

Muster- Hygieneplan für Kindereinrichtungen

zur Verfügung gestellt durch das Gesundheitsamt Euskirchen

Stand: April 2014

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Kindereinrichtungen seit 2001 verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit dem Hygieneplan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren. Die Ausarbeitung soll unter Berücksichtigung der folgenden Schritte erfolgen:

- Infektionsgefahren analysieren
- Risiken bewerten
- Risikominimierung ermöglichen
- Überwachungsverfahren festlegen
- den Hygieneplan selbst turnusmäßig überprüfen
- Dokumentations- und Schulungserfordernisse festlegen

Es erscheint sinnvoll, die Blickrichtung des Hygieneplanes nicht eng auf die Vermeidung von Infektionsgefahren zu beschränken, sondern bestimmte Aspekte des Arbeitsschutzes, der Lufthygiene und der allgemeinen Hygiene mit zu berücksichtigen.

Als Hilfestellung wurde vom Gesundheitsamt ein Muster-Hygieneplan erstellt, auf dessen Grundlage die Einrichtungen "ihren" Hygieneplan entwickeln können.

Sofern die verschiedenen im Muster-Hygieneplan enthaltenen Bereiche in einer Kindereinrichtung nicht vorhanden oder in Ihrem Fall andere Festlegungen erforderlich sind, können Sie die betreffenden Abschnitte streichen oder beliebig editieren. Falls

Hygieneplan der Kindertagesstätte:

erforderlich, kann dieser Muster-Hygieneplan natürlich auch erweitert werden. Es sollten Zeitabschnitte festgelegt werden, nach denen die Effizienz und die Aktualität des Hygieneplans durch die Verantwortlichen überprüft und ggf. aktualisiert werden sollen.

Der im Muster-Hygieneplan genannte Begriff „regelmäßig“ ist nach eigenem Ermessen und Bedarf durch die zuständigen Verantwortlichen der Einrichtung selbst festzulegen.

Die Kindereinrichtungen unterliegen der infektionshygienischen Überwachung durch das Gesundheitsamt, darüber hinaus auch der Überwachung durch die Abteilung Lebensmittelüberwachung.

Erstellt am:

Inhaltsverzeichnis Hygieneplan

<u>Lfd.-Nr.</u>	<u>Überschrift</u>	<u>Seite</u>	<u>Lfd.-Nr.</u>	<u>Überschrift</u>	<u>Seite</u>
	Inhaltsverzeichnis	2	3.	Diverses	9
1.	Allgemeine Hygiene	3	3.1	Aufbereitung von Wäsche	9
1.1.	Raumlufthygiene	3	3.2	Trinkwasserhygiene	10
1.2	Garderobe Kinder	3	3.3	Erste Hilfe	10
1.3	Bettwäsche	3	3.4	Geeignete Desinfektionsmittel	10,11
1.4	Inventar, Fußböden, Spielsachen	4	3.5	Meldepflichten nach IFSG	11
1.5	Sanitärräume Ausstattung/Reinigung	4		Anlage Reinigungspläne	13
1.6	Wickeltische	5			
2.	Küchen- und Lebensmittelhygiene	5			
2.1	Allgemein	5,6			
2.2	Belehrung nach § 43 IFSG/ Schulung	6			
2.3	Arbeitskleidung	6			
2.4	Händehygiene	7			
2.5	Reinigung und Desinfektion von Flächen	7			
2.6	Lebensmittelhygiene	8			
2.7	Rückstellproben	8			
2.8	Lebensmittelabfälle	9			
2.9	Belieferung durch Caterer	9			

