

Hygiene- und Infektionsschutzplan KBF im KD Wesel

für die Standorte

Duisburg-West, Kamp-Lintfort und Wesel



Inhaltsverzeichnis:

Thema:	Seite:
1. Einleitung	3
2. Gefährdungsbeurteilung	5
3. Allgemeine Maßnahmen	11
4. Reinigungspläne	13
5. Reflexion und Weiterentwicklung	15
6. Kontakt	15
7. Anhang	16

1. Einleitung

In Gemeinschaftseinrichtungen der Familien- und Erwachsenenbildung befinden sich oftmals viele Personen auf engem Raum. Dadurch können sich unter Umständen Infektionskrankheiten besonders leicht ausbreiten. Das Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten (Infektionsschutzgesetz) verfolgt den Zweck übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern. Hieraus ergeben sich für das Kath. Bildungsforum im Kreisdekanat Wesel verschiedene Anforderungen.

Mit diesem Plan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren. Der Hygieneplan wird hinsichtlich seiner Aktualität regelmäßig überprüft und an die neusten Verordnungen des Landes angepasst.

Diese dienen grundsätzlich als Maßstab für die Durchführung der Kurstätigkeit in den drei Standorten des Forums. Die jeweils gültige Verordnung des Landes ist direkt auf dem Titelblatt sichtbar.

Die für die Erwachsenen- und Familienbildung gültigen Paragraphen sind in der jeweils gültigen CoronaschutzVO des Landes NRW zu finden.

Dies gilt ebenfalls für Erlasse des Kreises bzw. Städte unter Bezugnahme auf diese Paragraphen. Soweit dort keine Einschränkungen explizit geregelt sind, gilt weiterhin das für die Kurse und Angebote angefertigte Hygienekonzept.¹

Auf Grund der aktuellen Entwicklungen entfallen mit dem 1. Februar 2023 die Maskenpflicht, die Isolationsvorschriften und weitere Schutzmaßnahmen im Kontext der Coronapandemie. Zudem wurde für den kirchlichen Raum vom Generalvikar Münster festgestellt, dass kein Regelungsbedarf mehr besteht. Daher sind mit dem 1. Februar 2023 alle bisherig geltenden Empfehlungen, Vorschriften sowie Regelungen aufgehoben. Es bleiben allerdings noch einige wenige Empfehlungen, welche im Nachfolgenden zusammengefasst sind und sich unabhängig von der Coronaerkrankung weiter fortführen lassen.

So empfehlen wir allen Personen, welche auf Grund ihres Gesundheitszustandes ein eingeschränktes Immunsystem besitzen, in akuten Phasen der saisonalen Grippe oder anderer ansteckender Krankheiten ganz besonders auf das Tragen der medizinische Maske zu setzen und die bekannten Hygienevorkehrungen wie das regelmäßige Händewasche und -Desinfizieren zu nutzen. Wir werden auch in Zukunft diese Möglichkeiten bieten!

Akut erkrankte Personen bitten wir unser Gebäude nicht zu betreten bzw., wenn dies dringend notwendig ist, eine medizinische Maske zu tragen und besonders auf das Einhalten des Abstandes zu achten.

¹ siehe Mail vom 21.10.2020: „So weit hier keine Einschränkungen explizit geregelt sind, gelten weiterhin Ihre für Ihre Kurse und Angebote angefertigten Hygienekonzepte.“ Schaltmann, Manuela. Kreis Wesel.

Die FS Leitungen / Pädagogen können bei einer höheren Gefährdungslage im speziellen Fall selbständig zusätzliche Maßnahmen initiieren. Die Testpflicht für alle Mitarbeitenden entfällt. Die Geschäftsführung regt dennoch alle MA an, einen Selbsttest bei unklaren Krankheitssymptomen vorzunehmen und genau auf Krankheitssymptome zu achten, damit es zu keiner Weitergabe des Virus kommt. Sollte ein(e) MA einen positiven Coronatest aufweisen, so hat diese Person entweder ihren Dienst von zu Hause aus zu versehen oder alternativ den Kontakt zu anderen MA / TN zu meiden. MA mit Symptomen wird dringend angeraten, einen Arzt aufzusuchen.

