

# Rahmenhygieneplan für die städtischen Kindertageseinrichtungen

gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz



## Infektionsschutz

### Landeshauptstadt Stuttgart Jugendamt

Referat **SOZIALES · JUGEND · GESUNDHEIT**

**Erarbeitet nach der Vorlage und mit freundlicher Genehmigung des:**

Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg  
im Regierungspräsidium Stuttgart  
Nordbahnhofstraße 135 · 70191 Stuttgart  
Tel. 0711 904-35000 · [abteilung9@rps.bwl.de](mailto:abteilung9@rps.bwl.de)  
[www.rp-stuttgart.de](http://www.rp-stuttgart.de) · [www.gesundheitsamt-bw.de](http://www.gesundheitsamt-bw.de)

4., neu überarbeitete Auflage, November 2014



**Überarbeitet von Jann Baxmann (51-00-12.12)**

## Inhaltsverzeichnis

Einleitung.....	4
Rechtsgrundlagen .....	4
<b>GRUNDSÄTZE</b>	
Lufthygiene .....	6
Händehygiene .....	6
Maßnahmen bei Infektionen .....	7
Hygiene in Spiel- und Kuschelecken/ Spielsachen bzw. -geräte .....	8
System der Speiseversorgung beim Jugendamt Stuttgart.....	8
Küche / Essenszubereitung / Essensausgabe.....	9
Abfallentsorgung.....	10
Zahnprophylaxe.....	10
Impfprophylaxe .....	10
Bettwäsche .....	10
Tierhaltung.....	11
Giftpflanzen .....	11
Spielsand.....	12
Wasserspiel- und Erlebnisbereiche .....	12
Grundsätzliches zur Flächenreinigung .....	12
<b>REINIGUNGSPLÄNE</b>	
Spielräume/Gruppenräume .....	14
Toiletten.....	16
Sanitärräume .....	16
Erste-Hilfe-Räume .....	18
Reinigungs- und Desinfektionsplan für die Küche .....	19
Teeküche.....	20
Ruheräume.....	21
Wickelbereich .....	22
Händehygiene .....	23
Kleiderablage, Garderobe und Stiefelregal.....	24
Anhang 1 .....	26
Anhang 2 .....	28
Quellen .....	28
Anlage Checkliste Reinigung-Desinfektion Toiletten und Wickelbereiche .....	30

## Einleitung

**Der vorliegende Hygieneplan richtet sich an alle Beschäftigten in den Tageseinrichtungen für Kinder, an die Beschäftigten in den Küchen und die Reinigungskräfte sowie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Beschaffungsstelle und ist für alle bindend.**

**Seit Inkrafttreten des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) am 01.01.2001 müssen gemäß § 36 Abs. 1.1 unter anderem auch Gemeinschaftseinrichtungen wie Tageseinrichtungen für Kinder Hygienepläne erstellen.**

**Ziel** eines Hygieneplans ist es, die Kinder und Erzieher/-innen/Kinderpfleger/-innen vor Infektionen zu schützen bzw. das Infektionsrisiko zu minimieren. Ein Hygieneplan kann nicht all-gemeingültig sein, sondern muss an die organisatorischen und baulichen Gegebenheiten im Einzelnen angepasst und in regelmäßigen Abständen überarbeitet werden. In einem Hygieneplan sollten auch Gesetze, Verordnungen und Vorschriften berücksichtigt werden. Hygienepläne sind bereichsbezogene Arbeitsanweisungen, welche die **jeweiligen baulichen, funktionellen und organisatorischen Gegebenheiten** sowie die möglichen Infektionsrisiken berücksichtigen.

In Gemeinschaftseinrichtungen ist laut Infektionsschutzgesetz (IfSG) der **Leiter** der Einrichtung für die **Sicherung der Hygiene** (Anleitung und Kontrolle) **verantwortlich**. Er kann diese Aufgabe auch delegieren, z.B. kann er zu seiner Unterstützung einen Hygienebeauftragten bzw. ein Hygieneteam benennen, der/das mit der Überwachung und Aktualisierung des Hygieneplans beauftragt ist. Auch die Kinder sollten regelmäßig über hygienebewusstes Verhalten informiert werden.

