



Baden-Württemberg

LANDESGESUNDHEITSAMT BADEN-WÜRTTEMBERG
IM REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTT GART

Musterhygieneplan für Kindertagesstätten



Teil I: Infektionsschutz



Baden-Württemberg

LANDESGESUNDHEITSAMT BADEN-WÜRTTEMBERG
IM REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTT GART

Musterhygieneplan für Kindertagesstätten

Teil I: Infektionsschutz

Autorin: Dr. Kirsten Raithel

Impressum

Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg
im Regierungspräsidium Stuttgart
Nordbahnhofstraße 135 · 70191 Stuttgart
Tel. 0711 904-35000 · abteilung9@rps.bwl.de
www.rp-stuttgart.de · www.gesundheitsamt-bw.de

3., neu überarbeitete Auflage, April 2010



Bildnachweis:

© Monika Adamczyk - Fotolia.com

Wir danken den Gesundheitsämtern des Öffentlichen Gesundheitsdienstes (ÖGD) Baden-Württemberg für ihre fachlichen Anregungen.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung.....	5
Rechtsgrundlagen	6
Aufbau eines Hygieneplans	7
Hygienerrelevante Bereiche.....	9
Bereiche, in denen der Personenschutz bzw. die Körperhygiene besonders wichtig ist.....	9
Händehygiene	10
Maßnahmen bei Infektionen	11
Kleiderablage.....	11
Hygiene im Turn- und Gymnastikraum	11
Hygiene in Spiel- und Kuschelecken	11
Spielsachen und Spielgeräte	12
Küche/Essenszubereitung/Essensausgabe.....	12
Abfallentsorgung.....	13
Impfprophylaxe	14
Zahnprophylaxe	14
Bettwäsche	14
Tierhaltung.....	15
Spielsand.....	15
Wasserspiel und Erlebnisbereiche	16
Grundsätzliches zur Flächenreinigung	17
Reinigungsintervalle für verschiedene Bereiche.....	18
Reinigungsplan für Spielräume/Gruppenräume.....	19

Toiletten.....	20
Sanitärräume/Turn- und Gymnastikraum	20
Erste-Hilfe-Raum	21
Reinigungsplan für die Küche.....	22
Reinigungsplan für Ruheräume	23
Reinigungsplan für Wickelbereich	24
Händehygiene	25
Anhang 1	26
Anhang 2	28
Quellen	29

Einleitung

Seit Inkrafttreten des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) am 01.01.2001 müssen gemäß § 36 Abs. 1 unter anderem auch Gemeinschaftseinrichtungen wie Kindertagesstätten Hygienepläne erstellen.

Ziel eines Hygieneplans ist es, die Kinder und Erzieherinnen/Kinderpflegerinnen vor Infektionen zu schützen bzw. das Infektionsrisiko zu minimieren. Ein Hygieneplan kann nicht allgemeingültig sein, sondern muss auf die organisatorischen und baulichen Gegebenheiten im einzelnen angepasst und in regelmäßigen Abständen überarbeitet werden. In einem Hygieneplan sollten auch die Gesetze, Verordnungen und Vorschriften berücksichtigt werden.

Hygienepläne sind bereichsbezogene Arbeitsanweisungen, die die jeweiligen baulich, funktionellen und organisatorischen Gegebenheiten sowie die möglichen Infektionsrisiken berücksichtigen. Im Hygieneplan sollten auch weitere Maßnahmen der Gesundheitsförderung und -erhaltung angesprochen werden, die über die Infektionshygiene hinaus zur Prävention auch nichtübertragbarer Erkrankungen für Kinder und Personal beitragen bzw. optimale Bedingungen schaffen, die das Lernen begünstigen und das Wohlbefinden auch während eines ganztägigen Aufenthaltes in der Einrichtung ermöglichen (z. B. Innenraumlufthygiene, Beleuchtung, Lärm).

In Gemeinschaftseinrichtungen ist laut Infektionsschutzgesetz (IfSG) der Leiter der Einrichtung für die Sicherung der Hygiene (Anleitung und Kontrolle) verantwortlich. Er kann diese Aufgabe auch delegieren, z. B. kann er zu seiner Unterstützung einen Hygienebeauftragten bzw. ein Hygieneteam benennen, der/das die Überwachung und Aktualisierung des Hygieneplans beauftragt ist/sind.

Auch die Kinder sollten regelmäßig über hygienebewusstes Verhalten informiert werden.

Der Hygieneplan ist jährlich hinsichtlich seiner Aktualität zu überprüfen und ggf. zu ändern. Er muss jederzeit für Beschäftigte und Reinigungskräfte zugänglich und einsehbar sein.

Der folgende **Musterhygieneplan** ist nur als Hilfestellung gedacht und beschreibt, welche allgemeinen Maßnahmen aus infektionsprophylaktischer Sicht eingehalten werden müssen.

Der vorliegende Musterhygieneplan ist in **zwei Teile** gegliedert:

- Im **1. Teil** werden allgemeine Grundlagen genannt, die als nützliche Hilfe bei der Erstellung des individuellen Hygieneplans dienen können,
- Im **2. Teil** sind beispielhaft Kurzhygienepläne in Tabellenform aufgeführt.

Integrationskindergarten

Anmerkung: Bei Fragen und Problemen, die bei der Betreuung von Kindern mit Behinderungen in integrativen Kindertagesstätten auftreten, stehen die Gesundheitsämter beratend zur Seite.

Rechtsgrundlagen

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) hat am 01.01.2001 das Bundesseuchengesetz abgelöst. Zweck des Infektionsschutzgesetzes ist es, übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern. Das IfSG hat zum **Leitsatz** - „**Prävention durch Information und Aufklärung**“ - und setzt dabei in hohem Maße neben behördlichen Aufgaben und Zuständigkeiten auch auf die Eigenverantwortung sowie Mitwirkung und Zusammenarbeit der Träger und Leiter von Gemeinschaftseinrichtungen sowie jedes Einzelnen.

Der **6. Abschnitt des Infektionsschutzgesetzes IfSG** enthält besondere Vorschriften für Schulen und Gemeinschaftseinrichtungen, in denen Betreute und Betreuer täglich in engem Kontakt miteinander stehen. 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 besondere 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 der Hygienepläne sind vom Gesetzgeber nicht vorgeschrieben. Die Erstellung bleibt den Gemeinschaftseinrichtungen überlassen. Da dies für die meisten Einrichtungen eine neue Verpflichtung ist, sollten die Gesundheitsämter Hilfestellung leisten. Diese sind nach wie vor für die infektionshygienische Überwachung der Gemeinschaftseinrichtungen zuständig und können dabei beratend oder anordnend eingreifen. Umfang und Zeitabstände der Überwachung stehen im Ermessen der Gesundheitsämter.

§ 34 IfSG beschreibt die Gesundheitlichen Anforderungen, Mitwirkungspflichten der Gemeinschaftseinrichtungen und Aufgaben des Gesundheitsamtes.

Nach **§ 34 Abs. 1 IfSG** dürfen Kinder unter sechs Jahren, die an einer infektiösen Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind, Gemeinschaftseinrichtungen nicht besuchen.

Eine Belehrung gemäß **§ 35 IfSG** muss zu Beginn der Beschäftigung und dann alle zwei Jahre durch den Dienstherrn oder z. B. durch den/die Hygienebeauftragte/n erfolgen, die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.

Auch die Kinder sollten regelmäßig über hygienebewusstes Verhalten informiert werden.

Eine Belehrung gemäß **§§ 42/43 IfSG** muss zu Beginn der Beschäftigung für Personen erfolgen, die Tätigkeiten mit Lebensmitteln ausüben. Die erste Belehrung erfolgt durch das Gesundheitsamt. Die entsprechende Bescheinigung darf bei Aufnahme der Tätigkeit nicht älter als drei Monate sein. Der Dienstherr belehrt die betreffenden Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit im weiteren jährlich über die genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung, dem Arbeitgeber Hinderungsgründe unverzüglich mitzuteilen. Die Teilnahme an diesen Belehrungen wird dokumentiert.

