

Rahmenhygieneplan des Kinderhaus Spatzennest



Kath. Kinderhaus
SPATZENNEST

Kath. Kinderhaus Spatzennest
Kastenfeldstraße 6
83135 Schechen
Tel.: 08031/81867
Leitung: Frau Eva-Maria Eisner
Stand: 06.2023

Inhalt

1. Einleitung.....	3
2. Rechtsgrundlage.....	3
3. Hygienemanagement	4
4. Hand- und Körperhygiene	4
5. Maßnahmen bei Infektion.....	5
6. Hygienerrelevante Bereiche	5
6.1. Hygiene im Gruppen- und Nebenraum.....	6
6.2. Hygiene in den Begegnungsbereichen und der Garderobe	6
6.3. Hygiene in den Sanitärräumen und den Toiletten	7
6.4. Hygiene im Essensraum.....	7
6.5. Hygiene im Schlafräum.....	8
6.6. Hygiene in sonstigen Mehrzweckräumen	8
7. Spielmaterial.....	8
8. Küche/Essensräume/Essensausgabe.....	8
8.1. Messlisten für Kühlung und Essenstemperatur	9
9. Außenbereiche (Garten).....	9
10. Reinigungsplan	9
10.1. Flächendesinfektion	11
10.2. Gezielte Desinfektion	11
11. Verhalten im Krankheitsfall.....	12
11.1. Verhalten im Krankheitsfall eines Kindes.....	12
11.2. Verhalten im Krankheitsfall eines Erziehungsberechtigten	12
11.3. Verhalten im Krankheitsfall von Fachpersonal oder externen Mitarbeitern	12
12. Handreichung für Personal und Erziehungsberechtigte kranker Kinder/Kontaktpersonen	13
13. Zusammenfassung.....	14
14. Quellen	14

1. Einleitung

Seit Inkrafttreten des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) vom 01.01.2001 müssen gemäß § 36 Abs. 1 unter anderem auch Kindertagesstätten, als Gemeinschaftseinrichtungen, Hygienepläne erstellen.

Ziel eines Hygieneplans ist es, das Infektionsrisiko zu minimieren und so Kinder, Fachkräfte und externe Personen vor Infektionen zu schützen. Ein Hygieneplan ist nicht allgemeingültig, sondern kann situationsbedingt erweitert bzw. abgeändert werden. Der Hygieneplan muss den baulichen Bedingungen angepasst- und in regelmäßigen Abständen überarbeitet werden. Gesetze, Verordnungen und Vorschriften müssen darin berücksichtigt werden.

Hygienepläne sind bereichsbezogene Arbeitsanweisungen, die die jeweiligen baulichen, funktionellen und organisatorischen Gegebenheiten, sowie die möglichen Infektionsrisiken berücksichtigen.

In Gemeinschaftseinrichtungen ist laut IfSG die Leitung der Einrichtung für die Sicherung der Hygiene verantwortlich. Sie kann Aufgaben delegieren z.B. Hygienebeauftragte- bzw. ein Hygieneteam bestimmen, das die Überwachung und Aktualisierung des Hygieneplans übernimmt.

Der Hygieneplan wird jährlich hinsichtlich seiner Aktualität überprüft und ggf. verändert. Er muss jedem Beschäftigten, zu jeder Zeit einsehbar sein.

2. Rechtsgrundlage

Das **Infektionsschutzgesetzes (IfSG)** enthält besondere Vorschriften für Schulen und Gemeinschaftseinrichtungen, in denen Betreute und Betreuende 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, da 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. Da dies für die meisten Einrichtungen eine neue Verpflichtung ist, sollten Gesundheitsämter Hilfestellung leisten. Diese sind nach wie vor für die infektionshygienische Überwachung der Gemeinschaftseinrichtungen zuständig und können dabei beratend oder anordnend eingreifen. Umfang und Zeitabstände der Überwachung stehen im Ermessen der Gesundheitsämter.

§ 34 IfSG beschreibt die gesundheitlichen Anforderungen, Mitwirkungspflichten der Gemeinschaftseinrichtungen und Aufgaben des Gesundheitsamtes.

