



---

Kita  
„Am alten Steinbruch“  
Turnhallenstrasse 71  
67310 Hettenleidelheim

[kita-steinbruch@vg-l.de](mailto:kita-steinbruch@vg-l.de)

---



# HYGIENEKONZEPT

## Inhaltsverzeichnis

Einleitung .....	3
Ziele .....	3
Hygienerrelevante Bereiche .....	3
Ausstattung .....	3
Problematische Bereiche.....	4
Händehygiene .....	4
Händedesinfektion .....	4
Schutzhandschuhe .....	4
Hygiene in Aufenthaltsräumen .....	5
Lufthygiene .....	5
Garderobe.....	5
Hygiene im Turn- und Gymnastikraum.....	5
Hygiene in Spiel- und Kuschelecken.....	5
Bettwäsche .....	5
Umgang mit Spielzeugen und Beschäftigungsmaterialien.....	5
Abfallentsorgung.....	5
Persönliche Hygiene der Kinder / Zahn- und Mundhygiene.....	6
Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden .....	6
Reinigungsplan .....	6
Flächenreinigung .....	6
Flächendesinfektion.....	7
Textile Bodenbeläge .....	7
Reinigungsutensilien .....	7
Hygiene im Sanitärbereich .....	8
Ausstattung.....	8
Küchenhygiene.....	9
Allgemeine Anforderungen .....	9
Händedesinfektion .....	9
Flächenreinigung und -desinfektion .....	10
Lebensmittelhygiene.....	10
Lebensmittelhygiene für Eltern .....	10
Tierische Schädlinge .....	10
Hygiene im Außenbereich .....	11
Spielsand .....	11
Wasserspiel und Erlebnisbereiche .....	11
Trinkwasserhygiene.....	11
Vermeidung von Stagnationsproblemen .....	11
Erste Hilfe .....	12
Versorgung von Bagatellwunden.....	12
Behandlung kontaminierter Flächen.....	12

Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote .....	13
Rechtsgrundlagen .....	13
Belehrungen des Betreuungs-, Aufsichts- und Erziehungspersonals .....	14
Belehrungen der Eltern, Jugendlichen und Kinder .....	14
Infektionsprävention .....	15
Meldepflicht und Sofortmaßnahmen .....	15
Wiederzulassungen in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche .....	16
Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen .....	16
Durchfallerkrankungen .....	16
Noroviren .....	16
Influenza .....	17
Kopflausbefall .....	18

## **Einleitung**

Das vorliegende Hygienekonzept dient im Wesentlichen dem Wohlbefinden und der Gesundheit der Kinder und des Personals. Die regelmässig geplante und durchgeführte Reinigung ist die Grundlage für eine optimale Betreuungsarbeit und Pflege der Räumlichkeiten.

Sie unterstützt zudem die Werterhaltung der Einrichtungsgegenstände. Das Hygienekonzept dient der Selbstkontrolle. Die Angestellten der Kita sind verpflichtet sich an das Konzept zu halten und es umzusetzen.

## **Ziele**

1. Sicherstellung des Wohlbefindens und der Gesundheit der Kinder und Angestellten
2. Werterhaltung der Einrichtung und des Inventars
3. Sicherstellung der Reinigungsqualität in Bezug auf Sauberkeit und Hygiene
4. Möglichst geringe Umweltbelastung durch Organisation der Reinigungsarbeiten
5. Gewährleistung der Wirtschaftlichkeit der Reinigung

## **Hygienerelevante Bereiche**

### **Ausstattung**

In Kindertagesstätten gibt es folgende hygienerelevante Bereiche, die eine besondere Aufmerksamkeit in Hinblick auf hygienische Maßnahmen und die Ausstattung erfordern und daher berücksichtigt werden müssen:

- Gruppen- und Spielräume
- Flur
- Sanitärräume
- Erste-Hilfe-Raum (Hände- und Flächendesinfektionsmittel im Erste-Hilfe-Schrank aufbewahren!)
- Ruheraum/Schlafrum
- 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.:

- Kuschelecken
- 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.

## **Händedesinfektion**

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).

## **Schutzhandschuhe**

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.

# Hygiene in Aufenthaltsräumen

## Lufthygiene

- Mehrmals täglich (mind. 1mal pro Stunde) ist eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.
- Lösemittelhaltige Kleber sind verschlossen, den Kindern unzugänglich, aufzubewahren.

## Garderobe

Die Ablage für die Kleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Kinder und der Beschäftigten keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von z.B. Läusen bestehen kann.