Unter der Voraussetzung, dass die Verarbeitung von Lebensmitteln im Zusammenhang mit Kochtagen ein Bestandteil des pädagogischen Konzepts ist und in etwa den gleichen Umfang hat wie Vereinsfeste und ähnliche Veranstaltungen (dreimal/Jahr), kann den Erzieher/innen eine vereinfachte Belehrung angeboten werden. Es ist allerdings darauf hinzuweisen, dass eine Belehrung nach § 43 IfSG erforderlich wird, sobald die Voraussetzung für eine vereinfachte Belehrung entfallen, z. B. bei **regelmäßiger** Zubereitung von Mahlzeiten in der Kindertageseinrichtung.

Das früher nach dem Bundesseuchengesetz für gewerbsmäßig im Lebensmittelbereich tätige Personen notwendige Gesundheitszeugnis ist somit nicht mehr erforderlich. Stattdessen werden diese Personen regelmäßig über die gesetzlichen Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln und die eigenen gesetzlichen Verpflichtungen belehrt. Die Belehrung beinhaltet Informationen über Erkrankungen, die leicht durch Lebensmittel auf andere Personen übertragen werden können sowie Informationen über welche Lebensmittel besonders leicht Krankheitserreger weiterverbreitet werden können. Außerdem werden Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote bei bestimmten Krankheiten bzw. Krankheitssymptomen aufgezeigt. Treten solche Hinderungsgründe auf, ist die betreffende Person verpflichtet, dies ihrem Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.

Die Bescheinigung über die Erstbelehrung und die letzte Dokumentation der Belehrung durch den Arbeitgeber sind aufzubewahren und an der Betriebsstätte verfügbar zu halten. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.

Zum Umgang mit Lebensmitteln gilt die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Seit 1. Januar 2006 gilt ferner die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene für alle Betriebe in sämtlichen Bereichen der Lebensmittelkette, so auch für die Gemeinschaftsverpflegung in Kindertageseinrichtungen. Die Zuständigkeit liegt bei den Ämtern für Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen.

Durch die Bereitstellung von Musterhygieneplänen kann die Beschäftigung mit dem Thema Infektionshygiene wesentlich vereinfacht werden. Dabei sollten gesetzliche Regelungen, Vorschriften und aktuelle Richtlinien genauso wie praktische Erfahrungen auf dem Gebiet der Kommunal- und ggf. Krankenhaushygiene einfließen.

Aufbau eines Hygieneplans

Generell ist Hygiene ein wichtiger Aspekt zur Verhütung von Infektionen. Hierunter fallen die örtlichen Maßnahmen sowie die Verhaltensweisen der Beteiligten, die einen Schutz bewirken sollen.

Da es sich um einen Hygieneplan für Kindertagesstätten handelt, zielt dieser in erster Linie auf die Gesunderhaltung und den Schutz vor Infektionskrankheiten von Kindern und Erzieherinnen/Kinderpflegerinnen ab. Jeder ist gehalten, zur Hygiene beizutragen. Der persönlichen Hygiene kommt mithin entscheidende Bedeutung zu. Dieses Grundverständnis von Hygiene sollte auch den Kindern vermittelt werden.

Ein Hygieneplan kann nicht allgemeingültig sein, sondern muss auf die organisatorischen und baulich-funktionellen Gegebenheiten im Einzelnen angepasst und in regelmäßigen Abständen überarbeitet werden.

Zur Erstellung eines Hygieneplans sind folgende Daten und Maßnahmen notwendig:

- Die Ermittlung möglicher Infektionsrisiken und Maßnahmen zur Risikominimierung (Ist-Analyse und Soll-Analyse).
- Die Überwachung auf Einhaltung der festgelegten Maßnahmen (Kontrollmaßnahmen) und die Schulungsmaßnahmen.

In einem Hygieneplan sollten auch Gesetze, Verordnungen, Vorschriften und Empfehlungen berücksichtigt werden. Ebenso können beispielhaft meldepflichtige Krankheiten im Hygieneplan aufgeführt werden.

Besondere Bedeutung wird neben allen empfohlenen oder vorgeschriebenen Einzelmaßnahmen dem Hygienemanagement und der Aufklärung und Schulung der Mitarbeiter beigemessen.

Nur durch sachlich richtige Informationen, klar geregelte Verantwortlichkeiten, Mitwirkung und Zusammenarbeit aller Beteiligten kann auf Dauer ein guter Hygienestandard erreicht werden und damit der Intention des IfSG Rechnung getragen werden.

Bei der Erarbeitung der Pläne wird eine **einheitliche Gliederung** angestrebt, die grundsätzliche **Aussagen zum Hygienemanagement**, den Maßnahmen der sogenannten **Basishygiene**, zu **Sondermaßnahmen beim Auftreten bestimmter Erkrankungen** sowie zur **spezifischen Mitteilungspflicht** (§ 34 IfSG) der Leitung der Gemeinschaftseinrichtung an das Gesundheitsamt enthält.

Desinfektions- und Reinigungspläne sowie ein Verzeichnis wichtiger rechtlicher Grundlagen und Empfehlungen sind als Anlage Bestandteil des Hygieneplans.

Einzelne Gliederungspunkte können je nach Einrichtung entfallen oder mehr oder weniger ausführlich behandelt werden.

Eines sollte jedoch deutlich gemacht werden: **ein Hygieneplan ist nicht nur ein Desinfektions- und Abfallbeseitigungsplan!**

Hygienemanagement

Der Leiter der Einrichtung trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Erfordernisse und nimmt seine Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr. Es ist sinnvoll, jeweils einen Mitarbeiter/In oder mehrere Personen als Hygieneverantwortliche zu benennen.

Die verantwortlichen Personen sind im Hygieneplan namentlich einschließlich ihrer Erreichbarkeit einzufügen.

Zu den **Aufgaben des Hygienemanagements** gehören:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplans,
- Umsetzung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen,
- Durchführung der Hygienebegehungen,
- Aufrechterhaltung des Kontaktes zum Gesundheitsamt und zu den Eltern.

Die Überwachung der Einhaltung von Hygienemaßnahmen erfolgt u. a. durch Begehungen der Einrichtung durch den/die Hygienebeauftragten. Dabei sollten auch notwendige bauliche Maßnahmen aufgenommen werden, soweit sie die hygienischen Erfordernisse betreffen. Die Ergebnisse werden schriftlich dokumentiert.

Ein Hygieneplan ist **jährlich hinsichtlich seiner Aktualität zu überprüfen** und ggf. zu ändern.

Der Hygieneplan muss **für alle Beteiligten jederzeit zugänglich und einsehbar** sein.

Hygienerrelevante Bereiche

Ausstattung

In Kindertagesstätten gibt es folgende hygienerrelevante Bereiche, die eine besondere Aufmerksamkeit in Hinblick auf hygienische Maßnahmen und die Ausstattung erfordern und daher bei der Ist-Analyse berücksichtigt werden müssen:

- Gruppen- und Spielräume
- Flure
- Sanitärräume
- Erste-Hilfe-Raum (Hände- und Flächendesinfektionsmittel im Erste-Hilfe-Schrank aufbewahren!)
- Ruheraum/Schlafraum
- Turn- und Gymnastikraum
- Tierhaltung
- Putzmittelräume/Reinigungsutensilien
- Entsorgung/Abfall
- Küche/Essenszubereitung/Essensausgabe
- Spielsachen, Spielgeräte und Spielsand

Problematische Bereiche

Als hygienisch problematisch zu betrachten sind unter anderem z. B.:

- Kuschecken
- Krabbelbereich

Bereiche, in denen der Personenschutz bzw. die Körperhygiene besonders wichtig ist

- Erste-Hilfe-Raum
- Sanitärräume
- Wickelbereich
- Küche/Essenszubereitung/Essensausgabe

Händehygiene

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen die Hauptüberträger von Infektionskrankheiten. Zu den wichtigsten Maßnahmen der Infektionsverhütung und Bekämpfung von Krankheiten gehört das Händewaschen und ggf. die Händedesinfektion.

Das **Händewaschen** reduziert die Keimzahl auf den Händen. Es *ist zwingend erforderlich* in der Küche vor dem Umgang mit Lebensmitteln, nach dem Zubereiten von mit Erde behafteten Lebensmitteln, rohem Fleisch und Eiern und insbesondere nach jedem Toilettengang und Wickelvorgang. Ebenfalls nach Tierkontakt und nach intensivem Kontakt zu Kindern, die an Durchfall, Husten oder Schnupfen leiden. Händewaschen sollte grundsätzlich zu Dienstbeginn der Erzieherinnen/Kinderpflegerinnen erfolgen. Zum Händewaschen sind flüssige Waschpräparate aus Spendern und Einmalhandtücher zu verwenden, Gemeinschaftshandtücher sollten nicht benutzt werden.