Dieser Plan ist in seiner neusten Ausführung in den drei Standorten für alle Beschäftigten und Teilnehmer / Besucher jeder Zeit zugänglich und einsehbar.

Folgende Punkte wurde zur Erstellung herangezogen:

- Gefährdungsbeurteilung neu überarbeitet am 30.01.2022
- Maßnahmen zur Risikominimierung
- Überwachung, Dokumentation, Aktualisierung

Zur Anpassung an die sich schnell verändernden Vorgaben werden die aktuellen Inzidenzstufen fortlaufend durch die Geschäftsführung sowie Leitungen vor Ort beobachtet und ggf. kurzfristig verändert, so dass einem dynamischen Geschehen Rechnung getragen werden kann.

Für Rückfragen steht der Geschäftsführer Markus Kuhlmann zur Verfügung.

Anmerkung:

Neuerungen sind grundsätzlich in Gelb, nachträgliche Ergänzungen in Grün markiert!

2. Gefährdungsbeurteilung mit konkreten Maßnahmevorgaben

Gefährdungsbeurteilung für den Bereich Hygiene und Infektionsschutz: Beurteilungen sind an Hand der festgelegten Intensität der Bedrohung entsprechend von den MA wahrzunehmen. **Überarbeitung am 30.01.2023**

Gefährdung	Beurteilung: Gefahr vorhanden / ggf. Intensität	Maßnahme
Allgemein		
Gibt es eine zentrale Beurteilung der Gefährdungslage?	JA	Die GF informiert sich fortlaufend über die Verlautbarungen des Landes und lässt diese in die Aktualisierung des Hygieneplans einfließen.
Sind im Betrieb die verantwortlichen Zuständigkeiten, Ansprechpartner und Stellvertreter festgelegt?	Ja	Ansprechpersonen: Für das gesamte Forum: Heike Heger und Markus Kuhlmann
Gibt es Tätigkeiten mit erhöhter Ansteckungsgefahr?	Empfang Kursleitung Reinigungspersonal gering	Für immungeschwächte MA hält das KBF MNM vor. Diese können von den entsprechenden MA bei Bedarf eingesetzt werden. MNM werden durch den Dienstgeber für die MA zur Verfügung gestellt. MNM müssen mindestens als medizinische Gesichtsmaske klassifiziert sein.
Sind die Beschäftigten zu Schutzmaßnahmen und Verhaltensweisen informiert (unterwiesen), um die Ausbreitung von Krankheitserregern einzudämmen?	Ja	Per Rundmail, welche nach jeder Anpassung der Coronaschutzverordnung erfolgt.
Steht den Beschäftigten eine schriftliche Betriebsanweisung zu allgemeinen Hygienemaßnahmen uneingeschränkt zur Verfügung?	Ja	Laufwerk H Ausgedruckt pro Standort
Sind die Beschäftigten angewiesen das Händeschütteln gegenüber Kollegen, Kunden und anderen Personen zu unterlassen?	nein	Es besteht für immungeschwächte MA die Empfehlung, darauf zu verzichten!
Besteht die Möglichkeit, dass Beschäftigten ihre Tätigkeit im Homeoffice ausführen können?	ja	Die Nutzung vom mobilen Arbeiten wird vom Arbeitgeber auch weiterhin gewünscht. Hier ist zu bedenken, dass eine Aufteilung von 51% Präsenz und 49% mA möglich sind. Bei unspezifischen Erkältungssymptomen gilt die dringende Empfehlung m.A. zunutzen oder aber mindestens den Kontakt zu anderen Personen vor Ort zu vermeiden.

