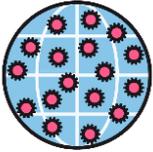


## Urlaub und Freizeit

Wilhelm-Dahl-Str. 16  
97082 Würzburg

Tel.: (0931) 780 129 - 20  
Fax.: (0931) 780 129 - 29  
e-mail: [urlaub-freizeit@lebenshilfe-wuerzburg.de](mailto:urlaub-freizeit@lebenshilfe-wuerzburg.de)

Würzburg, 15. Februar 2023



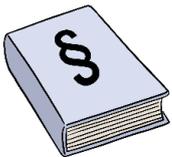
## Schutz - Konzept und Hygiene - Standards bei Urlaubsreisen und Freizeitangeboten

Mit diesen Zeilen wollen wir aufklären, wie wir unsere Urlaubs- und Freizeitangebote sicher gestalten und welche Maßnahmen und Regeln wir dafür anwenden.

Mit verschiedenen Maßnahmen wollen wir sichere und verantwortungsvolle Reisen und 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.

## Rechtliche Bestimmungen



Unsere Angebote dürfen stattfinden, wenn die Gesetze es erlauben.

Die Gesetze sind in manchen Reiseländern verschieden. Wir halten uns an die vorgegebenen Anweisungen. Die Anweisungen sagen uns, unter welchen Bedingungen die Reise stattfinden kann.

Manchmal muss man einen Corona Test machen. Zur Einreise oder zur Abreise aus dem Urlaubsland. Wenn der Test sagt, dass man Corona hat, dann darf man vielleicht nicht zurückreisen. Dann muss man einen 2ten Corona- Test machen. Dadurch kann es sein, dass man seinen Rückflug verpasst. Das kostet dann Extra-Geld.

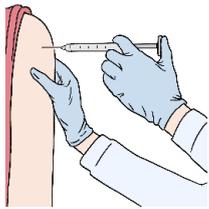


## Umgang mit Risikogruppen



Die Entscheidung für oder gegen die Teilnahme 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 an Urlaubsreisen und Freizeitangeboten



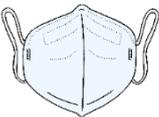
Für unsere Urlaubsreisen und Freizeitangebote gelten Regeln:

Alle können an Urlaubsreisen und Freizeitangeboten auch ohne Impfschutz teilnehmen.

Um alle beteiligten Personen zu schützen, ist es wichtig, dass die Teilnehmer\*innen und Mitarbeiter\*innen gesund sind bzw. keine akute Erkrankung vorliegt. Andernfalls können sie die Reise nicht antreten und am Freizeitangebot nicht teilnehmen.

Aus diesem Grund dürfen **Personen mit Symptomen die Reise nicht antreten und nicht am Freizeitangebot teilnehmen.**

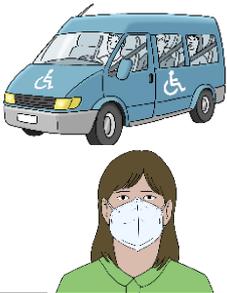
## Grundausrüstung der Reisegruppen



Jede Reisegruppe hat eine Grundausrüstung dabei, um die Hygieneregeln einhalten zu können:

- Hand Desinfektionsmittel
- Flächen Desinfektionsmittel
- Einmalhandschuhe
- Einmalwaschhandschuhe
- Einmalpapierhandtücher
- Handwaschseife
- FFP 2 MNS Notausstattung
- Fieberthermometer
- Neutralseife

## Fahrzeugbeförderung

	<p>Im Rahmen unserer Urlaubsreisen und Freizeitaktivitäten sind wir in PKW's und Kleinbussen unterwegs. Mit verschiedenen <b>Hygiene- Standards</b> wollen wir eine Übertragung und eine Ansteckung von Kund*innen und Mitarbeiter*innen vermeiden.</p> <p>Während der Beförderung <b>können</b> 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"><li>• Müllbeutel</li><li>• Einmalhandschuhe</li><li>• FFP 2 Mund Nasen Schutz</li><li>• Händedesinfektionsmittel, Flächendesinfektionsmittel</li></ul>

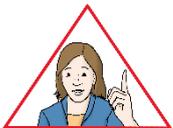
## Händewaschen und Desinfektion

	<p><b>Eine gründliche und regelmäßige Reinigung der Hände und der benutzten Flächen und Gegenstände ist eine wesentliche Voraussetzung für einen guten Hygienestatus. Hände sind durch die vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und zu anderen Menschen häufig und regelmäßig zu reinigen.</b></p> <p>Am besten man benutzt flüssige Waschpräparate. Bei Urlaubsreisen stehen den Assistent*innen und Teilnehmer*innen ausreichend Handwaschseife, Hände- und Flächendesinfektionsmittel und Einmalhandtücher zur Verfügung.</p>
	<p>Wann und wie erfolgt eine gründliche Handreinigung?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• bei Beginn,</li><li>• nach jeder Verschmutzung,</li><li>• nach Toilettenbenutzung,</li><li>• nach pflegerischen Tätigkeiten,</li><li>• vor dem Umgang mit Lebensmitteln,</li><li>• vor der Einnahme von Speisen und Getränken,</li><li>• nach Tierkontakt und</li><li>• nach Kontakt mit erkrankten Personen.</li></ul>