Jedes Kind sollte je nach Alters und Entwicklungsstand eine ordnungsgemäße Handwaschtechnik erlernen (Schulungsmaterial z. B. unter: <http://www.hygiene-tipps-fuer-kids/> und www.bzga.de/). Diese gründliche Händereinigung sollte nach dem Spielen, nach jeder Verschmutzung, nach jedem Töpfchen- oder Toilettengang, nach Tierkontakt und vor und nach jedem Essen erfolgen.

Die **Händedesinfektion** dient dazu gegebenenfalls Krankheitserreger so zu reduzieren, dass es nicht zu einer Übertragung von Krankheiten kommt. Nach Erste-Hilfe-Maßnahmen, z. B. nach Kontakt mit Blut und Sekreten, nach Kontakt zu Kindern die an Durchfall leiden und ggf. nach dem Wickelvorgang (z. B. im Falle einer erhöhten Infektionsgefahr bei Durchfall oder Erbrechen) ist eine Händedesinfektion *notwendig*. Prophylaktische Händedesinfektion sollte vor dem Anlegen von Pflastern, Verbänden o.ä. durchgeführt werden. Ein viruswirksames Händedesinfektionsmittel (in Absprache mit dem Gesundheitsamt) sollte unter Verschluss bereitgestellt sein (z. B. Erste-Hilfe-Schrank). Auch bei Desinfektionsmitteln ist auf das Verfallsdatum zu achten!

Für eine Händedesinfektion ist es erforderlich, ca. 3 - 5 ml Händedesinfektionsmittel mindestens 30 Sekunden lang in die **trockenen** Hände einzureiben (Fingerzwischenräume, Handrücken und Fingerkuppen sowie Nagelfalz nicht vergessen).

Einmalhandschuhe sind bei Kontakt mit Blut, Eiter, Sekreten anzuwenden. Im Falle einer erhöhten Infektionsgefahr bei Durchfall oder Erbrechen empfiehlt es sich auch beim Wickelvorgang mit Einmalhandschuhen zu arbeiten.

Nach dem Arbeiten mit Einmalhandschuhen muss eine zusätzliche Händedesinfektion durchgeführt werden.

Hände- sowie ein Flächendesinfektionsmittel (siehe S. 17 und 18) sind an einem sicheren Ort vorzuhalten, z. B. im Erste-Hilfe-Schrank aufbewahren!

Maßnahmen bei Infektionen

Beim Auftreten von übertragbaren Krankheiten, Läusen oder Ungezieferbefall sind spezielle Maßnahmen zu ergreifen, die im Hygieneplan festgelegt sein müssen.

Das zuständige Gesundheitsamt ist gegebenenfalls umgehend durch die Leitung der Einrichtung zu informieren (Meldepflicht nach § 34 IfSG).

Zu beachten sind ferner die Empfehlungen des RKI für die **Wiederzulassung** an Kindertagesstätten (zu finden über das Internet www.rki.de oder können direkt an ihrem örtlichen Gesundheitsamt erfragt werden).

Ein Überblick zu auftretenden **Infektionen** in Kindertagesstätten ist im *Anhang 1* beigefügt.

Maßnahmen, die beim Ausbruch von Infektionskrankheiten, z. B. Norovirus-Erkrankungen und Influenza A/H1N1 getroffen werden, sollten im **Hygieneplan** aufgenommen werden.

Zur Beschäftigung werdender Mütter bei der Betreuung wird auf das Merkblatt des Landesgesundheitsamtes - Staatlicher Gewerbearzt verwiesen (www.gesundheitsamt-bw.de).

Kleiderablage

Die Ablage der Oberbekleidung sollte so angebracht sein, dass es keinen direkten Kontakt zwischen den Kleidungsstücken der Kinder gibt (Abstand ca. 20 cm), z. B. als Schutz vor Übertragung von Läusen. Die Kleiderhaken sollten mit einem personengebundenen Kindermotiv versehen sein. Zusätzlich sollte die Garderobe mit einer Ablage (mit Trennwand) für jedes Kind für Mützen und Schals sowie für Straßenschuhe ausgestattet sein. Aufgrund der Krabbelkinder sollten im Aufenthaltsbereich nur saubere Hausschuhe getragen werden, die wöchentlich gründlich zu reinigen sind.

Hygiene im Turn- und Gymnastikraum

Im Sinne einer wirksamen **Fußpilzprophylaxe** sollten Turn- oder Gymnastikschuhe getragen werden.

Hygiene in Spiel- und Kuschecken

In den Spiel- und Kuschecken sind die Hygiene-Maßnahmen besonders streng zu beachten, da hier der Kontakt zu den Materialien und Spielgeräten besonders eng ist. Eine tägliche Reinigung sollte erfolgen. Sofas, Matratzen und ähnliche Sitz- und Liegeflächen sollten mit geeigneten abnehmbaren und waschbaren Bezügen versehen sein und regelmäßig gewaschen werden.

Spielsachen und Spielgeräte

- Es ist darauf zu achten, dass Spielsachen von ihrer Beschaffenheit her leicht zu reinigen sind.
- Bei sichtbarer Verschmutzung muss eine sofortige Reinigung, ggf. auch eine Desinfektion erfolgen.
- Textile Spielsachen sollten waschbar sein.

Küche/Essenszubereitung/Essensausgabe

Wird in einer Kindertagesstätte Essen angeboten, handelt es sich um eine Gemeinschaftsverpflegung (Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung DIN 10506). Um lebensmittelbedingte Erkrankungen in Gemeinschaftseinrichtungen zu verhindern, müssen an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt werden. Die Zuständigkeit liegt bei den Ämtern für Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen.

- Verantwortlich für die Lebensmittelhygiene ist der Leiter der Einrichtung.
- Hygienisch richtiger Umgang mit Lebensmitteln ist einzuhalten.
- Alle Beschäftigten, die in der Schule regelmäßig mit Lebensmitteln in Berührung kommen sind nach §§ 42/43 IfSG zu belehren (siehe Rechtsgrundlagen).
- Küchen sollten den Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) entsprechen.
- Seit 1. Januar 2006 gilt die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene für alle Betriebe in sämtlichen Bereichen der Lebensmittelkette, so auch für die Gemeinschaftsverpflegung in Kindertagesstätten. Ziel ist die Sicherstellung eines einheitlichen Hygienestandards in der Europäischen Union.
- Das HACCP-Konzept (**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints) besteht in der Erhebung einer Risikoanalyse und Ermittlung kritischer Kontrollpunkte und ist ein vorbeugendes System. So sollen vorbeugende Kontrollmaßnahmen im Prozessablauf die hygienische Qualität der Lebensmittel gewährleisten. Das HACCP-Konzept ist Bestandteil der Eigenkontrolle.
- Eigenkontrollen sind durchzuführen und zu dokumentieren.
- Es sollten Rückstellproben von jeder Speise aufbewahrt werden (DIN 10526), für 10 Tage bei Tiefkühlung mit entsprechender Beschriftung und Datierung.
- Fragen zu Lagerung und Behandlung von Lebensmitteln müssen mit dem zuständigen Veterinäramt geklärt werden (DIN 10506, Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung).
- Die Ausgabe von Rohmilch ist nicht zulässig.
- Die Anlieferung von Speisen darf nur in ordnungsgemäß gereinigten und geschlossenen Behältern erfolgen.
- Warme Speisen müssen bis zur Ausgabe eine Temperatur von $\geq 65^{\circ}\text{C}$ aufweisen (DIN 10508).

- Vor und nach der Zubereitung und Ausgabe von Essen sind die Hände gründlich zu reinigen.
- Personalhygiene: jeder, der Lebensmittel für andere zubereitet, muss auf seine persönliche Hygiene achten.
- Kleine, saubere Wunden an Händen oder Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster abkleben und Handschuhe tragen.
- Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden.
- Alle benutzten Geschirr- und Besteckteile sind heiß zu reinigen, z. B. Geschirrspüler (65°C).
- Sauberes Geschirr sollte in geschlossenen Schränken gelagert werden.
- Geschirrtücher und Lappen sind nach Benutzung entsprechend aufzubereiten und täglich zu wechseln.
- Arbeitsflächen, Tische, Essenswagen und Tablett sind nach Gebrauch sorgfältig zu reinigen.
- Der Mülleimer ist mindestens arbeitstäglich zu leeren und zu reinigen (auch hier ist ein Schimmelpilzwachstum möglich). Der Mülleimer muss mit einem Deckel versehen sein.