Eine Belehrung gemäß § 35 IfSG muss zu Beginn der Beschäftigung und dann alle zwei Jahre fortlaufend durch den Dienstherrn oder z. B. durch Hygienebeauftragte 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. Die Teilnahme an den Belehrungen wird dokumentiert.

Zum Umgang mit Lebensmitteln gilt die **Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)**. Seit 1. Januar 2006 gilt ferner die **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** über Lebensmittelhygiene für alle Betriebe in sämtlichen Bereichen der Lebensmittelkette, so auch für die Gemeinschaftsverpflegung in Kindertageseinrichtungen. Die Zuständigkeit liegt bei den Ämtern für Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen.

Die derzeit aktuelle, **Sechzehnte Bayerische Infektionsschutzmaßnahmenverordnung (16. BayIfSMV)** vom 1. April 2022 wirkt ergänzend ebenso wie die **Rahmenhygieneempfehlung** des Bayerischen Staatsministerium für Gesundheit und Pflege.

3. Hygienemanagement

Die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Erfordernisse und nimmt ihre Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr. Die Verantwortung kann delegiert werden. Die verantwortlichen Personen sind namentlich einschließlich ihrer Erreichbarkeit einzufügen. Zu den Aufgaben des Hygienemanagement gehören:

- Die Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplans.
- Umsetzung der im Hygieneplan festgesetzten Maßnahmen.
- Durchführung der Hygienebegehung.
- Aufrechterhaltung des Kontaktes mit dem Gesundheitsamt und den Eltern.
- Überprüfung hygienerelevanter Bereiche.

Die Überwachung und Einhaltung der Maßnahmen, erfolgt u.a. durch die Begehung der Einrichtung. Dabei sollten notwendige, bauliche Maßnahmen aufgenommen und dokumentiert werden.

4. Hand- und Körperhygiene

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 Keimanzahl auf den Händen. Bei den folgenden Tätigkeiten ist das Händewaschen zwingend erforderlich:

- Vor Dienstbeginn.
- Vor und nach dem Umgang und der Zubereitung von Lebensmitteln.
- Insbesondere nach dem Toilettengang und Wickelvorgang.
- Nach Tierkontakt.
- Nach intensivem Kontakt mit Kindern mit Krankheitsanzeichen.

Zum Händewaschen sind flüssige Waschpräparate und Einmalhandtücher zu verwenden, Gemeinschaftshandtücher sollten nicht verwendet werden. Jedes Kind sollte je nach Alter und Entwicklungsstand, eine ordnungsgemäße Handwaschtechnik erlernen. Diese gründliche Handreinigung sollte, auch bei Kindern, insbesondere nach den oben genannten Tätigkeiten ausgeführt werden.

Die **Handdesinfektion** dient dazu, gegebenenfalls Krankheitserreger so zu minimieren, dass es nicht zu einer Übertragung von Krankheiten kommt. Nach Erste-Hilfe-Maßnahmen und nach Kontakt mit Körperflüssigkeiten besteht eine erhöhte Infektionsgefahr, dann ist das Desinfizieren zwingend notwendig.

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).

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.

Hände- und Flächendesinfektionsmittel sind an einem kinderunzugänglichen Ort aufzubewahren (z.B. im Erste-Hilfe-Schrank).

5. Maßnahmen bei Infektion

Bei Auftreten von übertragbaren Krankheiten, Läusen oder Ungezieferbefall müssen folgende Maßnahmen ergriffen werden:

- Das zuständige Gesundheitsamt muss informiert werden (**Meldepflicht nach §34 IfSG**).
- Die Erziehungsberechtigten müssen über die oben genannten Situationen informiert werden.
- Maßnahmen, zum Minimieren der Übertragung und Ausbreitung müssen getroffen werden (z.B. Flächendesinfektion, Kuscheltiere waschen etc.).
- Zu beachten sind die Wiederzulassungskriterien des RKI, diese können am zuständigen Gesundheitsamt erfragt werden.
- Bei schwangeren Beschäftigten muss das Mutterschutzgesetz (MuSchG) als Richtlinie genommen werden.