Der Hygieneplan ist jährlich hinsichtlich seiner Aktualität zu überprüfen und ggf. zu ändern. Er muss jederzeit für Beschäftigte und Reinigungskräfte zugänglich und einsehbar sein.

## 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. Da dies für die meisten Einrichtungen eine neue Verpflichtung ist, sollten die 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.

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. Der Dienstherr belehrt die betreffenden Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und dann spätestens alle zwei Jahre über die genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung, dem Arbeitgeber Hinderungsgründe unverzüglich mitzuteilen. Die Teilnahme an diesen Belehrungen wird dokumentiert.

Unter der Voraussetzung, dass die Verarbeitung von Lebensmitteln im Zusammenhang mit Kochtagen ein Bestandteil des pädagogischen Konzepts ist und in etwa den gleichen Umfang hat wie Vereinsfeste und ähnliche Veranstaltungen (dreimal/Jahr), kann den Erzieherinnen/Erziehern eine Folgebelehrung gemäß Merkblatt zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen des Landesgesundheitsamtes Baden-Württemberg angeboten werden. Es ist allerdings darauf hinzuweisen, dass eine Belehrung nach §§ 42/43 IfSG erforderlich wird, sobald die Voraussetzung für eine vereinfachte Belehrung entfallen ist, z.B. bei **regelmäßiger** Zubereitung von Mahlzeiten in der Tageseinrichtung für Kinder.

Das früher nach dem Bundesseuchengesetz für gewerbsmäßig im Lebensmittelbereich tätige Personen notwendige Gesundheitszeugnis ist somit nicht mehr erforderlich. Stattdessen werden diese Personen regelmäßig über die gesetzlichen Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln und die eigenen gesetzlichen Verpflichtungen belehrt. Die Belehrung beinhaltet Informationen über Erkrankungen, die leicht durch Lebensmittel auf andere Personen übertragen werden können sowie Informationen, über welche Lebensmittel besonders leicht Krankheitserreger weiterverbreitet werden können.

Außerdem werden Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote bei bestimmten Krankheiten bzw. Krankheitssymptomen aufgezeigt. Treten solche Hinderungsgründe auf, ist die betreffende Person verpflichtet, dies ihrem Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.

Die Bescheinigung über die Erstbelehrung und die letzte Dokumentation der Belehrung durch den Arbeitgeber sind aufzubewahren und an der Betriebsstätte verfügbar zu halten. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.

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 Tageseinrichtungen für Kinder. Die Zuständigkeit liegt bei den Ämtern für Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen.

Durch die Bereitstellung von Musterhygieneplänen kann die Beschäftigung mit dem Thema Infektionshygiene wesentlich vereinfacht werden. Dabei sollten gesetzliche Regelungen, Vorschriften und aktuelle Richtlinien genauso wie praktische Erfahrungen auf dem Gebiet der Kommunal- und ggf. Krankenhaushygiene einfließen.

## Lufthygiene

Kinder und Erwachsene brauchen „Luft zum Atmen“. Pro Person und Stunde werden ca. 30 l Sauerstoff aus der Raumluft entnommen und ca. 26 l Kohlendioxid in die Raumluft abgegeben. Die Folgen erhöhter Kohlendioxid-Konzentrationen sind nachlassende Konzentration und Müdigkeit. Damit Kohlendioxid sich nicht anreichert, muss in den Innenräumen für jede Person eine ausreichende Frischluftmenge zur Verfügung stehen.

Moderne Innenräume besitzen meist sehr dichte Fenster und Türen. Damit ist der spontane Luftwechsel stark eingeschränkt, das heißt bei geschlossenen Fenstern und Türen wird die Luft innerhalb von 3 bis 4 Stunden 1x ausgetauscht. Dieser Luftwechsel reicht nicht aus, um eine ausreichende Luftqualität in Gruppenräumen sicherzustellen.

