



Rahmen-Hygieneplan für Kinder- und Jugendeinrichtungen

Nach § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Kinder- und Jugendeinrichtungen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit den Hygieneplänen wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren.

Die Ausarbeitung eines Hygieneplanes soll durch ein in unterschiedlichen Bereichen der Einrichtung tätiges Team unter Berücksichtigung der folgenden Schritte erfolgen:

1. Risikoanalyse

- im Aufenthaltsbereich
- im Küchenbereich
- Im Sanitärbereich
- im Schwimm-/ Badebereich etc.

2. Risikobewertung

- hinzunehmende geringe Risiken
- hohes Risiko führt zu Minimierungsmaßnahmen

3. Risikominimierung

- Festlegung von Reinigungs-/ Desinfektionsmaßnahmen
- Einmalhandtücher
- Flüssigseife
- separate Toiletten etc.

4. Festlegung von Überwachungsmaßnahmen

- regelmäßige Kontrolle durch den Beauftragten der Einrichtung
- schriftliche Dokumentation an Hand von Checklisten

5. Aktualisierung des Hygieneplans

- in vorher festzulegenden Zeitabschnitten

6. Dokumentation und Schulung

- Einzelheiten des Hygieneplans schriftlich festlegen
- Informationen bzw. Schulung der Beteiligten ebenso.

Das Gesundheitsamt hat in Zusammenarbeit mit der Bezirksregierung und dem LIGA einen Rahmenhygieneplan erarbeitet, der für die Einrichtung als Muster dienen soll, um einen Plan nach den eigenen Erfordernissen und Gegebenheiten zu erstellen. Da das Gesundheitsamt zur Überwachung der Einrichtung (einschließlich des Hygieneplans) verpflichtet ist, sollte es bereits im Vorfeld der Erstellung der Hygienepläne einbezogen werden.

Sofern bestimmte Bereiche des Musterplans in einer Kinder-/ Jugendeinrichtung nicht vorhanden sind, werden diese Abschnitte gestrichen.

Andererseits ist der Hygieneplan um die jeweiligen Besonderheiten zu erweitern, die im Musterplan nicht enthalten sind.

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

Die Kinder und Jugendlichen sollten im Sinne der Gesundheitsförderung und –erziehung in regelmäßigen Abständen über die Notwendigkeit hygienischer Maßnahmen und hygienischen Verhaltens unterrichtet werden.

Für Rückfragen steht das Gesundheitsamt gern zur Verfügung.

Ansprechpartner und Tel. Nr.:

Inhalt

1. Hygiene in Aufenthaltsräumen

- 1.1 Lufthygiene
- 1.2 Garderobe
- 1.3 Reinigung der Tische / Fußböden
- 1.4 Bettwäsche

2. Hygiene in Sanitärbereichen

- 2.1 Ausstattung
- 2.2 Händereinigung
- 2.3 Flächenreinigung

3. Zahn- und Mundhygiene

4. Küchenhygiene

- 4.1 Allgemeine Anforderungen
- 4.2 Händedesinfektion
- 4.3 Flächenreinigung und –desinfektion
- 4.4 Lebensmittelhygiene
- 4.5 Tierische Schädlinge

5. Trinkwasserhygiene

6. Erste Hilfe

- 6.1 Versorgung von Bagatellwunden
- 6.2 Behandlung kontaminierter Flächen
- 6.3 Überprüfung des 1. Hilfe Kastens
- 6.4 Notrufnummern

7. Hygiene im Außenbereich

8. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote **Meldepflicht**

9. Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur

1. Hygiene in Aufenthaltsräumen

1.1. Lüfthygiene

Mehrmals täglich, z. B. alle Stunde, ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

1.2. Garderobe

Die Ablage für die Kleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Kinder und Erzieher keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht. In Krippen sind Kleiderkörbe oder Beutel bereitzustellen.

Es sind geeignete Schuhablagen zur Verfügung zu stellen.

1.3. Reinigung der Flächen / Fußböden

Tische, Fußböden oder sonstige oft benutzte Gegenstände sind täglich naß zu reinigen. Teppichböden sind mit Staubsauger täglich zu reinigen, eine Grundreinigung sollte regelmäßig erfolgen (z. B. monatlich). In Kuschecken sind Decken, Bezüge, Stofftiere usw. in regelmäßigen Abständen (z.B. wöchentlich) zu waschen (bei mind. 60°C).

1.4. Bettwäsche

Wird regelmäßiger Mittagsschlaf angeboten, sollte die Bettwäsche, um eine Übertragung von Krankheitskeimen, Läusen etc. zu vermeiden, personengebunden verwendet werden. Zur Aufbewahrung ist die Bereitstellung eines Bettenregals mit abgetrennten Fächern empfehlenswert.

