

# Hygienekonzept

der Krippe und des Kindergartens

---

Konzept der DSBU 2015/2016



**DSBU**

Deutsche Schule Bukarest  
Școala Germană București

## Gliederung

<b>1. Einleitung.....</b>	<b>3</b>
<b>2. Hygienemanagement.....</b>	<b>3</b>
<b>3. Hygienerrelevante Bereiche.....</b>	<b>4</b>
<b>4. Hygieneplan.....</b>	<b>4</b>
<b>5. Händehygiene.....</b>	<b>4</b>
5.1 Händehygiene des Personals.....	5
5.2 Händehygiene der Kinder.....	6
<b>6. Lebensmittelhygiene.....</b>	<b>6</b>
6.1 Räumliche Ausstattung und Hygiene in der Küche.....	6
6.2 Personalhygiene in der Küche.....	7
6.3 Lebensmittelhygiene.....	8
6.4 Hygiene bei der Essensausgabe.....	8
6.5 Weitere Regelungen.....	9
<b>7. Hygiene im Bewegungsraum.....</b>	<b>9</b>
<b>8. Hygiene bei der Zahnprophylaxe.....</b>	<b>10</b>
<b>9. Hygiene im Schlafbereich.....</b>	<b>10</b>
<b>10. Hygiene des Spielsandes.....</b>	<b>10</b>
<b>11. Hygiene beim Wasserspiel.....</b>	<b>10</b>
<b>12. Vorbeugung durch frische Luft.....</b>	<b>11</b>
<b>13. Umgang mit Infektionen.....</b>	<b>11</b>
13.1 Hygienemaßnahmen.....	11
13.2 Mitteilungspflicht.....	11
13.3 Besuchsverbote.....	11
13.4 Wiedermulassung.....	13

## **1. Einleitung**

In einer Gemeinschaftseinrichtung wie Krippe und Kindergarten der DSBU welche sind und wo viele Menschen täglich miteinander Zeit verbringen, besteht ein erhöhtes Risiko zur Verbreitung von Infektionen. Dieses Konzept hält Maßnahmen der Krippe und des Kindergartens fest, die die Kinder und das Personal vor Infektionen schützen sollen.

Der Infektionsschutz in Krippe und Kindergarten der DSBU basiert auf Information und Kooperation. Eltern und Personal leisten ihren jeweiligen Beitrag, um den Kindergarten vor Infektionen zu schützen.

Krippe und Kindergarten stehen in ständigem Kontakt mit den Eltern und informieren sie umgehend über eventuell aufgetretene ansteckende Krankheiten. Sie ergreifen vielfältige Maßnahmen, um die Kinder vor Infektionen zu schützen, sei es durch gründliche Hygiene oder durch professionellen Umgang mit auftretenden Erkrankungen.

Eltern handeln verantwortlich, indem sie Krippe und Kindergarten über die Erkrankungen ihrer Kinder zeitnah informieren und ihre Kinder im Falle einer ansteckenden Erkrankung zu Hause betreuen. So ziehen alle Beteiligten an einem Strang und machen Krippe und Kindergarten zu einem sicheren Ort.

## **2. Hygienemanagement**

Krippen- und Kindergartenleitung erfüllen die Aufgaben des Hygienemanagements. Diese umfassen:

- Erstellung, Anpassung und Aktualisierung des Hygieneplans (jährliche Überprüfung)
- Umsetzung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Durchführung von regelmäßigen Hygienebegehungen gemeinsam mit der Verwaltungsleitung

Das Hygienemanagement trägt die Verantwortung für die Einhaltung der in diesem Konzept beschriebenen Maßnahmen.