Lfd. Nr.	Bereich	Aussage
1. Allgemeine Hygiene		
1.1	Raumlufthygiene	Mehrmals täglich (z.B. stündlich) wird in den Aufenthaltsräumen eine ausreichende Querlüftung /Stoßlüftung über vollständig geöffnete Fenster vorgenommen. Um dies zu ermöglichen, ist darauf zu achten, dass die Fenster geöffnet werden können und die Fensterbänke nicht als Ablageflächen genutzt werden.
1.2	Garderobe Kinder	Die Garderobe ist so gestaltet, dass jedes Kind seinen eigenen Kleiderhaken und seine eigene Schuhablage hat. Die Kleiderhaken sind so angeordnet, dass die Oberbekleidung (Jacken, Mäntel, etc.) möglichst keinen Kontakt zueinander hat. Zusätzlich steht jedem Kind ein Kleiderkorb/Kleiderbeutel zur Verfügung.
1.3	Bettwäsche	Die Bettwäsche wird von der Einrichtung gestellt und ebenso wie die Matratzen personengebunden verwendet. Die Bettwäsche wird im Rhythmus von 14 Tagen oder bei Bedarf gewechselt. Die Reinigung der Bettwäsche erfolgt in der hauseigenen Waschmaschine im 60°- Waschgang mit anschließender Trocknung im Wäschetrockner (<i>alternativ Wäscherei</i>). Wenn gewünscht, kann die Bettwäsche <u>des eigenen Kindes</u> von den Eltern gestellt und zu Hause gewaschen werden. Die Matratzen werden bei Nichtgebrauch in einem speziellen Matratzenschrank gelagert und regelmäßig bzw. bei Bedarf gereinigt. Das Bettzeug wird in personengebundenen Fächern aufbewahrt.

1.4	Inventar, Fußböden, Spielsachen	<p>Fußböden, Tische und Stühle werden täglich feucht gereinigt. Sonstiges Inventar wie Regale, Schränke, Heizkörper, etc. unterliegen einer turnusmäßigen Reinigung. Teppichböden und Spielteppiche werden täglich gesaugt und regelmäßig einer Feuchtreinigung unterzogen.</p> <p>Stofftiere, Decken, Kissenbezüge und Spielsachen werden regelmäßig und bei sichtbarer Verschmutzung gewaschen bzw. gereinigt.</p>
1.5	Sanitärräume Ausstattung/Reinigung	<p>Die Sanitärräume sind mit kindgerechten Toiletten und Handwaschbecken ausgestattet. Jedem Kind steht ein mit Bildmotiv versehener Haken und Zahnputzbecher zur Aufbewahrung seines Handtuches sowie seiner Zahnbürste zur Verfügung. Die Abstände zwischen den einzelnen Handtuchhaken sind so gewählt, dass sich die Handtücher nicht berühren. Die Waschbecken sind mit Flüssigseifenspendern ausgestattet. Zusätzlich sind an den Waschbecken Spiegel in kindgerechter Höhe und Lochbretter zur Aufbewahrung der Zahnputzbecher angebracht. Durch die Lochbretter ist sichergestellt, dass sich die Zahnbürsten nicht berühren. Gemeinschaftlich genutzte Pflegeartikel wie Stückseife, Nagelbürsten oder Käämme kommen nicht zur Anwendung.</p> <p>Eine Feuchtreinigung der Sanitärräume erfolgt täglich und bei Bedarf. Handtücher werden wöchentlich und bei sichtbarer Verschmutzung gewechselt.</p> <p>Auf eine ausreichende Belüftung der Sanitärräume wird geachtet. Die Abluftöffnungen vorhandener Entlüftungseinrichtungen werden in regelmäßigem Turnus gereinigt.</p>

1.6	Wickeltische	<p>Die Wickeltische sind mit einer feuchtigkeitsbeständigen Wickelauflage ausgestattet. Zur Entsorgung von Windeln steht ein mit Deckel und Plastikbeutel versehener Abfalleimer zur Verfügung, der mindestens täglich geleert und wöchentlich gereinigt wird. In unmittelbarer Nähe zum Wickeltisch befindet sich ein Handwaschbecken mit Spendersystemen für Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Papierhandtücher.</p> <p>Die Mitarbeiter müssen sich nach dem Wickeln die Hände desinfizieren. Zum Eigenschutz stehen zusätzlich puderfreie Einweghandschuhe zur Verfügung.</p> <p>Beim Wickeln wird eine Papierauflage untergelegt. Eine Desinfektion der Wickelfläche erfolgt arbeitstäglich und bei sichtbarer Verunreinigung mit Körperausscheidungen. Zur Durchführung der Flächendesinfektion wird ein gebrauchsfertiges Feuchttuchspender-system verwendet (siehe hierzu Kapitel 3.4).</p>
-----	--------------	---