## 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 müssen mit geeigneten abnehmbaren und waschbaren Bezügen versehen sein und regelmäßig gewaschen werden.

## Bettwäsche

- Bettwäsche wird personenbezogen verwendet um eine Übertragung von Krankheitskeimen, Läusen etc. zu vermeiden.
- Die Aufbewahrung erfolgt in einem „Bettenregal“ mit abgetrennten Fächern.
- Bettwäsche, Kissen und Decken müssen bei mindestens 60°C gewaschen und regelmäßig (mind. 1mal pro Monat) gewechselt werden.

## Umgang mit Spielzeugen und Beschäftigungsmaterialien

- In den einzelnen Bildungsräumen sind Textilien wie Decken, Bezüge, Stofftiere etc. in regelmäßigen Abständen (monatlich) bei mindestens 60°C zu waschen.
- Gegenstände, wie Spielzeuge bzw. Beschäftigungsmaterialien sind regelmäßig nass zu reinigen, zu waschen (mindestens 60°C) oder zu wechseln.

## 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.

## **Persönliche Hygiene der Kinder / Zahn- und Mundhygiene**

Die Kinder sollen im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens unterrichtet werden und eine korrekte Händehygiene erlernen. Eine Händereinigung sollte nach dem Spielen, bei Verschmutzung, nach Toilettenbenutzung, nach Kontakt mit Tieren und vor dem Essen erfolgen.

Um eine gute Zahnpflege sicherzustellen sind in jedem Sanitärbereich Möglichkeiten vorgesehen, um Zahnputzwerkzeuge unterzubringen.

Diese sind so untergebracht, dass ein Kontakt der Zahnbürsten der Kinder vermieden wird und sie für die Kinder durch personenbezogene Motive erkennbar sind. Zahnbürsten und Zahnputzbecher sind personenbezogen zu nutzen, zu reinigen und regelmäßig zu wechseln.

Wegen der Gefahr der Läuse- beziehungsweise Nissenübertragung ist kein Gemeinschaftskamm zu verwenden. Käämme und Bürsten sind personenbezogen zu verwenden.

## **Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden**

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung der Fußböden sowie häufig genutzter Flächen und Gegenstände ist wesentlich für einen guten Hygienestatus in der Einrichtung. Fußböden (glatte Oberflächen, aber auch textile Bodenbeläge) müssen feucht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

### **Reinigungsplan**

In unserer Einrichtung gibt es zusätzlich zu unserem Hygieneplan einen Reinigungsplan, in dem die verwendeten Mittel, Konzentrationen und Einwirkzeiten aufgeführt sind, welche zur Reinigung und gegebenenfalls zur Desinfektion verwendet werden.

### **Flächenreinigung**

Die Reinigung dient dazu, den Schmutz und die darin befindlichen Keime von den Oberflächen, Gegenständen und dem Fußboden zu entfernen. In der Kindertagesstätte 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.

- Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden und Türklinken sind täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht zu reinigen.
- Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem in Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch erforderlich. Eine effektive Desinfektion wird erreicht, wenn ein geeignetes Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration und unter Beachtung der Einwirkzeit angewendet wird, hierzu müssen die Herstellerangaben des Desinfektionsmittels beachtet werden.

- Bei der Desinfektion ist geeignete Schutzkleidung, wie Arbeitsgummihandschuhe und/oder Schürze, zu tragen.

### **Flächendesinfektion**

Grundsätzlich ist in Gemeinschaftseinrichtungen für Kinder und Jugendliche eine Desinfektion nur dann erforderlich, wenn Verunreinigungen durch Ausscheidungen, Erbrochenes, Blut, etc. auftreten, Krankheitserreger in der Einrichtung bekannt werden und die Gefahr einer Weiterverbreitung besteht.

- Tische, Fußböden oder sonstige oft benutzte Gegenstände sind täglich nass zu reinigen.
- Teppichböden sind täglich mit Staubsauger zu reinigen.
- Eine Grundreinigung sollte regelmäßig erfolgen.

### **Textile Bodenbeläge**

Textile Bodenbeläge müssen 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 aufzubewahren und vor unerlaubtem Zugriff zu sichern.

# Hygiene im Sanitärbereich

## Ausstattung

- In den Sanitärbereichen sind Oberflächen von Fußböden und Wänden feucht zu reinigen und zu desinfizieren.
- An den Waschplätzen sind Einmalhandtücher zu verwenden.
- Aus hygienischen Gründen wird Flüssigseife aus Seifenspendern bereitgestellt.
- Papierabwurfbehälter sind mit einem Beutel versehen und werden täglich geleert.
- Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife sind grundsätzlich vorgehalten.
- Windeleimer werden ebenfalls täglich entleert.
- Wickelkommoden sind in ausreichender Zahl vorhanden.
  - Werden beim Wickeln keine Einwegunterlagen verwendet, ist nach jeder Benutzung eine prophylaktische Wischdesinfektion durchzuführen
  - Beim Wickeln und der folgenden Desinfektion sind Einmalhandschuhe zu tragen.

