**Allgemeiner Muster-Hygieneplan für eine Freizeit**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **WAS** | **WANN** | **WOMIT** | **WIE** | **WER** |
| Hände waschen | * 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 | * 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 | * 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 | * 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 | * 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 | * 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) | * 2-3 mal pro Woche * bei übermäßiger Verschmutzung | Fußbodenreiniger | nass wischen | Die jeweils für den Tag zuständigen Teilnehmenden. Kontrolle durch Freizeitteam. |
| Mobile Planschbecken & Pools | * täglich nach der Benutzung * bei Verschmutzung | Allzweckreiniger, Wasser | Nach Herstellerangaben feucht reinigen. | Freizeitteam |
| Müllentsorgung | * 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. | * 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 | * 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 | * 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 | * vor jeder Tätigkeit |  |  | ALLE |
| Kleine Wunden an Händen und Armen | * sofort/ immer | Mit wasserundurchlässigem Pflaster abdecken |  | ALLE |
| Speisen sind ausreichend zu erhitzen. | * 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 !!!