Lfd. Nr.	Bereich	Aussage
----------	---------	---------

2. Küchen- und Lebensmittelhygiene		
2.1	Allgemein	<p>Durch gemeinschaftliches Kochen und Hauswirtschaften sollen die Kinder in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden. Da dies aus pädagogischen Gründen wertvoll ist, soll es durch die nachstehenden Regelungen so wenig wie möglich beeinflusst werden.</p> <p>Das gemeinschaftliche Kochen und Backen mit den Kindern soll aus hygienischen Gründen ausschließlich außerhalb der eigentlichen Zubereitungszeit der Gemeinschaftsverpflegung erfolgen. Die Kinder müssen sich die Hände nicht desinfizieren, sollten diese aber vorher waschen.</p>

zu 2.1		Die Küche darf nicht als Aufenthaltsraum für Personal und Kinder zweckentfremdet werden. Betriebsfremde Personen dürfen die Küche nur in Absprache betreten.
2.2	<p>Belehrung nach § 42 Infektionsschutzgesetz (IFSG)</p> <p>Schulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung</p>	<p>Alle Mitarbeiter, die Umgang mit Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen (Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen) haben, werden vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über die Inhalte des § 42 IFSG belehrt. Die Erstbelehrung erfolgt im Gesundheitsamt, die Folgebelehrungen werden von der Einrichtungsleitung Frau/Herr.... durchgeführt und in den Belehrungsnachweisen der Mitarbeiter dokumentiert.</p> <p>Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 IFSG oder an infizierten Wunden oder Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen nicht in der Küche beschäftigt werden.</p> <p>Die Küchenkraft wird regelmäßig, über die Inhalte des § 42 IFSG hinaus, in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult (gemäß § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung). Die Schulung erfolgt durch.....</p>
2.3	Arbeitskleidung	Der Küchenkraft steht spezielle Arbeitsbekleidung in ausreichender Anzahl zur Verfügung. Die Arbeitskleidung wird täglich und bei Bedarf gewechselt und in der hauseigenen Waschmaschine bei 90°C gewaschen, die Trocknung erfolgt im Wäschetrockner (alternativ Wäscherei). Sofern kein täglicher Wechsel der Arbeitskleidung erfolgt, steht der Küchenkraft ein Spind mit schwarz/weiß-Trennung zur Verfügung. In diesem Fall soll der Wechsel der Arbeitskleidung mindestens wöchentlich und bei Bedarf erfolgen.

2.4	<p>Händehygiene</p> <p>waschen/desinfizieren</p>	<p>Die in der Küche tätigen Mitarbeiter sind angewiesen,</p> <ul style="list-style-type: none"> • bei Arbeitsbeginn, • nach Husten oder Niesen in die Hand, • nach Gebrauch des Taschentuches • nach Arbeitspausen • nach jedem Toilettengang • nach Ablegen von Schutzhandschuhen • nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren (z.B. rohes Fleisch, Geflügel, Eier) <p>die Hände zu desinfizieren (siehe hierzu Kapitel 3.4). Das Händedesinfektionsmittel wird aus geeigneten Spendersystemen entnommen.</p> <p>Für spezielle Tätigkeiten (z.B. Waschen von Geflügel) stehen den Mitarbeitern geeignete Einweghandschuhe zur Verfügung.</p>
2.5	<p>Reinigung und Desinfektion von Flächen</p>	<p>Küchenboden und Arbeitsflächen werden täglich feucht gereinigt. Eine Reinigung des Inventars (Schränke, Kühleinrichtungen, Backofen, etc.) erfolgt regelmäßig und bei Bedarf.</p> <p>Arbeitsflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet wurden, werden am Ende des Arbeitstages mit einem geeigneten Flächendesinfektionsmittel desinfiziert. Nach Verarbeitung kritischer Rohwaren erfolgt eine Desinfektion der betroffenen Flächen unmittelbar (siehe hierzu Kapitel 3.4).</p> <p>Die Flächendesinfektion wird als Wischdesinfektion durchgeführt. Die Küchenkraft ist angewiesen, die desinfizierte Fläche nach Abwarten der Einwirkzeit mit Trinkwasser abzuwaschen.</p>