Auf eine ausreichende Lüftung in den Gemeinschaftseinrichtungen ist daher zu achten.

## 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.

Um bei Erkältungskrankheiten die Ansteckung über die Hände zu minimieren sind sowohl die Erwachsenen als auch die Kinder angehalten, nicht in die Hände zu niesen oder zu husten, sondern in die Armbeuge.

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/Erzieher/Kinderpflegerinnen/Kinderpfleger erfolgen. Zum Händewaschen sind flüssige Waschpräparate aus Spendern und Einmalhandtücher zu verwenden, Gemeinschaftshandtücher sollten nicht benutzt werden.

Jedes Kind sollte je nach Alter und Entwicklungsstand eine ordnungsgemäße Handwaschtechnik erlernen (Schulungsmaterial z.B. unter <http://www.hygiene-tipps-fuer-kids/> und [www.bzga.de/](http://www.bzga.de/)). Diese gründliche Händereinigung sollte nach dem Spielen, nach jeder Verschmutzung, nach jedem Töpfchen- oder Toilettengang, nach Tierkontakt und vor und nach jedem Essen erfolgen.

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. Als neues geeignetes Desinfektionsmittel wird Poly Alcohol Hände 500ml Antisepticum empfohlen. Dieses Desinfektionsmittel gewährleistet eine sichere Installation im Spender und weist dieselbe Wirkung wie ASEPTOMAN auf.

Nach dem Öffnen der originalverpackten Desinfektionsmittelflasche verkürzt sich das Verfallsdatum auf 6 Monate. Das Öffnungsdatum ist mit wasserfestem Stift auf der Flasche zu vermerken. Nach Ablauf von 6 Monaten ist das Desinfektionsmittel fachgerecht zu entsorgen und eine neue Flasche im Spender anzubringen. 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- sowie Flächendesinfektionsmittel (siehe S. 13) sind an einem sicheren Ort vorzuhalten! Händewaschtechnik ist als Plakat unter [www.hygiene-tipps-fuer-kids.de](http://www.hygiene-tipps-fuer-kids.de) herunter zu laden und in den Sanitarräumen auszuhängen.

Zusätzlich sind die Informationen im Hautschutzplan zu beachten. Diese gelten als Bestandteil dieses Rahmenhygieneplans und sind für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verpflichtend. (H Laufwerk H:\Arbeitsschutz\_Arbeitssicherheit\6\_Hygieneplan)

## Maßnahmen bei Infektionen

Beim Auftreten von übertragbaren Krankheiten, Läusen oder Ungezieferbefall sind spezielle Maßnahmen zu ergreifen, die im Hygieneplan festgelegt sein müssen (vgl. Anhang 1).

Das zuständige Gesundheitsamt ist gegebenenfalls umgehend durch die Leitung der Einrichtung zu informieren (Meldepflicht nach § 34 IfSG).

Zu beachten sind ferner die Empfehlungen des RKI für die **Wiederzulassung an Tageseinrichtungen für Kinder** (Zu finden über das Internet [www.rki.de](http://www.rki.de) oder können direkt an ihrem örtlichen Gesundheitsamt Stuttgart, Sachgebiet 53-2.2 Infektionsschutz, Tel. 0711-59322, erfragt werden).

Ein Überblick zu auftretenden **Infektionen** in Kindertagesstätten und die darauf angemessenen Reaktionen sind im *Anhang 1* beigefügt.

Maßnahmen, die beim Ausbruch von Infektionskrankheiten, z.B. Norovirus-Erkrankungen und Influenza A/H1N1 getroffen werden, sollten im **Hygieneplan** aufgeführt werden (vgl. Anhang 1).

