

Musterhygieneplan

für Kindergärten und Kindertageseinrichtungen

kreis  pinneberg

Der Landrat
Fachdienst Gesundheit - Team Infektionsschutz
Kurt-Wagener-Straße 11, 25337 Elmshorn
Telefon: 04121 4502-0; Fax: 04121 4502-93510
infektionsschutz@kreis-pinneberg.de

Stand: 09/2012

Kindergärten und Kindertageseinrichtungen sind laut Infektionsschutzgesetz (IfSG) seit 2001 verpflichtet, einen betriebsinternen Hygieneplan mit den Verfahrensweisen zur Einhaltung des Infektionsschutzes festzulegen. Das Ziel ist, Infektionsrisiken in den jeweiligen Einrichtungen zu minimieren.

Dieser Musterhygieneplan wurde mit verschiedenen Gesundheitsämtern in Schleswig-Holstein, dem Jungendamt Kiel, dem Hygieninstitut des Universitätsklinikums Kiel und der Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e. V. in Schleswig-Holstein erarbeitet.

Der Hygieneplan muß an die jeweiligen individuellen Bedingungen angepasst werden. Grundsätzlich sind bei der Erarbeitung oder Überprüfung eines Hygieneplans folgende Schritte durchzuführen: Analyse der Infektionsgefahren, Bewertung der Risiken, Festlegung von Maßnahmen, Überwachungsverfahren sowie Dokumentations- und Schulungserfordernisse. Darüber hinaus ist der Hygieneplan in regelmäßigen Zeitabschnitten auf seine Effizienz und Aktualität zu überprüfen und gegebenenfalls zu verändern.

Inhaltsverzeichnis

1. Küchenhygiene	3
1.1 Personalhygiene in der Küche	3
1.2 Lebensmittelhygiene	3
1.3 Hygiene in Küchen	3
1.5 Aus- und Weiterbildung des Küchenpersonals	5
1.6 Dokumentation	5
2. Raumhygiene	5
2.1 Reinigung der Räumlichkeiten	5
2.2 Umgang mit Spielzeug und Mobiliar	5
2.3 Sanitäre Anlagen	6
2.4 Wäsche	6
2.5. Raumluft	6
3. Prophylaxe von Infektionen	6
3.1 Allgemeine Grundsätze	6
3.2 Umgang mit Infektionen	6
3.3 Verbote und Meldepflichten	7
4. Wasserhygiene	7
4.1 Trinkwasser	7
4.2 Wasserspielanlagen	7
5. Anhang	8

1. Küchenhygiene

Eine Einrichtung zur Kinderbetreuung, in der Mittagessen angeboten wird, ist unabhängig von der Zahl der betreuten Kinder grundsätzlich eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung. Daher sind die Vorschriften des Lebensmittelrechtes und der Lebensmittelhygieneverordnung anzuwenden.

Für alle Fragen bezüglich der Lebensmittel- und Küchenhygiene (Ausstattung, Lebensmittellagerung, Reinigung, etc.) wenden Sie sich bitte an den **Fachdienst Veterinär- und Lebensmittelaufsicht des Kreises Pinneberg**.

1.1 Personalhygiene in der Küche

- Körper und Kleidung sauber halten! Straßenkleidung wird gegen Arbeitskleidung gewechselt. Die Arbeitskleidung in der Kindergartenküche ist sauber, hell und bei 60 °C waschbar. Die Schuhe sind rutschfest. Jeder Kindergarten hält mindestens 1 - 2 weiße Schürzen bereit, z. B. für Aushilfskräfte.
- Lange Haare werden zusammengebunden oder es wird eine Kopfbedeckung getragen.
- Vor Arbeitsbeginn Handschmuck und Armbanduhr ablegen.
- Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich zu waschen und zu desinfizieren. Es sind Papierhandtücher zu benutzen. Erkrankungen wie Durchfall und Erbrechen der Kindergartenleitung sofort melden und erst nach Gesundung die Arbeit wieder aufnehmen.
- Wunden mit wasserdichtem Pflaster oder durch Verband und Fingerling bedecken.
- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen.
- Nicht in der Küche rauchen.

