Hygienekonzept für die Ferienfreizeit der katholischen Mädchenjugend St. Cyriakus Mendig in der Zeit vom 27.Juli bis zum 09. August 2025 nach Ameland, Niederlande

Ziel Hygieneplan:

Der Hygieneplan zielt darauf ab, ein hohes Hygieneniveau sicherzustellen, um die Gesundheit und das Wohlbefinden aller Beteiligten zu gewährleisten. Er beschreibt detaillierte Maßnahmen und Vorgehensweisen, um Infektionen und Krankheiten vorzubeugen und eine saubere Umgebung zu gewährleisten. Die zentrale Fragestellung lautet: Wie können durch gezielte Hygienemaßnahmen in verschiedenen Bereichen des Alltags Gesundheitsrisiken minimiert und ein sicheres Umfeld geschaffen werden?

Unser Hygieneplan setzt sich aus folgenden Punkten zusammen:

- selbsterstellte Vorschriften (Reinigungsplan, Umgang mit Lebensmitteln)
- Generelle Maßnahmen
    - Maßnahmen vor der Freizeit
    - Maßnahmen bei An- und Abreise (Bustransport auf der Insel)
    - Maßnahmen während der Freizeit
    - Maßnahmen nach der Freizeit
- Kommunikation mit Leitern, Kindern und Eltern
- Dokumentation

Hygienekonzept für die Ferienfreizeit der katholischen Mädchenjugend St. Cyriakus Mendig in der Zeit vom 27.Juli bis zum 09. August 2025 nach Ameland, Niederlande

Reinigungsplan

Folgende Checkliste dient der Übersicht der Reinigungsmaßnahmen:

Reinigungs- /Hygienemaßnahme	Tag 1 (Anreise)	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5	Tag 6	Tag 7	Tag 8	Tag 9	Tag 10	Tag 11	Tag 12	Tag 13	Tag 14 (Abreise)
Reinigung und Desinfektion Waschräume														
Reinigung der Böden in den Waschräumen														
Reinigung und Desinfektion Zimmer-Waschbecken														

Hygienekonzept für die Ferienfreizeit der katholischen Mädchenjugend St. Cyriakus Mendig in der Zeit vom 27.Juli bis zum 09. August 2025 nach Ameland, Niederlande

Reinigungs- / Hygienemaßnahme	Tag 1 (Anreise)			Tag 2			Tag 3			Tag 4			Tag 5			Tag 6			Tag 7			Tag 8			Tag 9			Tag 10			Tag 11			Tag 12			Tag 13			Tag 14 (Abreise)		
	Morgens	Mittags	Abends	Morgens	Mittags	Abends	Morgens	Mittags	Abends	Morgens	Mittags	Abends	Morgens	Mittags	Abends	Morgens	Mittags	Abends	Morgens	Mittags	Abends	Morgens	Mittags	Abends	Morgens	Mittags	Abends	Morgens	Mittags	Abends	Morgens	Mittags	Abends	Morgens	Mittags	Abends	Morgens	Mittags	Abends	Morgens	Mittags	Abends
Reinigung und Desinfektion Küche																																									
Reinigung und Desinfektion Essenstische																																									
Reinigung und Desinfektion Besteck																																									
Hände-waschen vor Mahlzeiten																																									
Desinfektion Türklinken																																									

Hygienekonzept für die Ferienfreizeit der katholischen Mädchenjugend St. Cyriakus Mendig in der Zeit vom 27.Juli bis zum 09. August 2025 nach Ameland, Niederlande

Reinigung und Desinfektion

Händehygiene:

Händewaschen soll vor dem Essen, nach dem Toilettengang, nach dem Kontakt mit Abfall, nach dem Husten oder Niesen und nach dem Berühren von Tieren oder schmutzigen Gegenständen erfolgen. Ausreichend Reinigungsmittel und Handdesinfektionsmittel werden an zentralen Orten und an allen Nassräumen bereitgestellt.

Körperreinigung und Dusche:

Es wird darauf geachtet, dass alle Personen regelmäßig / täglich duschen.