# Küchenhygiene

## Allgemeine Anforderungen

Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit den Kindern sollen diese in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden. Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können. Vor jedem gemeinsamen Kochen ist deshalb darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, lange Haare zusammengebunden werden, eine Schürze getragen wird und beim Umgang mit rohem Fleisch dünnwandige, flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe getragen werden. Auf Lebensmittel und Speisen darf nicht gehustet oder geniest werden.

Es dürfen nur saubere Geschirr und Besteckteile benutzt werden. Die benutzten Geschirr- und Besteckteile müssen nach jeder Mahlzeit heiß gereinigt werden. Tische, Tablett und Platzdeckchen, etc. sind nach der Mahlzeit feucht abzuwischen, um Essensreste zu entfernen. Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen sind regelmäßig zu reinigen und zu wechseln.

Die Abfallentsorgung im Küchenbereich ist so vorzunehmen, dass eine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge vermieden wird. Daher werden Abfälle in gut verschließbaren Behältern aufbewahrt, täglich entleert und gereinigt.

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 bei Aufnahme der Tätigkeit und dann regelmäßig alle zwei Jahre über die in § 42 beschriebenen Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren. Das Küchenpersonal ist regelmäßig lebensmittelhygienisch zu schulen. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.

Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich und können leicht verderben. Auf kritische Lebensmittel wird daher verzichtet.

Die Ausgabe von Lebensmitteln wie Speisen mit rohen Eiern, selbstgemachte Mayonaise, Tiramisu, Rohmilch und Vorzugsmilch an Kinder ist verboten.

## Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion 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,
- nach Pausen,
- nach dem Toilettenbesuch,
- nach Schmutzarbeiten,
- nach Arbeiten mit kritischer Rohware zum Beispiel rohes Fleisch, Geflügel.

## **Flächenreinigung und -desinfektion**

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen.

Eine Flächendesinfektion ist erforderlich:

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

## **Lebensmittelhygiene**

Bei der Anlieferung von Lebensmitteln und Speisen, die kühl gelagert werden müssen, ist es wichtig, dass Kühlketten nicht unterbrochen werden. Warme Speisen müssen bis zur Essensausgabe Temperaturen von  $> 65^{\circ}\text{C}$  aufweisen.

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall von Schädlingen (z.B. Mehlwürmern) vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgerecht zu verpacken (zum Beispiel 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  $7^{\circ}\text{C}$ , in Gefriereinrichtungen nicht über  $-18^{\circ}\text{C}$  ansteigen.
- Regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten.
- Tägliches Nehmen von Rückstellproben

## **Lebensmittelhygiene für Eltern**

Eltern bzw. Sorgeberechtigte sollten vor ehrenamtlichen Tätigkeiten auf Festen und Feierlichkeiten in der Einrichtung (z.B. Kuchenausgabe, Getränkeausgabe, Kuchen-, Salatspenden) über Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln und Speisen aufgeklärt werden, um eine gesundheitlich unbedenkliche Herstellung, Versorgung und Abgabe von Nahrungsmitteln gewährleisten zu können.

## **Tierische Schädlinge**

- Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren und dies zu dokumentieren.
- 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 Insektengittern ausgestattet.

# Hygiene im Außenbereich

## 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 müssen folgende Punkte beachtet werden:

- Zulauf von Hunden und Katzen unterbinden (Einzäunung).
- Häufiges Harken zur Reinigung und Belüftung des Sandes.
- Tägliche visuelle Kontrolle auf organische (Tierexkrememente, Lebensmittel, Müll etc.) und anorganische Verunreinigung (z. B. Glas).

Verunreinigungen aller Art sind sofort zu eliminieren.

## 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 Verschmutzung des Wassers (z. B. durch Fäkalien) ist ein sofortiger Wasserwechsel und eine gründliche Reinigung und Desinfektion des Beckens erforderlich.

## Trinkwasserhygiene

Das Trinkwasser wird von den örtlichen Wasserversorgern in der Regel in einwandfreier Qualität geliefert.

## Vermeidung von Stagnationsproblemen

Täglich ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Minuten beziehungsweise bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

Jährliche Kontrollentnahmen werden durchgeführt.