1.2 Lebensmittelhygiene

- Leicht verderbliche Lebensmittel immer gekühlt aufbewahren.
- Kein rohes Fleisch sowie keine Roh- oder Vorzugsmilch in der Kindergartenküche verwenden. Keine Speisen mit rohen Eiern anbieten.
- Die Tiefkühlwaren immer nach Anleitung zubereiten, nicht auftauen lassen, Gartemperatur und Garzeit einhalten.
- Speisen ausreichend erhitzen. Es müssen in allen Teilen mindestens 70 °C erreicht werden. Die Temperatur ist regelmäßig zu überprüfen (immer bei neuen Gerichten)
- Das Warmhalten von Speisen bei Temperaturen von unter 60 °C vermeiden. Portionen für Nachzügler besser schnell kühlen und kurz vorm Verzehr neu erhitzen.
- Gegarte Speisen und Geschirrfinnenflächen nicht mit der Hand anfassen, d. h. der Daumen gehört nicht ins Essen.
- Bei der Herstellung zusammengesetzter Speisen, z. B. Kartoffel- oder Nudelsalate, die gegarten Komponenten vor der Weiterverarbeitung zwischenkühlen.
- Zum schnellen Abkühlen Lebensmittel in kleinere Behälter, z. B. Portionsschälchen oder kleine Schüsseln füllen, abdecken und an geeignetem Ort kühl stellen.
- Rohe Lebensmittel immer von gegarten Lebensmitteln trennen.
- Lebensmittel zügig verarbeiten. Rohkost möglichst kurz vorm Verzehr zubereiten.
- Lebensmittel vor Insekten und tierischen Schädlingen schützen. Speisen abdecken bei längerem Transport.
- Speisen nicht zu lange lagern. Regelmäßige Bestandskontrolle. First-in-first-out-Regel beachten, d. h. zuerst eingelagertes muß auch zuerst verbraucht werden.

1.3 Hygiene in Küchen

- Küche und Wirtschaftsräume immer sauber halten. Reinigungsplan erstellen.
- Arbeitsplatz zwischendurch immer wieder reinigen.
- Keine Gegenstände aus Holz benutzen.

- Schmutziges Geschirr getrennt von zubereiteten Speisen abstellen.
- Spülmaschine richtig benutzen und sauberes Geschirr sofort in Schränken verstauen.
- In der Küche Ordnung halten. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sicher am besten außerhalb der Küche verwahren.
- Müll trennen. Mülleimer geschlossen halten. Mülleimer täglich nach Beendigung der Arbeit entleeren und die Mülleimer reinigen.
- Reinigungsmittel sachgerecht verwenden.
- Wenn mit leicht verderblichen oder rohen Speisen umgegangen wird, sind die Arbeitsflächen täglich zu desinfizieren. Dabei ist die Einwirkzeit und Konzentration des Mittels unbedingt zu beachten!

1.4 Besonderheiten im Kindergarten

Kinder in die Küche?

- "Kontrollierter Zugang" ist erlaubt. In den Stoßzeiten haben Kinder keinen Zutritt zur Küche. Hohe Verletzungsgefahr!
- Koch- oder Backaktionen in der Küche finden nach Absprache mit dem Küchenpersonal statt. Danach muß die Küche gereinigt werden.
- Die Kinder in die Grundregeln der Hygiene einweisen: Vor dem Arbeiten mit Lebensmitteln oder dem Verteilen von Essen sind die Hände zu waschen. Nicht ins Essen fassen. Nicht ins Essen husten oder niesen.

Kollegen/innen in der Küche?

- Die Küche ist der Kompetenzbereich des Küchenpersonals! Dies ist von den pädagogischen Mitarbeiter/innen zu beachten.
- Rauchpausen in der Küche sind verboten!
- Betreten der Küche und Zubereitung eigener Speisen unter Einhaltung der Hygieneregeln, möglichst außerhalb der Stoßzeiten und mit nachfolgender eigenständiger Reinigung.
- Lagerung von privaten Lebensmitteln im Kühlschrank nur in Extrabox und in Eigenregie möglich.

Verhaltensregeln bei Ausfall der Tiefkühlschränke

- Aufgetaute Lebensmittel wegwerfen.
- Angetaute Speisen sofort zubereiten. Eventuell an andere Einrichtungen zur sofortigen Zubereitung abgeben. Nicht wieder einfrieren!
- Nur noch völlig tiefgekühlte Speisen wieder einfrieren, möglichst bald verbrauchen.
- Vor Schließungszeiten die Tiefkühlschränke möglichst leeren, um Verluste zu vermeiden.