Zusätzlich sind die Informationen NORO-VIRUS zu beachten. Diese gelten als Bestandteil dieses Rahmenhygieneplans und sind für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verpflichtend. (H Laufwerk H:\Arbeitsschutz\_Arbeitssicherheit\6\_Hygieneplan)

Bei **Schwangerschaft** einer Mitarbeiterin im Betreuungsbereich wird sofort eine Untersuchung beim Arbeitsmedizinischen Dienst der Stadt Stuttgart (AK/AM) veranlasst. Die Mitarbeiterin kann sich dort selber melden oder sich über die Personalstelle anmelden. Die Mitarbeiterin muss bis zum Ergebnis der Untersuchung die Arbeit ruhen lassen (die Gehaltszahlung läuft weiter). Je nach Ergebnis kann die Arbeit wieder aufgenommen werden oder z. B. ein anderweitiger Einsatzort notwendig sein. Dies wird vom Arbeitsmediziner anhand des Einzelfalles festgelegt. Bei diesem Gespräch werden auch die entsprechenden Merkblätter / Hinweise ausgegeben.

## **Hygiene in Spiel- und Kuschecken/ Spielsachen bzw. -geräte**

In Spiel- und Kuschecken sind die Hygiene-Maßnahmen besonders streng zu beachten, da hier der Kontakt zu den Materialien und Spielgeräten besonders eng ist.

Sofas, Matratzen und ähnliche Sitz- und Liegeflächen sowie textile Spielsachen sollten mit geeigneten abnehmbaren und waschbaren Bezügen versehen bzw. waschbar sein und regelmäßig gewaschen werden. Es ist darauf zu achten, dass Spielsachen von ihrer Beschaffenheit her leicht zu reinigen und möglichst frei von Weichmachern sind.

Bei sichtbarer Verschmutzung muss eine sofortige Reinigung, ggf. auch eine Desinfektion erfolgen. Insbesondere in Spiel- und Kuschecken hat eine regelmäßige, den jeweiligen Materialien entsprechende, Reinigung der Materialien/ Spielgeräte zu erfolgen.

## **System der Speiserversorgung beim Jugendamt Stuttgart**

Beim Jugendamt Stuttgart wird in 75 % der Tageseinrichtungen für Kinder (TE), zusätzlich zu den obligatorischen Kalt- und Warmgetränken, Mittagessen inklusive Nachtisch, Rohkostgemüse und Obst für Zwischenmahlzeiten angeboten. Die zu erhitzenden Speisen der Mittagsmahlzeit werden im Cook & Chill-Verfahren hergestellt. Dabei wird das Essen konventionell gekocht und kurz bevor es fertig gegart ist schnell herunter gekühlt. So lässt es sich besser lagern und transportieren. Außerdem bleiben Vitamine, Geschmack und Aussehen erhalten. Die Speisen werden im Auftrag des Jugendamts, das auch die Rezepturen und Qualitätsrichtlinien vorgibt, bei unterschiedlichen Herstellern zubereitet. Die Mahlzeiten werden früh morgens im Kommissionier- und Service-Zentrum (KSZ'E) zusammengestellt, so dass sie pünktlich in den Aufbereitungsküchen (AKü) der TE angeliefert werden können. Erst kurz vor der Ausgabe wird das Essen in der Küche der Einrichtung erhitzt (regeneriert) und somit zu Ende gegart.

In der TE bleiben die angelieferten Thermoport bis zu Eintreffen der hauswirtschaftlichen Mitarbeiterin geschlossen. Hier gibt es klare Vorgaben wie zu verfahren ist. Im Thermoport liegt ein Lieferschein mit Begleitschreiben vom KSZ'E, der die gelieferte Menge, Zubereitungshinweise und weitere Informationen beinhaltet. Auf den jeweiligen Essenbehältern befinden sich Etiketten mit Infos über Art und Menge des Inhaltes, Regenerierart und -zeit sowie Liefertag. Des Weiteren befinden sich in den AKü allgemein gehaltene Regenerieranweisungen und Verhaltensregeln zur Lebensmittelbehandlung und zur Hygiene, z.B. Temperaturkontrolle und Dokumentation bei Anlieferung und nach dem Regenerieren der Speisen. Die hauswirtschaftlichen Mitarbeiterinnen sind Regionalküchenleitungen (RKL), die immer eine Ausbildung zur hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin, Wirtschaftlerin, zum Koch oder Küchenmeister haben, unterstellt. Die RKL besuchen die AKü im Regelfall zwei Mal pro Monat, um die Mitarbeiterinnen zu schulen, anzuleiten, die technischen und hygienischen Bedingungen zu prüfen und Gespräche mit Pädagogen und Eltern zu führen.