## **Erste Hilfe**

Der Einrichtung steht eine ausreichende Anzahl an Personen mit Erste-Hilfe-Kenntnissen zur Verfügung.

Diese Kenntnisse werden regelmäßig, alle zwei Jahre, aufgefrischt.

Verbandsmaterialien stehen zu jeder Zeit zur Verfügung (§ 26 GUV-V A1 „Grundsätze der Prävention“).

- Zusätzlich sind ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen.
- Verbrauchte Materialien (zum Beispiel Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend zu ersetzen,
- regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen.
- Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.

## **Versorgung von Bagatellwunden**

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

## **Behandlung kontaminierter Flächen**

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

## **Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote**

Nach Abschnitt 6 des IfSG (§§ 34-36) bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Betreute bzw. deren Sorgeberechtigte in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen.

Bei einem Auftreten von Infektionskrankheiten ist das Gesundheitsamt direkt hinzuzuziehen.

### **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.

§ 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.

## **Belehrungen des Betreuungs-, Aufsichts- und Erziehungspersonals**

Personen, die in einer Gemeinschaftseinrichtung für Kinder und Jugendliche Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts-, oder andere Tätigkeiten ausüben, sind vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeiten und darauffolgend mindestens alle zwei Jahre von ihrem Arbeitgeber über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten nach § 34 IfSG zu belehren

- Betreuungspersonen oder andere in der Einrichtung Beschäftigte, die an den in § 34 (1) genannten Erkrankungen erkrankt oder dessen verdächtig sind sowie
- zu (in §34 (3) genannten) Kontaktpersonen gehören, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung oder Verlausung nicht mehr zu befürchten ist.

Ausscheider von in §34 (2) benannten Erregern dürfen nur nach Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung von Schutzmaßnahmen die Gemeinschaftseinrichtung betreten.

Die Gemeinschaftseinrichtung muss über das Auftreten dieser Erkrankung unverzüglich informiert werden.

Personen, die in Küchen, in Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind oder bei der Herstellung und Inverkehrbringung von Lebensmitteln wie Fleischprodukten, Milchprodukten, Säuglings- und Kleinkindernahrung, Backwaren, Fein- oder Rohkost beteiligt sind, müssen über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote und Verpflichtungen gemäß § 43 IfSG) belehrt werden.

Der Arbeitgeber hat, gemäß § 43, Personen die eine der genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme der Tätigkeit und folgend alle zwei Jahre über Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren.

Voraussetzung für eine Beschäftigung in dem genannten Bereich ist eine weniger als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die stattgefundene Belehrung und Erklärung, dass keine Anhaltspunkte vorliegen, dass Erkrankungen oder Verdachtsmomente gemäß § 42 Abs. 1 bestehen.

Teilnahmen an Belehrungen sind grundsätzlich zu dokumentieren.

## **Belehrungen der Eltern, Jugendlichen und Kinder**

Laut § 34 IfSG ist jede Person die in einer Einrichtung für Kinder und Jugendliche neu betreut wird, oder deren Sorgeberechtigte, von der Leitung der Gemeinschaftseinrichtung über Mitwirkungspflichten § 34 Satz 1-4 zu belehren.

Betreute oder Sorgeberechtigte sollen die Einrichtung unverzüglich über das Auftreten (§34 Absatz 1-3) der genannten Krankheitsfälle informieren.

Kinder und Jugendliche die an den genannten Krankheiten erkrankt, dessen verdächtig, Ausscheider oder Kontaktpersonen sind, dürfen die Räume der Gemeinschaftseinrichtung nicht betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht benutzen und an Veranstaltungen der Einrichtung nicht teilnehmen.

Tritt in der Einrichtung eine genannte Erkrankung oder ein entsprechender Verdacht auf, so müssen nicht nur die Sorgeberechtigten der betroffenen Person, sondern auch die der anderen Kinder darüber anonym informiert werden.

Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.

## **Infektionsprävention**

Im Sinne der Infektionsprävention sollen Leitungen von Einrichtungen für Kinder und Jugendliche die betreuten Personen oder deren Sorgeberechtigte gemäß § 34 (10) IfSG über die Bedeutung eines vollständigen Impfschutzes (Empfehlungen der Ständigen Impfkommision Deutschlands STIKO) und über die Vorbeugung übertragbarer Krankheiten aufklären.

Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.