Sind die Beschäftigten angewiesen, Räume, in denen sie sich aufhalten regelmäßig zu lüften?	nein	Die Nutzung der Luftreiniger wird dringend empfohlen. Das regelmäßige Lüften soll auch in Zukunft weiter praktiziert werden, Hier ist aber genau zu prüfen, wie durch Stoßlüften, ein erhebliches Absinken der Raumtemperatur vermieden werden kann (ökologische Aspekte).
Den Beschäftigten ist bekannt, dass der Kontakt zu niesenden, hustenden Personen vermieden werden soll?	Ja hoch	Allen MA ist durch diverse Mails die „Hygieneetikette“ bekannt gegeben worden.
Unterstützt Sie Ihr Betriebsarzt bei Maßnahmen gegen den Virus?	ja	MediTÜV führt regelmäßige Updates durch.
Im Detail		
Kennen TN / Besucher / Kursleitungen die Infektionsschutzregeln?	Ja mittel	Die Regeln sind an den Eingängen ausgehängt und liegen als Vollversion zur Einsicht vor.
Desinfektion am Eingang	Ja mittel	Handspender aufgestellt Info an Besucher Es darf nur Desinfektionsmittel verwendet werden, das auch gegen Viren geeignet ist.
Sanitärbereiche	Ja mittel	s.o.
Besondere Kursräume wie Sport, Lehrküche infektionssicher	Ja mittel	Alle Sanitärbereiche werden nach Plan regelmäßig infektionssicher gereinigt.
Genügend Desinfektionsmittel vorhanden	Ja mittel	Mindest. 5l pro TE Es darf nur Desinfektionsmittel verwendet werden, dass gegen Viren wirkt.
Selbstschutz Reinigungskräfte	Ja mittel	Einweisung durch Ansprechperson zur Nutzung von Schutzausrüstung
Gibt es Regelungen wie bei Coronaverdachtsfällen bzw. Erkrankung vorgegangen wird?	Ja mittel	Personen, die mit Symptomen an ansteckenden Erkankung leiden, dürfen nur mit MNM das Gebäude betreten und sind gehalten den Mindestabstand einzuhalten.
Werden die verwandten Materialien nach Benutzung desinfiziert?	Ja gering	Ja, die FS L entscheidet, welcher Rhythmus hier sinnvoll ist. Verantwortlich ist der jeweilige Ansprechperson, der / die die Aufgabe delegieren kann.

Gibt es besondere Hygiene / Dienstregelungen für die Arbeitszeit?	Ja gering	Alle MA werden von den GF / Ansprechperson informiert, über... - Angebot zum mobilen Arbeiten - rechtliche Vorgaben Besonders im Hinblick auf erkrankte MA.
Können Verbesserungsvorschläge geäußert werden?	ja	Jeder Standort kann sich direkt an die beiden Ansprechpersonen Heger und Kuhlmann wenden. Übergreifende Hygienefragen können über die Beauftragte bzw. Geschäftsführer geklärt werden. Adressen siehe Punkt 7.
Erfahren alle MA von diesem Hygieneplan?	ja	Dieser Plan geht als Mail an alle MA. Die Ansprechpersonen dienen als zusätzliche Informationsquelle bzw. verantworten die Umsetzung. Alle Nichtmailempfänger werden durch die jeweiligen direkten Vorgesetzten / FS Leitung informiert. Es wird ein Aushang pro Standort gemacht, wo dieser Plan zur Einsicht bereit liegt bzw. wer Ansprechperson ist. TN und KL werden über verschiedene Medien bzw. Aushänge informiert. Verantwortlich: FS Leitung
Sind die Verantwortlichen für die Umsetzung benannt?	ja	Verantwortlich für die Umsetzung vor Ort: Grundsätzlich obliegt die operative Umsetzung sowie Verantwortung / Kontrolle der Maßnahmen vor Ort der zuständigen Ansprechperson! Verantwortlich für alle übergeordneten Maßnahmen: Geschäftsführer Siehe auch 7. Kontakt
Was passiert, wenn sich die Gefährdungslage kurzfristig ändert?	gering	Die regelmäßige Aktualisierung erfolgt auf Anordnung des GF. Der GF behält die letztendliche Verantwortung zur Änderung der Inhalte.
Sonderregelungen, welche sich durch neue Fassungen der Coronaschutzverordnung ergeben.		
Was passiert, wenn einzelne Städte von der Coronaschutzverordnung abweichende Verordnungen besitzen?	möglich	Alle Standorte sind über den Ansprechperson (AP) / GF gehalten in solchen Fällen zusätzliche Abstimmungen mit den entsprechenden Städten vorzunehmen. Diese zusätzlichen