	<p>Was gilt es bei der Benutzung von Händedesinfektionsmitteln zu beachten?</p> <p>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.</p> <p><b>Eine Händedesinfektion ist erforderlich bei:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontakt mit Ausscheidungen,</li> <li>• bei Wundversorgungen und</li> <li>• beim Anlegen von Pflastern und Verbänden.</li> </ul> <p>Wenn bei diesen Tätigkeiten Handschuhe getragen werden, müssen die Hände auch nach dem Ablegen der Handschuhe desinfiziert werden.</p>
	<p>Händewaschen gelingt in 5 Schritten:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Hände unter fließendes Wasser halten.</li> <li>2. Die Hände gründlich einseifen, Handinnenflächen, Handrücken, Fingerspitzen, Fingerzwischenräume und Fingernägel.</li> <li>3. Die Seife an allen Stellen einreiben, Dauer 20 bis 30 Sekunden.</li> <li>4. Abspülen unter fließendem Wasser.</li> <li>5. Sorgfältiges Abtrocknen der Hände mit Einmalhandtücher oder personenbezogenen Handtüchern.</li> </ol>

## Flächenreinigung und Flächendesinfektion

	<p><b>Eine gezielte Flächendesinfektion ist dort erforderlich, wo Kontaktmöglichkeiten bestehen.</b> Neben klassischen Verunreinigungen betrifft das auch Flächen, welche häufig benutzt werden (z.B. Türgriffe).</p> <p>Wir achten grundsätzlich bei den uns zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten auf hygienische Bedingungen. Dies betrifft unter anderem die Möglichkeit zur Belüftung.</p>
--	--



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

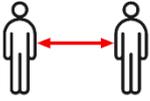


- Wir wirken darauf hin, dass **persönliche Gegenstände**, wie Trinkbecher, Waschutensilien, Handtücher oder Mundschutze, **nicht geteilt oder aus Versehen vertauscht werden**.
- **Zahnputzbecher, -bürsten, Kämmen sind personengebunden.**

## Pflege



- Bevor und nachdem wir pflegerische Tätigkeiten bei unseren Teilnehmer\*innen 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 Urlauber\*innen.



- Wir nutzen Einmalhandschuhe, um unser eigenes Infektionsrisiko zu senken. Einmalwaschhandschuhe stehen ebenfalls zur Verfügung.

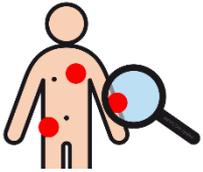


## Verdachtsfall einer Erkrankung



Im Verdachtsfall einer Erkrankung ist als erstes die Rufbereitschaft des Urlaubs- und Freizeitbereiches zu kontaktieren. Die Rufbereitschaft wird weitere Anweisungen geben, wie zu handeln ist.

### **Alle weiteren Maßnahmen sind mit der Rufbereitschaft abzusprechen:**

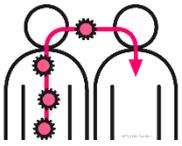


- Die Person ist vom Rest der Gruppe zu isolieren.
- Handelt es sich bei der Person um eine/n Teilnehmer\*in, so übernimmt eine einzige Assistenzperson die Betreuung und Pflege. Diese trägt bei Kontakt eine FFP 2 Maske. Die Assistenzperson hält sich ebenfalls von der Gruppe fern.
- Der Schlafrum der Verdachtsperson, sowie alle Räume und Gegenstände, mit welchem die Verdachtsperson in engem Kontakt war, werden gründlich gelüftet und desinfiziert.
- Es wird Kontakt zu einem Arzt/ einer Ärztin aufgenommen. Den Anweisungen ist Folge zu leisten.
- Treten Symptome am Wochenende auf, ist der ärztliche Bereitschaftsdienst zu kontaktieren (116117). Im Ausland ist die entsprechende Telefonnummer des jeweiligen Landes zu wählen.
- Mit der Rufbereitschaft wird abgeklärt, wer die Angehörigen der/ des Teilnehmer\*in kontaktiert.



Grundsätzlich ist während der Reise eine/ ein hauptamtlicher Mitarbeiter\*in telefonisch zu erreichen.

## 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, die nicht parallel der Benutzung im Sanitärbereich zugeführt werden sollten. **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 einer Urlaubsreise oder einem „Freizeitangebot sollen grundsätzliche Themen und Regelungen besprochen werden.** Beispiele: in der Küche darf nicht geraucht werden, nicht aus Flaschen getrunken werden und die Mülltrennung muss beachtet werden.

**Es 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.



Urlaubsreisen finden in der Regel in 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. **Naheliegender 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.**

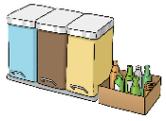


Geflügelfleisch muss getrennt von anderen Lebensmitteln im Kühlschrank aufbewahrt werden. Alle Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen sind nach der Zubereitung von Geflügel gründlich zu reinigen.



**Hände sind unmittelbar nach der Verarbeitung des Fleisches zu waschen.** 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.

**Mit freundlichen Grüßen von Eurem Urlaubs- und Freizeitteam**