



Hygienekonzept

1. Einleitung

Seit Inkrafttreten des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) am 1. Januar 2001 müssen auch Gemeinschaftseinrichtungen, wie z.B. unser Bauernhof, der als Ort für tiergestützte Interventionen, Schulungen, Seminare und die Fachkraft-Weiterbildungen nach außen hin offensteht, Hygienepläne erstellen (§ 36 Abs. 1 IfSG).

Ziel des vorliegenden Hygieneplans ist es, für Dozenten*innen und Teilnehmer*innen von Seminaren, Schulungen und der Fachkraftweiterbildung, sowie Schüler*innen und deren Lehrkräfte verschiedener Einrichtungen durch das Coronavirus bedingte Risiken zu minimieren.

So soll bei der Wiederaufnahme der tiergestützten Arbeit, bzw. der Weiterführung der Seminare,

Schulungen und Weiterbildungen Sicherheit für die Kinder und Jugendliche, für die Teilnehmer*innen von Weiterbildungen und Seminaren, aber auch für das eigene Personal gewährleistet sein.

Ebenso wird sichergestellt, dass die Vorgaben der aktuellen Corona-Verordnung des Landes Baden-Württemberg berücksichtigt und umgesetzt werden.

2. Rechtsgrundlagen

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) hat am 01.01.2001 das Bundesseuchengesetz abgelöst. Zweck

des Infektionsschutzgesetzes ist es, übertragbare Krankheiten beim Menschen vorzubeugen,

Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern. Das IfSG hat zum

Leitsatz „Prävention durch Information und Aufklärung“.

Der 6. Abschnitt des Infektionsschutzgesetzes IfSG enthält auch besondere Vorschriften für Schulen und Gemeinschaftseinrichtungen, in denen Betreute und Betreuer täglich in engem Kontakt miteinander stehen, wie z.B. bei der Arbeit mit behinderten Menschen und Kindern oder

bei praxisorientierten Weiterbildungen und Schulungen. Enge Kontakte begünstigen die Übertragung von Krankheitserregern. Darauf muss in einer Gemeinschaftseinrichtung mit anderen Vorsichtsmaßnahmen reagiert werden als in der Familie, weil die Verantwortung für die

Gruppe, besonders bei der Arbeit mit Risikogruppen (behinderte Menschen, ältere Menschen)

zusätzlich Beachtung verdient. Es gilt dabei immer, tragfähige Lösungen zwischen allen Beteiligten zu finden.

Gemäß § 36 IfSG sind Gemeinschaftseinrichtungen verpflichtet, ihre innerbetrieblichen Verfahrensweisen zur Infektionshygiene in Hygieneplänen festzulegen. Die Inhalte im Einzelnen, sowie die Gliederung der Hygienepläne sind vom Gesetzgeber nicht vorgegeben. Musterhygienepläne und Rahmenhygienepläne geben den Einrichtungen aber eine Orientierung

und erleichtern die Erstellung des einrichtungsspezifischen Hygieneplans.

Gemeinschaftseinrichtungen unterliegen der infektionshygienischen Überwachung durch das Gesundheitsamt. Die Gesundheitsämter können dabei beratend oder anordnend eingreifen; Umfang und Zeitabstände der Überwachung stehen in ihrem Ermessen.



3. Allgemeine Hinweise gegen die Ausbreitung des Coronavirus

Corona-Viren werden durch Tröpfcheninfektion übertragen. Als behüllte Viren, deren Erbgut von einer Fettschicht (Lipidschicht) umhüllt ist, reagieren Coronaviren empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Alkohole oder Tenside, die als Fettlöser in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind.

Beim Niesen verteilt sich das Aerosol mit den Coronaviren im Raum und sinkt dann zu Boden. In

unmittelbarer Nähe kann das Virus eingeatmet werden, haftet bei Kontakt an den Händen, Oberflächen und Kleidung.

Um auf dem Bauernhof Infektionen zu vermeiden, verpflichten sich Lehrkräfte, Schüler*innen und Teilnehmer*innen von Weiterbildungen und Seminaren den erstellten Hygieneplan einzuhalten. Die Mitarbeiter des Hofes tragen in besonderer Weise Verantwortung, dass die erhöhten Sicherheits- und Hygienemaßnahmen umgesetzt werden.