		Vereinbarungen werden diesem Hygieneplan im Anhang beigefügt.
Wie kann die Verbreitung einer ansteckenderen Variante des Coronavirus verhindert werden? (Angebot zur Durchführung von Selbsttests)	gering	Die GF bietet allen MA an, bei Bedarf sich im Rahmen der Dienstzeit testen zu lassen. Wichtig bei Krankheitssymptomen!
Besitzen bestimmte Fachbereiche die Notwendigkeit für eine besondere Anpassung an die Hygieneordnung?	Ja gering	Für diese Bereiche sind besondere Bedingungen formuliert, die sich nach Gefährdungslage ändern können. Auf diese Spezifizierungen wird im Bedarfsfall vor Ort zusätzlich hingewiesen.

Konkrete Handlungsanweisungen: Allgemein und fachbereichsbezogen

Allgemeine Voraussetzungen:

- maßgeblich ist stets das aktuelle Hygiene- und Abstandskonzept des KBF im KD Wesel

Zusammenfassung der Regeln:

1. Grundsätzlich

Ab dem 1. Februar 2023 die Maskenpflicht, die Isolationsvorschriften und weitere Schutzmaßnahmen im Kontext der Coronapandemie.

Ausnahmen: Bedingt durch Gefährdungslage. Einschätzung durch FS L.

2. Zutritt zum Gebäude anhängig vom Grund:

- der Zutritt zum Gebäude ist ohne Nachweis möglich

- Personen mit unspezifischen Erkältungssymptomen:

MNM ist zu tragen und Abstand zu anderen Personen zu halten.

3. Kontrolle des Zugangs

- alle Kontrollen des Zugangs entfallen

- alle MA sind gehalten, alle TN und KL auf das Tragen einer MNM hinzuweisen, wenn unspezifische Erkältungssymptome vorliegen.

4. TN und KL Information vor Ort

=> die Corona-Info-Anzeige informiert die TN über den aktuellen Stand der Maßnahmen

5. Wichtige Ausnahmen:

Bedingt durch Gefährdungslage. Einschätzung durch FS L.

Kochangebote:

- grundsätzlich **ohne Einschränkung** möglich

- FS L definiert, wann ein Angebot unter verschärften Bedingungen stattfinden soll.

- während des Kochens ist eine MNM zu tragen, wenn unspezifische Erkältungssymptome vorliegen

- Vorbereitung:

- In die Küche wird als Info für die Teilnehmer das Merkblatt „Die 10 wichtigsten Hygienetipps“ von der BZgA zum Thema Infektionsschutz gehängt
- Die Kursleitung bekommt vor Kursbeginn den Hygiene- und Infektionsschutzplan des KBF Wesel zuzüglich der Regeln zur Durchführung von Kurse mit Nutzung der Lehrküchen zur Kenntnisnahme. Lehrküche:
- Zu Beginn des Kurses waschen alle Teilnehmenden ihre Hände gründlich mit Seife und desinfizieren sie mit Hand-Desinfektionsmittel.
- In der Teilnehmerliste wird die Anwesenheit der Teilnehmenden termingenau vermerkt

- *Der Mund-Nasen-Schutz darf nicht auf der Arbeitsfläche abgelegt werden.*

Kursablauf:

- *Lufthygiene:*
 - *Die Dunstabzugshauben werden dann genutzt, wenn sie direkt nach draußen die Luft abziehen. Andere Dunstabzugshauben sind nicht sinnvoll (Gefahr der Verteilung der Aerosole in der Luft).*
 - *Während des Kochens wird gelüftet.*
- *Spül- und Trockentücher liegen in ausreichender Anzahl bereit, es erfolgt keine gemeinsame Nutzung der Tücher.*
- *Bei der Zubereitung der Speisen sind die üblichen Regeln zur Lebensmittelhygiene zu beachten:*
 - *Beachtung §43 Infektionsschutzgesetz*
 - *Wunden müssen wasserdicht abgedeckt sein*
 - *Auf Speisen und Lebensmittel darf nicht gehustet werden*
 - *Utensilien wie Messer und Schneidbretter müssen bei wechselnder Nutzung (Schälen und Schneiden von unterschiedlichen Lebensmitteln wie Fleisch und Rohkost) jeweils gereinigt werden.*
 - *Auch alle weiteren Küchenwerkzeuge (Bsp. Handrührgeräte) müssen bei wechselnder Nutzung vor der Weitergabe gereinigt werden.*

Für die Reinigung wird ein tensidhaltiges Spülmittel verwendet.

- *Zum Abschmecken werden zwei Löffel genutzt, außerdem ist darauf zu achten, dass das Besteck sauber ist*

Die Kursleitung überwacht die Einhaltung der Lebensmittelhygiene und sorgt für deren Umsetzung.

- *Benutzte Gewürzdosen und andere Lebensmittelverpackungen müssen nach dem Kurs in der Küche gesammelt und gereinigt werden, bevor sie verpackt werden.*

Info von Frau Dr. Jonas, MediTÜV am 22.06.2020: Die Verpackungen müssen nicht mit Desinfektionsmittel behandelt werden. Es reicht ein tensidhaltiger Haushaltsreiniger mit der Eignung „begrenzt viruzid / teil desinfizierend“

- *Das verwendete Geschirr sowie Küchenutensilien werden je nach Material in der Spülmaschine bei mind. 60 °C oder per Handspülen gereinigt.*

Essen:

- *Vor dem Anrichten der Speisen desinfizieren sich die Teilnehmenden nochmals die Hände.*
- *Die Speisen werden auf Tellern von einem Teilnehmenden angerichtet und den übrigen Teilnehmenden an den Tisch gereicht.*
- *Es gibt keine Schüsseln, die am Tisch herumgereicht werden.*
- *Die Speisen und Getränke dürfen nur am Platz verzehrt werden.*

Nacharbeiten:

- *Nach dem Kochkurs ist gründliches Stoßlüften erforderlich.*
- *Spül-, Trockentücher und Schwämme werden nach der Nutzung bei 60°C in der Waschmaschine gewaschen.*
- *Spülbürsten werden in der Spülmaschine gereinigt.*
- *Kontaktflächen (Stühle, Schränke, Tische, Schubladen, Gewürzspender etc.) müssen nach jedem Kurs gereinigt und desinfiziert werden.*
- *High-Touch-Bereiche wie Schrank- und Türgriffe werden nach Kursende desinfiziert.*
- *Tische und Stühle werden mit einem tensidhaltigen Spülmittel gereinigt.*
- *Mülleimer werden täglich, bzw. nach jedem Kurs geleert.*

Sportkurse:

- *Sammelumkleiden können genutzt werden*
- *Sportequipment, welches zur Verfügung gestellt wurde und leicht zu reinigen ist, muss nach der Benutzung desinfiziert / gereinigt werden => analog zum Fitnessstudio*
- *die Trainingsräume werden ausreichend gelüftet*

Krankheits- und Verdachtsfälle:

Was ist zu tun?

Grundsätzlich setzt das KBF im KD Wesel auf die Eigenverantwortung aller MA, KL sowie TN und Besucher des Hauses. Dieses bedeutet vor allem auch die Übernahme der Verantwortung für die Gesundheit des Nächsten. Darüber hinaus werden nachfolgend Maßnahmen formuliert, welche durch die MA und KL des KBF fortlaufend

Saisonal auftretende „Schniefnasen“ ohne Krankheitssymptome (z.B. laufende Nase auf Grund von Temperaturwechsel) sind dabei von einer Erkrankung der oberen Atemwege leicht durch die Häufigkeit und Intensität des Ausflusses zu unterscheiden. Allen Personen werden dringend darum gebeten, bei Krankheitsanzeichen die Gebäude nicht zu betreten, unabhängig davon, ob es Anzeichen einer Atemwegserkrankung sind oder es sich um andere möglicherweise ansteckende Krankheiten handelt (z.B. spontane Durchfallerkrankungen). Sollte dennoch das Gebäude betreten werden, so ist mindestens eine MNM zu tragen und der Mindestabstand einzuhalten.