6. Hygienerelevante Bereiche

In Kindertagesstätten gibt es folgende Bereiche, die eine besondere Aufmerksamkeit in Hinblick auf hygienerelevante Maßnahmen und die Ausstattung erfordern.

Für alle hygienerelevante Bereiche gilt folgendes:

- Wischlappen sind farblich getrennt und für die verschiedenen Hygiene- und Arbeitsbereiche zu benutzen und müssen ebenso getrennt gewaschen werden.
- Es müssen täglich, sämtliche Türgriffe abgewischt werden.
- Auf eine gute Raumlüftung ist während des Putzens zu achten (Benommenheit durch Dämpfe).
- Zum Eigenschutz sollte Sicherheitsbekleidung getragen werden (z.B. Handschuhe, Schutzbrille etc.).
- Bei Verwendung der Hygieneutensilien muss auf die Herstellerangaben geachtet werden, um Hautreizungen oder Dämpfe zu vermeiden.
 - Bei Haut-/Kleiderkontakt mit Wasser abspülen/auswaschen.
 - Bei Augenkontakt: Gut mit Wasser ausspülen und einen Arzt aufsuchen.

- Bei Verschlucken immer den Giftnotruf wählen (Tel. 089/19240), Erbrechen vermeiden, evtl. Wasser trinken und Arzt bzw. Notarzt aufsuchen/verständigen.
- Reinigungsmittel müssen nach Gebrauch fachgerecht verschlossen und für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden.
- Es ist darauf zu achten, dass die Putzkammer verschlossen ist, solange sich noch Kinder in der Einrichtung befinden.
- Putzwasser muss sachgerecht entsorgt werden.
- Bei Verlassen der Einrichtung muss überprüft werden, ob alle Türen und Fenster geschlossen sind und das Licht ausgeschaltet ist.
- Im Sinne der Fußpilzprophylaxe sollten in jedem hygienerelevanten Bereich Hausschuhe o.Ä. getragen werden.

6.1. Hygiene im Gruppen- und Nebenraum

Die Gruppen- und Nebenräume werden täglich genutzt, daher sind folgende Hygienemaßnahmen durch das pädagogische Fachpersonal unabdingbar:

- Reinigen und Desinfizieren der Tisch- und Sitzflächen.
- Aufräumen und Kehren der Spielflächen.
- Reinigen und Desinfizieren stark beanspruchter Bereiche wie Türklinken.
- Aufräumen und Reinigen des Küchenbereiches.
- Regelmäßiges Lüften, vor, während und nach der Betreuungszeit, sowie die Kontrolle der Luftqualität durch Airthings-Geräte.

Ebenso müssen die folgenden Hygienemaßnahmen durch das Reinigungspersonal regelmäßig durchgeführt werden:

- Wischen, Kehren und Saugen der Spielflächen.
- Gesondertes Waschen der angefallenen Wäsche und der Putzlappen.
- Den angefallenen Müll trennen und entsorgen.
- Reinigen der Fensterflächen.

6.2. Hygiene in den Begegnungsbereichen und der Garderobe

In den Begegnungsbereichen und der Garderobe muss von jeweiligem Fachpersonal folgendes durchgeführt werden:

- Kehren und Wischen der Begegnungsbereiche.
- Aufräumen und Reinigen der Garderoben.
- Fenster und Fensterbretter in regelmäßigen Abständen reinigen.
- Auffüllen der Desinfektionsmittelspender.
- Den angefallenen Müll trennen und entsorgen.

6.3. Hygiene in den Sanitärräumen und den Toiletten

In den Sanitärräumen und den Toiletten herrscht erhöhtes Infektionsrisiko, daher muss hier mit besonderer Sorgfalt und gesonderten Putzutensilien gearbeitet werden. Dabei sind folgende Arbeiten besonders wichtig:

- Reinigung und Desinfektion der Toiletten.
- Reinigung der Waschbecken und der Armaturen.
- Wischen der Bodenflächen.
- Auffüllen der Seifenspender, des Toilettenpapiers und der Einmalhandtücher.
- Regelmäßiges Waschen der Handtücher für jedes Kind.
- Reinigung der Spiegelflächen.

