

Hygiene im Feuerwehrhaus

Sauber bleiben!

Hygiene im Feuerwehrhaus mag im Vergleich zur Einsatzstellenhygiene eher untergeordnet erscheinen. Mangelnde Hygiene kann auch hier zu schweren Erkrankungen führen. Sogar ein Komplettausfall der Mannschaft kann die Folge sein.

Verschiedene Abteilungen nutzen das Feuerwehrhaus z.B. für theoretische Ausbildungsstunden; aber auch Werkstattdienste, praktische Ausbildungen, feuerwehrendienstliche Veranstaltungen oder Tage der offenen Tür werden in den Räumlichkeiten der Feuerwehr durchgeführt. Es wird ausgebildet, aber auch gefeiert, gegessen und getrunken. Da ist eine gut funktionierende und organisierte Reinigung erforderlich, um den hygienischen Anforderungen gerecht zu werden.

Grundsätzlich ist zunächst einmal der Träger der Feuerwehr zuständig und verantwortlich. Genauso, wie die Kommunen verpflichtet sind, die Reinigung ihrer Verwaltungsgebäude, Schulen, Baubetriebshöfe usw. zu organisieren, müssen sie dafür sorgen, dass auch ihre Feuerwehrhäuser den hygienischen Erfordernissen entsprechen.

Küchenbereich

Eine Gefahr geht von der Zubereitung von Speisen oder der Aufbewahrung von Speisen- und Lebensmittelresten oder Getränken aus. Aber auch durch schlecht gereinigte Zapfanlagen, Gläser, Küchengeräte oder verschmutzte Abwaschschwämme und Putzlappen können sich Bakterien und Keime ausbreiten. Im schlimmsten Fall kann dies zu schweren Erkrankungen bei den Beteiligten führen.



Foto: AdobeStock_494000194

Gefahrenbereich Küche: Die Spülmaschine muss regelmäßig gereinigt werden, damit sich hier, z. B. in den Gummidichtungen, keine Keime ausbreiten.

Eine Gesundheitsgefährdung durch krankheitserregende Mikroorganismen bei unsachgemäßem Umgang oder unsachgemäßer Lagerung organischer Abfälle muss vermieden werden. Lebensmittelreste sind regelmäßig und in angemessener Weise der Abfallentsorgung zuzuführen, um nicht Mäuse, Ratten oder Insekten anzulocken. Es müssen zugelassene Abfallbehälter gemäß der jeweiligen Abfallbewirtschaftungsatzungen vorgehalten werden, die regelmäßig von der Abfallentsorgung geleert werden.

Sanitärräume

In jedem Feuerwehrhaus muss ein Warmwasseranschluss vorhanden sein, so dass die Hände gründlich mit Wasser und Seife gewaschen werden können.

Zur Minimierung der Keimübertragung im Sanitärbereich ist auf die Bereitstellung von

- Flüssigseifenspendern statt einem Seifenstück
- Einmalhandtüchern statt einem Stoffhandtuch zu achten.

Finden neben dem Feuerwehralltag besondere Veranstaltungen oder Dienste im Feuerwehrhaus statt, sind entsprechende „WC-Dienste“ zu organisieren.

Gerade wenn sich verschiedene Nutzergruppen in den Räumlichkeiten aufhalten, müssen nach den Diensten und nach Veranstaltungen die Gläser und das Geschirr, aber



Foto: DGVU

Aufpassen bei der Speisenzubereitung: Organische Abfälle werden am besten unverzüglich entsorgt und den entsprechenden Biotonnen zugeführt.



Foto: AdobeStock_Putzen

Alles im blauen Bereich: Mit dem Vier-Farben-System lassen sich die Putzutensilien eindeutig den unterschiedlichen Reinigungszonen zuordnen.

auch die Räume gereinigt werden. Wichtig ist hier eine gute und professionelle Organisation der Reinigung. Es muss etwa ausgeschlossen werden, dass – um ein extremes Beispiel zu nennen – der Putzlappen der Toilette Anwendung auf den Tischen des Schulungsraumes findet.

Vier-Farben-System: Die richtige Farbe für jeden Reinigungsbereich

Um eine hygienische Unterscheidung bei Reinigungs- und Raumpflegearbeiten zu gewährleisten, kann auf das Vier-Farben-System für unterschiedliche Bereiche zurückgegriffen werden. Durch Zuordnung von farbigen Putzutensilien, wie z. B. Eimern, Lappen und Schwämmen, kann gewährleistet werden, dass sie in einem festgelegten Hygienebereich bleiben.

Die vier Reinigungstuchfarben Rot, Blau, Gelb und Grün werden jeweils einem speziellen Reinigungsbereich zugeordnet. In der Regel erfolgt die Einordnung nach folgendem Schema:

- Rot für den Sanitärbereich: WC, Urinal und Fliesen im umliegenden Bereich
- Gelb für den Sanitärbereich: Waschbecken, Fliesen, Ablagen, Armaturen, Spiegel, Duschkabinen, Badewanne
- Grün für den Küchenbereich und für den Erste-Hilfe-Raum
- Blau für alle anderen Bereiche wie Tische, Stühle, Schreibtische, Schränke, Regale, Heizkörper, Türen sowie weitere Gegenstände, z. B. im Schulungsraum.

Das System ist jedoch keine Vorschrift. Jede Feuerwehr soll die Farben individuell für sich bestimmen. Damit es funktioniert, ist das Wichtigste die Kommunikation in der Feuerwehr darüber, welches System in welchen Räumen genutzt wird.

Eine gute Belüftung der Räumlichkeiten im Feuerwehrhaus kann dazu beitragen, Krankheitserreger in der Luft zu reduzieren.

Abschließend kann festgehalten werden, dass die Hygiene im Feuerwehrhaus genauso wie die Einsatzstellenhygiene ein nicht zu unterschätzendes Thema ist, mit dem sich sowohl der Träger der Feuerwehr als auch die Feuerwehrkameradinnen und -kameraden auseinandersetzen müssen.

Präventionsabteilungen der Arbeitsgemeinschaft der Feuerwehr-Unfallkassen