Verpflegungssysteme

- **Frischkostsystem**
Die Mahlzeiten werden an Ort und Stelle frisch zubereitet.
- **Warmverpflegesystem (Catering)**
Hier erfolgt die Versorgung von Speisen, die zuvor anderswo, z. B. in einer Großküche, gekocht worden sind und bis zur Abgabe heiß gehalten werden
- **Cook and Chill oder Tiefkühlsystem**
Die Gerichte werden in gekühlter oder tiefgefrorener Form angeliefert und vor dem Verzehr in entsprechenden Vorrichtungen erhitzt.
- **Mischküchensystem**
Es werden woanders fertig gestellte und vor Ort frisch zubereitete Speisen nebeneinander verwendet und angeboten.

Die Tische sind vor und nach den Mahlzeiten mit einem sauberen feuchten Tuch, das nach Verschmutzung zu wechseln ist, zu reinigen.

Insbesondere vor, aber auch nach dem Essen sind die Hände gründlich zu waschen.

Abfallentsorgung

Mülleimer in den Gruppen- und sonstigen Räumen sind nach Beendigung der Kinderbetreuung entsprechend der Abfallentsorgungsordnung der Gemeinde (Mülltrennung) täglich zu leeren. Die Abfallbehälter müssen vor dem Zugriff der Kinder geschützt sein. Einwegwindeln sind mit dem Hausmüll zu entsorgen. Der Mülleimer muss mit einem Deckel verschließbar sein.

Impfprophylaxe

Eine Impfprophylaxe für Beschäftigte ist im Arbeitsschutzgesetz und der Biostoffverordnung geregelt.

Der Impfkalender für **Säuglinge und Kinder** richtet sich nach den aktuellen Empfehlungen der STIKO.

Zahnprophylaxe

Werden in der Einrichtung regelmäßig die Zähne geputzt, ist folgendes zu beachten:

- Für die Zahnputzutensilien sind Regale oder Halterungen bzw. Lochbretter bereitzustellen.
- Über dem Waschbecken sind jeweils Spiegel in kindgerechter Höhe anzubringen, denn Kinder sollten sich beim Zähneputzen beobachten können.
- Um Verwechslungen auszuschließen, sind Becher und Zahnbürsten mit einem personengebundenen Motiv zu versehen. Das Motiv bzw. die Markierung sollte dauerhaft erkennbar sein z. B. unter zur Hilfenahme von Isolierbändern oder wasserfesten Stiften.
- Um einen Kontakt der Zahnbürsten der Kinder zu vermeiden, sollten die Zahnputzhalterungen/ Lochbretter einen ausreichenden Abstand zu einander haben.
- Die Zahnbürsten sind nach Gebrauch unter fließendem Wasser zu reinigen und regelmäßig (ca. alle 4 Wochen) auszutauschen. Fragen hierzu beantwortet das Gesundheitsamt, Abteilung Zahngesundheit.
- Einmalhandtücher sind zu empfehlen.

Bettwäsche

Wird in einer Kindereinrichtung regelmäßig Mittagsschlaf angeboten, ist aus hygienischer Sicht, um die Übertragung von Krankheitskeimen, Läusen etc. zu vermeiden, die Bettwäsche personengebunden zu verwenden. Die Schlafbekleidung sollte mindestens wöchentlich, die Bettwäsche mindestens alle 2 Wochen gewechselt werden. Verunreinigte Wäsche ist sofort zu wechseln.

Die Schlafdecken, Kissen und Matratzen (mit Flüssigkeitsdichten waschbarem Schonbezug) sind 1-2 x jährlich, sowie nach Personenwechsel zu reinigen.

Idealerweise wird empfohlen, die Wäsche bei mindestens 60°C in der eigenen Einrichtung oder zentral zu waschen. Beim Waschen in der Einrichtung selbst ist auf eine Trennung von Schmutzwäsche und sauberer Wäsche zu achten. Mit infektiösen Ausscheidungen verunreinigte Wäsche ist mit einem desinfizierenden Waschverfahren zu waschen.

Tierhaltung

- Jede Tierhaltung kann ein gesundheitliches und hygienisches Risiko sein (Infektionen, Allergien, Parasitenbefall, Biss- u. Kratzverletzungen). Die pädagogischen Vorteile müssen gegenüber den gesundheitlichen Aspekten genau abgewogen werden.
- Eine Tierhaltung muss artgerecht erfolgen, abhängig von geeigneten Räumlichkeiten und ggf. vorhandenen Außenbereichen. Dies sollte mit dem zuständigen Veterinäramt abgesprochen werden. Die Tiere sind einer regelmäßigen tierärztlichen Kontrolle zu unterziehen.
- In die Entscheidung über Tierhaltung sind Elterngremien einzubeziehen, Eltern müssen informiert werden.
- Ein gezielter Reinigungsplan mit Verantwortlichkeit muss erstellt werden. Die Räume mit den Tieren müssen intensiv gelüftet und täglich feucht gewischt werden. Besser sollten die Tiere im Freien gehalten werden.
- Futter und Pflegeutensilien (Stroh, Heu, Streu, Reinigungsgeräte) sollten separat gelagert werden.
- Nach dem Umgang mit den Tieren hat eine gründliche Händewaschung zu erfolgen.

Spielsand

Für das Einrichten eines Sandspielplatzes ist auf Herkunft und Qualität des Sandes zu achten. Sand darf nicht durch Schadstoffe belastet sein. Bei Neubefüllung muss vom Lieferanten die Qualität des Spielsandes durch Zertifikat ausgewiesen werden.

Zur Pflege des Sandes sollten folgende Punkte beachtet werden:

- Zulauf von Hunden und Katzen unterbinden (Einzäunung).
- Sandkästen über Nacht bzw. Wochenende abdecken.
- Häufiges Harken zur Reinigung und Belüftung des Sandes. Eine Drainage sollte möglich sein.
- Tägliche visuelle Kontrolle auf organische (Tierexkrememente, Lebensmittel, Müll etc.) und anorganische Verunreinigung (z. B. Glas). Verunreinigungen aller Art sind sofort zu eliminieren.

Mikrobiologische Untersuchungen des Spielsandes haben nur eine begrenzte Aussagekraft und können nicht als Basis für Empfehlungen zur Sandpflege herangezogen werden. Ein regelmäßiger Sandaustausch pro Spielplatzsaison scheint nicht unbedingt erforderlich. Bei starker Verschmutzung soll ein sofortiger Sandwechsel erfolgen, ansonsten jährlich bis zu 3 Jahren. (Hygienische Beurteilung von Spielsand - Merkblatt, LGA, April 2005).

Wasserspiel und Erlebnisbereiche

Aus hygienischer Sicht sind Wasserspiel- und Erlebnisbereiche, bei denen **Trinkwasser** über befestigte Flächen (z. B. Fliesen, Steinplatten) mit Bodeneinlauf versprüht oder verrieselt wird, unproblematisch. Im Bereich des Sandes darf ausschließlich mit **Trinkwasser** gespielt werden. Planschbecken sind täglich zu leeren und zu reinigen, bei grober Verschmutzungen des Wassers (z. B. durch Fäkalien) ist ein sofortiger Wasserwechsel und eine gründliche Reinigung und Desinfektion des Beckens erforderlich.

Informationen zur **Trinkwasserhygiene** sowie **Legionellenprävention** in Warmwassersystemen und Duschen sind im **Anhang 2** aufgeführt.

Grundsätzliches zur Flächenreinigung

Reinigung - was ist das?

Die Reinigung dient dazu, den Schmutz und die darin befindlichen Keime von den Oberflächen, Gegenständen und dem Fußboden zu entfernen. In Kindertagesstätten sollte keine trockene, sondern nur eine feuchte Staubentfernung durchgeführt werden, da trockenes Staubwischen zu Staubaufwirbelung führt. Bei der Feuchtreinigung auch der Fußböden ist darauf zu achten, dass keine Schmutzverschleppung stattfindet. Die Wischlappen müssen regelmäßig gewechselt werden.

