren einen Zopf binden.
- Kleine Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster.
- Hände sorgfältig mit Seife unter fließendem Wasser gründlich reinigen.
- Zur Trocknung der Hände sind Einwegtücher am besten geeignet.
- Niemals auf Lebensmittel husten oder niesen, sondern immer in die Armbeuge bzw. ein Einmaltaschentuch verwenden.
- Den Arbeitsplatz zwischendurch immer wieder reinigen.
- Bei der Zubereitung von rohen und empfindlichen Lebensmitteln (z.B. Fleisch, Fisch etc.) Einmalhandschuhe tragen.
- Besonders empfindliche und/oder leicht verderbliche Lebensmittel (Eier, Geflügel, Fleisch, insbesondere Hackfleisch, Rohmilch etc.) möglichst täglich frisch kaufen und sofort verbrauchen.



- Speisen sind ausreichend zu erhitzen (min. 72 Grad)!
- Küchenutensilien sofort nach Benutzung mit heissem Wasser und Reinigungsmittel säubern.
- Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden, müssen abwaschbar sein. Keine Sachen aus Holz verwenden.
- Trockentücher und Spüllappen/ Spülschwämme täglich wechseln.
- Kühlbedürftige Lebensmittel nur im Kühlschrank aufbewahren und Kühlkette einhalten.
- Die Küche ist inkl. aller Oberflächen und des Fussbodens nach der Zubereitung von Lebensmitteln gründlich zu reinigen.
- Das benutzte Geschirr ist gründlich mit heissem Wasser und entsprechenden Reinigungsmitteln abzuspülen, unter fließendem klarem Wasser nachzuspülen und gründlich mit trockenen Geschirrtüchern abzutrocknen.
- Das Spülwasser ist regelmässig je nach Verschmutzungsgrad durch Neues zu ersetzen.



MÜLLENTSORGUNG

juengerREISEN



PAPIER



PLASTIK



BIO



- Bitte den Müll trennen !!!
- Die Mülltonnen immer mit Deckel verschließen.
- „Wenn voll, dann voll!“ Bitte den Müll zeitnah und regelmäßig entsorgen.