MA, die einen positiven Coronatest und Krankheitssymptome besitzen, werden dringend gebeten einen Arzt aufzusuchen und im m.A. zu verbleiben. MA, die nicht ins m.A. wechseln können, haben den Kontakt zu anderen MA erst nach Genesung oder nur mit MNM und entsprechenden Abstand zu suchen.

Jeder MA ist dafür verantwortlich, selbständig zu prüfen, ob er mit seiner Anwesenheit andere gefährden könnte. Im Zweifel ist immer das m.A. zu nutzen.

Eine Zwangsquarantäne besteht nicht mehr.

Für eine Arbeitsbefreiung ist eine AU notwendig. Ohne AU besteht grundsätzlich die Verpflichtung zur Ableistung der eigenen Tätigkeit!

3. Allgemeine Maßnahmen zum Infektionsschutz

Insgesamt sind folgende Maßnahmen getroffen worden, um die TE des KBF im KD Wesel infektionssicher zu machen:

3.1 Hygiene in Kursräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

3.1.1. Lufthygiene

Mehrmals täglich lüften nach Bedarf, am besten eine kurze (5min) Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster. **Dabei ist darauf zu achten, dass die Raumtemperatur nicht zu stark abfällt.**

3.1.2. Garderobe

Die Ablage für die Kleidung ist so gestaltet, dass die keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von zum Beispiel Läusen bestehen kann.

3.1.3. Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung der Fußböden sowie häufig genutzter Flächen und Gegenstände ist wesentlich für einen guten Hygienestatus in der Einrichtung. Schmutzmatten im Eingangsbereich reduzieren den Eintrag von Schmutz in das Gebäude. Fußböden werden feucht gereinigt und bei Bedarf desinfiziert.

Alle Fußböden werden gemäß Plan gereinigt. Eine Grundreinigung erfolgt regelmäßig .

3.1.4. Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien

Gegenstände, wie Spielzeuge bzw. Lern- und Beschäftigungsmaterialien werden regelmäßig nass gereinigt oder gewaschen (mindestens 60°C).

3.2 Hygiene im Sanitärbereich

3.2.1. Ausstattung

In Sanitärbereichen werden Oberflächen von Fußböden und Wänden feucht gereinigt und desinfiziert. An den Waschplätzen steht aus hygienischen Gründen Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier bereit.

Die Reinigung der Abfallbehälter innen und außen erfolgt wöchentlich. Toilettenbürsten werden regelmäßig ausgetauscht. Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife werden grundsätzlich bereitgestellt.

Damentoiletten sind mit Hygieneeimern mit Beutel ausgestattet, werden täglich geleert und regelmäßig innen und außen gereinigt.

3.2.2. Händereinigung

Händewaschen und ggf. Händedesinfektion sind die wichtigsten Maßnahmen zur Infektionsverhütung und Infektionsbekämpfung. Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene, denn hierbei wird die Keimzahl auf den Händen erheblich reduziert. Die hygienische Händedesinfektion bewirkt eine Abtötung von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren.

Durchführung: Eine ausreichende Menge (3-5 ml) des Desinfektionsmittels in die trockenen Hände geben und einreiben. Dabei Handgelenke, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelfalz berücksichtigen und die vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachten. Während der Einwirkzeit müssen die Hände von der Desinfektionslösung feuchtgehalten werden. Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut oder Ähnlichem ist das Tragen von Einmalhandschuhen zu empfehlen.

3.2.3. Flächenreinigung

Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden und Türklinken werden täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht gereinigt. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem wird nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem in Desinfektionsmittel getränkten

Einmaltuch durchgeführt. Eine effektive Desinfektion wird erreicht, wenn ein geeignetes Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration und unter Beachtung der Einwirkzeit angewendet wird. Bei der Desinfektion ist geeignete Schutzkleidung, wie Arbeitsgummihandschuhe und/oder Schürze, zu tragen.