Reinigungsplan

Für jede Einrichtung ist zusätzlich zu einem Hygieneplan noch ein Reinigungsplan zu erstellen, in dem die verwendeten Mittel, Konzentrationen und Einwirkzeiten aufzuführen sind, die zur Reinigung und gegebenenfalls zur Desinfektion verwendet werden (siehe Beispiel eines Reinigungsplanes).

Ein Reinigungsplan ist ein Bestandteil des Hygieneplans, der jeweils für die einzelnen Bereiche erstellt und dort ausgehängt werden muss. Es ist jedoch auch wichtig, dass die Einhaltung der vorgegebenen Maßnahmen dokumentiert und regelmäßig überwacht wird.

In einem Reinigungsplan sind für die jeweiligen Bereiche Maßnahmen festzulegen **wer, wo, wann, womit und wie** reinigt.

Textile Bodenbeläge

Falls textile Bodenbeläge vorhanden sind, sollten diese mehrmals in der Woche (wünschenswert ist arbeitstäglich) abgesaugt und mindestens einmal jährlich feucht mit einem speziellen Reinigungsgerät gereinigt werden (Sprüh-Extraktionsmethode). Je nach Verschmutzung wird die trockene Shampooierung mit anschließendem ausgiebigen Querlüften empfohlen.

Reinigungsutensilien

Reinigungsutensilien dürfen nicht zu einer Keimverschleppung führen. Die textilen Reinigungsutensilien müssen daher sachgemäß arbeitstäglich aufbereitet werden (desinfizierend gewaschen z. B. bei 95°C) oder dürfen nur zum einmaligen Gebrauch bestimmt sein (Einmaltücher). Reinigungsutensilien, die mehrfach verwendet werden, dürfen nur trocken bis zum nächsten Gebrauch gelagert werden.

Reinigungsutensilien sind in einem separaten Raum oder Schrank aufzubewahren und vor unerlaubtem Zugriff zu sichern.

Flächendesinfektion (s.S.10)

Eine Flächendesinfektion wird in Gemeinschaftseinrichtungen **nur** in besonderen Fällen notwendig werden (z. B. beim Ausbruch von übertragbaren Krankheiten). Diese erfolgt in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt.

Eine Ausnahme stellt die **Wickelkommode** dar. Wenn keine Einwegunterlagen verwendet werden, muss diese nach jedem Wickelvorgang mit einem alkoholischen Präparat desinfiziert werden.

Gezielte Desinfektion (s.S.10)

Diese muss unmittelbar nach einer Kontamination mit erregerehaltigem Material (Blut, Eiter, Sekrete, Stuhl, Urin, Erbrochenes) durchgeführt werden. Es sind geeignete Handschuhe zu tragen. Hierbei ist zunächst das kontaminierte Material mit einem in Desinfektionsmittel getränktem Einmaltuch (Zellstoff u. ä.) zu entfernen und das Tuch sofort in den Abfall zu entsorgen. Anschließend ist die Fläche wie im Hygieneplan vorgeschrieben durch eine Scheuer-Wisch-Desinfektion zu desinfizieren. Eine Sprühdesinfektion ist aufgrund einer möglichen inhalativen Belastung abzulehnen; bei alkoholischen Desinfektionsmitteln besteht bei der Anwendung auf größeren Flächen Explosionsgefahr.

Reinigungsintervalle für verschiedene Bereiche

In Anlehnung an die **DIN 77400** werden in diesem Musterhygieneplan nur Empfehlungen gegeben:

- Toilettenanlagen (Fußböden, Handwaschbecken, WC, Urinale, Türen, Türklinken) sollten täglich gereinigt werden.
- Wickelräume sollten täglich gereinigt werden.
- Fußböden von Aufenthalts-/Spiel-/Schlafräumen (siehe Tabelle).
- Falls Waschbecken in Spielräumen installiert sind, sind diese mit Papierhandtüchern und Seifenspender auszustatten und täglich zu reinigen.
- Küche täglich reinigen.
- Tische, an denen die Mahlzeiten eingenommen werden, sind nach Verunreinigung und jeder Nutzung zu reinigen.

Die folgenden Musterpläne für Reinigung und Desinfektion stellen Musterlösungen dar, die Sie auf Ihre Gemeinschaftseinrichtung anpassen sollten.

Die Mindestreinigungshäufigkeiten (**Mindestreinigungsfrequenz**), die in der **DIN 77400** (Deutsches Institut für Normierung, Reinigungsleistungen in Schulgebäuden) formuliert wurden sollten **nicht unterschritten** werden.

Reinigungsplan für Spielräume/Gruppenräume

Was	Wann	Womit*	Wie	Wer
Waschbecken/Türgriffe	täglich und bei Verunreinigung	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungspersonal/Erzieherin
Tische	nach Bedarf, mindestens jedoch 2x pro Woche feucht vor und nach Essenseinnahme am Tisch	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungspersonal/Erzieherin
Fußboden	täglich und bei Verunreinigung; Nebenräume 1x pro Woche	Reinigungsmittel	saugen/feucht wischen	Reinigungspersonal/Erzieherin
Wände/Fenster/Fensterbretter	nach Bedarf, mindestens 1 - 2x jährlich	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungspersonal
Schränke/Regale	nach Bedarf, mindestens 1 - 2x jährlich	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungspersonal
Heizkörper	nach Bedarf, mindestens 1 - 2x jährlich	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungspersonal
Beleuchtung	mindestens 1 - 2x jährlich	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungspersonal
Matratzen/Decken/Kissen/Kuschel-ecken/Sofa	Matratzen,Sofa regelmäßig ab-saugen, mind. 1x Woche Decken und waschbare Bezüge regelmäßig waschen	Staubsauger Haushaltswaschmaschine	Matratzenüberzug waschbar Decken/Überzüge/Textilspiel-sachen in der Waschmaschine waschen	Reinigungspersonal/Erzieherin
Spielsachen	nach Bedarf, mindestens 1x wöchentlich bei Säuglingen täglich	Reinigungsmittel Haushaltswaschmaschine	feucht wischen	

Hinweis: Es sind Einmal-Reinigungstücher oder zur Wiederverwendung geeignete Reinigungstücher zu verwenden, die jedoch desinfizierend gewaschen werden (Kochen als Waschverfahren empfohlen!) müssen. Die Reinigung ist nur mit sauberen Tüchern auszuführen.

* Hier sind die Handelsnamen und die Endkonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzeln aufzuführen.

Toiletten

Was	Wann	Womit*	Wie	Wer
WC/Urinal /Fäkalabgussbecken	täglich und bei Verunreinigung	Sanitärreiniger	feucht wischen	Reinigungspersonal/Erzieherin
Handwaschbecken/Türklinken	täglich und bei Verunreinigung	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungspersonal/Erzieherin
Wandfliesen/ Zwischenwände	wöchentlich und bei Verunreinigung	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungspersonal/Erzieherin
Fußböden	täglich und bei Verunreinigung	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungspersonal/Erzieherin

Sanitärräume/Turn- und Gymnastikraum

Was	Wann	Womit*	Wie	Wer
Sitzbänke	täglich und bei Bedarf	Desinfektionsmittel	feucht wischen	Reinigungspersonal/Erzieherin
Spinde (innen)	bei Bedarf, mindestens 1x monatlich	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungspersonal
Duschen ¹	nach Gebrauch	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungspersonal
Handwaschbecken	täglich und bei Verunreinigung	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungspersonal/Erzieherin
Fußböden Umkleiden ¹	täglich und bei Verunreinigung	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungspersonal/Erzieherin
Fußboden-Turnraum ^{1,2}	je nach Nutzungsgrad und bei Verunreinigung, 1 - 2x/pro Woche	Reinigungs- und Pflegemittel	feucht wischen	Reinigungspersonal/Erzieherin

¹ **Anmerkungen:** Auf Barfußbegangenen Böden ist zur Prophylaxe von Fußpilz- und Warzen die zusätzliche Anwendung eines komplett viruzid wirksamen Flächendesinfektionsmittel erforderlich.

² Bei Nutzung durch Vereine sind Reinigung und gegebenenfalls Desinfektion vor Beginn des Schulbetriebes erforderlich.

