18. Gesundheit, Hygiene und Infektionsschutz

[1]Jede Einrichtung hat für ein gesundheitsförderliches Lebensumfeld Sorge zu tragen. [2]Eine entsprechend in Erster Hilfe ausgebildete Kraft muss in der Einrichtung jederzeit zur Verfügung stehen. [3]Gefahrstoffe und Arzneimittel sind für die Kinder, Jugendlichen und jungen Volljährigen unzugänglich aufzubewahren, es sei denn der Zugriff auf Arzneimittel ist im Einzelfall für die Kinder, Jugendlichen und jungen Volljährigen geboten (Verweis auf Gefahrstoffverordnung und Arzneimittelverordnung).

[4]In allen für die Kinder, Jugendlichen und jungen Volljährigen zugänglichen Räumen und im Außenbereich der Einrichtung sind die gesetzlichen Bestimmungen des Gesundheitsschutzgesetzes zu beachten (Beispiel.: Rauchverbot nach Art. 3 des Gesundheitsschutzgesetzes).

[5]In der stationären Betreuung sind die medizinische und zahnmedizinische Versorgung zu gewährleisten. [6]Bei Bedarf bemüht sich die Einrichtung auch um die kinder- und jugendpsychiatrische Versorgung.

[7]Es wird empfohlen, dass der Träger der Einrichtung zu seiner Unterstützung einen Hygienebeauftragten mit entsprechender Fortbildung benennt. [8]Zu den Aufgaben eines Hygienebeauftragten gehören unter anderem:

- Erstellung und Aktualisierung des einrichtungsinternen Hygieneplanes,
- Förderung einer breiten Akzeptanz der Hygienemaßnahmen bei den Mitarbeitenden,
- Durchführung und Dokumentation von Hygienebelehrungen,
- Kontakt zum Gesundheitsamt.

[9]Sowohl der Träger als auch die Leitung der Einrichtung tragen Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Erfordernisse und nehmen diese unter anderem durch Anleitung und Kontrolle wahr. [10]Aufgabe des Trägers und der Leitung ist es, einen ausreichenden Schutz sowohl des Personals als auch der betreuten Kinder, Jugendlichen und jungen Volljährigen vor Infektionen zu gewährleisten, indem sie sicherstellen, dass der allgemein anerkannte Stand des Wissens in der Hygiene eingehalten wird. [11]Die gesetzlichen Bestimmungen zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten sowie die hygienischen Anforderungen an das Personal im Umgang mit Lebensmitteln sind zu beachten.