Die Geschirrtteile, in denen das Essen angeliefert wurde, werden nach der Essenausgabe in der AKü gereinigt und für die Abholung am Folgetag bereitgestellt. Die Thermoporte mit dem gereinigten Geschirr des Vortages kommen am späten Vormittag aus den AKü zurück ins KSZ'E. Dort wird es, obwohl es bereits gespült wurde, in der Bandspülmaschine hygienisch gereinigt und für die Produktion am folgenden Morgen bereitgestellt. Die Geschirrtteile, die das KSZ'E zur erneuten Befüllung ins Klinikum und zu anderen Herstellern zurückschickt, werden dem gleichen Verfahren unterzogen.

## **Küche/Essenzubereitung/Essenausgabe**

- Verantwortlich für die Lebensmittelhygiene in der AKü ist die hauswirtschaftliche Mitarbeiterin vor Ort. Sie wird regelmäßig zu den Themen Verfahrensweise, persönliche und Lebensmittelhygiene gemäß Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) geschult.
- Die Küchen entsprechen den Anforderungen der LMHV und werden per Eigenkontrollsystem regelmäßig überprüft.
- Hygienisch richtiger Umgang mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen ist einzuhalten.
- Das zentrale Mittel ist das HACCP-Konzept (**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints). Es wird per Pflichtenheft (siehe unten) beschrieben. Ziel ist die Ermittlung kritischer Kontrollpunkte. Vorbeugende Kontrollen und Maßnahmen zur Behebung der Mängel gewährleisten im Prozessablauf die hygienische Qualität der Lebensmittel.
- In den AKü werden keine Rückstellproben gemacht, diese werden bereits im Klinikum und im KSZ'E von jeder Speise entnommen und aufbewahrt.
- Vor und nach der Zubereitung und Ausgabe von Essen sind die Hände mit warmem Wasser und Seife gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.
- Personalhygiene: jeder, der Lebensmittel für andere zubereitet, muss auf seine persönliche Hygiene achten.
- Kleine, saubere Wunden an Händen oder Armen sind mit wasserundurchlässigem Pflaster abzukleben, Handschuhe sind zu tragen.
- Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden.
- Alle benutzten Geschirr- und Besteckteile sind heiß und nach der vorgegebenen Reinigungsmittel-Dosieranleitung zu reinigen, z.B. Geschirrspüler (mind. 65°C).
- Die Spülmaschine ist arbeitstäglich von der HW-MA zu entleeren und hygienisch zu reinigen. Defekte oder offensichtliche Mängel (z.B. starke Kalkablagerungen, Schimmelbildung...) sind der EL zu melden, die sich mit dem Problem an den Fachdienst wenden kann.
- Sauberes Geschirr wird in geschlossenen Schränken gelagert.
- Geschirrtücher und Lappen sind nach Benutzung zum Trocknen aufzuhängen und täglich zu wechseln.
- Arbeitsflächen, Tische, Essenwagen und Tablett sind nach Gebrauch sorgfältig zu reinigen.