6.4. Hygiene im Essensraum

Wird in einer Kindertagesstätte Essen angeboten, handelt es sich um eine Gemeinschaftsverpflegung (Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung DIN 10506). Um lebensmittelbedingte Erkrankungen in Gemeinschaftseinrichtungen zu verhindern, müssen an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt werden.

- Verantwortlich für die Lebensmittelhygiene ist die Leitung der Einrichtung.
- Alle Beschäftigten die regelmäßig mit Lebensmittel in Berührung kommen sind nach §§42/43 IfSG zu belehren.
- Die Küchen sollten der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) entsprechen.
- Eigenkontrollen sind durchzuführen und zu dokumentieren.
- Die Ausgabe von Rohmilch ist nicht zulässig.
- Die Anlieferung von Speisen darf nur in ordnungsgemäß gereinigten und geschlossenen Behältern erfolgen.
- Warme Speisen müssen bis zur Ausgabe eine Temperatur von $>65^{\circ}\text{C}$ aufweisen.
- Alle benutzten Geschirr- und Besteckteile sind heiß zu reinigen (Geschirrspüler 65°).
- Sauberes Geschirr sollte in geschlossenen Schränken gelagert werden.
- Arbeitsflächen, Tische, Essenswagen und Tablett sind nach Gebrauch sorgfältig zu reinigen.
- Der Mülleimer ist mindestens arbeitstäglich zu leeren und zu reinigen (auch hier ist ein Schimmelpilzwachstum möglich). Der Mülleimer muss mit einem Deckel versehen sein.

Personalhygiene:

- Jeder der Lebensmittel für andere zubereitet, muss auf seine eigene Hygiene achten.
- Vor und nach der Zubereitung und Ausgabe von Essen sind die Hände grundsätzlich zu reinigen.
- Kleine, saubere Wunden an den Händen oder Armen müssen mit einem wasserundurchlässigen Pflaster abgeklebt werden, sowie Handschuhe getragen werden.
- Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder genießt werden.
- Jeder der mit Lebensmittel während seiner Arbeit in Berührung kommt, muss eine regelmäßige Lebensmittelbelehrung nach dem IfSG, durch das Gesundheitsreferat vorzeigen können.

6.5. Hygiene im Schlafräum

Vor jedem Mittagschlaf ist auf gute Raumdurchlüftung zu achten.

Um die Übertragung von Krankheiten, Lusen etc. zu vermeiden, ist die Bettwäsche personengebunden zu verwenden. Die Schlafbekleidung sollte mindestens wöchentlich und die Bettwäsche alle zwei Wochen gewechselt werden. Verunreinigte Wäsche muss sofort gewechselt werden. Die Schlafdecken, Kissen und Matratzen mit einem flüssigkeitsdichten, waschbaren Schonbezug sind ein- bis zweimal jährlich sowie nach Personenwechsel zu reinigen. Der Waschvorgang sollte bei mindestens 60° C erfolgen. Bettwäsche, die mit infektiösen Ausscheidungen verunreinigt ist, ist mit einem desinfizierenden Waschverfahren zu waschen.

6.6. Hygiene in sonstigen Mehrzweckräumen

Mehrzweckraume sind nach der Benutzung genauso zu behandeln, als die einzelnen Gruppenzimmer. Es ist stets auf das Raumklima zu achten, insbesondere wenn sie länger nicht benutzt worden sind.

7. Spielmaterial

Es ist darauf zu achten, dass das Spielmaterial leicht zu reinigen ist. Es soll mehrmals im Jahr gereinigt und desinfiziert werden. Bei sichtbarer Verschmutzung und/oder erhöhter Infektionsgefahr, ist das Spielmaterial umgehend zu reinigen und zu desinfizieren. Textiles Spielmaterial sollte waschbar sein. Insbesondere in den Spiel- und Kuschecken sind die Hygienemaßnahmen streng zu beachten, da hier der Kontakt zum Spielmaterial sehr eng ist.