2.6	Lebensmittelhygiene	<p>Beim Transport der Lebensmittel vom Supermarkt in die Kita wird darauf geachtet, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Hierfür stehen entsprechende Kühltaschen und Kühlakkus zur Verfügung. Die Kühltaschen und Kühlakkus werden regelmäßig und bei Bedarf gereinigt. Die Waren werden auf mögliche Beschädigungen, Anzeichen von Verderbnis und gültige Haltbarkeitsdaten geprüft.</p> <p>Kühl- und Gefrierschrank sind mit innenliegenden Thermometern ausgestattet. Die Temperatur wird täglich überprüft und dokumentiert. Die Kühltemperatur liegt bei max. 7 °C, die Tiefkühltemperatur bei -18 °C. Temperaturanforderungen sind detailliert im Leitfaden: Hygiene bei der Mittagsverpflegung in Kindertageseinrichtungen zu finden, www.aelf-re.bayern.de/praxisleitfaden_hygieneverpflegung_opf.pdf</p> <p>Sofern die Originalverpackung eines Lebensmittels entfernt wurde, wird das Haltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum auf die Lagerverpackung übertragen.</p> <p>Trockenprodukte wie Mehl, Reis, Haferflocken, etc. werden nach Anbruch in wiederverschließbare Behältnisse umgefüllt, um Schädlingsbefall vorzubeugen. Haltbarkeitsdaten werden von der Küchenkraft in regelmäßigen Abständen überprüft.</p> <p>Die Küchenkraft ist angewiesen, täglich die Ausgabetemperatur der Speisen zu überprüfen und zu dokumentieren. Ausgabe- bzw. Kerntemperatur mind. 65 °C (Warmspeisen), höchstens + 7 °C (Kaltspeisen).</p> <p>Risikolebensmittel wie Geflügel oder Hackfleisch dürfen keinen Kontakt zu anderen Lebensmitteln haben. Gleiches gilt für Küchenutensilien, die mit den Risikolebensmitteln in Kontakt gekommen sind. Die Küchenkraft ist angewiesen, entsprechende Utensilien sachgerecht zu reinigen (möglichst in der Geschirrspülmaschine) und auf die erforderliche Händehygiene im Umgang mit Risikolebensmitteln zu achten.</p>
-----	---------------------	--

2.7	Rückstellproben	Informationen zu erforderlichen Rückstellproben sind beim zuständigen Veterinäramt zu erfragen.
2.8	Lebensmittelabfälle	Für die Entsorgung von Lebensmittelabfällen steht in der Küche ein Abfalleimer mit Deckel und Plastikbeutel zur Verfügung. Eine Entleerung erfolgt täglich. Bei Bedarf wird der Abfalleimer gereinigt.
2.9	Belieferung durch Caterer	<i>Sofern in Ihrer Einrichtung nicht gekocht wird, ist eine tägliche Reinigung der Arbeitsflächen in der Regel ausreichend. Eine Flächendesinfektion sollte nach Verarbeitung kritischer Rohwaren (z.B. Eiern) durchgeführt werden. Wir empfehlen Ihnen, die Anlieferungstemperatur der Speisen täglich zu überprüfen und zu dokumentieren. Dies gilt unabhängig davon, ob die Speisen warm zum direkten Verzehr oder gekühlt zur weiteren Zubereitung z.B. im Konvektomaten angeliefert werden.</i>

Lfd. Nr.	Bereich	Aussage
3.	Diverses	
3.1	Aufbereitung von Wäsche	<p>Die in der Einrichtung anfallende Wäsche (Handtücher, Geschirrtücher, Bettwäsche, Wischmopps, etc.) wird bei mindestens 60 °C gewaschen und anschließend im Wäschetrockner getrocknet (alternativ Wäscherei).</p> <p>Für den Umgang mit Wäsche, die mit Kot oder Erbrochenem verschmutzt ist, stehen den Mitarbeitern im Bereich der Waschmaschine Händedesinfektionsmittel und puderfreie Einweghandschuhe zur Verfügung.</p>
3.2	Trinkwasserhygiene	<p>Trinkwasserentnahmestellen werden insbesondere nach längeren Stagnationszeiten wie Wochenenden kurz und nach Ferien ausgiebig gespült.</p> <p>Zapfstellen, die selten genutzt werden (z.B. Dusche), werden regelmäßig, z.B. täglich, bei Maximaltemperatur gespült.</p> <p>Kalkablagerungen an den Armaturen werden regelmäßig entfernt.</p>
3.3	Erste Hilfe	<p>Das Erste-Hilfe Material wird regelmäßig auf Haltbarkeitsdaten und Vollständigkeit überprüft. Die Erste-Hilfe Tasche für Ausflüge ist mit Händedesinfektionsmittel und Einmalhandschuhen ausgestattet.</p>