## Hygieneplan für städtische Kindertagesstätten

- Der Mülleimer ist arbeitstäglich durch die HW-MA der AKü zu leeren und zu reinigen. Der Mülleimer muss mit einem Deckel versehen sein.
- Alle weiteren Aufgaben und Verantwortlichkeiten sind durch folgende Dienstanweisungen unter H:\Allgemeines\_zum\_Jugendamt\Dienstanweisungen\Essen\_in\_TE geregelt:
  - DA\_Essen\_in\_TE.pdf
  - Pflichtenheft\_für\_Verteilerküchen.pdf

## **Abfallentsorgung**

Mülleimer in den Gruppen- und sonstigen Räumen sind von beauftragten Personen nach Beendigung der Kinderbetreuung entsprechend der Abfallentsorgungsordnung der Gemeinde (Mülltrennung) täglich zu leeren. Einwegwindeln sind mit dem Hausmüll zu entsorgen. Die Abfallbehälter müssen vor dem Zugriff der Kinder geschützt sein.

## **Zahnprophylaxe**

Werden in der Einrichtung regelmäßig die Zähne geputzt, ist folgendes zu beachten:

- Für die Zahnputzutensilien sind Regale oder Halterungen bzw. Lochbretter bereitzustellen.
- Über dem Waschbecken sind jeweils Spiegel in kindgerechter Höhe anzubringen, denn Kinder sollten sich beim Zähneputzen beobachten können.
- Um Verwechslungen auszuschließen, sind Becher und Zahnbürsten mit einem personengebundenen Motiv zu versehen. Das Motiv bzw. die Markierung sollte dauerhaft erkennbar sein, z.B. durch Zuhilfenahme von Isolierbändern oder wasserfesten Stiften.
- Um einen Kontakt der Zahnbürsten der Kinder zu vermeiden, sollten die Zahnputzhalterungen/Lochbretter einen ausreichenden Abstand zu einander haben.
- Die Zahnbürsten sind nach Gebrauch unter fließendem Wasser zu reinigen und regelmäßig (ca. alle 4 Wochen) auszutauschen. Fragen hierzu beantwortet das Gesundheitsamt, Abteilung Zahngesundheit. Reinigung der Zahnputzbecher siehe DA von 2007.
- Einmalhandtücher sind zu empfehlen.

## **Impfprophylaxe**

Eine Impfprophylaxe für Beschäftigte ist im Arbeitsschutzgesetz und der Biostoffverordnung geregelt.

Der Impfkalender für Säuglinge und Kinder richtet sich nach den aktuellen Empfehlungen der STIKO (ständige Impfkommission) - siehe Aufnahmeunterlagen bei Kitaanmeldungen -.

## **Bettwäsche**

Wird in einer Tageseinrichtung für Kinder regelmäßig Mittagsschlaf angeboten, ist aus hygienischer Sicht die Bettwäsche personengebunden zu verwenden, um die Übertragung von Krankheitskeimen, Läusen etc. zu vermeiden. Die Schlafbekleidung sollte mindestens wöchentlich, die Bettwäsche mindestens alle 4 Wochen gewechselt werden. Verunreinigte Wäsche ist sofort zu wechseln.

Die Schlafdecken, Kissen und Matratzen (mit flüssigkeitsdichtem waschbarem Schonbezug) sind 1 bis 2 x jährlich sowie nach Personenwechsel zu reinigen.

Idealerweise wird empfohlen, die Wäsche bei mindestens 60°C in der eigenen Einrichtung oder zentral zu waschen. Beim Waschen in der Einrichtung selbst ist auf eine Trennung von Schmutzwäsche und sauberer Wäsche zu achten. Mit infektiösen Ausscheidungen verunreinigte Wäsche ist mit einem desinfizierenden Waschverfahren zu waschen.

## Tierhaltung

Jede Tierhaltung kann ein gesundheitliches und hygienisches Risiko sein (Infektionen, Allergien, Parasitenbefall, Biss- u. Kratzverletzungen). Die pädagogischen Vorteile müssen gegenüber den gesundheitlichen Aspekten genau abgewogen werden.

Nach Auffassung des Trägers stehen das Gesundheits- und Hygienierisiko für Kinder und Beschäftigte, der organisatorische Aufwand (Ferienbetreuung, Wochenendversorgung, Futterlagerung) und die Belastung für die Tiere in keiner Relation zu den pädagogischen Vorteilen, die eine Tierhaltung in den Tageseinrichtungen rechtfertigen könnten.