Wenn Eltern Essen in den Kindergarten mitbringen

- **Bei Kindergartengeburtstagen oder Festen ("geschlossene Veranstaltung")**
Bringen Eltern z. B. anlässlich eines Geburtstages Speisen für die Kinder mit, handelt es sich um eine private Einladung der Eltern für einen festen Personenkreis. Für die Unbedenklichkeit der Speisen haften die Eltern. Der Kindergarten muss die Lebensmittel sachgerecht zwischenlagern und die Eltern darauf hinweisen, dass leichtverderbliche Speisen nicht mitgebracht werden dürfen.
- **Bei Basaren, Flohmärkten o. ä. (Abgabe gegen Spenden auch an kindergartenfremde Personen)**
Dabei handelt es sich um eine gewerbliche Veranstaltung. Bei Spenden von Eltern ist daher theoretisch auch die private Küche zu kontrollieren. In der Praxis wird auf diese Kontrolle verzichtet und dafür der Verzicht auf leichtverderbliche Speisen (z. B. Mayonnaisesalate, Sahnetorten, Eis) erwartet. In jedem Fall ist beim Anbieten die erforderliche Sorgfalt (Abdecken, ggf. Kühlen, Möglichkeit zum Händewaschen usw.) zu gewährleisten. Vereine sind bei unregelmäßigen Veranstaltungen von der Hygieneverordnung ausgenommen.

- **Regelmäßiges Mitbringen des Mittagessens**
Dieses Modell kann auf Absprache privat erfolgen. Ansonsten haftet der Träger für das angebotene Essen.

1.5 Aus- und Weiterbildung des Küchenpersonals

- Wünschenswert als Voraussetzung zur Beschäftigung in der Kindergartenküche ist eine Ausbildung zur Hauswirtschafterin oder eine mehrjährige Erfahrung in Haushaltsführung in Verbindung mit einer Einarbeitung durch eine erfahrene Küchenkraft oder eine entsprechende Fachkraft.
- Es muß gewährleistet werden, dass neue Kräfte vor Arbeitsbeginn in die Hygieneregeln eingewiesen werden.
- Einmal jährlich muß eine Schulung zur Lebensmittelhygiene angeboten werden.
- Die Küchenkräfte sollten regelmäßig an Weiterbildungsangeboten teilnehmen.
- Die Arbeitsabläufe sind immer wieder zu überdenken.
- Die Teilnahme an den Belehrungen gemäß Infektionsschutzgesetz (§ 42) ist zu gewährleisten.

1.6 Dokumentation

- Erstellen, evtl. korrigieren und aufbewahren eines Essenplanes für 2 - 4 Wochen.
- Erstellen und Abzeichnen eines Reinigungsplanes mit Namenskürzel.

Kritische Gefahrenpunkte!

- Warenannahme von autorisierter Person. Kontrolle der Verpackung, der Temperatur und des Mindesthaltbarkeitsdatums. Beanstandete Ware ist zurückzugeben. Angelieferte Ware sofort verstauen.
- Regelmäßige Kontrolle des Lagerbestandes (first in - first out) und der Lager, z. B. Tiefkühlschränke, Kühlschränke, Trockenlager (Temperatur, Sauberkeit, Ordnung).
- Regelmäßige Kontrolle der ordnungsgemäßen Zubereitung, z. B. Temperaturkontrolle.
- Rückstellproben sind eine freiwillige Möglichkeit der Absicherung.

2. Raumhygiene

Jede/r Mitarbeiter/in ist zur Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit in den Räumen verpflichtet. Dazu gehört auch die Pflege und Reinigung des Spiel- und Beschäftigungsmaterials sowie des Inventars.

2.1 Reinigung der Räumlichkeiten

Für eine regelmäßige und gründliche Reinigung der Räumlichkeiten ist zu sorgen. Ein Reinigungsplan ist zu erstellen.

Fußböden sind täglich nass zu reinigen. Bei textilem Fußbodenbelag in Gruppen- oder Spielräumen ist eine Grundreinigung in regelmäßigen Abständen (z. B. 2 x jährlich) zu gewährleisten.