Bei einem Befall von Kopflusen muss sämtliches textiles Spielmaterial bei mindestens 60°C gewaschen werden.

8. Küche/Essensraume/Essensausgabe

- Die Küche ist ein geschützter Bereich und darf von den Kindern nur in Ausnahmefällen und in Begleitung eines Erwachsenen betreten werden
- Die Ausstattung der Küche, die für das Mittagessen relevant ist, ist aus desinfizierbaren und leicht zu reinigendem Edelstahl
- Der Kühlschrank und die Gefriertruhe sind mit einer Temperaturanzeige ausgestattet. Diese Temperatur wird täglich dokumentiert, um Abweichungen sofort feststellen und zu können und Maßnahmen einzuleiten
- Im Kühl- und Gefrierschrank der Küche sind keine privaten Nahrungsmittel von Personal oder Kindern aufzubewahren
- Die Küche wird täglich durch Putz- und Küchenpersonal gereinigt, desinfiziert und kontrolliert

- Die Essensraume sind mit gut abwisch- und desinfizierbaren Tischen und Stühlen ausgestattet
- Auch in diesem ist auf eine ausreichende Belüftung zu achten
- Tische und Stühle werden nach jedem Essen gereinigt
- Vor und nach dem Essen werden die Kinder dazu angehalten, sich die Hände zu waschen

- Die Kinder nehmen sich ihr Essen selbst aus den Schüsseln, dabei ist darauf zu achten, dass die Kinder das Essen nur mit Besteck berühren und Hygienevorschriften einhalten
- Beim Essen selbst werden die Kinder dazu angehalten, Besteck nicht zu vertauschen und nur von ihrem eigenen Teller zu essen

8.1. Messlisten für Kühlung und Essenstemperatur

- Kühlung von leicht verderblichen Lebensmitteln
Durch eine ausreichende Kühlung wird die Vermehrung von Mikroorganismen verlangsamt! Lebensmittel sollten daher in der Regel nicht über 7°C gekühlt werden. Zur Überprüfung der Temperatur hängen an den jeweiligen Geräten Messlisten aus. Die Kühlgeräte müssen regelmäßig auf Funktionalität überprüft und die Temperatur dokumentiert werden.

Frischfleisch, Fleischerzeugnisse, Käse, Feinkost	+4°C bis max. +7°C
Milchprodukte	+8°C bis max. +10°C
Frischgeflügel, Hackfleisch, Wild	max. +4°C
Innereien	max. +3°C
Frischfisch in schmelzendem Eis	max. +2°C
Tiefkühlware	max. -18°C

- Essenstemperatur bei Belieferung durch Caterer
Bei Transport und Anlieferung des Essens sollten vorschriftsgemäße und hygienische Transportbehälter benutzt werden. Bei Anlieferung sollte die Temperatur sofort gemessen und dokumentiert werden. Die Essenstemperatur muss bei der Anlieferung mehr als 65°C betragen. Die Temperaturmessung ist unabdingbar! Falls die Temperatur des Essens bis zur Ausgabe unter 65°C beträgt, müssen die Speisen für mind. 2 Minuten auf mind. 72°C Kerntemperatur erhitzt werden!
Die Warmhaltezeiten dürfen nicht länger als zwei Stunden betragen. Bei empfindlichen Speisen sollte die Warmhaltezeit noch kürzer sein. Zur Überprüfung und Dokumentation liegen Listen in der Küche aus.

9. Außenbereiche (Garten)

In den Außenbereichen ist darauf zu achten, dass bei starker Verunreinigung bzw. bei Infektionsgefahr, verwendetes Spielzeug gereinigt wird. Besonders wichtig ist das gründliche Händewaschen vor einer Mahlzeit und/oder nach Verlassen der Außenbereiche.