### 3. Hygienerelevante Bereiche

In Krippe und Kindergarten der DSBU existieren folgende hygienerelevante Bereiche:

- Gruppenräume
- Sanitärräume
- Bewegungsraum
- Essenszubereitung
- Spielsachen und Spielgeräte
- Spielsand
- Flure und Treppen
- Schlafräume
- Küche
- Essensausgabe
- Zahnprophylaxe

Dieses Konzept und der dazugehörige Hygieneplan tragen dafür Sorge, dass alle hygienerelevanten Bereiche ordnungsgemäß und gründlich gereinigt werden, um vor Infektionen zu schützen.

### 4. Hygieneplan

Der Hygieneplan regelt die tägliche, wöchentliche, mehrwöchentliche und jährliche Reinigung aller Räumlichkeiten und Materialien in Krippe und Kindergarten. Er richtet sich derzeit nach der deutschen Norm DIN 77400. Monatliche Reinigungspläne werden in den Gebäuden ausgehängt und vom Personal abgezeichnet. Er wird gegebenenfalls angepasst und jährlich auf Aktualität überprüft.

### 5. Händehygiene

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen die Hauptüberträger von Infektionskrankheiten. Deshalb gehört die Händehygiene zu den wichtigsten Maßnahmen der Infektionsverhütung und der Bekämpfung von Krankheiten.

Die Wichtigkeit der Händehygiene ist dem Personal deutlich zu machen. Gegebenfalls sind auch die Eltern über diese Wichtigkeit zu informieren sowie

über gründliche Handwachtechniken, die auch zu Hause angewendet werden können.

## **5.1 Händehygiene des Personals:**

### Das Personal wäscht sich die Hände

- zu Dienstbeginn.
- nach jedem Toilettenbesuch.
- nach dem Wickeln.
- nach Begleitung eines Kindes beim Toilettengang.

### Das Personal desinfiziert die Hände

- nach Erste-Hilfe-Maßnahmen (z.B. nach Kontakt mit Blut oder Sekreten).
- vor dem Anlegen von Pflastern, Verbänden.
- nach Kontakt mit Kindern, die an Durchfall leiden.
- vor dem Austeilen von Essen.

Ein viruswirksames Händedesinfektionsmittel wird unter Verschluss und außer Reichweite der Kinder dem Personal bereitgestellt. Auf das Verfallsdatum ist zu achten!

### Art der Händedesinfektion:

3 – 5 ml Händedesinfektionsmittel werden mindestens 30 Sekunden lang in die trockenen Hände eingerieben, inklusive Fingerzwischenräumen, Fingerkuppen und Nagelfalz.

### Das Personal verwendet Einmalhandschuhe

- bei Kontakt mit Blut, Eiter und Sekreten.
- im Falle einer erhöhten Infektionsgefahr bei Durchfall oder Erbrechen bei Begleitung des Toilettengangs und beim Wickelvorgang.

Nach dem Arbeiten mit Einmalhandschuhen muss eine zusätzliche Händedesinfektion durchgeführt werden. Einmalhandschuhe werden dem Personal zur Verfügung gestellt.

## **5.2 Händehygiene der Kinder**

Kinder waschen sich gründlich die Hände

- vor dem Essen.
- nach dem draußen Spielen.
- nach jeder Verschmutzung.
- nach dem Essen.
- nach jedem Töpfchen- oder Toilettengang.

Die Wichtigkeit der Händehygiene wird mit den Kindern besprochen. Je nach Alter und Entwicklungsstand des Kindes wird eine gründliche Handwaschtechnik beigebracht (siehe Informationsblatt zum richtigen Händewaschen der dt. Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung im Anhang). Erwachsene sind hierbei immer Vorbilder der Kinder.

## **6. Lebensmittelhygiene**

### **6.1 Räumliche Ausstattung und Hygiene in der Küche**

- An den Fenstern müssen Insektengitter angebracht sein, die zum Reinigen leicht zu entfernen sind.
- Alle Arbeitsgeräte müssen leicht zu reinigen und technisch einwandfrei sein. Gerätschaften aus Holz (Kochlöffel, Schneidebretter) dürfen nicht verwendet werden.
- Das Geschirr ist prinzipiell in einem Geschirrspülautomat bei mindestens 70°C Wassertemperatur zu reinigen.
- Abfallbehälter müssen mit einem dicht schließenden Deckel versehen sein. Sie müssen mindestens arbeitstäglich geleert werden.
- Für Reinigungsmittel und -geräte ist ein separater Schrank zum Lagern vorgesehen.