3.4	Geeignete Desinfektionsmittel	<p>Wir empfehlen Ihnen ausschließlich geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel einzusetzen, die in der Desinfektionsmittelliste des Verbunds für Angewandte Hygiene (VAH) geführt werden.</p> <p>Für die Durchführung von Flächendesinfektionen im Küchen-/Lebensmittelbereich empfehlen wir Ihnen die Verwendung von Produkten, die in der Desinfektionsmittelliste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) gelistet sind. Die DVG- Liste ist einsehbar unter www.dvg.net</p> <p>Eine Flächendesinfektion soll stets als Scheuer-Wisch-Desinfektion durchgeführt werden. Aufgrund der einfachen Handhabung empfehlen wir die Verwendung eines gebrauchsfertigen Feuchttuchspendersystems. Hierbei handelt es sich um eine Box, die mit desinfektionsmittelgetränkten Einwegtüchern gefüllt ist, welche insbesondere zur Desinfektion kleiner Flächen geeignet sind. Alternativ empfehlen wir ein gebrauchsfertiges Desinfektionsmittel zu verwenden, das direkt auf einen Lappen aufgebracht wird. Auf Sprühdesinfektionen soll wegen des möglichen Einatmens der Sprühaerosole verzichtet werden.</p>
zu 3.4		<p>Im Umgang mit Händedesinfektionsmitteln ist darauf zu achten, dass diese nicht aus Großgebinden (Kanistern) in Kleingebinde (Flaschen) umgefüllt werden dürfen. Zudem sollte Händedesinfektionsmittel stets über Pumpspenderaufsätze oder Wandspendersysteme entnommen werden.</p> <p>Die Spendersysteme sollen regelmäßig gereinigt werden.</p> <p>Bitte beachten Sie, dass bei Auftreten von Infektionskrankheiten der Einsatz spezieller Desinfektionsmittel erforderlich sein kann (z.B. viruswirksame Desinfektionsmittel bei Norovirusinfektionen).</p>

3.5	Meldepflichten Infektionsschutzgesetz (IFSG)	<p>Nach § 34 und § 35 IFSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldevorschriften für Personal, Betreute und verantwortliche Personen in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor der Übertragung infektiöser Krankheiten dienen.</p> <p>Nach § 35 IFSG sind Personen, die in Kindereinrichtungen Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben und Kontakt mit den dort Betreuten haben, vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren im Abstand von zwei Jahren von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen nach § 34 zu belehren. Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen.</p>
-----	---	--

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 Spielsachen	Matratzen,Sofa regelmäßig absaugen, mind. 1x Woche Decken und waschbare Bezüge regelmäßig waschen nach Bedarf, mindestens 1x wöchentlich bei Säuglingen täglich	Staubsauger Haushaltswaschmaschine Reinigungsmittel Haushaltswaschmaschine	Matratzenüberzug waschbar Decken/Überzüge/Textilspielsachen in der Waschmaschine waschen feucht wischen	Reinigungspersonal/Erzieherin

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 Handelsnamen und Endkonzentrationen eintragen

Toiletten

Was	Wann	Womit*	Wie	Wer
WC/Urinal /Fäkalausgussbecken	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 Fäkaliausgussbecken erforderlich.

* Hier sind die Handelsnamen und die Endkonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzelnen 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 Fäkalausgussbecken 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) getränkten Einmaltuch gründlich wischen. Es sind geeignete Handschuhe zu tragen. Anschließend Einmaltuch und Handschuhe ebenfalls im Abfallbeutel deponieren, zuknoten und im Restmüll entsorgen.

Wichtig: keine Sprühdesinfektion

*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 Spülmaschine 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, mindestens 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 einzeln 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:** - **Schutzmittel:** 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 **Fäkalienabzugsbecken** 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	<p>Zum Dienstbeginn, vor und nach Umgang mit Lebensmitteln, vor und nach dem Essen, bei Verschmutzung, nach Toilettenbenutzung, nach Tierkontakt</p> <p>nach dem Spielen, vor dem Essen, bei Verschmutzung, nach Toilettengang, nach Tierkontakt</p>	Waschlotion in Spendern	Auf die feuchte Haut geben und mit Wasser aufschäumen	<p>Personal</p> <p>Kinder</p>
Hände desinfizieren	<p>Nach Kontakt mit Stuhl, mit Urin u. a. Körperausscheidungen (z. B. nach dem Wickeln), nach Ablegen der Schutzhandschuhe</p> <p>Nach Verunreinigung mit infektiösem Material</p>	VAH-gelistetes Händedesinfektionsmittel	Ausreichende Menge, mind. 3 - 5 ml auf der trockenen Haut gut verreiben	<p>Personal</p> <p>Kinder</p>
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