



# Hygienekonzept

für das Landeslager "abgespaced" des VCP Rheinland-Pfalz/Saar  
vom 8.-12. Mai 2024



## Inhalt

1	Einleitung .....	3
2	Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit.....	3
2.1	Risikobewertung des VCP-Landeslagers .....	3
2.2	Hygienemanagement und Verantwortlichkeit .....	3
2.3	Teilnahmebedingungen .....	4
3	Hygierelevante Bereiche & Basishygiene.....	4
3.1	Trinkwasserversorgung .....	4
3.2	Lebensmittellagerung- und -verarbeitung .....	5
3.3	Persönliche Hygiene & Sanitäreinrichtungen.....	6
3.3.1	Händehygiene .....	6
3.3.2	Waschplätze .....	7
3.4	Abfallentsorgung.....	8
3.5	Medizinische Versorgung.....	8
4	Anlage 1 .....	9



# 1 Einleitung

In regelmäßigen Abständen veranstaltet der Landesverband Rheinland-Pfalz/Saar des Verbandes Christlicher Pfadfinder\*innen (VCP RPS) ein Zeltlager, an dem ca. 500 Kinder, Jugendliche und Erwachsene teilnehmen. Das nächste Landeslager findet vom 8. bis 12. Mai 2024 in Rhens am Rhein statt.

Nachfolgend wird die Konzeption hygienerelevanter Aspekte im Sinne einer Leitlinie mit der Zielsetzung übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern, dargestellt.

## 2 Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

### 2.1 Risikobewertung des VCP-Landeslagers

Das Infektionsrisiko wird allgemein von der Anwesenheit primär wie fakultativ pathogener Keime, den Übertragungswegen dieser Erreger und der Abwehr- und Immunsituation (u. a. Impfstatus) der Kinder und Mitarbeitenden bestimmt.

Neben den klassischen Kinderkrankheiten (Masern, Mumps, Röteln, Keuchhusten, Windpocken, Scharlach usw.) sind in Zelt-/Ferienlagern vor allem fäkal-oral übertragbare Erkrankungen, wie Durchfallerkrankungen oder Hepatitis A, von Bedeutung. Hier sind neben Reinigungsmaßnahmen u.U. auch gezielte, anlassbezogene Desinfektionsmaßnahmen einzusetzen.

Letztlich können erkrankte Teilnehmende oder Mitarbeitende durch den Veranstalter vom Landeslager ausgeschlossen werden. Für den Ausschluss von Personen, die an bestimmten Infektionskrankheiten leiden oder engen Kontakt zu Infizierten hatten, bilden das Infektionsschutzgesetz (§ 34) sowie die Wiedenzulassungsregelungen des Robert-Koch-Instituts (RKI) die Grundlage.

Bei Beachtung der nachfolgend dargestellten Hygieneregeln stellt der Besuch eines Zelt-/Ferienlagers per se kein erhöhtes Risiko dar, an einer Infektionskrankheit zu erkranken.

### 2.2 Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

Der VCP RPS, vertreten durch die Landeslagerleitung trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Erfordernisse und nimmt seine Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr. Zur fachlichen Beratung wurde Herr Michael Römer zum Hygienebeauftragten berufen.

Zu den Aufgaben des Hygienemanagements gehören unter anderem:

- Erstellung der Hygieneleitlinien
- Überwachung der Einhaltung der in den Hygieneleitlinien festgelegten Maßnahmen.
- Aufrechterhaltung des bedarfsweisen Kontaktes zu örtlichen Gesundheitsbehörden und zu den Eltern.



Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen erfolgt u. a. durch regelmäßige Begehungen des Lagerplatzes und seiner Einrichtungen sowie bei aktuellem Bedarf.

Die Hygieneleitlinien müssen für alle Teilnehmenden und Betreuenden jederzeit zugänglich und einsehbar sein.