- Die Küche ist gemäß des *Hygieneplans für die Küche* zu reinigen.

## 6.2 Personalhygiene in der Küche

- Alle Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten: Fingernägel sauber und kurz geschnitten, kein Handschmuck, lange Haare müssen zusammengebunden werden.
- Pädagogische MitarbeiterInnen müssen vor dem Austeilen der Speisen die Hände waschen und desinfizieren.
- Bei der Arbeit in der Küche muss eine hygienische Arbeitskleidung (Vorbinder/Schürze) getragen werden. Beschmutzte Arbeitskleidung muss umgehend gewechselt werden. Diese Arbeitskleidung wird beim Verlassen der Küche abgelegt und täglich gewechselt.
- Vor Arbeitsbeginn in der Küche und nach jedem Toilettenbesuch müssen die Hände gründlich gewaschen und desinfiziert werden. Die persönliche Handhygiene muss in einem separaten Waschbecken stattfinden, nicht in der Spüle.
- Erkrankungen wie Durchfall und Erbrechen sind der Verwaltungsleitung sofort zu melden. Auf keinen Fall darf bei solchen Erkrankungen im Kindergarten gearbeitet werden. Erst nach Gesundung darf die Arbeit wieder aufgenommen werden.
- Wunden müssen mit einem wasserdichten Pflaster oder durch einen Verband und Fingerling bedeckt werden.
- Auf Lebensmittel darf in keinem Fall gehustet oder geniest werden. Sollte das dennoch passiert sein, müssen die beschmutzten Lebensmittel umgehend entfernt werden.

## 6.3 Lebensmittelhygiene

- Leicht verderbliche Lebensmittel müssen immer gekühlt aufbewahrt werden.
- Es dürfen kein rohes Fleisch und keine Roh- oder Vorzugsmilch in der Kindergartenküche verwendet werden. Speisen mit rohen Eiern dürfen im Kindergarten nicht angeboten werden.
- Die angelieferten Speisen müssen bei der Anlieferung mindestens 65°C warm sein und müssen bis zum Verzehr bei mindestens 65°C warmgehalten werden. Speisen, die diese Temperatur unterschreiten, dürfen nicht verzehrt werden. Sie müssen zuvor nochmals zum Kochen (!) erhitzt werden.

Die Temperaturen der Speisen müssen regelmäßig überprüft werden.

- Bei der Herstellung von zusammengesetzten Speisen (z.B. Kartoffel- oder Nudelsalaten) müssen die gegarten Komponenten vor der Weiterverarbeitung zwischengekühlt werden.
- Rohkost muss kurz vor dem Verzehr zubereitet werden und darf nach Lagerung von über einer Stunde nicht mehr verzehrt werden.
- Bei längerem Transport müssen die Speisen abgedeckt werden.
- Zuerst eingelagerte Speisen müssen zuerst verbraucht werden. Zweiwöchentlich ist eine Bestandskontrolle der Speisen durchzuführen, um verdorbene Lebensmittel auszusortieren.
- Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel sowie die vom Lebensmittelhersteller vorgegebenen Lagerbedingungen sind einzuhalten. Das Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum ist immer zu beachten.

## 6.4 Hygiene bei der Essensausgabe

- Die Hände sind vor dem Umgang mit und der Ausgabe von Essen gründlich zu desinfizieren.



- Es wird darauf geachtet, dass das Essen während der Ausgabe so wenig wie möglich direkt mit der Haut in Berührung kommt.
- Essen, das auf den Boden gefallen ist, kann nicht mehr verzehrt werden und muss entsorgt werden.

