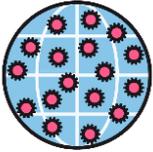


Familienunterstützender Dienst

Wilhelm-Dahl-Str. 16
97082 Würzburg

Tel.: (0931) 780 129 - 00
Fax.: (0931) 780 129 - 29
e-mail: fud@lebenshilfe-wuerzburg.de

Würzburg, 21. Februar 2023



Schutz - Konzept und Hygiene - Standards

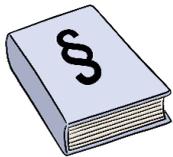
Mit verschiedenen Maßnahmen wollen wir sichere und verantwortungsvolle Freizeitangebote für die Teilnehmer*innen und Assistent*innen ermöglichen.

Grundsätzlich weisen wir darauf hin, dass in der Broschüre „**Erstinfo**“ in der Ausgabe 2020, ein eigenes Kapitel zu „**Hygiene: Tipps, Standards und Empfehlungen**“ vorhanden ist und hier in Teilen wiedergegeben wird.

Viele der FUD-Assistenzen finden in der Häuslichkeit unserer Kund*innen statt oder wir sind Gast oder Kunde bei anderen Veranstaltern oder öffentlichen Angeboten. Dort haben wir keinen Einfluss z.B. auf die Nutzung der Küche oder des Badezimmers. Hier kann diese Handreichung nur als Orientierung dienen.

Einige unserer Angebote z.B. die Wochenend-WG finden in Räumen der Lebenshilfe statt. Dort sind die Vorgaben umzusetzen.

Rechtliche Bestimmungen



Unsere Angebote dürfen stattfinden, wenn die Gesetze es erlauben.

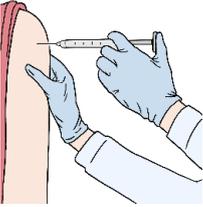


Umgang mit Risikogruppen

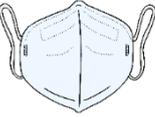


Die Entscheidung für oder gegen die Teilnahme an unseren Angeboten liegt immer bei den Teilnehmer*innen selbst und/ oder ihren gesetzlichen Vertreter*innen.
Das betrifft auch die Assistent*innen. Im Zweifel empfehlen wir auf jeden Fall, sich den Rat eines Arztes einzuholen.

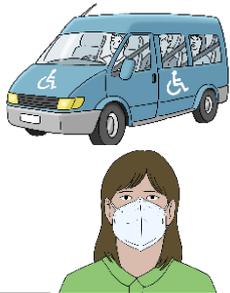
Voraussetzungen für die Teilnahme

| | |
|--|---|
|   | <p>Für Freizeitangebote gelten Regeln:</p> <p>Alle können an den Freizeitangeboten auch ohne Impfschutz teilnehmen.</p> <p>Um alle beteiligten Personen zu schützen, ist es wichtig, dass die Teilnehmer*innen und Mitarbeiter*innen gesund sind bzw. keine akute Erkrankung vorliegt.</p> <p>Aus diesem Grund dürfen Personen mit Krankheits-Symptomen nicht am Freizeitangebot teilnehmen.</p> |
|--|---|

Grundausrüstung bei Angeboten in Räumen der Lebenshilfe (Wochenend-WG)

| | |
|--|--|
|   | <p>In der Wochenend-WG gibt es eine Grundausrüstung um die Hygieneregeln einhalten zu können:</p> <ul style="list-style-type: none">• Hand Desinfektionsmittel• Flächen Desinfektionsmittel• Einmal-Handschuhe• Einmal-Waschhandschuhe• Einmal-Papierhandtücher• Handwaschseife• FFP 2 MNS Notausstattung• Fieberthermometer• Neutralseife |
|--|--|

Fahrzeugbeförderung

| | |
|---|---|
|  | <p>Bei der Beförderung in Fahrzeugen der Lebenshilfe gibt es verschieden Hygiene- Standards. So wollen wir eine Übertragung und eine Ansteckung von Kund*innen und Mitarbeiter*innen vermeiden.</p> <p>Während der Beförderung können sowohl die Kund*innen als auch die Mitarbeiter*innen einen FFP2 Mund-Nasen-Schutz tragen.</p> |
|  | <p>Jedes Fahrzeug ist mit folgenden Materialien ausgestattet:</p> <ul style="list-style-type: none">• Müllbeutel• Einmalhandschuhe• FFP 2 Mund Nasen Schutz• Hände-Desinfektionsmittel, Flächen-Desinfektionsmittel |

Händewaschen und Desinfektion

| | |
|--|--|
|  | <p>Eine gründliche und regelmäßige Reinigung der Hände und der benutzten Flächen und Gegenstände ist eine wesentliche Voraussetzung für einen guten Hygienestandard. Hände sind durch die vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und zu anderen Menschen häufig und regelmäßig zu reinigen. Am besten benutzt man flüssige Wasch-Präparate.</p> |
|  | <p>Wann und wie erfolgt eine gründliche Handreinigung?</p> <ul style="list-style-type: none">• bei Beginn,• nach jeder Verschmutzung,• nach Toilettenbenutzung,• nach pflegerischen Tätigkeiten,• vor dem Umgang mit Lebensmitteln,• vor der Einnahme von Speisen und Getränken,• nach Tierkontakt und• nach Kontakt mit erkrankten Personen. |



Was gilt es bei der Benutzung von Händedesinfektionsmitteln zu beachten?