2.2 Umgang mit Spielzeug und Mobiliar

Tische oder sonstige häufig benutzte Gegenstände sind täglich nass zu reinigen. Spielzeug und Mobiliar sollte einmal jährlich oder bei sichtbarer Verschmutzung gründlich gereinigt werden. Eine Desinfektion ist nur bei Auftreten einer meldepflichtigen Erkrankung und nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt notwendig. Desinfektionsmittel nur nach Gebrauchsanweisung verwenden. Häufig verwendete Textilien und Materialien müssen waschbar sein oder entsprechende Überzüge haben.

2.3 Sanitäre Anlagen

Es sind personengebundene Handtücher oder Einmalhandtücher zu verwenden. Seifenspender sind bereitzustellen. Gemeinschaftskämme, -bürsten oder -zahnbürsten sind nicht zu benutzen. Die Sanitärbereiche sind regelmäßig zu reinigen.

Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind regelmäßig zu warten. Die Wartungsvorgaben der Hersteller sind zu beachten. Eine schnelle Reparatur bei Defekten und sorgfältige Pflege muss sichergestellt sein.

Die Reinigung und das Instandhalten der Entlüftungseinrichtungen in den Sanitärbereichen muss regelmäßig erfolgen.

2.4 Wäsche

Wäsche (z. B. Bettwäsche, Handtücher oder Waschlappen) sollte personengebunden verwendet werden und ist regelmäßig zu waschen. In den Kuschelecken sind Decken, Kissen, Matratzenüberzüge und Kuscheltiere regelmäßig zu waschen.

2.5. Raumluf

In den Aufenthaltsräumen ist mehrmals täglich z. B. alle Stunde, für eine ausreichende Frischluftzufuhr durch eine Querlüftung/Stoßlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten zu sorgen. In Bereichen, in denen Kinder sich aufhalten, ist das Rauchen untersagt.

3. Prophylaxe von Infektionen

Infektionskrankheiten in unterschiedlicher Schwere lassen sich nie ganz vermeiden. Doch durch angemessene Maßnahmen lässt sich das Infektionsrisiko verringern.

3.1 Allgemeine Grundsätze

Impfschutz

Auf den Impfschutz von Kindern und Mitarbeitern/innen ist zu achten. Der Impfstatus der Kinder wird beim Aufnahmegespräch erfragt. Mitarbeiter/innen sollten gegen Tetanus, Diphtherie, Kinderlähmung, Keuchhusten, Masern, Röteln und Mumps geimpft sein. Außerdem wird eine Impfung gegen Hepatitis A und B empfohlen.

Allgemein gilt keine Gemeinschaftskämme, -handtücher, -mützen etc. benutzen.

Händehygiene

➤ wann?	vor dem Essen nach jedem Toilettengang bei Verschmutzung
➤ wie?	waschen mit Wasser, Flüssigseife aber ohne Desinfektionsmittel trocknen mit Einmalhandtüchern

Körperhygiene

hierzu gehört: tägliches Waschen, Kämmen und Zähneputzen, regelmäßiges Haare waschen, saubere, gepflegte Kleidung

3.2 Umgang mit Infektionen

Grundsätzlich gilt, erkrankte Kinder und Mitarbeiter/innen insbesondere mit Durchfall, Erbrechen und Fieber sollen die Einrichtung nicht besuchen. Werden erkrankte Kinder in die Einrichtung gebracht, ist das

Gespräch mit den Eltern zu suchen. Erkrankten Kinder im Kindergarten werden umgehend die Eltern informiert und um Abholung des Kindes gebeten. Bis dahin werden geeignete Maßnahmen getroffen, das erkrankte Kind zu versorgen und die anderen Kinder vor Ansteckung zu schützen.

3.3 Verbote und Meldepflichten

Zum Schutz vor ansteckenden Erkrankungen gibt es umfassende gesetzliche Regelungen wie Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen und Meldevorschriften für Personal, Betreute und verantwortliche Personen in Gemeinschaftseinrichtungen.

Im Anhang finden Sie einen Meldebogen sowie die entsprechenden Paragraphen des Infektionsschutzgesetzes. Wenn Sie hierzu Fragen haben, wenden Sie sich bitte an ihr zuständiges Gesundheitsamt!