10. Reinigungsplan

Die Reinigung dient dazu, den Schmutz und die darin befindlichen Keime von den Oberflächen, Gegenständen und Fußböden zu entfernen. In Kindertagesstätten sollte keine trockene, sondern nur eine feuchte Staubentfernung durchgeführt werden, da trockenes Staubwischen zu Staubaufwirbelung führt. Bei der Feuchtreinigung der Fußböden ist darauf zu achten, dass keine Schmutzverschleppung stattfindet. Die Wischlappen müssen regelmäßig gewechselt werden.

Für jede Einrichtung ist zusätzlich zu einem Hygieneplan noch ein Reinigungsplan zu erstellen, in dem die verwendeten Mittel aufzuführen sind, die zur Reinigung und gegebenenfalls zur Desinfektion verwendet werden.

Was muss vom pädagogischen Fachpersonal gereinigt werden?

Was wird gereinigt?	Wie wird es gereinigt?	Mit was wird es gereinigt?	Wann wird es gereinigt?
Küchen/ Küchenzeilen	Feucht wischen	Neutralreiniger	Täglich
Tische und Stühle	Feucht wischen	Neutralreiniger	Wöchentlich
Spielmaterial	Abwischen/Spülen/ waschen	Spülmittellösung / Waschmaschine	Am Ende des Jahres und bei Bedarf
Textilspielzeug und sonstige Textilien, Möbel mit textilem Bezug	Waschen	Waschmaschine	Halbjährlich
Benutztes Geschirr	Spülen	Spülmaschine	Täglich
Wickelkommode	Feucht wischen	Flächendesinfektion	Täglich
Sonstige Oberflächen	Feucht wischen	Neutralreiniger	Bei Bedarf
Türklinken o.ä.	Feucht wischen	Flächendesinfektion / Neutralreiniger	Täglich
Schränke und Regale	Abstauben und feucht wischen	Spülmittellösung	2-3 mal jährlich
Wichtig: Alle Bereiche müssen bei Verunreinigung und/oder Infektionsgefahr gründlich gereinigt werden!			

Was muss von der Reinigungsfachkraft gereinigt werden?

Was wird gereinigt?	Wie wird gereinigt?	Mit was wird gereinigt?	Wann wird es gereinigt?
Textile Bodenbeläge	Saugen	Staubsauger Waschsauger	Täglich Jährlich
Sanitärbereiche	Feucht wischen und desinfizieren	Sanitärreiniger Sanitärgrundreiniger	Täglich Jährlich
Sanitärbereich – Wandfliesen und Zwischenwände	Feucht wischen	Neutralreiniger	Nach Bedarf und mind. 1-2 mal jährlich
Fußböden von Gruppen-, Neben-, Mehrzweckräumen und Begegnungsbereichen	Kehren und feucht wischen	Neutralreiniger / Parkettpflege	Täglich
Küchen	Feucht wischen	Neutralreiniger	Täglich
Garderoben	Feucht wischen	Neutralreiniger	Wöchentlich
Fenster	Feucht wischen	Glasreiniger	Nach Bedarf
Geschirrtücher o.ä.	Waschen (getrennt von Putzlappen)	Waschmaschine	Täglich nach Benutzung
Putzlappen	Waschen (getrennt von Geschirrtüchern)	Waschmaschine	Täglich nach Benutzung
Wichtig: Alle Bereiche müssen bei Verunreinigung und/oder Infektionsgefahr gründlich gereinigt werden!			

10.1. Flächendesinfektion

Eine **Flächendesinfektion** wird in Gemeinschaftseinrichtungen nur in besonderen Fällen notwendig werden (z. B. beim Ausbruch von übertragbaren Krankheiten).

10.2. Gezielte Desinfektion

Diese muss unmittelbar nach einer Kontamination mit erregerehaltigem Material (Blut, Eiter, Sekrete, Stuhl, Urin, Erbrochenes) durchgeführt werden. Es sind geeignete Handschuhe zu tragen. Hierbei ist zunächst das kontaminierte Material mit einem in Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch (Zellstoff o.ä.) zu entfernen und das Tuch sofort im Abfall zu entsorgen. Anschließend ist die Fläche, wie im Hygieneplan vorgeschrieben durch eine Scheuer-Wisch-Desinfektion zu desinfizieren. Eine Sprühdesinfektion ist aufgrund einer möglichen inhalativen Belastung abzulehnen; bei alkoholischen Desinfektionsmitteln besteht bei der Anwendung auf größeren Flächen Explosionsgefahr.