Für die Entsorgung von Fäkalien aus den Töpfchen ist ein Fäkalienabgussbecken erforderlich.

* Hier sind die Handelsnamen und die Endkonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzeln aufzuführen.

Hinweis: Es sind Einmal-Reinigungstücher oder zur Wiederverwendung geeignete Reinigungstücher zu verwenden, die jedoch desinfizierend gewaschen werden (Kochen als Waschverfahren empfohlen!) müssen. Die Reinigung ist nur mit sauberen Tüchern auszuführen. Urinale, Toiletten und Fäkalabgussbecken müssen mit separaten Tüchern gereinigt werden

Erste-Hilfe-Raum

Was	Wann	Womit*	Wie	Wer
Liege	mindestens 1x monatlich und bei Verunreinigung sofort	Reinigungsmittel	feucht wischen	Ersthelfer/Verantwortlicher
Oberflächen des Mobiliars	bei Verschmutzung mit Blut, Urin, Erbrochenem + Sekreten sofort	Desinfektionsmittel **	feucht wischen Einwirkzeit beachten	Ersthelfer/Verantwortlicher
Waschbecken	nach Benutzung	Reinigungsmittel	feucht wischen	Ersthelfer/Verantwortlicher
Fußboden	bei Verschmutzung mit Blut, Urin, Stuhl, Erbrochenem + Sekreten sofort	Desinfektionsmittel**	feucht wischen Einwirkzeit beachten	Ersthelfer/Verantwortlicher

**Anmerkungen: Verschmutzung mit Blut, Serum, Sekreten, Urin, Stuhl oder Erbrochenem sofort durch das Aufsichtspersonal mit Haushaltspapier entfernen und ohne Zwischenablage in einem Abfallbeutel deponieren. Gereinigte Fläche mit einem in Desinfektionsmittel (VAH-gelistet) getränktem Einmaltuch gründlich wischen. Es sind geeignete Handschuhe zu tragen. Anschließend Einmaltuch und Handschuhe ebenfalls im Abfallbeutel deponieren, zuknoten und im Restmüll entsorgen.

Wichtig: keine Sprühdeseinfektion

*Hier sind die Handelsnamen und die Verbrauchskonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzeln aufzuführen.

Empfehlung: Händedesinfektionsmittel und Flächendesinfektionsmittel im Erste-Hilfe-Schrank aufbewahren!

Hinweis: Es sind Einmal-Reinigungstücher oder zur Wiederverwendung geeignete Reinigungstücher zu verwenden, die jedoch desinfizierend gewaschen werden (Kochen als Waschverfahren empfohlen!) müssen. Die Reinigung ist nur mit sauberen Tüchern auszuführen.

Reinigungsplan für die Küche

Händewaschen vor Beginn der Tätigkeiten!

Was	Wann	Womit*	Wie	Wer: entscheidet der Träger
Arbeitsflächen Spülbecken/Waschbecken	nach Benutzung ¹ täglich und bei Verunreinigung	Reinigungsmittel Desinfektionsreiniger oder Flächendesinfektionsmittel	feucht wischen feucht wischen desinfizieren	Erzieherin/ hauswirtschaftliche Kraft
Töpfe, Geschirr, Besteck	nach Benutzung	Geschirrspülmittel	manuelles Spülen oder Spül- maschine benutzen	Erzieherin/ hauswirtschaftliche Kraft
Kühlschrank	alle 2 - 4 Wochen	Reinigungsmittel	feucht wischen	Erzieherin/ hauswirtschaftliche Kraft
Gefrierschrank/Gefriertruhe	nach Bedarf , mind. 1 x Jahr	Reinigungsmittel	feucht wischen	Erzieherin/ hauswirtschaftliche Kraft
Vorratshaltung	monatlich	Reinigungsmittel	feucht wischen	Erzieherin/ hauswirtschaftliche Kraft
Türklinken, Fenstergriffe, Lichtschalter, Möbelgriffe	bei Verschmutzung sofort, sonst wöchentlich	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungspersonal
Fußboden	täglich und bei Verunreinigung	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungspersonal
Wände/Türen/Möbel/Fensterbänke	regelmäßig nach Bedarf, mindes- tens jedoch 1 - 2x jährlich	Reinigungs-/Pflegemittel	feucht abwischen	Reinigungspersonal
Grill- u. Backgeräte, Dunstabzugshaube	nach Benutzung	Reinigungsmittel	feucht wischen	Erzieherin/ hauswirtschaftliche Kraft
Geschirrtücher Reinigungstücher	arbeitstäglich	Waschmaschine	Kochwäsche, staubgeschützt aufbewahren	Erzieherin/ hauswirtschaftliche Kraft

Hinweis: Es sind Einmal-Reinigungstücher oder zur Wiederverwendung geeignete Reinigungstücher zu verwenden, die jedoch desinfizierend gewaschen werden (Kochen als Waschverfahren empfohlen!) müssen. Die Reinigung ist nur mit sauberen Tüchern auszuführen.

* Hier sind die Handelsnamen und die Endkonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzelnen aufzuführen.

¹ Nach Umgang mit bestimmten Lebensmitteln (z. B. Geflügel, Eier, ungewaschener Salat usw., die mit krankmachenden Keimen behaftet sein können) sind die Arbeitsflächen gründlich mit Desinfektionsreiniger zu behandeln und anschließend mit Wasser, welches Trinkwasserqualität haben muss, ausreichend nachzuwischen.

Die Abfallentsorgung muss arbeitstäglich erfolgen!

Reinigungsplan für Ruheräume

Was	Wann	Womit	Wie	Wer
Bettgestelle	Regelmäßig, mind. 4 x jährlich bei Verschmutzung sofort	Reinigungsmittel	Feucht wischen	Erzieherin/Reinigungspersonal
Boden/Teppichboden	Mindestens 1x pro Woche, bei Verschmutzung sofort	Reinigungsmittel/Staubsauger	Feucht wischen/saugen	Erzieherin/Reinigungspersonal
Matratzen * Matratzenschonbezug	Regelmäßig, mind. 2 x jährlich bei Personenwechsel	Reinigungsmittel	feucht abwischen waschen	Erzieherin/Reinigungspersonal
Kissen-/Deckenbezüge, Decken	Häufigkeit abhängig vom Verschmutzungsgrad, bei Verunreinigung sofort, sonst alle 2 Wochen	Waschmaschine	Wechseln, waschen	Erzieherin/Eltern

Hinweis: - Jedes Kind sollte seine eigene Bettwäsche haben.

- Idealerweise wird empfohlen, die Wäsche in der eigenen Einrichtung oder zentral zu waschen (alle 2 Wochen).
- Beim Waschen in der Einrichtung selbst ist auf eine Trennung von Schmutzwäsche und sauberer Wäsche zu achten.

* bei Matratzen im Kindergarten ist es sinnvoll, einen flüssigkeitsdichten Matratzenschonbezug zu verwenden. Dieser kann bei Verschmutzung feucht abgewischt und ggf. desinfiziert werden. Der Matratzenschonbezug ist regelmäßig 1-2 x Jahr zu waschen.

Für ausreichende Lüftung in den Räumen ist zu sorgen!

Hinweis: Es sind Einmal-Reinigungstücher oder zur Wiederverwendung geeignete Reinigungstücher zu verwenden, die jedoch desinfizierend gewaschen werden (Kochen als Waschverfahren empfohlen!) müssen. Die Reinigung ist nur mit sauberen Tüchern auszuführen.