2. Hygiene im Sanitärbereich

2.1. Ausstattung

Es sind personengebundene Handtücher und Waschlappen oder Einmalhandtücher/-lappen zu verwenden. Es muss ein ausreichender Abstand für die personengebundenen Tücher vorhanden sein.

Aus hygienischen Gründen sollte Flüssigseife aus Seifenspender mit integriertem Auffangbecken bereit gestellt werden.

Außerdem ist Toilettenpapier vorzuhalten.

Wegen der Gefahr der Läuse- bzw. Nissenübertragung ist kein Gemeinschaftskamm zu verwenden.

Windeleimer sind regelmäßig zu entleeren. Werden die Eimer ohne Müllbeutel verwendet, ist nach der Entleerung eine desinfizierende Reinigung durchzuführen. In Kinderkrippen sind außerdem Wickelkommoden erforderlich. Werden beim Windeln keine

Einwegunterlagen verwendet, ist nach Benutzung eine prophylaktische

Scheuer-Wischdesinfektion mit Mitteln der VAH-Liste (Verbund für angewandte Hygiene www.vah-online.de) empfehlenswert, zumindest jedoch nach Entfernung der Kontamination mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch. Dabei sind Einmalhandschuhe zu tragen.

2.2. Händereinigung

Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene.

Händereinigung ist daher durchzuführen:

- nach jedem Toilettengang
- Vor und nach Umgang mit Lebensmitteln
- bei Verschmutzungen
- nach dem Wickeln
- **Händedesinfektion nur nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt bei Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern (z. B.**

Salmonellen) sind

2.3. Flächenreinigung

Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken, Fußboden täglich feucht reinigen, bzw. nach Bedarf

Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination mit einem mit Desinfektionsmittel (VAH-Liste) getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion erforderlich.

Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.

3. Zahn- und Mundhygiene

Um eine gute Zahnpflege sicherzustellen, sollten im Sanitärbereich Halterungen / Regale verfügbar sein, um Zahnputzwerkzeuge unterzubringen in der Weise, dass ein Kontakt der Zahnbürsten der Kinder vermieden wird und sie für die Kinder durch personenbezogene Motive erkennbar sind.

4. Küchenhygiene

4.1. Allgemeine Anforderungen

Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können.

Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit den Kindern sollen die Kinder in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden.

Vor jedem gemeinsamen Kochen ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, dass lange Haare zusammenzubinden sind, dass eine Schürze zu tragen ist und beim Umgang mit rohem Fleisch dünnwandige, flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen sind.

Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 IfSG oder an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden.

Das Küchenpersonal ist gemäß § 43 IfSG einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote zu belehren. Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich lebensmittelhygienisch zu schulen. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.

4.2. Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion mit Mitteln der VAH-Liste für die in der Küche Beschäftigten (Personal) ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn
- nach Husten, Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuchs
- Pausen
- nach Toilettenbesuch
- nach Schmutzarbeiten
- nach Arbeiten mit kritischer Rohware z. B. rohes Fleisch, Geflügel

Die Durchführung der Hygienischen Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen unter Einbeziehung aller Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen. Bitte Menge des Desinfektionsmittel 3-5 ml, 30 sek. Einwirkungszeit pro Händedesinfektion beachten. Händedesinfektionsmittel sollte über einen Wandspender angeboten werden.

4.3. Flächenreinigung und –desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen

Eine Flächendesinfektion ist erforderlich bei:

- Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel
- nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden.

Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen.

Es dürfen nur Mittel der Liste der deutschen Gesellschaft für Veterinärmedizin / DGV

Durchführung: Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor der Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfe (Meßbecher) zuzubereiten.

Das Desinfektionsmittel wird durch eine Wisch-Desinfektion aufgebracht. Bei allen routinemäßigen Desinfektionsarbeiten kann eine Fläche wieder benutzt werden, sobald sie sichtbar trocken ist.

Bei Desinfektionsmaßnahmen im Lebensmittelbereich muss die angegebene Einwirkzeit vor Wiederbenutzung der Fläche abgewartet werden.

Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen.

4.4. Lebensmittelhygiene

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall von Schädlingen / Mehlwürmern vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgerecht zu verpacken (z. B. Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum / Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren.
- tägliche Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen.
Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über 7°C, in Gefriereinrichtungen nicht über -18°C ansteigen.
- regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten.
- In Küchen, in denen regelmäßig gekocht wird, sind Rückstellproben in Absprache mit dem Lebensmittelüberwachungsamt zu nehmen.
- Die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.

4.5. Tierische Schädlinge

- Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen.
- Lebensmittelabfälle müssen zum Schutz vor Ungeziefer in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen.

Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengitter auszustatten.