Frequenz von Reinigungsmaßnahmen:

Böden, Sanitäranlagen und häufig berührte Oberflächen wie Türklinken und Lichtschalter werden täglich gemäß Reinigungsplan gereinigt. Oberflächen, die häufig berührt werden, werden regelmäßig desinfiziert.

Umgang mit Putzmitteln:

Es stehen ausreichend Putzmittel (Allesreiniger, Glasreiniger, WC-Ente, Desinfektionsmittel, Handseife) zur Verfügung. Für die Putzteams stehen ausreichend Einweghandschuhe zur Verfügung. Die Handtuchkunde ist stets zu beachten. Benutzte Putztücher und Handtücher werden mittels Waschmaschine im Hygieneprogramm täglich gereinigt. Die verwendeten Tücher werden nach dem Putzdienst zentral vor der Waschmaschine in einer Spülschüssel gesammelt. Verwendete Eimer werden nach dem Entleeren in einen Straßengulli mit klarem Wasser gereinigt.

Hygienekonzept für die Ferienfreizeit der katholischen Mädchenjugend St. Cyriakus Mendig in der Zeit vom 27.Juli bis zum 09. August 2025 nach Ameland, Niederlande

Umgang mit Lebensmitteln

Belehrung des Küchenpersonals:

Das Küchenpersonal wird regelmäßig zu Hygienerichtlinien und Lebensmittelsicherheit geschult. Der Küchenbereich wird täglich gereinigt und desinfiziert. Die Industriespülmaschine arbeitet mit Temperaturen mind. über 85°C.

Aufbewahrung von Lebensmitteln:

Die korrekte Aufbewahrung von Lebensmitteln ist essenziell, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und das Risiko von Lebensmittelvergiftungen zu minimieren. Im Folgenden werden die wichtigsten Maßnahmen zur Aufbewahrung von Lebensmitteln beschrieben:

Kühl- und Gefrierschrank:

1. Temperaturkontrolle:
   - Kühlschrank: Die Temperatur liegt konstant bei 4 °C oder darunter
   - Gefrierschrank: Die Temperatur liegt bei -18 °C oder darunter

2. Lagerung nach Art der Lebensmittel:
   - Rohes Fleisch, Geflügel und Fisch: Im unteren Fach des Kühlschranks aufbewahren, um zu verhindern, dass Fleischsäfte auf andere Lebensmittel tropfen.
   - Milchprodukte und empfindliche Produkte: In den mittleren Fächern aufbewahren, wo die Temperatur am stabilsten ist.
   - Reste und zubereitete Speisen: In luftdichten Behältern in den oberen Fächern aufbewahren.

3. Regelmäßige Kontrolle:
   - Verfallsdaten: Regelmäßig die Verfallsdaten überprüfen und abgelaufene Lebensmittel entsorgen.
   - Sauberkeit: Kühlschrank und Gefrierschrank regelmäßig reinigen, um Schimmel und Bakterienwachstum zu vermeiden.

Trockenlagerung:

1. Temperatur und Feuchtigkeit:
   - Trockene, kühle und dunkle Orte: Lebensmittel wie Mehl, Zucker, Konserven, Reis und Nudeln in Speisekammern oder Schränken aufbewahren, die vor direktem Sonnenlicht geschützt sind.

2. Luftdichte Behälter:
   - Vorratsbehälter: Vorräte in luftdichten Behältern aufbewahren, um das Eindringen von Schädlingen und Feuchtigkeit zu verhindern.

Hygienekonzept für die Ferienfreizeit der katholischen Mädchenjugend St. Cyriakus Mendig in der Zeit vom 27.Juli bis zum 09. August 2025 nach Ameland, Niederlande

Frische Lebensmittel:

1. Obst und Gemüse:
   - Kühl und trocken lagern: Einige Obst- und Gemüsesorten wie Äpfel, Karotten und Kartoffeln an einem kühlen, trockenen Ort lagern.
   - Kühlschrank: Empfindliche Sorten wie Beeren, Blattsalate und Kräuter im Kühlschrank aufbewahren.