3. 4 Küchenhygiene (wenn wieder zulässig)

3.4.1. Allgemeine Anforderungen

Durch das Kochen und Hauswirtschaften in Kochkursen wird in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt. Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können. Vor jedem gemeinsamen Kochen ist deshalb darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, lange Haare zusammengebunden werden, eine Schürze getragen wird und beim Umgang mit rohem Fleisch flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe getragen werden. Auf Lebensmittel und Speisen darf nicht gehustet oder geniest werden.

Es dürfen nur saubere Geschirr- und Besteckteile benutzt werden. Die benutzten Geschirr- und Besteckteile werden nach jeder Mahlzeit heiß gereinigt. Tische, Tablett und Platzdeckchen, etc. sind nach der Mahlzeit feucht abzuwischen, um Essensreste zu entfernen. Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen werden regelmäßig gereinigt und gewechselt.

Die Abfallentsorgung in Küchenbereichen ist so geregelt, dass eine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge vermieden wird. Daher werden die Abfälle in gut verschließbaren Behältern aufbewahrt, täglich entleert und gereinigt.

3.4.2. Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion sollte in folgenden Fällen erfolgen:

=> bei Arbeitsbeginn

=> nach Husten, Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuchs,

=> nach Pausen,

=> nach dem Toilettenbesuch,

=> nach Schmutzarbeiten,

=> nach Arbeiten mit kritischer Rohware zum Beispiel rohes Fleisch, Geflügel.

3.4.3. Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich werden täglich bzw. nach Nutzung gereinigt. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, werden danach mit klarem Wasser abgespült.

3.4.4. Lebensmittelhygiene

Diese erfolgt durch die durchführende Kursleitung, da keine Lagerhaltung betrieben wird und Lebensmittel nur für den jeweiligen Kurs genutzt werden.

3.6 Hygiene in Sporthallen

Die Reinigung von Turnhallen erfolgt arbeitstäglich durch feuchtes Wischen. Bei einer Kontamination der Flächen bzw. Materialien wird eine Desinfektion durchgeführt. Nass- bzw. Duschbereiche werden täglich / nach Bedarf gereinigt.

3.7 Erste Hilfe

Die Ersten Hilfe Kenntnisse werden gemäß der gesetzlichen Vorgaben regelmäßig aufgefrischt. Der Erste Hilfe Kasten wird regelmäßig kontrolliert.

4. Reinigungspläne

Die bestehenden Reinigungspläne wurden auf Grundlage der nachstehenden Vorgaben überarbeitet und so ergänzt, dass die Neuerungen als Mindeststandard vorliegen. **Wir empfehlen folgende Vorgänge:**

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Händereinigung	- beim Betreten des Gebäudes - vor und nach dem Essen von selbst mitgebrachten Speisen - nach Toilettengang	- Waschlotion auf feuchte Haut - Hände gründlich waschen - Einmalhandtücher benutzen	- Waschlotion - Wasser - Einmalhandtuch	Jede Person im Gebäude
Händedesinfektion	-nach Toilettenbenutzung - nach dem Wickeln - nach Reinigungsarbeiten im Sanitärbereich - nach Kontakt mit erkrankten Kindern - nach Schmutzwäscheentsorgung - nach Ablegen von Schutzhandschuhen	nach Gebrauchsanweisung (Herstellerangaben) des Händedesinfektionsmittels i. d. R.: ca. 3-5 ml für 30 Sek. auf der trockenen Haut verreiben, dabei Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerkuppen, Daumen und Nagelpfalz berücksichtigen, die Hände müssen über die gesamte Einwirkzeit mit dem Desinfektionsmittel feucht gehalten werden	alkoholisches Händedesinfektionsmittel (VAH-gelistetes Präparat)	alle Beteiligten Reinigungs-kräfte
Flure	täglich bei Bedarf	Feuchtwischverfahren	Reinigungsmittel	Reinigungs-personal
Kursräume	2x wöchentlich Bei Bedarf Nach Nutzung	staubsaugen und/oder Feuchtwischverfahren	Haushaltsstaubsauger Reinigungsmittel	Reinigungs-personal
Büros	wöchentlich	staubsaugen und/oder Feuchtwischverfahren	Haushaltsstaubsauger Reinigungsmittel	Reinigungs-personal
Teeküche	Täglich	Feuchtwischverfahren	Reinigungsmittel	Reinigungs-personal
Lehrküche	Nach Benutzung	Feuchtwischverfahren	Reinigungsmittel	Kursleitung, Reinigungs-personal
Handkontaktflächen	Täglich Bei Bedarf	Feuchtwischverfahren	Reinigungsmittel	Reinigungs-personal
Sportraum	Täglich (nach Benutzung) Bei Bedarf	Feuchtwischverfahren	Reinigungsmittel	Reinigungs-personal
Spielgeräte und Gegenstände	Monatlich bei Bedarf	je nach Material - reinigen - Feuchtwischverfahren	Reinigungsmittel, Textilwaschmaschine	Reinigungs-personal, ggf. Aufsichts- und

				Betreuungs- personal
Reinigung von Putzutensilien	wöchentlich bei Bedarf	bei mind. 60°C waschen, anschließend trocknen	Textilwaschmaschine	Reinigungs- personal
Sanitärbereiche - WC-Sitze - Toilettenbecken - Urinale - Armaturen - Waschbecken - Fußboden	- täglich - bei Bedarf - wöchentlich - bei Bedarf	- reinigen - Feuchtwischverfahren	Reinigungsmittel desinfizierende Reinigung	Reinigungs- personal
Wände	nach Absprache	- reinigen - Feuchtwischverfahren	Reinigungsmittel	Reinigungs- personal

5. Reflexion und Weiterentwicklung

Im Rahmen des stetigen Verbesserungsprozesses wird das Hygienekonzept einmal jährlich durch die GF zusammen mit der Hygienebeauftragten überprüft und die neusten Entwicklungen an dieser Stelle festgehalten, um so nicht nur ein statisches Konzept darzustellen, sondern den aktuellen Grad der Weiterentwicklung als fortlaufender Prozess aufzuzeigen. Zusätzlich erfolgt über das QM System eine weitere kontinuierliche Weiterentwicklung.

Grundsätzlich sind stets alle aktuellen Anpassungen gelb markiert!

Letzte Überprüfung am: 30.01.2023

Anpassung an die neue CoronaschutzVO vom 01.02.2023.

6. Kontakt

Für Fragen, Ideen und Anregungen rund um das Thema Infektionsschutz / Hygiene stehen folgende Gesprächspersonen zur Verfügung (Bezeichnung geändert zum 01.01.2021: Ansprechperson statt TL):

Regina Möllengraf

Hygienebeauftragte des Forums

0281 46 09 64 – 15 oder moellengraf@bistum-muenster.de

Heike Heger

stellv. GF

02065-901334-15 oder heger@bistum-muenster.de

Markus Kuhlmann

Geschäftsführung

02842 911 216 oder kuhlmann-m@bistum-muenster.de

Im dringenden Notfall das KBF im KD Wesel betreffend:

0177-5036898 Kuhlmann Geschäftsführer

7. Coronakurzhinweise auf Grundlage der Inzidenzstufe: Corona-Info-Anzeige

Die nachstehende Grafik wird von den jeweiligen TE / Standorten gemäß der aktuellen Inzidenzstufe angepasst.

Was geht im Kath. Bildungsforum und was nicht?

Zutritt zum Gebäude <u>ohne</u> Test-, Impf- oder Genesenennachweis	JA
Tragen einer medizinische Maske	NEIN
Bei Erkältungssymptomen ist eine medizinische Maske zu tragen	JA
Dringende Empfehlung zur Händedesinfektion	JA

Die Maskenpflicht wurde in unseren Standorten aufgehoben.

Es kann bei einzelnen Kursangeboten eine Sonderregelung eingeführt werden, die einem erhöhtem Gefährdungspotential Rechnung trägt.