Händedesinfektionsmittel ist in die trockenen Hände einzureiben, dabei sind Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelfalze nicht zu vergessen. Während der Einwirkzeit von ca. 30 Sekunden müssen die Hände vom Desinfektionsmittel feucht gehalten werden.



Eine Händedesinfektion ist erforderlich bei:

- Kontakt mit Ausscheidungen,
- bei Wundversorgungen und
- beim Anlegen von Pflastern und Verbänden.

Wenn bei diesen Tätigkeiten Handschuhe getragen werden, müssen die Hände auch nach dem Ablegen der Handschuhe desinfiziert werden.



Händewaschen gelingt in 5 Schritten:

1. Die Hände unter fließendes Wasser halten.
2. Die Hände gründlich einseifen. Handinnenflächen, Handrücken, Fingerspitzen, Fingerzwischenräume und Fingernägel nicht vergessen.
3. Die Seife an allen Stellen einreiben, Dauer: 20 bis 30 Sekunden.
4. Abspülen unter fließendem Wasser.
5. Sorgfältiges Abtrocknen der Hände mit Einmal Handtüchern oder personenbezogenen Handtüchern.

Flächenreinigung und Flächendesinfektion in Räumen der Lebenshilfe (Wochenend-WG)



Eine gezielte Flächendesinfektion ist dort erforderlich, wo Kontaktmöglichkeiten bestehen. Neben klassischen Verunreinigungen betrifft das auch Flächen, welche häufig benutzt werden (z.B. Türgriffe).

Wir achten grundsätzlich bei den uns zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten auf hygienische Bedingungen. Dies betrifft unter anderem die Möglichkeit zur Belüftung.



Folgende Grundsätze sind empfohlen:

- Zur Reinigung ist Neutralreiniger und/ oder Essigreiniger zu benutzen.
- Es ist feucht zu reinigen, Ausnahme sind textile Beläge.
- Bei der Reinigungsmethode ist Schmutzverschleppung zu verhindern.
- Bei den Arbeiten ist geeignete Kleidung zu tragen (Handschuhe).

- Eine Einwirkzeit ist zu berücksichtigen.
- Der Reinigungsrythmus richtet sich nach der Nutzungsart und Intensität.

- Geräte und Mittel zur Reinigung sind gesondert und sicher aufzubewahren
- Die verwendeten Reinigungsmittel sind nach Gebrauch aufzubereiten, am besten mit 60°C zu reinigen und bis zur nächsten Verwendung trocken zu lagern.

- Türklinken sind täglich zu reinigen.
- Waschbecken, Toiletten sind **täglich mehrmals zu reinigen**.
- **Fieberthermometer** sind nach der Benutzung zu reinigen und zu **desinfizieren**
- Eine sofortige gezielte Desinfektion von Flächen und Gegenständen ist bei sichtbarer Verunreinigung durch Körpersekrete notwendig.

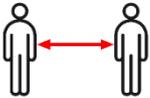
- Die Abfalllagerung und -beseitigung erfolgt in Behältnissen mit Deckel.
- Das Einsammeln und der Transport gebrauchter Wäsche soll in dichten Säcken und Wäschebehältern erfolgen. Eine Trennung von sauberer Wäsche und gebrauchter Wäsche ist zu verfolgen. Stark durch Ausscheidungen verunreinigte Wäsche soll sofort gereinigt werden.

Umgang mit persönlichen Gegenständen in Gruppensituationen



- Wir wirken darauf hin, dass **persönliche Gegenstände**, wie Trinkbecher, Waschutensilien, Handtücher oder Mundschutze, **nicht geteilt oder aus Versehen vertauscht werden**.
- **Zahnputzbecher, -bürsten, Käämme sind personengebunden.**

Pflege



- Bevor und nachdem wir pflegerische Tätigkeiten durchführen, waschen wir gründlich unsere Hände.
- Wir achten auf eine hygienische Umgebung. Hilfsmittel, wie Toilettenstühle desinfizieren wir nach Benutzung und vor der Weitergabe an andere Kund*innen.
- Wir nutzen Einmal-Handschuhe, um unser eigenes Infektionsrisiko zu senken.



