**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 !!!