## **Meldepflicht und Sofortmaßnahmen**

Die Leitung von Gemeinschaftseinrichtungen ist gemäß Infektionsschutzgesetz dazu verpflichtet, das Auftreten bzw. den Verdacht der in § 34 Absatz 1-3 genannten Erkrankungen beim Personal oder bei den betreuten Personen, unverzüglich dem zuständigen Gesundheitsamt zu melden.

Inhalte dieser Meldung sind:

- Angaben zur meldenden Einrichtung (Adresse, Telefonnummer, Fax, Art der Einrichtung)
- Angaben zur meldenden Person
- Angaben zu(r) betroffenen Person(en) (Name, Adresse, Geburtsdatum, Telefonnummer, Geschlecht, Funktion (betreute Person oder Mitarbeiter))
- Die Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes
- Erkrankungsbeginn
- Meldedatum an das Gesundheitsamt
- Meldedatum des Meldeeingangs in der Einrichtung
- Name, Anschrift und Telefonnummer des behandelnden Arztes

Wird in der Einrichtung eine der genannten Erkrankung bzw. der Verdacht festgestellt, so werden Sofortmaßnahmen in der Einrichtung eingeleitet.

Diese können z.B. Folgende sein:

- Isolierung der erkrankten Kinder von den anderen
- Betreuung durch eine zuständige Betreuungsperson
- Verständigung der Erziehungsberechtigten
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen
- Verstärkung der Händehygiene (Personal, Kinder und Jugendliche)

Die getroffenen und geplanten Maßnahmen sind mit dem zuständigen Gesundheitsamt abzustimmen.

## **Wiederzulassungen in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche**

In den §§ 34 des IfSG ist festgelegt, bei welchen Erkrankungen oder Verdachtsfällen ein Besuchsverbot einer Gemeinschaftseinrichtung für Betreuungspersonen, Kinder und Jugendlichen besteht. Eine Wiederzulassung ist erst nach Abklingen der Symptome, ärztlichem Urteil bzw. Zustimmung des Gesundheitsamtes möglich.

## **Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen**

Bei einem Verdacht oder Auftreten übertragbarer Krankheiten, sind unter Umständen spezielle und zu den genannten auch ergänzende Hygienemaßnahmen in der Einrichtung erforderlich, die mit dem Gesundheitsamt abgestimmt oder von diesem veranlasst werden.

### **Durchfallerkrankungen**

Bei einem Auftreten von Brech-Durchfallerkrankungen sind unter anderem folgende Maßnahmen zu beachten:

- Eltern des Kindes informieren
- Das betroffene Kind ist bis zur Abholung durch die Eltern von den anderen Kindern getrennt zu betreuen.
- Bei der pflegerischen Versorgung von erkrankten Kindern sollte das Personal zumindest Einmalhandschuhe tragen.
- Nach Beenden der Tätigkeit wird die Schutzkleidung sofort in einem geschlossenen Müllbeutel entsorgt.
- Nach dem Umgang mit dem erkrankten Kind und nach Ablegen der Einmalhandschuhe ist eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen.
- Auch auf die Händehygiene der Kinder (erkrankte und nicht erkrankte Kinder) sollte intensiv geachtet werden
- Nach jeder Toilettenbenutzung durch ein Kind, das an Durchfall erkrankt ist, sind Toilettenbecken und WC-Sitz gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.
- Töpfchen sind personengebunden zu nutzen.

Auch weitere Oberflächen, mit denen das Kind intensiven Kontakt hatte sind zu desinfizieren (Viruswirksamkeit des Desinfektionsmittels beachten: z.B. bei Rota- und Norovirus).

Die Betreuungsperson des erkrankten Kindes sollte nicht an der Essensausgabe oder Speisenzubereitung beteiligt sein.

Die Eltern aller Kinder sind über vermehrt aufgetretene Durchfallerkrankungen zu informieren.

### **Noroviren**

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.

### **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 Anzeichen 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.

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.

Personen mit entsprechenden Beschwerden sollten die Gemeinschaftseinrichtung nicht besuchen und sich bei ihrem Hausarzt vorstellen, am besten ihren Besuch dort telefonisch anmelden.

## **Kopflausbefall**

Bei einem Auftreten von Kopflausbefall sind unter anderem folgende Maßnahmen zu beachten:

- Eltern des betroffenen Kindes informieren
- Kind bis zur Abholung durch die Eltern getrennt betreuen
- Eltern der anderen Kinder über Kopflausbefall in der Einrichtung informieren und sensibilisieren
- Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen sind verpflichtet das Gesundheitsamt über den mitgeteilten oder festgestellten Kopflausbefall namentlich zu benachrichtigen
- Käämme, Haarspangen, -gummis in heißer Seifenlösung reinigen oder entsorgen

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.