



## Kurzübersicht

Hygienenorm der BSA-Zert

[WWW.BSA-ZERT.DE](http://WWW.BSA-ZERT.DE)

## Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung.....	3
1.1	Ablauf einer Zertifizierung.....	3
1.2	Vorteile einer Hygienezertifizierung .....	3
2	Anforderungen .....	4
2.1	Allgemeines .....	4
2.2	Hygienebeauftragte/r.....	4
2.3	Hygieneplan.....	4
2.4	Betriebshygiene.....	4
2.5	Personalhygiene .....	4
2.6	Kundenhygiene.....	4
2.7	Wäschehygiene .....	5
2.8	Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln .....	5
3	Dokumentation .....	5
4	Schulung des Personals .....	5
5	Kundenfeedback.....	5
6	Mustervorlagen .....	5

### Hinweis:

Dieses Dokument gibt Ihnen einen ersten Eindruck über die zu erfüllenden Forderungen. Nach Vertragsabschluss erhalten Sie die Hygienenorm der BSA-Zert und alle notwendigen Checklisten zur Bearbeitung.

# 1 Einleitung

## 1.1 Ablauf einer Zertifizierung

### **Basis-Anforderungen der Hygienenorm\* erfüllen**

Die Hygienenorm bildet die Basis für ein angemessenes und zu Ihrem Betrieb passendes Hygienekonzept. Sie liefert eine Handlungsanleitung, um notwendige Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zu erkennen, umzusetzen und zu dokumentieren. Neben der Reinigung und Desinfektion von Räumlichkeiten und Gerätschaften zählt hierzu auch ein korrektes Hygieneverhalten der Belegschaft und der Kunden.

### **Hygienebeauftragte/n qualifizieren und ernennen**

Damit Sie die neue Dienstleistungszertifizierung der BSA-Zert erhalten können, ist zudem die Ernennung einer für die Hygiene beauftragten Person im Betrieb erforderlich. Diese Person muss entweder über das gültige Zertifikat „Hygienebeauftragte/r (BSA)“ der BSA-Akademie oder eine entsprechend gleichwertige Qualifikation verfügen.

### **Hygienezertifizierung zur Kundenbindung einsetzen**

Die Umsetzung eines Hygienekonzeptes im Rahmen der Zertifizierung trägt als wichtiger Qualitätsbaustein zum Gesundheitsschutz Ihrer Kunden und Beschäftigten bei. Nach erfolgreicher Prüfung aller erforderlichen Dokumente durch die BSA-Zert, ggf. im Remote-Audit, wird Ihnen die Hygienezertifizierung bestätigt. Direkt im Anschluss können Sie mit dem ausgestellten Hygienesiegel neue Zeichen in Ihrer Kundenkommunikation setzen

\*Die Hygienenorm der BSA-Zert ist nicht generell deckungsgleich mit gesetzlichen Vorgaben. Gesetzliche Forderungen sind unabhängig von dieser Hygienenorm zu erfüllen

Der Zertifizierungsvertrag läuft auf unbestimmte Zeit und ist monatlich kündbar. Die Einhaltung der Zertifizierungsvoraussetzungen werden jährlich per Dokumentenprüfung oder Remoteaudit überprüft.

## 1.2 Vorteile einer Hygienezertifizierung

- Geprüfte Hygienequalität für Kunden und Mitarbeiter schafft Sicherheit und Vertrauen
- Definierte Hygienenorm liefert als Leitlinie Orientierung für die Mitarbeiter
- Durchdachtes Hygienekonzept optimiert interne Abläufe
- Ausgestelltes Hygienesiegel ermöglicht den werbewirksamen Einsatz in allen Kommunikationskanälen

Mit der **Hygienezertifizierung** inklusive **Hygienesiegel** der BSA-Zert haben Dienstleistungsunternehmen wie Fitness-, EMS- und Sonnenstudios oder auch Physiotherapiepraxen die Möglichkeit, Hygiene als Qualitätsmerkmal überzeugend nach außen darzustellen und sich dadurch deutlich von den Mitbewerbern zu unterscheiden.

## 2 Anforderungen

### 2.1 Allgemeines

Betriebe sind verpflichtet, Hygienemaßnahmen für einzelne Arbeitsbereiche und Tätigkeiten sowie für die Umsetzung notwendiger Verhaltensregeln festzulegen. Die Inhalte der Hygienemaßnahmen sind nach den jeweiligen betrieblichen Gegebenheiten zu erstellen und anzuwenden. Es sollte darauf geachtet werden, dass die eingesetzten Reinigungsgeräte und -utensilien für den vorgesehenen Einsatzbereich geeignet sind. Neben den Hygieneanforderungen sind insbesondere sicherheitstechnische Anforderungen von Bedeutung. Hierzu gehören beispielsweise der Umgang mit Gefahrstoffen (zu denen oftmals auch Reinigungsmittel zählen), deren Kennzeichnung und Lagerung.

### 2.2 Hygienebeauftragte/r

Im Rahmen der Zertifizierung muss eine für die Hygiene beauftragte Person ernannt werden. Diese muss über ein gültiges Zertifikat „Hygienebeauftragte/r (BSA)“ verfügen. Verlässt diese Person das Unternehmen, ist eine entsprechend qualifizierte Ersatzperson zu benennen. Die Entscheidung zur Anerkennung anderer Hygienequalifikationen liegt bei der BSA-Zert.

### 2.3 Hygieneplan

Das Studio muss einen Hygieneplan für alle Unternehmensbereiche erstellen, um das Personal der Einrichtung dabei anzuleiten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen wiederholbar durchzuführen und definierte Hygienestandards sicherzustellen.

### 2.4 Betriebshygiene

Die Betriebshygiene umfasst alle Maßnahmen zur Sauberhaltung von betrieblichen Räumen, Flächen und Geräten, die zur Erfüllung des Unternehmenszwecks notwendig sind. Dabei werden nachfolgende Punkte in der Hygienenorm der BSA-Zert berücksichtigt.

- Reinigungsplan
- Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen der Einrichtung
- Belüftung der Einrichtung
- Abfallbeseitigung im Unternehmen
- Schädlingsbekämpfung

### 2.5 Personalhygiene

Die Personalhygiene umfasst alle Maßnahmen der Hygiene, die das Personal betrifft. Dabei werden nachfolgende Punkte in der Hygienenorm der BSA-Zert berücksichtigt.

- Persönliche Hygiene
- Hautschutz

### 2.6 Kundenhygiene

Die Hygienemaßnahmen für Kunden spielt ebenfalls eine wichtige Rolle in der Hygienenorm. Kunden einer Einrichtung müssen beispielsweise über Hygieneregeln informiert werden. Dabei sind mindestens nachfolgende Punkte zu berücksichtigen.

- Hinweis zur Händereinigung oder -desinfektion
- Informationen zur Hust- und Niesetikette
- Möglichkeiten der Reinigung und Desinfektion der Hände und Geräten
- Hinweis zum Verhalten bei Krankheitssymptomen
- Hinweise zum Umgang und Verhalten beim persönlichen Umgang mit Kunden

## 2.7 Wäschehygiene

Ist die Einrichtung für die Reinigung von anfallender Schmutzwäsche (z. B. Arbeitskleidung, Handtücher, Leih- und Mietkleidung der Kunden usw.) selbst verantwortlich muss ein Wasch- und Reinigungsplan schriftlich geführt werden. Die Reinigung muss nach Herstellerangaben erfolgen, Schmutz- und saubere Wäsche sind getrennt aufzubewahren.

## 2.8 Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln

Sollten in der Einrichtung Lebensmittel verarbeitet oder angeboten werden, müssen Forderungen

- zur Abgabe von unverpackten und verpackten Lebensmitteln,
- zum Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD),
- im Umgang mit Lebensmitteln bei Verletzungen an Händen,
- zu Reinigungsarbeiten

berücksichtigt werden.

## 3 Dokumentation

Damit das Hygienekonzept der Einrichtung standardisiert und damit reproduzierbar durchgeführt werden kann, ist es erforderlich, die Vorgehensweise bei allen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zu dokumentieren.

## 4 Schulung des Personals

Um das Hygienekonzept erfolgreich anwenden zu können, ist neues Personal vor Aufnahme der Tätigkeit und das gesamte Personal mindestens einmal jährlich über das Hygienekonzept zu informieren.

## 5 Kundenfeedback

Dem Kunden müssen Kommunikationswege für Fragen, Bedenken, Anregungen und Beschwerden zum Thema Hygiene zur Verfügung gestellt werden.

## 6 Mustervorlagen

Im Rahmen des Zertifizierungsverfahrens erhalten Sie von der BSA-Zert für alle Forderungen der Hygienenorm kostenlos Mustervorlagen und Beispiele zur Verfügung gestellt und Sie haben einen festen Ansprechpartner, der gerne Ihre Fragen beantwortet.

**Bei weiteren Fragen zur Hygienezertifizierung steht Ihnen das Team der BSA-Zert sehr gerne zur Verfügung!**

BSA-Zert  
Hermann-Neuberger-Straße 3  
66123 Saarbrücken

Tel.: 0681-6855 330  
Mail: [info@bsa-zert.de](mailto:info@bsa-zert.de)