4. Wasserhygiene

Wasser ist nicht steril. Bakterien, die natürlicherweise im Wasser vorhanden sind, können sich bei langen Standzeiten vermehren. Begünstigende Faktoren sind höhere Temperaturen, Kunststoffoberflächen und organische Substanzen. Durch die unten aufgeführten Maßnahmen können mögliche Gesundheitsbeeinträchtigungen verringert werden.

4.1 Trinkwasser

Es sollte grundsätzlich darauf geachtet werden, daß die Hausinstallation dem aktuellen Stand der Technik entspricht. Nach einer längeren Schließungszeit ist das in den Leitungen stehende Wasser ca. 5 Minuten ablaufen zu lassen bis es nicht mehr kälter wird. Perlatoren sollten in regelmäßigen Abständen entweder manuell oder in einer Spülmaschine gereinigt werden. Prinzipiell sollten sowohl Erwachsene wie auch Kinder immer die Möglichkeit haben, mit frischem Trinkwasser ihren Durst zu stillen.

Über notwendige Untersuchungen entsprechend der Trinkwasserverordnung berät Sie der **Fachdienst Umwelt des Kreises Pinneberg**.

Sobald Trinkwasserleitungen erweitert, stillgelegt oder verändert werden oder Anlagen eingebaut werden, die das Wasser in seiner Zusammensetzung verändert, ist der **Fachdienst Umwelt des Kreises Pinneberg** zu informieren.

Werden **Sodageräte** verwendet, ist auf regelmäßige gründliche Reinigung von Flaschen und Gerät zu achten. Das Sodawasser sollte immer frisch hergestellt und Reste am Ende des Kindergarten-tages weggeschüttet werden. Keinesfalls darf das Wasser direkt aus den Flaschen getrunken werden. Die Flaschen sollten trocken gelagert werden, wenn sie nicht gebraucht werden.

Wasserspender

Die Behälter sollten arbeitstäglich gereinigt werden, sofern es sich nicht um abgepacktes Wasser handelt. Bei letzterem ist das Verfallsdatum zu beachten. Auf eine regelmäßige Reinigung der Entnahmeverrichtung ist zu achten. Reinigung in einer Spülmaschine ist prinzipiell gegenüber einer manuellen Reinigung zu bevorzugen.

4.2 Wasserspielanlagen

Werden im Sommer Wasserspielanlagen in Betrieb genommen, ist darauf zu achten, dass das Wasser Trinkwasserqualität besitzt, wenn die Möglichkeit besteht, daß die Kinder dort Wasser trinken. Grundsätzlich sollten die Entnahmestellen besser so beschaffen sein, dass eine Verwendung als Trinkwasser sicher verhindert wird. Bei der Nutzung von Dachablaufwasser muß sichergestellt sein, daß das Wasser auf keinen Fall getrunken wird. Werden Schläuche an Trinkwasserhähne angeschlossen, sollte darauf geachtet werden, daß sie leer laufen, um eine Verkeimung zu verhindern. Planschbecken und ähnliches sollte bei sichtbarer Verschmutzung und am Ende des Tages entleert und gereinigt werden.

Das Einrichten und Betreiben von Badebecken ist mit dem **Fachdienst Umwelt des Kreises Pinneberg** abzustimmen.

5. Anhang

Anlage 1 (Muster)-Reinigungs-Plan für Kindertageseinrichtungen

Anlage 2 Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 IfSG
Infektionsschutzgesetz §§ 42/43
Merkblatt für den Belehrten
Vordruck Wiederholungsbelehrung

Anlage 3 Belehrung gemäß § 35 IfSG
Merkblatt für die Beschäftigten in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen

Anlage 4 Belehrung gemäß § 34 Abs. 5 IfSG
Merkblatt für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte
Merkblatt ist in verschiedenen Sprachen im Fachdienst Gesundheit vorhanden (Englisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Kroatisch, Portugiesisch, Russisch, Spanisch und Türkisch)

Anlage 5 Tabelle „Empfehlungen für die Wiederezulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“

Anlage 6 Meldeformular übertragbare Krankheiten (mit Anlage)

Anlage 7 Elternbrief der DGE