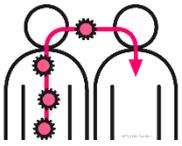
Verdachtsfall einer Erkrankung



Im Verdachtsfall einer Erkrankung sind die Angehörigen zu informieren um alle weiteren Maßnahmen abzusprechen.

Die Person ist vom Rest der Gruppe zu isolieren.

Ergänzende Informationen zur Nahrungszubereitung Hygienestandards und Infektionsschutz im Umgang mit Lebensmitteln:



Ein wirksamer Infektionsschutz trägt zur Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten, wie Typhus, Ruhr, Salmonellose oder Virushepatitis bei. In Deutschland gilt das Infektionsschutzgesetz, das im Januar 2001 in Kraft trat und die geltenden seuchenrechtlichen Bestimmungen ablöste.

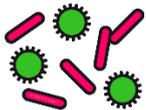


Häufiges Händewaschen und das Reinigen von Arbeitsflächen gehört zu den hygienischen Grundlagen im Umgang mit Lebensmitteln, dem Zubereiten von Mahlzeiten und dem Arbeiten in Küchen.

Das gilt insbesondere nach dem Toilettengang und der Verarbeitung von rohem Fleisch und rohen Eiern.



Das häufige Reinigen betrifft auch den Einsatz von Hilfsmitteln, wie zum Beispiel Schürzen. **Grundsätzlich bedarf es ausschließlich sauberer Gerätschaften bei der Zubereitung und Darbietung von Lebensmitteln.**



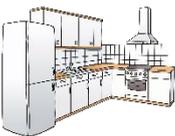
Personen mit Magen-Darm-Erkrankungen dürfen bei der Vorbereitung der Mahlzeiten **nicht** mitmachen. Gleiches gilt auch bei ansteckenden Hauterkrankungen und infizierten Wunden.

Mitarbeiter*innen mit eitrigen Wunden dürfen keinen Zugang zu unverpackten Lebensmitteln haben.

Bei Verletzungen sind Handschuhe zu tragen.



Bei den Freizeitangeboten sollen grundsätzliche Themen und Regelungen zur Hygiene besprochen werden. Beispiele: in der Küche darf nicht geraucht werden, nicht aus Flaschen getrunken werden und die Mülltrennung muss beachtet werden.



In der Wochenend-WG dürfen nur Dinge in der Küche aufbewahrt werden, die unmittelbar zum Küchenbereich gehören. Reinigungsmaterialien für den Sanitärbereich dürfen auch nur im Sanitärbereich gelagert und benutzt werden. Materialien aus der Küche dürfen ebenfalls nicht zweckentfremdet werden, um sie beispielweise für pflegerische Aspekte zu nutzen.

Neben dem Blick, welche Möglichkeiten grundsätzlich bei der Aufbewahrung in der Küche vorhanden sind, **bedarf es der richtigen Entscheidung, wo die Lebensmittel gelagert werden.** Dies betrifft die Aufbewahrung in Kühlschränken, Tiefkühlgeräten, Vorratsschränken. Leichtverderbliche Lebensmittel bzw. solche, bei denen der Hersteller dies vorschreibt, sind kühl zu lagern.



Bei manchen Angeboten findet Gemeinschaftsverpflegung statt. Dabei haben die Präsentation und die Anreicherung der Nahrungsmittel eine große Bedeutung. **Am Gemeinschaftstisch wird jedoch auch gehustet und nicht jeder hat sich die Hände gewaschen.** Daher sind die Nahrungsmittel, die sich auf dem Tisch befinden, ein guter Nährboden für Bakterien. **Naheliegend ist hierbei die Entscheidung, dass man lieber weniger aus der Küche herausgibt und bei Bedarf neu nachholt.**

Bei Geflügelfleisch, Hackfleisch und Eiern besteht die Infektionsgefahr durch Salmonellen.

Geflügelfleisch muss getrennt von anderen Lebensmitteln im Kühlschrank aufbewahrt werden. Alle Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen sind nach der Zubereitung von Geflügel gründlich zu reinigen.



Hühnerfleisch muss grundsätzlich komplett durchgegart werden. Hackfleisch darf ausschließlich frisch gekauft werden. Es muss am gleichen Tag verarbeitet werden. Auch Hackfleisch muss immer durchgegart werden.

Eier sollten **NIE** roh gegessen werden.

In der Küche ist auf die Trennung von sauberem (Zubereitung) und schmutzigem Bereich (Abwasch, Abfall) zu achten.



Putzlappen sind zu entsorgen oder der Reinigung zuzuführen. Ideal ist die Benutzung von Papiertüchern. Putzwasser vom Boden wird nicht im Küchenausguss entsorgt, sondern in Toiletten.

Die Abfallverordnungen der Länder sind einzuhalten. Abfälle sollen in gut schließenden Behältnissen gesammelt werden und einmal täglich in zentrale Abfallsammelbehälter entsorgt werden.