Reinigungsplan für Wickelbereich

Was	Wann	Womit	Wie	Wer
Wickeltische	Nach jeder Benutzung ohne Unterlage, nach jeder Benutzung mit Unterlage, nach Verunreinigung mit Körperflüssigkeiten, Stuhl	Desinfektionsmittel Reinigungsmittel Desinfektionsmittel nach VAH-Liste	desinfizieren (nicht sprühen) feucht wischen desinfizieren (nicht sprühen)	Erzieherin/Betreuungspersonal Erzieherin/Betreuungspersonal
Abfallbehälter für Schmutzwindeln	Mindestens 1 x täglich	Reinigungs-, Desinfektionsmittel nach VAH-Liste	Leeren, reinigen und desinfizieren	Erzieherin/Betreuungspersonal
Töpfchen	Nach jeder Benutzung Bei Durchfallerkrankung	Reinigungs-, Desinfektionsmittel nach VAH-Liste Desinfektionsmittel nach RKI-Liste	Nassreinigung, vor nächster Benutzung vollständig trocknen lassen desinfizieren	Erzieherin/Betreuungspersonal Erzieherin/Betreuungspersonal
Hände	nach jedem Wickelvorgang	Waschlotion in Spendern	Auf die feuchte Haut geben und mit Wasser aufschäumen	Erzieherin/Betreuungspersonal
Badewanne	nach Benutzung	Desinfektionsmittel nach VAH-Liste	reinigen und desinfizieren	Erzieherin/Betreuungspersonal
Fußböden	1x täglich, bei Verschmutzung sofort	Reinigungsmittel	feucht wischen	Erzieherin/Betreuungspersonal

- Hinweis:**
- **Schutzkittel:** täglicher Wechsel bzw. bei Verschmutzung. Bei Durchfall eines Kindes ist ein sofortiger Wechsel notwendig.
 - Geeignete **Einmalpapierunterlagen (Rolle)** sind aus hygienischen Gründen zu empfehlen, oder jedes Kind sollte seine **eigene textile Unterlage** haben.
 - **Im Falle einer erhöhten Infektionsgefahr** z. B. bei Durchfall oder Umgang mit infektiösem Material müssen die Hände mit einem viruswirksamen Präparat desinfiziert werden.
 - **Töpfchen** sind möglichst personengebunden zu verwenden oder es sollte nach jeder Benutzung eine Desinfektion durchgeführt werden.
Für die Entsorgung von Fäkalien aus den Töpfchen ist ein **Fäkalienausgussbecken** erforderlich.

Hinweis: Es sind Einmal-Reinigungstücher oder zur Wiederverwendung geeignete Reinigungstücher zu verwenden, die jedoch desinfizierend gewaschen werden (Kochen als Waschverfahren empfohlen!) müssen. Die Reinigung ist nur mit sauberen Tüchern auszuführen.

Händehygiene

Was	Wann	Womit	Wie	Wer
Hände waschen	Zum Dienstbeginn, vor und nach Umgang mit Lebensmitteln, vor und nach dem Essen, bei Verschmutzung, nach Toilettenbenutzung, nach Tierkontakt nach dem Spielen, vor dem Essen, bei Verschmutzung, nach Toilettengang, nach Tierkontakt	Waschlotion in Spendern	Auf die feuchte Haut geben und mit Wasser aufschäumen	Personal Kinder
Hände desinfizieren	Nach Kontakt mit Stuhl, mit Urin u. a. Körperausscheidungen (z. B. nach dem Wickeln), nach Ablegen der Schutzhandschuhe Nach Verunreinigung mit infektiösem Material	VAH-gelistetes Händedesinfektionsmittel	Ausreichende Menge, mind. 3 - 5 ml auf der trockenen Haut gut verreiben	Personal Kinder
Prophylaktische Händedesinfektion	Vor dem Anlegen von Pflastern und Verbänden	VAH-gelistetes Händedesinfektionsmittel	Ausreichende Menge, mind. 3 - 5 ml auf der trockenen Haut gut verreiben	Personal
Hände pflegen	Nach dem Waschen	Hautcreme aus Tuben oder Spendern	Auf trockenen Händen gut verreiben	Alle

Anhang 1

Der Befall von Kindern mit **Kopfläusen** ist ein immer wieder auftretendes Problem in Gemeinschaftseinrichtungen. Die Bekämpfung erfordert eine enge Zusammenarbeit zwischen Eltern/Erziehungsberechtigten, Gemeinschaftseinrichtung und Gesundheitsamt. Wichtig ist, dass beim Auftreten von Kopfläusen rasch und konsequent gehandelt wird. Die Eltern sind gemäß §34 Abs. 5 IfSG verpflichtet, bei Kopflausbefall ihres Kindes, sofort die Gemeinschaftseinrichtung zu informieren, diese leitet personenbezogene Daten an das Gesundheitsamt weiter (Kopfläuse - was kann ich tun, Merkblatt für Eltern und Erziehungsberechtigte, Landesgesundheitsamt, Stand: November 2008).

Noroviren sind weltweit verbreitet und zählen in Deutschland zu den häufigsten Erregern infektiöser Magen-Darminfektionen. Die Viren sind äußerst umweltstabil und sehr ansteckend. Infektionen mit Noroviren treten besonders häufig in den Wintermonaten auf. Die Ausscheidung der Viren erfolgt über den Stuhl des Menschen oder durch Bildung virushaltiger Aerosole während des Erbrechens. Es besteht eine sehr hohe Infektiosität. Dies erklärt auch die sehr rasche Ausbreitung innerhalb von Gemeinschaftseinrichtungen. Da der erkrankte Mensch mit seinem Stuhl sehr große Mengen an Viren ausscheidet, spielt die direkte Übertragung von Mensch zu Mensch die größte Rolle. Eine Übertragung ist zum einen möglich durch eine sogenannte Schmierinfektion, also über nicht ausreichend gesäuberte Hände nach Toilettenbenutzung. Infektionen können aber auch von kontaminierten Nahrungsmitteln oder Getränken ausgehen. Auch ist eine Übertragung durch kontaminierte Gegenstände möglich.

Die wichtigsten Krankheitszeichen sind akut beginnendes heftiges Erbrechen, starke Durchfälle, ausgeprägtes Krankheitsgefühl, krampfartigen Bauchschmerzen, Kopf- und Muskelschmerzen. Die betreffenden Personen sind insbesondere während der akuten Erkrankung und mindestens 2 Tage, oft jedoch bis zu 2 Wochen nach Abklingen der klinischen Symptome ansteckungsfähig. Damit ist eine sorgfältige Beachtung allgemein üblicher Hygieneregeln (Händewaschen vor dem Umgang mit Lebensmitteln sowie vor Einnahme von Speisen und insbesondere nach jedem Toilettengang) auch im Anschluss an eine Erkrankung von außerordentlicher Bedeutung.

Bei **infektiösen Magen-Darminfektionen** in Schulen, z. B. Verdacht auf Norovirusinfektionen müssen symptomatische Kinder umgehend nach Hause geschickt und/oder von Angehörigen abgeholt werden. Der Kontakt zu anderen Kinder ist zu minimieren, die Betreuung ist günstigerweise durch eine Einzelperson sicherzustellen. Erbrochenes und Stuhl müssen mit Einmalwischlappen entfernt werden. Abschließend sind die kontaminierten Flächen mit einem geeigneten viruzid wirksamen Flächendesinfektionsmittel gewischt werden. Die wichtigste Maßnahme ist die sorgfältige Einhaltung der Händehygiene und Desinfektion.

Die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung ist vom Personal oder den Eltern über das Auftreten oder den Verdacht einer Norovirus-Erkrankung zu informieren (§ 34 Abs. 5 IfSG) und diese muss umgehend das Gesundheitsamt (§ 34 Abs. 6 IfSG) benachrichtigen.

Influenza, die Grippe - hervorgerufen durch Influenzaviren -, ist eine fieberhafte Erkrankung der Atemwege. Sie ist hoch ansteckend und wird durch kleinste Tröpfchen beim Niesen und Husten oder beim Händeschütteln leicht übertragen. Klinische Anzei-

chen sind plötzlich einsetzendes hohes Fieber, Kopf- und Gliederschmerzen, trockener Reizhusten, Schüttelfrost und Schweißausbrüche. Auch bei jungen Menschen besteht ein schweres Krankheitsgefühl. Wegen des engen Personenkontaktes in Gemeinschaftseinrichtungen spielen Kinder und Jugendliche als Reservoir für die Weiterverbreitung eine große Rolle.