11. Verhalten im Krankheitsfall

11.1. Verhalten im Krankheitsfall eines Kindes

- a. Bei **leichten, neu aufgetretenen Erkältungs- beziehungsweise respiratorischen Symptomen** (wie Schnupfen und Husten, aber ohne Fieber) ist der Besuch der Kindertageseinrichtung/HPT für alle Kinder möglich, allerdings sind alle Erziehungsberechtigten dazu angehalten den Allgemeinzustand ihres Kindes zu beobachten und wenn nötig/möglich es zuhause zu betreuen.
- b. **Kranke Kinder mit reduziertem Allgemeinzustand** mit Fieber, Husten, Kurzatmigkeit, Luftnot, Verlust des Geschmacks- und Geruchssinns, Hals- oder Ohrenschmerzen, Schnupfen, Gliederschmerzen, starken Bauchschmerzen, Erbrechen oder Durchfall dürfen **nicht** in die Kindertageseinrichtung. Der Allgemeinzustand des Kindes ist zu beobachten und die Unterbrechung des Besuchs der Einrichtung gegebenenfalls zu verlängern. Das Kinderhaus ist darüber schnellstmöglich in Kenntnis zu setzen
- c. **Ein Besuch der Kita/HPT/Kindertagespflegestelle ist erst wieder möglich, wenn**
 - **das Kind bei gutem Allgemeinzustand mindestens 24 Stunden symptomfrei (bis auf leichten Schnupfen und gelegentlichen Husten) ist,**
 - **das Kind 48 Stunden frei von schweren Symptomen wie Durchfall, Erbrechen, Fieber ist.**
- d. Verhalten bei Auftreten von Krankheitssymptomen (siehe oben) im Tagesverlauf:
 - Die Einschätzung des Gesundheitszustandes des Kindes erfolgt durch reines Beobachten. Im Verdachtsfall führen wir eine kontaktlose Fiebermessung durch. Dabei gilt zu beachten, dass das pädagogische Personal, keine medizinische Ausbildung bzw. Qualifikation aufweist. In Verdachtsfällen muss es jedoch trotzdem Entscheidungen, zum Sinne des Schutzes der anderen Kinder treffen.

11.2. Verhalten im Krankheitsfall eines Erziehungsberechtigten

- Innerhalb der Kindertagesstätte herrscht ein erhöhtes Risiko zur Übertragung von Krankheitserregern. Eltern, als auch ehrenamtliche Mitarbeiter müssen darüber in Kenntnis gesetzt werden. Des Weiteren sind sie für mögliche ergänzende Schutzmaßnahmen selbst verantwortlich.
- Eltern bzw. Ehrenamtliche Mitarbeiter, müssen vor Antritt der Arbeit am Kind über den Inhalt und die Maßnahmen des aktuellen Hygieneplans in Kenntnis gesetzt werden.
- Bei ansteckenden Krankheiten sind die Erziehungsberechtigten dazu angehalten, alle möglichen Maßnahmen zum Entgegenwirken der Ausbreitung zu treffen.

11.3. Verhalten im Krankheitsfall von Fachpersonal oder externen Mitarbeitern

- Für das Fachpersonal und externen Mitarbeitern gelten die oben genannten Punkte entsprechend. Im Falle einer Erkrankung ist das Kinderhaus umgehend zu informieren, sodass dieses die Möglichkeit zur Unterbrechung möglicher Infektionsketten hat.

12. Handreichung für Personal und Erziehungsberechtigte kranker Kinder/Kontaktpersonen

Die folgende Handreichung liegt für das gesamte Personal der Kindertageseinrichtung, sowie Erziehungsberechtigte und Besucher, in jeder Gruppe frei zugänglich aus. Diese ist eine Kurzform der Punkte 5, 11.1 und 11.2.