2. Regelmäßige Kontrolle:
   - Frische überprüfen: Regelmäßig den Zustand der frischen Lebensmittel überprüfen und verdorbene Produkte sofort entsorgen.

Tiefkühlung:

1. Einfrieren:
   - Frische Lebensmittel: Obst, Gemüse, Fleisch und gekochte Speisen einfrieren, um ihre Haltbarkeit zu verlängern.
   - Verpackung: Lebensmittel vor dem Einfrieren in luftdichte Verpackungen oder Gefrierbeutel verpacken, um Gefrierbrand zu vermeiden.

2. Kennzeichnung:
   - Beschriftung: Gefrorene Lebensmittel mit Datum und Inhalt beschriften, um den Überblick zu behalten und ältere Vorräte zuerst zu verbrauchen (First-In-First-Out-Prinzip).

Spülen:

Besteck und Geschirr werden zentral in der Küche in einer Industriespülmaschine bei hohen Temperaturen (mind. 85°C) gereinigt. Eine Tischdienstgruppe trocknet das Besteck und Geschirr mit sauberen, gewaschenen Handtüchern ab. (Gruppe, die bereits Tisch gedeckt hat)

Geschirr, das nicht maschinell gespült wird, wird an den Tischen mit heißem Wasser mit Spülmittel gespült und anschließend getrocknet.

Hygienekonzept für die Ferienfreizeit der katholischen Mädchenjugend St. Cyriakus Mendig in der Zeit vom 27.Juli bis zum 09. August 2025 nach Ameland, Niederlande

Sonstige hygienische Anforderungen

Abfallbeseitigung:
Die Mülltrennung erfolgt in getrennten Behältern für Bioabfall, Plastik und Restmüll. Zur Minimierung von Gerüchen und zur hygienischen Entsorgung werden Plastiktüten im Biomüll verwendet.

Trinkwasser:
Die Trinkwasseranlagen werden regelmäßig überprüft und gereinigt. Sauberes Trinkwasser wird in hygienischen Behältern bereitgestellt.

Umgang mit Arzneimitteln

Dokumentation:
Jede Medikamentengabe wird schriftlich dokumentiert, inklusive Dosierung und Zeitpunkt. Hierfür liegt ein Medikamenten Logbuch bereit, dass nur den Gruppenleiter*innen zugänglich ist. Im Vorfeld der Freizeit erfolgt eine Schulung für die Dokumentation.

Verwendung eigener Arznei:
Kinder dürfen nur ihre eigenen, von den Eltern mitgebrachten Arzneimittel verwenden. Diese werden sicher und für die Kinder unzugänglich aufbewahrt. Wenn Medikamente über die persönliche Reiseapotheke hinaus verabreicht werden müssen, findet das nur in Absprache mit den Eltern statt.

Hygienekonzept für die Ferienfreizeit der katholischen Mädchenjugend St. Cyriakus Mendig in der Zeit vom 27.Juli bis zum 09. August 2025 nach Ameland, Niederlande

Kommunikation mit Eltern

Benachrichtigung der Eltern:
Die jeweiligen Gruppenleiterinnen entscheiden, ob der Gesundheitszustand eines Kindes die Verlegung in ein Krankenzimmer nötig macht. Sollten anfängliche Symptome über 24 Stunden anhalten oder sich verschlimmern, werden die Eltern informiert und das weitere Vorgehen mit ihnen besprochen. Bei gesundheitlichen Veränderungen, die einen Arztbesuch erforderlich machen, werden die Eltern sofort informiert. Telefonische Kommunikation von Ameland nach Hause erfolgt **ausschließlich** über Susanne Schumacher.

Kommunikation von Zuhause nach Ameland:
Krankheiten, die nach Start der Reise ausbrechen (längere Inkubationszeiten) wie Magen-Darm-Erkrankungen sollen von den Eltern an Susanne Schumacher gemeldet werden. Besondere Ereignisse in der Heimat während der Ferienfreizeit (Trauerfälle, Haustiere und andere Besonderheiten) werden zuerst an **Susanne Schumacher** kommuniziert. Im Anschluss daran erfolgt die Absprache mit den Eltern + Gruppenleitern.