### **6.5 Weitere Regelungen**

- Die Kinder sind in die Grundregeln der Lebensmittelhygiene einzuweisen: 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.
- Die Küche ist der Kompetenzbereich des Küchenpersonals. Dies ist von pädagogischen MitarbeiterInnen zu beachten.
- 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 über ihre Verantwortung informieren.
- Bei Ausfall der Tiefkühlschränke sind alle aufgetauten Lebensmittel wegzuwerfen, alle angetauten Speisen sofort zuzubereiten und zu verzehren oder andernfalls wegzuwerfen. Nur noch völlig tiefgefrorene Speisen dürfen wieder eingeforen werden und müssen möglichst bald verbraucht werden.

### **7. Hygiene im Bewegungsraum**

Im Sinne einer wirksamen Fußpilzprophylaxe werden im Bewegungsraum Turn- oder Gymnastikschuhe getragen.

## **8. Hygiene bei der Zahnprophylaxe**

Zahnbürsten und Zahnpastatuben sind für Kinder und Erwachsene ersichtlich zu kennzeichnen (z.B. zu Bekleben mit Zeichen).

Zahnputzbecher werden wöchentlich gewechselt. Zahnbürsten werden zu jedem Monatsanfang ausgetauscht.

## **9. Hygiene im Schlafbereich**

Bettwäsche wird nur personengebunden verwendet. Die Schlafsachen werden zweiwöchentlich gewechselt (→ Hygieneplan). Auch Kissen, Matratzen und Schlafdecken werden regelmäßig gereinigt (→ Hygieneplan).

## **10. Hygiene des Spielsands:**

Der Spielsand darf nicht durch Schadstoffe belastet sein. Bei Neubefüllung muss vom Lieferanten die Qualität des Spielsandes durch Zertifikat ausgewiesen werden.

Pflege des Sandes:

- Zulauf von Hunden und Katzen unterbinden.
- Sandkästen über Nacht und am Wochenende abdecken.
- Häufiges Harken zur Reinigung und Belüftung des Sandes.
- Tägliche visuelle Kontrolle auf organische (Tierexkremente, Lebensmittel, Müll, etc.) und anorganische Verunreinigung (z.B. Glas). Verunreinigungen aller Art sind sofort zu beseitigen.

Sandwechsel findet zweijährlich statt, bei starker Verschmutzung sofort.

## **11. Hygiene beim Wasserspiel:**

Wasserspielbereiche im Außenbereich sind hygienisch unproblematisch, wenn Trinkwasser verwendet wird.

## **12. Vorbeugung durch frische Luft**

Krankheitserreger verbreiten sich in geschlossenen Räumen am besten. Deshalb wird regelmäßig gelüftet und die ErzieherInnen gehen jeden Tag bei jedem Wetter mit den Kindern nach draußen an die frische Luft. Das entspricht nicht nur dem pädagogischen Ansatz von Krippe und Kindergarten, sondern stärkt darüberhinaus die Abwehrkräfte der Kinder und verhindert die Ansammlung von Krankheitserregern in den Räumen.

Wichtig ist hierbei die angemessene und wetterorientierte Kleidung der Kinder. Hier arbeiten Fachpersonal und Eltern zusammen, sodass die Kinder jeden Tag an der frischen Luft spielen können.

## **13. Umgang mit Infektionen**

### **13.1 Hygienemaßnahmen**

Beim Auftreten von übertragbaren Krankheiten, Läusen oder Ungezieferbefall tritt ein besonderer Bedarfsfall ein, der spezielle Reinigungsmaßnahmen vorsieht. Diese Reinigungsmaßnahmen sind im Hygieneplan geregelt.

### **13.2 Mitteilungspflicht**

Die Eltern von erkrankten Kindern sind ausnahmslos dazu verpflichtet, die Krippe bzw. den Kindergarten über die Art der Erkrankung zu informieren.