Hygieneplan auf dem Bauernhof

Der Hygieneplan auf dem Bauernhof beschäftigt sich mit der Gesundheit und dem Schutz vor Infektionskrankheiten bei Lehrkräften, Schüler*innen und Teilnehmer*innen.

Jeder ist

dazu angehalten, zur Hygiene beizutragen. Dem persönlichen Hygieneverhalten kommt dabei

eine entscheidende Bedeutung zu, sowie der Mitwirkung und Zusammenarbeit der Träger und

Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen.

Zur Erstellung des Hygieneplans wurden:

- mögliche Infektionsrisiken und Maßnahmen zur Risikominimierung ermittelt
- die Überwachung der Einhaltung der festgelegten Maßnahmen und die Durchführung und Dokumentation in Tabellen festgehalten



Bereich	Maßnahmen
<p>1. Informierung von außerbetrieblichen Personen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Lehrkräfte und Schüler*innen der Einrichtungen und die Teilnehmer*innen von Seminaren, Schulungen und der Fachkraft-Weiterbildung werden regelmäßig auf ein hygienebewusstes Verhalten hingewiesen, wurden im Vorfeld der Veranstaltung schriftlich darüber informiert und haben eine mündliche Einweisung in das Hygienekonzept und die spezifischen Hygienemaßnahmen vor Ort bekommen (siehe Coronapräsentation) • Hygienehinweise werden gut sichtbar an den Eingängen zum Stall, der Waschküche, dem Sanitärbereich und den Schulungsräumen aufgehängt
<p>2. Bedingungen für Teilnahme an Veranstaltungen auf dem Bauernhof</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Unterschriebene Teilnahmeerklärung abgeben • Lehrkräfte, Schüler*innen und Teilnehmer*innen dürfen nur zu den Einheiten auf dem Bauernhof, den Seminaren, Schulungen und der Fachkraft-Weiterbildungen kommen, wenn sie frei von Symptomen sind, die im Verdacht mit einer Corona- Infektion stehen (v.a. Geruchs- und/ oder Geschmacksstörungen, Fieber, trockener Husten, Halsschmerzen) • Bei Krankheitszeichen in jedem Fall zuhause bleiben und ggf. einen Arzt aufsuchen bzw. medizinische Beratung in Anspruch nehmen
<p>3. Räumliche Kapazität in den Schulungsräumen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es empfiehlt sich auf 5qm eine Person zu rechnen, um einen Abstand von 1,5 m zu gewährleisten. Dem liegt folgende Rechnung zu Grunde. 1,5 Abstand zwischen zwei Personen sind 75 cm pro Person. In einem Kreis von 75 cm Radius braucht somit jede Person gerundet 5qm. Dies errechnet sich folgendermaßen: Die Flächenformel für den Kreis ist $A = \pi r^2$. Somit ergibt sich: $2 \cdot 0,75^2 \cdot 3,141592 = 4,712388 \text{qm}$. • Die maximale Teilnehmerzahl unseres



	<p>Seminarraumes 1 mit 45qm beträgt daher 9 Personen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die maximale Teilnehmerzahl im zweiten Seminarraum mit der Größe 60 qm beträgt daher 12 Personen.
<p>4. Abstandsgebot</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mindestens Einhaltung von 1,5m Abstand zu anderen Personen • Bei Tätigkeiten mit unvermeidlicher engerer körperlicher Nähe wird eine Mund-Nasen-Bedeckung getragen, die Teilnehmer*innen sind dazu angehalten, diese selbst mitzubringen. Geeignet hierfür sind medizinische Masken, die die Anforderungen der Norm DIN EN 14683:2019-10 oder eines vergleichbaren Standards erfüllen, oder ein Atemschutz, welcher die Anforderungen der Standards FFP2 (DIN EN 149:2001), KN95, N95 oder eines vergleichbaren Standards erfüllt. • Händeschütteln und Umarmungen sind zu unterlassen • Die maximale Gruppengröße richtet sich nach der räumlichen Kapazität (siehe Punkt 3), Einheiten werden so viel wie möglich im Freien stattfinden
<p>5. Händehygiene</p>	<p>Bspw. nach Naseputzen, Husten, Niesen, nach Benutzung von öffentlichen Verkehrsmitteln, nach und vor dem Essen, nach Toilettengang, nach Tierkontakt</p> <p>Gründliches Händewaschen mit hautschonender Flüssigseife für 20 bis 30 Sekunden</p> <p>Sofern Händewaschen nicht möglich ist, sachgerechtes Desinfizieren, Desinfektionsmittel für ca. 30 Sekunden in die Hände einmassieren</p>
<p>6. Handkontakt-oberflächen</p>	<p>D.h. Oberflächen von Türklinken, Lichtschalter, Tische, Handläufe, sowie Griffe von Besen, Schaufeln, Mistgabeln, Schubkarren und Putzzeug:</p> <p>Werden besonders gründlich, wenn stark frequentiert</p> <p>mindestens einmal täglich bzw. nach Gebrauch durch betriebsfremde Personen, mit Tensid haltigen Reinigungsmitteln gereinigt</p> <p>Spielgeräte für die Schüler*innen und Materialien in der</p>