## 2.3 Teilnahmebedingungen

Der Veranstalter des Landeslagers / der Ferienfreizeit ist nach § 34 Abs. 5 des Infektionsschutzgesetzes verpflichtet, die Teilnehmenden oder ihre Sorgeberechtigten sowie auch die zur Kinderbetreuung eingesetzten Personen und Mitarbeitenden darüber zu belehren, in welchen Fällen eine Teilnahme am Ferienlager nicht zulässig ist.

Die Veranstalter und die Betreuenden sollen sicherstellen, dass zu Beginn des Zelt-/ Ferienlagers Hinderungstatbestände nach § 34 nicht vorliegen.

Betreuende und Teilnehmende müssen auf ihre Informationspflicht bei Auftreten bestimmter Erkrankungen nach § 34 IfSG hingewiesen werden.

Alle Teilnehmenden und Mitarbeitenden sollen die elektronische Gesundheitskarte ihrer Krankenversicherung (im Original) und einen Impfausweis (Kopie) mitführen.

## 3 Hygienerelevante Bereiche & Basishygiene

Der VCP RPS ist zuständig für die Bereitstellung der erforderlichen Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung insbesondere der Hände, häufig benutzter Flächen und Gegenstände ist eine wesentliche Voraussetzung für einen guten Hygienestatus. Eine routinemäßige Desinfektion ist in Ferienlagern i. d. R. nicht notwendig.

Die *gezielte* Desinfektion ist dort erforderlich, wo Krankheitserreger auftreten und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen (z.B. Verunreinigungen mit Erbrochenem, Blut, Stuhl, Urin).

Eine effektive Desinfektion wird nur erreicht, wenn für die beabsichtigte Desinfektionsmaßnahme das geeignete Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration und Einwirkzeit verwendet wird. Die Desinfektionsmittel sind nach dem Anwendungsgebiet aus der aktuellen Desinfektionsmittelliste des Verbundes für Angewandte Hygiene (VAH), mit der entsprechenden Konzentration und Einwirkzeit auszuwählen.

### 3.1 Trinkwasserversorgung

Der Lagerplatz selbst verfügt über eine umfassende Leitungsanbindung an das öffentliche Trinkwassernetz.

Zur Verteilung des Trinkwassers an die Kochgruppen werden an den Zapfstellen Kanister mit Trinkwasser befüllt und in die Teillager verbracht. Diese müssen sauber, transparent und lebensmittelecht sein und sollen ohne direkte Sonneneinstrahlung



gelagert sowie spätestens alle 8 Stunden zunächst gründlich ausgespült und danach neu befüllt werden.

Der Untergrund an den Entnahmestellen ist ggf. gesondert zu befestigen (Holzhackschnitzel), um Wasserpfützen oder Schlamm Bildung in der unmittelbaren Umgebung zu verhindern.

Das während des Landeslagers verwendete Wasser für die Zubereitung von Speisen und Getränken muss Lebensmittelqualität haben.

Eine eigenverantwortlich erstellte Weiterverteilung von Trinkwasser erfolgt ausschließlich zu den zentralen Einrichtungen „Pinte & Cafe“ i.S. eines direkten Abganges eines vom Platzbetreiber fest installierte Leitungssystems.

Die hygienischen Anforderungen an das Trinkwasser werden durch die "Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung – TrinkwV)" und die §§ 37 - 39 Infektionsschutzgesetz geregelt.

Das während des VCP RPS Landeslagers verwendete Warm- und Kaltwasser für den menschlichen Gebrauch (z. B. Trinken, Kochen, Körperreinigung) muss generell der Trinkwasserverordnung entsprechen.

Sämtliche Leitungen entsprechen in Beschaffenheit und Verarbeitung den hierfür erforderlichen Anforderungen gem. DIN 1988 - Technische Regeln für Trinkwasserinstallationen" sowie der DVGW - Arbeitsblatt W 551. Warmwasseranlagen müssen so installiert und betrieben werden, dass eine gesundheitsgefährdende Vermehrung von Legionellen vermieden wird (VDI 6023, DVGW W 551).

### 3.2 Lebensmittellagerung- und -verarbeitung

Die Versorgung der Teilnehmenden und Mitarbeitenden (Kochgruppen, Oase sowie zentrale Mitarbeiterverpflegung) mit Lebensmitteln erfolgt durch den zentralen Bereich „Verpflegung“ (ausschließlich im Sinne des Zentraleinkaufs, eines Zentrallagers und der Konfektionierung).

Die Verantwortlichkeit für die normenkonforme Umsetzung der Maßnahmen zur Lagerung und Verteilung von Lebensmitteln liegt bei der Leitung des Bereiches Verpflegung.

Hierfür wird ein Versorgungsdepot eingerichtet. Eine Vorhaltung/Lagerung von kühlpflichtigen Lebensmitteln ist konzeptionell nicht vorgesehen. Sofern eine solche dennoch erfolgt, werden diese in den durch den Platzbetreiber zur Verfügung gestellten Kühlschränken gelagert. Temperatur-unkritische Lebensmittel werden in Kartonagen und auf Paletten gelagert.

Lebensmittel werden täglich von den Kochgruppen und Oase im Versorgungsdepot abgeholt. (Semi-)kritisch/kühlpflichtige Lebensmittel werden ausschließlich zur sofortigen Zubereitung unmittelbar nach Anlieferung abgegeben und direkt verarbeitet.

Es erfolgt keine Verwendung/Ausgabe von Rohmilch, stattdessen wird ausschließlich auf pasteurisierte (H-)Milch zurückgegriffen.

Die Zubereitung von Speisen erfolgt in Eigenverantwortung der Kochgruppen.



**Jede Kochgruppe muss dafür Sorge tragen, dass unmittelbar vor Beginn, während und nach der Lebensmittelverarbeitung heißes Wasser (ca. 60°C) in ausreichenden Mengen (mind. ein großer Hordentopf) für Reinigungs- und Spültätigkeiten zur Verfügung steht.**

Verderbliche Lebensmittel werden jeweils erst unmittelbar vor deren Zubereitung an die Kochgruppen ausgegeben und müssen zur jeweiligen Mahlzeit restlos aufgebraucht oder weggeworfen werden.

Nicht verbrauchte temperatur-unkritische Lebensmittel (wie Mehl, Zucker u. ä.) werden von den Kochgruppen in geschlossenen, auswaschbaren Behältnissen aufbewahrt.

Arbeitsflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden, müssen ausreichend groß und wasserdicht abwaschbar sein (z.B. Wachstuchschlecke).

Koch- und Essgeschirr wird unmittelbar nach jeder Mahlzeit mit **heißem** Wasser und Spülmittel gereinigt und danach mit kaltem Wasser abgespült. Handtücher und Spüllappen müssen täglich gewechselt werden.

Schneidbretter oder Kochlöffel sollten wegen der Besiedelung und Vermehrung von Keimen nicht aus Holz, sondern ausschließlich aus Kunststoff genutzt werden.

Die Verarbeitung von Lebensmitteln darf nur durch Personen erfolgen, die nicht an potenziell ansteckenden Krankheiten oder offenen Wunden oder Erkrankungen der Haut an Händen und Unterarmen leiden. Ferner sind die Maßnahmen der persönlichen Hygiene besonders einzuhalten, auf die im folgenden Abschnitt detailliert eingegangen wird.

Vor jeder Verarbeitung von Lebensmitteln sind die Hände mit warmem Wasser und Seife ausgiebig zu waschen. Wird die Tätigkeit unterbrochen, so sind die Hände vor erneuter Aufnahme erneut zu waschen.

## 3.3 Persönliche Hygiene & Sanitäreinrichtungen

### 3.3.1 Händehygiene

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen

Menschen die Hauptüberträger von Infektionserregern. Das Waschen der Hände mit warmem Wasser und Seife gehört zu den wichtigsten Maßnahmen der Infektionsverhütung und der Bekämpfung von Infektionen. Händewaschen reduziert die Keimzahl auf den Händen.

Die gründliche Händereinigung muss erfolgen:

- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln sowie vor der Einnahme von Speisen
- nach Verschmutzung
- nach Toilettenbenutzung

Die hygienische Händedesinfektion dient der Abtötung von Infektionserregern.



Sie ist (zwingend nur) dort erforderlich, wo Kontaktmöglichkeiten zu Krankheitserregern bestehen (z. B. Verunreinigungen mit Erbrochenem, Blut, Stuhl, Urin).

Die Händedesinfektion ist grundsätzlich erforderlich für Kinder/Jugendliche und Betreuungspersonal:

- nach Kontakt mit Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen, auch wenn Handschuhe getragen werden
- nach dem Ablegen von Schutzhandschuhen
- nach Kontakt mit sonstigem potenziell infektiösem Material
- nach intensivem (körperlichen) Kontakt mit Erkrankten
- vor und nach Wundversorgungen o. ä.

Sichtbare grobe Verschmutzungen (z. B. durch Ausscheidungen) sind vor der Desinfektion mit einem desinfektionsmittelgetränktem Einmaltuch zu entfernen. 3 - 5 ml des Präparates in die trockenen Hände einreiben, dabei Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelfalze besonders berücksichtigen. Während der vom Hersteller geforderten Einwirkzeit (30 Sekunden) müssen die Hände vom Desinfektionsmittel feucht gehalten werden.

Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen und Blut sind Einmalhandschuhe zu tragen. Nach jedem Toilettenbesuch, vor der Zubereitung von Lebensmitteln, zwischen der Zubereitung von Lebensmitteln verschiedener Herkunft (Gemüse, Fleisch, Milchprodukte, Eier) müssen die Hände sorgfältig gewaschen werden.

### 3.3.2 Waschplätze

Zentrale Waschplätze stehen in den Einrichtungen des Platzbetreibers zur Verfügung.

#### 3.3.3 Toilettenanlagen

Auf dem Lagergelände stehen feste Toilettenanlagen (WC) zur Verfügung.

Die hygienische Unterhaltsreinigung, regelhaft **zweimal** täglich, wird in Eigenregie durchgeführt. Sofern darüber hinaus (zwischenzeitliche) weitere Reinigungsmaßnahmen erforderlich sind, werden diese kurzfristig durchgeführt.

Es erfolgt eine tägliche thermochemischen Aufbereitung von Reinigungstextilien (in vor Ort vorhandener Waschmaschine bei mindestens 60°C unter Einsatz eines Vollwaschmittels). Sofern dies nicht möglich ist, erfolgt der Einsatz von mit Einmalprodukten.

Die ordnungsgemäße Umsetzung sowie die Einhaltung von Hygienestandards im Sanitärbereich wird durch die Bereichsleitung Technik gemeinsam mit dem Hygienebeauftragten überwacht.

Für den Fall des gehäuften Auftretens akuter Magen-Darm-Infekte werden einige WCs gesperrt und zur ausschließlichen Nutzung dieser Patienten ausgewiesen.

Für diese WCs stehen dann (anlassbezogen) spezielle Einmalvliestücher, getränkt mit viruzider (VAH-gelisteter) Desinfektionslösung zur Verfügung.



### 3.4 Abfallentsorgung

Auf dem gesamten Gelände, in den Teillagern und Kochgruppen sind Abfallbehältnisse verfügbar.

Eine Mülltrennung erfolgt gem. kommunaler Vorgabe unter Nutzung der vom Platzbetreiber zur Verfügung gestellten Sammel-/Entsorgungscontainer.

Täglich werden sämtliche Abfallbehältnisse auf dem Gelände der zentralen Entsorgungsstation zugeführt, wo sie in die hierfür vorgesehenen Container entleert werden. Nicht mit Abfallbeuteln ausgestattete Behältnisse sind vor erneuter Nutzung auszuspülen.

Der Bereich um die Entsorgungsstation wird ebenso täglich gereinigt, das Herumliegen von Abfallresten außerhalb der Container ist zu vermeiden.

### 3.5 Medizinische Versorgung

Zur medizinischen Versorgung der Lagerteilnehmer wird eine Lager-Ambulanz in einem Gerüstzelt oder einem festen Gebäude eingerichtet.

Im Ambulanzbetrieb kommen sterile Medizinprodukte (z.B. chirurgisches Instrumentarium etc.) ausschließlich in Form von Einmalartikeln zur Anwendung. Eine (Re-) Sterilisation erfolgt nicht.

Medizinprodukte, die zur nicht sterilen Anwendung bestimmt sind (z.B. Inhalationsmasken, nicht invasive diagnostische Medizingeräte etc.) werden normenkonform aufbereitet.





## 4 Anlage 1

### Verfahrensanweisung zur hygienischen Unterhaltsreinigung der Toilettenanlage

#### Reinigungsfrequenz

Die Reinigung der Sanitäranlagen erfolgt zweimal täglich: morgens/vormittags und nachmittags/abends. Falls erforderlich darüber hinaus anlassbezogen.

#### Koordination & Aufsicht

Die Koordination der Reinigung (Dienstplan und Überwachung) erfolgt durch eine von der Lagerleitung beauftragte Person.

#### Reinigungsmaterial

Das klassische „Reinigungsmaterial“ (Besen, Abzieher mit Gummilippe, Eimer, Abfallbeutel) wird durch die Lagerleitung beschafft/bereitgestellt.

Hygienerelvantes Einmalmaterial wird durch den Bereich Gesundheit beschafft/bereitgestellt. Hierbei handelt es sich insbesondere um:

- Einmal-Schutzhandschuhe
- Händedesinfektionsmittel
- Spendereimer mit Einmal-Vliestüchern

#### Verfahrensweise bei der Reinigung

1. Anlegen der Einmal-Schutzhandschuhe
2. Auskehren der Anlage
3. Bei Bedarf Ausspülen mit Wasser, inkl. Sitzbereich
4. Vollflächiges Abreiben aller Kontaktflächen. Hierbei für Toilettensitz und Tür separate Vliestücher verwenden
5. Ausgekehrten Unrat mit benutzten Vliestüchern vom Boden aufnehmen, beides in Abfallbeutel entsorgen

#### **Sondersituation bei gehäuftem Auftreten von Diarroeh/Gastro-intestinalen Infekten**

Grundsätzlich müssen alle von krankhaftem Durchfall (mehr als dreimaliges Absetzen von flüssigem Stuhlgang in acht Stunden) Betroffenen ausschließlich das hierfür separierte WC (in der Ambulanz) nutzen.

Dieses wird durch die diensthabenden Mitarbeitenden des Bereichs Gesundheit nach jeder Nutzung durch einen Patienten desinfiziert.

Falls es zu einem gehäuften Auftreten von Durchfall / Magen-Darm-Erkrankungen kommt werden mehrere WCs zur ausschließlichen Nutzung für Durchfallerkrankte durch Beschilderung außen an der Tür ausgewiesen.

Die Reinigungsteams werden ab diesem Moment von einem Mitarbeiter des Bereiches Gesundheit unterstützt und begleitet/angeleitet.

Das eingesetzte Präparat zur Tränkung der Tücher wird in einem solchen Fall auf ein viruzides Desinfektionsmittel in entsprechender Konzentration umgestellt.

Die Reinigungsfrequenz wird auf mindestens viermal innerhalb von 24 Stunden erhöht.