### **13.3 Besuchsverbote**

Es bestehen in Krippe und Kindergarten der Deutschen Schule Bukarest zum Zwecke des Infektionsschutzes Besuchsverbote für Personen, bei denen der Verdacht oder die Erkrankung an folgenden Krankheiten besteht:

- Cholera
- Diphtherie
- Enteritis durch enterohaemorrhagische e. coli
- virusbedingtes

(EHEC)

- Hepatitis A oder E
- ansteckende Borkenflechte der Haut (Impetigo contagiosa)
- Masern
- Mumps
- Pest
- Scabies (Krätze)
- Shigellose (Ruhr)
- Typhus abdominalis
- Windpocken
- fieberhafte Erkrankungen
- Ringelröteln (Erythema infectiosum)
- Bindehautentzündung (Konjunktivitis)

hämorrhagisches Fieber

- Haemophilus Influenzae Typ b-Meningitis
- Keuchhusten
- ansteckende Lungentuberkulose
- Meningokokken-Infektionen
- Paratyphus
- Kinderlähmung (Poliomyelitis)
- Scharlach oder sonstige Streptococcus pyogenes-Infektionen (Mandelentzündung)
- Durchfall und/oder Erbrechen (infektiöse Gastroenteritis)
- Mundfäule (Herpesviren)
- Hand-Fuß-Mund-Krankheit

Außerdem besteht ein Besuchsverbot für Personen, die **verlaust** sind.

Bei den 15 unterstrichenen Erkrankungen, besteht darüberhinaus ein Besuchsverbot für Personen, die mit erkrankten Personen in einer Wohngemeinschaft leben.

Personen, die Ausscheider der folgenden Krankheitserreger sind, dürfen die Einrichtung ebenfalls nicht besuchen:

- Cholera-Bakterien
- EHEC-Bakterien
- Shigellenruhr-Bakterien
- Diphtherie-Bakterien
- Typhus- oder Paratyphus-Bakterien

Das Fachpersonal der Krippe und des Kindergartens entscheidet bei anwesenden Kindern, ob sie gegebenenfalls nach Hause geschickt werden müssen. Sie werden die Eltern in diesem Fall umgehend informieren und das betreffende Kind von den anderen Kindern isolieren, ohne es zu verängstigen. Die Entscheidung des Fachpersonals steht in dieser Situation selbst nicht zur Debatte, die Eltern sind verpflichtet ihr Kind aus der Einrichtung abzuholen. Diskussionen und Kritik über die Entscheidung des Fachpersonals können im Nachhinein geschehen. Das Fachpersonal handelt im Sinne des Kindes, der Gemeinschaft und des Infektionsschutzes.

Kinder, die sich nicht wohl fühlen und die deshalb nicht angemessen am Programm teilnehmen können, gehören ebenfalls nicht in die Einrichtung, sondern nach Hause, auch wenn sie keine der oben aufgelisteten Erkrankungen haben. Auch in diesen Fällen kann das Fachpersonal entscheiden, die betreffenden Kinder nach Hause zu schicken.

### **13.4 Wiedenzulassung**

Die Wiedenzulassung des Kindes, also wann das Kind wieder Krippe oder Kindergarten besuchen kann, gestaltet sich bei jeder Krankheit anders. Zur Einschätzung von Seiten der Krippe und des Kindergartens werden die Empfehlungen und Richtlinien des Robert Koch Instituts in Deutschland befolgt.

Bei den meisten Erkrankungen ist die vollständige Genesung eine Bedingung für die Wiederezulassung, bei einigen Erkrankungen ist Wiederezulassung aber auch vorher wieder möglich (z.B. bei Behandlungen mit Antibiotika). Bei manchen Erkrankungen werden Krippe und Kindergarten zudem ein ärztliches Attest verlangen, das die Wiederezulassung aus medizinischer Sicht gutheißt.

In jedem Fall muss das Kind 24 Stunden fieberfrei sein, um die Einrichtung wieder besuchen zu können.