	<p>tiergestützten Intervention werden nach jedem Besuch einer Klasse mit einem Reinigungsmittel abgewischt Vermeidung von Berührungen mit Handkontaktflächen, stattdessen ggf. Einweghandschuhe bei praktischen Arbeiten tragen (diese werden vom Bauernhof zur Verfügung gestellt), Handschuhe als Textilien werden nur einmal benutzt und sodann gewaschen. Türen geöffnet lassen/ anlehnen und den Ellenbogen benutzen Ausgegebene Textilien werden nach der Benutzung ausgetauscht</p>
<p>7. Hygiene im Sanitärbereich</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Im Toilettenraum ist jederzeit für ausreichend Flüssigseifenspender und Einmalhandtücher gesorgt • Aufgrund der Größe des vorhandenen Toilettenraumes, darf sich immer nur eine einzelne Person, bzw. ein Kind und eine Lehrkraft darin aufhalten • Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken und Fußböden werden täglich gereinigt
<p>8. Infektionsschutz in geschlossenen Räumen (Seminarraum)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Während der Zeit im Seminarraum sitzen die Teilnehmer innen, Schüler*innen und Lehrkräfte auf Stühlen, die jeweils 1,5m voneinander entfernt stehen • Im Schulungsraum ist das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes Pflicht. Hier eignen sich medizinische Maske die Anforderungen der Norm DIN EN 14683:2019-10 eines vergleichbaren Standards erfüllen, oder ein Atemschutz, welcher die Anforderungen der Standard FFP2 (DIN EN 149:2001), KN95, N95 oder eines vergleichbaren Standards erfüllt. • Damit die Innenraumluft ausgetauscht wird, muss all 20 Minuten richtig gelüftet werden (Stoßlüften über mehrere Minuten) • Als Ablage für Oberbekleidung wie Jacken oder ähnlich verfügt jede/ r Schüler* in, Lehrkraft bzw. Teilnehmer über einen Stuhl im Seminarraum. Über die Rückenle können die eigenen Kleidungsstücke und Rucksäcke m



	<p>ausreichend Abstand zu fremden Bekleidungsstücken aufgehängt werden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Um die Verbreitung des Coronavirus zu verhindern, machen die Teilnehmer*innen vor Seminaren und de Fachkraftweiterbildung im Vorfeld einen Corona-Schnelltest, um das Ansteckungsrisiko zu minimieren <p>Teilnahme ist nur bei negativem Ergebnis zulässig</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schüler*innen und deren Lehrkräfte und Therapeuten*innen werden in den schulischen Einrichtungen mehrmals wöchentlich getestet.
9. Wegführung und Unterrichtsorganisation	<ul style="list-style-type: none"> • Markierungen auf dem Boden, Absperrbänder und Trennwände helfen, um den Abstand korrekt einzuhalten und Menschenansammlungen zu verhindern
10. Versorgung	<ul style="list-style-type: none"> • Selbstversorgung: sowohl Schüler*innen und Lehrkräfte, als auch Teilnehmer*innen bringen Verpflegung für die Zeit auf dem Hof selbst mit • Im Rahmen der tiergestützten Intervention kann die Verarbeitung von Lebensmittel Teil der Einheit sein, sind in diesem Fall aber ausschließlich als Futter für die Tiere zu sehen • Dazu verwendete Schüsseln und verwendetes Geschirr wird in der Spülmaschine (im Schulungsraum) nach der Einheit gereinigt
11. Abfallentsorgung	<p>Es gilt für Lehrkräfte, Schüler*innen und Teilnehmer*innen: Abfall bspw. vom gemeinsamen Frühstück oder Vesper wird wieder mit nach Hause genommen und dort entsorgt</p> <p>Es wird allen an Herz gelegt Müll zu vermeiden und im gegebenen Fall sorgfältig zu trennen</p>