Seit Mai 2009 zirkuliert ein **neues Influenza-Virus**, anfangs als Schweine-Grippe bezeichnet, *nun*: **Neue Influenza A/H1N1**. Das Virus ist hochansteckend. Charakteristika sind z. B. die rasche Verbreitung in der menschlichen Bevölkerung, die Verlagerung schwerer Erkrankungen in jüngere Altersgruppen und die großen regionalen Unterschiede in der Ausbreitung. Bisher ruft die pandemische Influenza A/H1N1 überwiegend leichte Erkrankungen und vorwiegend in der jungen Bevölkerung hervor. Aus medizinischer Sicht wird dringend empfohlen das persönliche Erkrankungsrisiko durch einfache Verhaltensmaßnahmen deutlich zu reduzieren:

- Regelmäßiges Händewaschen mit Wasser und Seife,
- beim Husten sollte in ein Einmal-Taschentuch oder in den Ärmel gehustet werden und nicht in die Hand,
- benutzte Papiertaschentücher sollten direkt entsorgt werden,
- Räume sollten regelmäßig gelüftet werden (3 - 4 mal täglich für 10 Minuten),
- auf engen Körperkontakt möglichst verzichten, wie z. B. Umarmungen, Küssen, Händeschütteln,
- Keine gemeinsamen Trinkgefäße oder Geschirr benutzen.

Ein Krankheitsverdacht ist derzeit bei Personen gegeben, die plötzlich an den o.g. Grippe-Symptomen leiden. Personen mit entsprechenden Beschwerden sollten die Gemeinschaftseinrichtung nicht besuchen und sich bei ihrem Hausarzt vorstellen, am besten ihren Besuch dort telefonisch anmelden. In diesem Zusammenhang weisen wir auf die **aktuellen** RKI-Empfehlungen hin (www.rki.de). Vor diesem Hintergrund ist es für Schulen ratsam, entsprechende Vorkehrungen zu treffen, um bei einem Ausbruch gerüstet zu sein.

Folgende Punkte sollten als Vorsorgemaßnahmen beachtet werden:

(www.rki.de, www.sozialministerium-bw.de/ und www.kultusministerium-bw.de/)

- **Information und Schulung der Mitarbeiter** (www.pandemierisiko.info/)
Krankheitsbild, Präventionsmaßnahmen, aktueller Status der Pandemie, Vorbildfunktion bei der Hygiene (www.wir-gegen-viren.de), Empfehlung der jährlichen Influenza-Schutzimpfung, Festlegung der Vorgehensweise.
- **Information der Eltern** (www.pandemierisiko.info/)
Informationsblatt über die Virusgrippe (Krankheitsbild, Übertragung, Inkubationszeit, Komplikationen, Schutzimpfung, Meldepflicht, Prophylaxe, Wiederzulassung und Therapie).
- **Schulung der Kinder** (www.pandemierisiko.info/)
Informationen über die Erkrankung, Schulung des Hygienebewusstseins, Prävention

Anhang 2

Trinkwasserhygiene, das Trinkwasser wird von den örtlichen Wasserversorgern in der Regel in einwandfreier Qualität geliefert. Die Ursachen für Beschwerden liegen meist im Bereich der Rohrleitungen und technischen Armaturen (Hausinstallation). Die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung ist dazu angehalten die Qualität des Trinkwassers aufrechtzuerhalten, dazu existieren zahlreiche rechtliche Vorgaben (z. B. Trinkwasserverordnung, VDI 6023). Wartungsprotokolle- und evt. verträge der Hausinstallation durch eine Fachfirma sollten in den Hygieneplan aufgenommen werden.

Legionellen können in Warmwassersystemen der Wasch- und Duschanlagen vorkommen und vermehren sich vor allem im Temperaturbereich von 25-45°C. Sie sind daher vor allem ein Problem in größeren Gebäuden mit einem langen Leitungsnetz und somit abschnittsweise längerer Stagnation des Wassers. Das Kaltwasser sollte unter 20°C und das Warmwasser heiß, d. h. *mindestens* 55°C bis zum Zapfhahn sein. Erkrankungen mit Legionellen treten in zwei unterschiedlichen Verlaufsformen auf, wobei bei beiden Begleitscheinungen wie Unwohlsein, Fieber, Kopf-, Glieder-, Thoraxschmerzen, Husten, Durchfälle und Verwirrtheit vorkommen können.

Die eigentliche "Legionärskrankheit" zeigt sich in einer schweren Lungenentzündung, die unbehandelt in 15-20% der Fälle tödlich verläuft. Als Hauptinfektionsweg ist das Einatmen erregerehaltiger, lungengängiger Aerosole aus dem Warmwasserbereich anzusehen. Somit stellen insbesondere Duschen aber auch Aerosole am Wasserhahn Gefahrenquellen dar.

Zur **Legionellenprophylaxe** sind Duschen, die nicht täglich genutzt werden, regelmäßig durch ca. 5-minütiges Ablaufen lassen von Warmwasser (bei maximaler Erwärmungsstufe) zu spülen. Über die Notwendigkeit regelmäßiger bakteriologischer Untersuchungen auf Legionellen berät Sie das Gesundheitsamt.

Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind in regelmäßigen Abständen zu entfernen (www.rki.de und Leitfaden für die Innenraumhygiene in Schulgebäuden, Umweltbundesamt 2008).

Bezüglich der Legionellenproblematik ist das Arbeitsblatt W 551 vom DVGW zu beachten und einzuhalten.

Quellen

- Infektionsschutzgesetz - IfSG vom 20.07.2000
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB vom 01.09.2005
- Lebensmittelhygieneverordnung - LMHV vom 5. August 1997, Neufassung 2007
- Seit 1. Januar 2006 gilt die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene für alle Betriebe in sämtlichen Bereichen der Lebensmittelkette
- Trinkwasserverordnung - TrinkwV 2001
- Allgemeine Bedingungen zur Versorgung mit Trinkwasser - AVBWasserV
- VDI 6023
- Arbeitsschutzgesetz - ArbSchG vom 07.08.96
- Arbeitsstättenverordnung - ArbStättV vom 12.08.2004
- Biostoffverordnung vom 27.01.1999
- Hygieneverordnung BW vom 11.06.2002
- HACCP-Konzept (<http://www.bfr.bund.de/> und <http://www.schuleplusessen.de/>)
- Wiederzulassungsempfehlungen des Robert Koch Institutes (RKI) für Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen (www.rki.de)
- Aktuelle Liste der geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und -verfahren des RKI (www.rki.de)
- VAH-gelistete Desinfektionsmittel - Verbund für Angewandte Hygiene (www.vah-online.de/)
- Empfehlungen der Ständigen Impfkommission - STIKO, Juli 2009 (www.rki.de)
- Leitfaden für die Innenraumhygiene in Schulgebäuden - Umweltbundesamt 2008 (www.umweltbundesamt.de)
- Kopfläuse - was kann ich tun - Merkblatt für Eltern und Erziehungsberechtigte Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg, Stand: November 2008 (www.gesundheitsamt-bw.de)
- Zur Beschäftigung werdender Mütter bei der Tagesbetreuung, Merkblatt des Landesgesundheitsamtes Baden-Württemberg - Staatlicher Gewerbearzt (www.gesundheitsamt-bw.de)
- Rahmenhygieneplan für Schulen Länder-Arbeitskreis Brandenburg/Sachsen/Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen-Anhalt; Stand: April 2008
- Hygieneplan für Schulen, LGL Bayern, Stand Juli 2007
- Informationen zur Neuen Influenza A/H1N1 ([Informationen des Robert Koch-Instituts zu Influenza A/H1N1](http://www.rki.de/InfA/H1N1))
- Faltblatt/Broschüre: Selbstverteidigung gegen Grippe (www.wir-gegen-viren.de)
- Informationen über das Bundesministerium für Gesundheit, Stand Juli 2009
- RKI, Informationsstelle des Bundes für biologische Sicherheit (www.pandemierisiko.info/)
- www.sozialministerium-bw.de/ und www.kultusministerium-bw.de/

- Handwaschtechnik (www.hygiene-tipps-fuer-kids/ und www.bzga.de/)
- VDI-Richtlinie VDI 6000 Blatt 6: Ausstattung von und mit Sanitärräumen – Kindergärten, Kindertagesstätten, Schulen; Nov. 2006
- DVGW-Arbeitsblatt W 551: Trinkwassererwärmungs- und Trinkwasserleitungsanlagen; Technische Maßnahmen zur Verminderung des Legionellenwachstums; Planung, Errichtung, Betrieb und Sanierung von Trinkwasser-Installationen, April 2004
- DVGW-Arbeitsblatt W 553: Bemessung von Zirkulationssystemen in zentralen Trinkwassererwärmungsanlagen, Dez. 1998#
- DIN 19643, Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser
- DIN 77400, Reinigungsleistungen in Schulgebäuden
- DIN 10506, Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung
- DIN 10526, Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung
- DIN 10508, Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel