

Die Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und muss an das Angebot und Vorgaben angepasst werden.

Checkliste Hygiene

Allgemein:

- Der Träger muss einen Hygieneplan bzw. Hygieneregeln für seine Veranstaltung vorhalten. Er beauftragt die Leitung der Veranstaltung damit, gemeinsam mit dem Team Verfahrensweisen festzulegen, um übertragbare Krankheiten vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern.
- Hygieneregeln der Unterkunft bzw. des Zeltplatzes beachten und umsetzen.
- Hygiene- und Verhaltensregeln bei den Teilnehmenden und Sorgeberechtigten vor der Veranstaltung bekannt machen – ggf. auch Aushänge erstellen. Zeitnah alle informieren, wenn es Veränderungen gibt.
- Bei Erkrankung von (mehreren) Teilnehmenden die aktuelle Lage mit Team kommunizieren, Kontakt halten und Entscheidungen gemeinsam treffen.
- Einhaltung der datenschutzrechtlichen Anforderungen, Datenschutzerklärung an Hygieneplan anpassen.

Vorbereitungen:

- Der Träger bzw. die Leitung der Veranstaltung bereitet das Team vor und erarbeitet gemeinsam, wie die Kontrolle der Hygieneregeln erfolgen kann.
- Betreuungspersonen über Tätigkeitsverbot und Informationspflicht bei bestimmten Infektionskrankheiten nach § 35 IfSG belehren.
[>>> siehe 9.9 Belehrung für Betreuungspersonen gemäß § 35 Infektionsschutzgesetz]
- Teilnehmende bzw. deren Sorgeberechtigte mit dem Anmeldeformular über Kontaktverbot und Mitteilungspflicht nach § 34 IfSG informieren.
[>>> siehe 9.8 GEMEINSAM VOR INFEKTIONEN SCHÜTZEN. Information für Sorgeberechtigte zu den Regelungen nach § 34 Infektionsschutzgesetz]
- Wichtige Adressen und Telefonnummern ermitteln (z. B. Gesundheitsamt, Ärztlicher Dienst, Konsulat bei Auslandsreisen).
- Verantwortliche Ansprechperson festlegen (ggf. Leitung selbst), die sich um Hygienefragen kümmert und die, wenn es zum Ausbruch einer Infektionskrankheit kommt, Kontaktperson für das zuständige Gesundheitsamt ist.
- Benennung einer verantwortlichen Person, die im Ernstfall die Betreuung von Isolations- und Verdachtsfällen sowie Erkrankten übernimmt.
- Materialien besorgen (Handtücher, Spüllappen, Putztücher, Wischmopp, Wischlappen, Reinigungsmittel, Müllbeutel, Einmalhandschuhe, Einmal-Papiertücher, Seifenspender, Hände- und Flächen-Desinfektionsmittel, Masken ...).

Bei Veranstaltungen mit Selbstverpflegung:

- Ggf. haupt-, neben- und/oder ehrenamtliche Mitarbeitende schulen bzw. zur Erstbelehrung beim Gesundheitsamt anmelden.
- Regeln zur persönlichen Hygiene und zum Umgang mit Lebensmitteln aufstellen/beachten und transparent machen.

Während der Veranstaltung:

- Regelmäßige Reinigung und Lüften der Räumlichkeiten.
- Werkzeug, Spiel-, Sportgeräte und ähnliche Materialien regelmäßig reinigen.
- Die gezielte Desinfektion ist dort erforderlich, wo Krankheitserreger auftreten und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen (z. B. Verunreinigungen mit Erbrochenem, Blut, Stuhl, Urin).
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind vor Kindern geschützt aufzubewahren.
- Teilnehmende zu Beginn auf Hygieneregeln hinweisen und deren Einhaltung regelmäßig kontrollieren.
- Aushänge zu Hygiene- und Verhaltensregeln anbringen, Reinigungs- und Desinfektionspläne müssen gut sichtbar ausgehängt werden.

Persönliche Hygiene:

- Eine gründliche Händereinigung unter fließendem Wasser und mit Seife sollte erfolgen:
 - vor dem Umgang mit Lebensmitteln sowie vor der Einnahme von Speisen und Getränken
 - nach Verschmutzung
 - nach Toilettenbenutzung
 - nach Tierkontakt
 - nach Aufenthalt im Freien.
- Regelmäßige persönliche Körperhygiene (Waschen, Duschen etc.).
- Waschen bzw. Duschen nach dem Baden im Meer, See, Fluss etc.

Sanitäranlagen:

- Ausstattung mit Flüssigseife, Einmalhandtücher und Händedesinfektionsmittel.
- Reinigungs-/Desinfektionsmaterial zur Verfügung stellen.
- Auf regelmäßiges Reinigen achten; ggf. Zwischenreinigung einplanen.
- Zur Vermeidung von Infektionen (z. B. Pilze bzw. Warzenviren) ist das Tragen von Badeschuhen grundsätzlich zu empfehlen.

Umgang mit Lebensmitteln:

Persönliche Hygiene

- Vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettengang sind die Hände gründlich mit Seife unter klarem Wasser zu waschen.
- Dazu sind Einwegtücher und Flüssigseife zu verwenden.
- Handschmuck (Ringe, Armbanduhr, ...) sind vor Arbeitsbeginn abzulegen.
- Auf saubere Arbeitskleidung ist zu achten.
- Kleine, saubere Wunden an den Händen und Armen sind mit wasserfesten Pflastern abzudecken. Sollten die Pflaster nicht schließen, sollten zusätzlich Fingerlinge oder Einmalhandschuhe verwendet werden.

Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

- Die Verarbeitung von Eiern, Geflügel, Fleisch (insbesondere Hackfleisch) und Rohmilch bedarf besonderer Sorgfalt. Falls diese nicht gewährleistet werden kann, ist auf die Herstellung von solchen Speisen zu verzichten. Ansonsten gilt: insbesondere Hackfleisch, Geflügelfleisch oder geschnetzeltes Fleisch ausschließlich frisch kaufen und sofort verarbeiten (immer durchgaren).
- Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr).
- Rohmilch kann Krankheitserreger wie z.B. EHEC-Bakterien enthalten. Sie darf nicht ohne Abkochen abgegeben werden. Am besten verzichtet man auf ihre Verwendung und bietet stattdessen H-Milch an, die in geschlossener Packung nicht kühlbedürftig ist.
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber, leicht zu reinigen und unbeschädigt sein (kein Holz, denn durch die offenen, porösen Oberflächen können sich dort Keime festsetzen). Sie sind regelmäßig zwischenzureinigen.
- Häufig Geschirrhandtücher und Spüllappen wechseln und auskochen.
- Lebensmittel sachgerecht lagern und vor Insekten schützen (an die Kühlung beim Einkauf und Transport denken).
- Trinkwasser sollte nie abgestanden sein. Wasserkanister häufig neu befüllen sowie kühl und dunkel lagern.
- Beim Verkauf von Getränken oder Lebensmitteln muss beim Aufbau und der Ausstattung der Stände beachtet werden, dass die Lebensmittel vor äußeren Einflüssen wie z.B. Schmutz, Staub, Rauch, etc. geschützt sind. Die Verkaufsstände im Freien müssen an drei Seiten geschlossen, überdacht und auf der Vorderseite (aus der verkauft wird) im Fußbereich ebenfalls geschlossen sein. Der Untergrund für Lebensmittelverkaufsstände muss befestigt sein und sauber gehalten werden.
- Nie auf Lebensmittel husten oder niesen.

Müllentsorgung:

- Zeitnahe und regelmäßige Müllentsorgung.
- Die Abfallverordnungen der Länder und der Kommunen sind einzuhalten.
- Verschließbare Müllgefäße, damit keine Fliegen, Maden und Wespen angelockt werden.
- Müll darf nicht im Küchenbereich gelagert werden. Müllgefäße sollten im Schatten stehen.

Bei Verdachtsfällen:

- Isolierung der Betroffenen.
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen.
- Arzt*Ärztin hinzuziehen, um die Art der Krankheit zu klären.
- Meldung aller erkrankten Personen an das Gesundheitsamt vor Ort. Meldeinhalt: Art der Erkrankung bzw. des Verdachts, Name, Vorname, Geburtsdatum, Erkrankungstag, Uhrzeit, Kontaktpersonen, ggf. Kontaktdaten der Sorgeberechtigten bei Minderjährigen.
- Den Weisungen der Gesundheitsämter ist zwingend Folge zu leisten!
- Kommunikation in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt:
 - Verständigung der Sorgeberechtigten der erkrankten minderjährigen Teilnehmenden
 - Teilnehmende und Betreuende müssen zeitnah und in zielgruppen-gerechter Sprache über das Geschehen informiert werden, um Unsicherheiten, Ängste und Missverständnisse abzubauen. Inhalte dieser Information sind dabei auch die bereits getroffenen und geplanten Maßnahmen und deren konkrete Umsetzung (auch ggf. pädagogische Unterstützungsangebote).
 - Informationszettel an die Eltern verteilen.
 - Kontaktpersonen, die das Angebot vorzeitig verlassen haben, sind in Absprache mit dem Gesundheitsamt zu informieren.
- Getrennte Toiletten zwischen erkrankten und gesunden Personen
- Hygienemaßnahmen noch akribischer durchführen, Desinfektion gehört nun zum täglichen Gebrauch, an eigene Hygiene denken (Händedesinfektion, Einmalhandschuhe)
- Liste der betroffenen Personen täglich an das Gesundheitsamt schicken.
- In Absprache mit dem Gesundheitsamt müssen ggf. betroffene Personen das Lager verlassen.
- Infektiöse Wäsche luftdicht verpacken und den Eltern mitgeben.

Nach der Veranstaltung:

- Auch nach Ende der Veranstaltung sind die Auflagen des Gesundheitsamts unbedingt von den Teilnehmenden und Betreuenden zu beachten.