Hinweis: Bei minderjährigen Personen gelten alle Vorgaben unter der Bedingung eines Einverständnisses des/ der Erziehungsberechtigten



5. Hygienemanagement

Nach dem IfSG trägt die Leitung der Einrichtung die Verantwortung für die Sicherstellung der hygienischen Erfordernisse und nimmt ihre Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr.

Die Verantwortung für die Erstellung des Hygieneplans und die Umsetzung der Hygienemaßnahmen wurde an Andrea Göhring übertragen.

Zu den Aufgaben des Hygienemanagements gehören:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplans
- Umsetzung bzw. Überwachung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Durchführung der Hygienebegehungen
- Aufrechterhaltung des Kontaktes zum Gesundheitsamt

Die Ergebnisse werden schriftlich dokumentiert.

Der Hygieneplan wird regelmäßig, mindestens 1 x jährlich hinsichtlich seiner Aktualität überprüft und ggf. angepasst. Ferner ist dafür Sorge zu tragen, dass der Hygieneplan für alle Beteiligten jederzeit zugänglich und einsehbar ist. Er befindet sich an der Innenseite der Tür zum Seminarraum.

6. Teilnahmeerklärung und Datenerhebung

Im Rahmen einer Veranstaltung müssen durch den Veranstalter von allen Beteiligten folgenden

Daten ausschließlich zum Zweck der Auskunftserteilung gegenüber dem Gesundheitsamt bzw.

Ortspolizeibehörde erhoben und gespeichert werden.

- Bezeichnung der Veranstaltungen, Ort, Datum
- Name, Vorname des Teilnehmenden
- Anschrift des Teilnehmenden
- Telefonnummer
- Beginn und Ende der Teilnahme an der Veranstaltung

Die Datenerhebung erfolgt über das Ausfüllen einer Teilnahmeerklärung. Mit dieser bestätigen

alle Beteiligten mit ihrer Unterschrift zudem, dass die oben benannten Faktoren, die zum Ausschluss von der Teilnahme führen, nicht zutreffen.

Die Daten werden maximal vier Wochen vom Veranstalter gespeichert/aufbewahrt und im Anschluss unwiderruflich gelöscht/vernichtet. Ohne das vollständige Ausfüllen der Teilnahmeerklärung und ohne die Datenerhebung ist eine Teilnahme an einer Schulung nicht möglich.

7. Hygienerrelevante Bereiche

Auf dem Bauernhof Göhring gibt es folgende hygienerrelevante Bereiche, die eine besondere Aufmerksamkeit in Hinblick auf hygienische Maßnahmen und die Ausstattung erfordern und bei

der IST-Analyse berücksichtigt wurden:

- Seminarraum (dient als Unterrichtsraum für theoretische Einheiten im Rahmen der Seminare, Schulungen und der Fachkraft-Weiterbildungen und als Speiseraum bei den tiergestützten Interventionseinheiten)



- Ställe
- Sanitärraum
- „Sattelkammer“

8. Maßnahmen bei Infektionen

Beim Auftreten von Corona oder sonstigen übertragbaren Krankheiten, Läuse oder Ungezieferbefall sind spezielle Maßnahmen zu ergreifen, die im Hygieneplan festgelegt sind. Das

Gesundheitsamt ist umgehend durch die Leitung der Einrichtung zu informieren (Benachrichtigungspflicht gemäß § 34 IfSG). Bei festgestellter Corona-Infektion oder bei Kontakt

mit einer infizierten Person ist eine vierzehntägige, häusliche Quarantäne angeordnet