Hygienekonzept für die Ferienfreizeit der katholischen Mädchenjugend St. Cyriakus Mendig in der Zeit vom 27.Juli bis zum 09. August 2025 nach Ameland, Niederlande

Umgang mit Krankheiten und Lebensmittelunverträglichkeiten

Individualisierte Maßnahmen:
Das Krankenzimmer wird nicht als Belohnungszimmer genutzt (TV-Zeiten werden eingeschränkt).

Alle mitreisenden Kinder und das Betreuerteam werden für Lebensmittelunverträglichkeiten sensibilisiert und die speziellen Lebensmittel werden markiert (z.B. Zöliakie).

Infos am Elternabend:
Eltern werden gebeten, Lebensmittelunverträglichkeiten der Kinder nach den Elterngesprächen direkt mit der Küche zu besprechen.

Toilettenzuteilung:
Kinder und Betreuer, die z.B. an Magen-Darm-Erkrankungen leiden, sollten ausschließlich spezielle, für sie vorgesehene Toiletten benutzen. Diese Toiletten werden klar gekennzeichnet und sind für andere Personen nicht zugänglich.

Betreuerkontakt:
Es wird sichergestellt, dass nur ein ausgewählter Betreuer den Kontakt zu den erkrankten Kindern hat. Dieser Betreuer wird mit den entsprechenden Schutzausrüstungen wie Handschuhen und Mundschutz ausgestattet.

Regelmäßige Desinfektion:
Die Bereiche, in denen sich die erkrankten Kinder aufhalten, einschließlich der speziellen Toiletten, werden regelmäßig und gründlich desinfiziert. Dies umfasst das Reinigen von Oberflächen, Türklinken, Lichtschaltern und Sanitäranlagen mit geeigneten Desinfektionsmitteln. Zusätzlich wird das Spielzeug und andere Gegenstände, die die Kinder berühren, desinfiziert, um eine erneute Ansteckung zu verhindern.

Hygienekonzept für die Ferienfreizeit der katholischen Mädchenjugend St. Cyriakus Mendig in der Zeit vom 27.Juli bis zum 09. August 2025 nach Ameland, Niederlande

Sensibilisierung beim Auftreten ausgewählter Infektionskrankheiten:
Bei Magen-Darm-Erkrankungen (Durchfall und Erbrechen) werden betroffene Kinder isoliert und strenge Händehygiene sowie Desinfektion von Oberflächen durchgeführt.

Scharlach erfordert einen sofortigen Arztbesuch und eine Antibiotikatherapie; alle Eltern werden über den Ausbruch informiert.

Bei Kopflausbefall erfolgt eine sofortige Behandlung mit speziellen Shampoos und regelmäßige Kopfkontrollen bei allen Kindern.

Krätze erfordert ärztliche Behandlung und strikte Hygienemaßnahmen sowie die Reinigung aller Kleidungsstücke und Bettwäsche.

Zeckenstiche werden fachgerecht entfernt, und die Einstichstelle wird beobachtet und ärztlich kontrolliert.

Hand-Mund-Fuß-Krankheiten führen zur Isolation der betroffenen Kinder und zur regelmäßigen Desinfektion von Spielzeug und Oberflächen.

Erste-Hilfe

Ein vollständig ausgestatteter Erste-Hilfe-Kasten ist an zentraler Stelle verfügbar.

Hygienekonzept für die Ferienfreizeit der katholischen Mädchenjugend St. Cyriakus Mendig in der Zeit vom 27.Juli bis zum 09. August 2025 nach Ameland, Niederlande

Die erfolgreiche Umsetzung dieses Hygienekonzepts erfordert die Mitwirkung und das Engagement aller Beteiligten. Durch die Einhaltung der beschriebenen Maßnahmen tragen wir gemeinsam dazu bei, ein gesundes und sicheres Umfeld zu schaffen. So können wir sicherstellen, dass alle Beteiligten, ob Kinder oder Betreuer, bestmöglich geschützt sind und sich wohlfühlen können.

gez.
Betreuerteam der katholischen Mädchenjugend St. Cyriakus Mendig

März 2025