„Hygiene in Großküchen“

Bundesinstitut für Risikobewertung, www.bfr.bund.de

http://www.bfr.bund.de/cm/238/hygiene_in_grosskuechen_deutsch.pdf

„Sauber is(s)t gesund“

Hygienische Anforderungen an Küchen in Schulen

http://www.umwelt.nrw.de/verbraucherschutz/pdf/broschuere_kuechenhygiene.pdf

Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, <http://www.umwelt.nrw.de/verbraucherschutz/lebensmittel/index.php>

5. Trinkwasserhygiene

5.1. Legionellaphylaxe entspr. DVGW-Arbeitsblatt W 551

Sofern durch zentrale Warmwasserspeicher Duschen mit Warmwasser versorgt werden, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der Trinkwasserverordnung 2001 und DVGW-Arbeitsblatt W 551 erforderlich.

Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.

5.2. Vermeidung von Stagnationsproblemen

Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca 5 Minuten bzw. bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

6. Erste Hilfe

6.1. Versorgung von Bagatellwunden

Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu reinigen. Der Ersthelfer trägt dabei Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.

6.2. Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Tragen von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals regelrecht zu desinfizieren.

6.3. Überprüfung des 1. Hilfe-Kastens

Geeignetes Erste-Hilfe Material enthalten gemäß Unfallverhütungsvorschrift „BGV A1 Grundsätze der Prävention“:

- Großer Verbandskasten nach DIN 13169 „Verbandskasten E“
 - Kleiner Verbandskasten nach DIN 13157 „Verbandskasten C“
- Zusätzlich sind ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen.

Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrolle der Erste-Hilfe Kästen sind durchzuführen. Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.

6.4. **Notrufnummern**

Polizei 110

Feuerwehr 112

Kinderarzt _____

Notarzt _____

**Giftinformationszentrum Bonn,
Zentrum für Kinderheilkunde der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-
Universität, Bonn**

Vergiftungszentrale

Tel: 0228 - 19240 oder 0228 - 2873333

Fax: 0228 / 287 33 14

7. Hygiene im Außenbereich (Spielplatz) s. Anhang

8. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote **Meldepflicht**

Nach § 34 IfSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Betreute in Gemeinschaftseinrichtungen die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Dieser komplexe Paragraph ist samt amtlicher Begründung diesem Musterhygieneplan beigelegt, ebenso die §§ 33, 35 und 36 (ohne amtliche Begründung).

Bei Rückfragen hierzu wenden Sie sich bitte an das

Gesundheitsamt Tel: _____

Abtlg. Infektiologie Tel: _____

Schulärztl. -/ Jugendärztl. Dienst Tel: _____

Abtlg. Umweltmedizin und Hygiene Tel: _____

9. Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur

- IfSG Infektionsschutzgesetz
vom 20.07.2000 BGBl. 1 Nr. 33 S. 1045 ff
- VAH Verbund für angewandte Hygiene
Desinfektionsmittel-Liste des VAH zu beziehen bei:
mhp-Verlag GmbH
Vertrieb
Ostring 13
65205 Wiesbaden
www.dghm.org , www.vah-online.de
- DVG Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft
Geschäftsstelle
Frankfurter Str. 89
D – 35392 Gießen

Tel. 0641 / 24466
Fax 0641 / 25375
www.dvg.net
- DVGW Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V.
Postfach 140362
D-53058 Bonn

Tel. 0228 / 9188-5
Fax 0228 / 9188-990
<http://www.dvgw.de>

LMHV Lebensmittelhygiene-Verordnung
vom 05.08.1997, BGBl. 1 S. 2008
Inkrafttreten der Neufassung am: 15. August 2007

Unfallverhütungsvorschrift „Erste Hilfe“ (GUV-V A 5, bisher GUV 0.3),
Merkblatt GUVR 209 „Umgang mit Reinigungs- und
Pflegemitteln“

Bezugsadresse:
Unfallkasse NRW
Regionaldirektion Westfalen-Lippe
Salzmannstraße 156
48159 Münster
Tel: 0251 2102-0
Fax 0251 / 2102-264
www.unfallkasse-nrw.de

Bundesinstitut für Risikobewertung
Postfach 33 00 13 . D-14191 Berlin
Tel. 0 30-8412-0 . Fax 0 30-8412-4741
bfr@bfr.bund.de . www.bfr.bund.de

Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen
Schwannstr. 3
40476 Düsseldorf
Tel. 0211-4566-666
infoservice@munlv.nrw.de, www.umwelt.nrw.de/index.php,

Landesinstitut für Gesundheit und Arbeit
– Zentrum für öffentliche Gesundheit –
FG 3.1 Hygiene / Infektiologie
Fachgebiet 3.1.1 Krankenhaushygiene / Angewandte Infektionshygiene

Standort: von Stauffenbergstr. 36, 48151 Münster

Dokument erstellt am: 11.01.2002
Aktualisiert am: 02.12.08