Handreichung für das Personal und Erziehungsberechtigte kranker Kinder/Kontaktpersonen:

1. Maßnahmen zur Infektionsverhütung und Bekämpfung von Krankheiten
Die Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen die Hauptüberträger von Infektionskrankheiten. Deshalb gehören regelmäßiges und gründliches Händewaschen, sowie die Handdesinfektion zu den wichtigsten Maßnahmen zur Infektionsverhütung und Bekämpfung von Krankheiten. Hierfür hängt in jedem Waschbereich ein Handhygieneplan. Außerdem wird allen, die die Einrichtung betreten, ein Mund-Nasen-Schutz zur Verfügung gestellt, der freiwillig getragen werden kann. Detaillierte Angaben zu Hand- und Körperhygiene sind im Hygienekonzept zu finden.
2. Verhalten im Krankheitsfall bzw. Auftreten von ersten Krankheitssymptomen bei Kindern
 - a. Bei **leichten, neu aufgetretenen Erkältungs- beziehungsweise respiratorischen Symptomen** (Schnupfen und Husten, ohne Fieber) ist der Besuch der Kindertageseinrichtung/HPT für alle Kinder möglich, allerdings sind alle Erziehungsberechtigten dazu angehalten, den Allgemeinzustand ihres Kindes zu beobachten und es wenn nötig/möglich zu Hause zu betreuen.
 - b. **Kranke Kinder mit reduziertem Allgemeinzustand** mit Fieber, Husten, Kurzatmigkeit, Luftnot, Verlust des Geschmacks- und Geruchssinns, Hals- oder Ohrenschmerzen, Schnupfen, Gliederschmerzen, starken Bauchschmerzen, Erbrechen oder Durchfall dürfen **nicht** in die Kindertageseinrichtung..
Der Allgemeinzustand des Kindes ist zu beobachten und die Unterbrechung des Besuchs der Einrichtung gegebenenfalls zu verlängern.
 - c. **Ein Besuch der Kita/HPT/Kindertagespflegestelle ist erst wieder möglich, wenn**
 - **das Kind bei gutem Allgemeinzustand mindestens 24 Stunden symptomfrei (bis auf leichten Schnupfen und gelegentlichen Husten) ist,**
 - **das Kind 48 Stunden frei von schweren Symptomen wie Durchfall, Erbrechen, Fieber ist.**
3. Verhalten im Krankheitsfall von Kontaktpersonen des Kindes
Innerhalb der Kindertagesstätten herrscht ein erhöhtes Risiko für die Übertragung von Krankheitserregern. Daher sind nahe Kontaktpersonen der Kinder, dazu angehalten, alle möglichen Maßnahmen zum Entgegenwirken der Ausbreitung zu treffen.
Mit einer ansteckenden Krankheit infizierte Personen darum gebeten, das Betreten der Einrichtung zu vermeiden.

13. Zusammenfassung

Alle Mitarbeiter und Besucher des Kinderhauses, sind dazu angehalten, die im Hygieneplan genannten Maßnahmen und Vorschriften einzuhalten und zu kontrollieren. Der Besuch des Kinderhauses bei bekannter Krankheit oder starken Krankheitsanzeichen ist nicht gestattet. Der Reinigungsplan muss für alle Mitarbeiter des Kinderhauses jederzeit einsehbar sein. In Bezug auf Covid-19 sind alle Mitarbeiter und Besucher dazu angehalten, sich im Verdachtsfall zu testen. Alle weiteren Informationen hierzu, sind in der Ergänzung des Rahmenhygieneplans für Covid-19 zu finden.

14. Quellen

https://www.stmas.bayern.de/imperia/md/content/stmas/stmas_inet/220503_rahmenempfehlung_kita_lesefassung.pdf

https://www.gesetze-bayern.de/Content/Document/BayIfSMV_16/true

https://www.kreis-altenkirchen.de/media/custom/2154_27_1.PDF?1355394331

www.ernaehrung.bayern.de