**Eine Tierhaltung wird aus diesem Grund von Seiten des Trägers nicht befürwortet.** Bestehende Tierhaltungen und Abweichungen dieser Regelungen sind mit der jeweiligen Bereichsleitung zu besprechen und zu genehmigen. Darüber hinaus sind nachstehende Kriterien zu beachten:

- Eine Tierhaltung muss artgerecht erfolgen, abhängig von geeigneten Räumlichkeiten und ggf. vorhandenen Außenbereichen. Dies sollte mit dem zuständigen Veterinäramt abgesprochen werden. Die Tiere sind einer regelmäßigen tierärztlichen Kontrolle zu unterziehen.
- In die Entscheidung über Tierhaltung sind Elterngremien einzubeziehen, Eltern müssen informiert werden
- Ein gezielter Reinigungsplan mit Verantwortlichkeit muss erstellt werden. Die Räume mit den Tieren müssen intensiv gelüftet und täglich feucht gewischt werden. Besser sollten die Tiere im Freien gehalten werden.
- Futter und Pflegeutensilien sollten separat gelagert werden
- Nach dem Umgang mit den Tieren hat eine gründliche Händewaschung zu erfolgen.

## Giftpflanzen

Hat ein Kind vermutlich giftige Pflanzenteile in den Mund genommen oder geschluckt, befolgen Sie bitte folgende Ratschläge:

Bei Verdacht auf Vergiftung sofort den Arzt oder ggf. die Giftinformationszentrale anrufen ([0761/19240](tel:076119240)). Das Material, das zur Vergiftung führte, muss unbedingt gesichert werden.

(vgl. auch Informationen zu Giftpflanzen unter H:\Allgemeines\_zum\_Jugendamt\Organisationsverfuegungen\Arbeitssicherheit\Handouts)

Vermeiden Sie vorschnelle, evtl. nicht notwendige oder sogar gefährliche Hilfsmaßnahmen. Bedenken Sie, dass die Mehrzahl der Fälle, bei denen Kinder Pflanzenteile zu sich nehmen, harmlos sind und keiner Behandlung bedürfen.

Das sollte auf keinen Fall getan werden:

- Geben Sie zum Auslösen von Erbrechen niemals Salzwasser. Das kann für kleine Kinder lebensgefährlich sein.
- Geben Sie zum Auslösen von Erbrechen niemals Milch, denn die Aufnahme fettlöslicher Gifte wird durch Milch gefördert.

## Hygieneplan für städtische Kindertagesstätten

## 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 sollten folgende Punkte beachtet werden:

- Zulauf von Hunden und Katzen ist zu unterbinden, wenn möglich durch Abdeckung.
- Tägliche visuelle Kontrolle auf organische (Tierexkremente, Lebensmittel, Müll etc.) und anorganische Verunreinigung (z.B. Glas). Verunreinigungen aller Art sind sofort zu eliminieren.

Mikrobiologische Untersuchungen des Spielsandes haben nur eine begrenzte Aussagekraft und können nicht als Basis für Empfehlungen zur Sandpflege herangezogen werden. Ein regelmäßiger Sandaustausch pro Spielplatzsaison scheint nicht unbedingt erforderlich.

Die maschinelle Sandreinigung in städtischen Tageseinrichtungen erfolgt im 3-Jahres-Rhythmus, falls nicht bereits zu einem früheren Zeitpunkt starke Verschmutzungen auftreten.

## Wasserspiel- und Erlebnisbereiche

Aus hygienischer Sicht sind Wasserspiel- und Erlebnisbereiche, bei denen **Trinkwasser** über befestigten 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 groben Verschmutzungen des Wassers (z.B. durch Fäkalien) ist ein sofortiger Wasserwechsel und eine gründliche Reinigung und Desinfektion des Beckens erforderlich. Zur Füllung des Planschbeckens ist Wasser mit Trinkwasserqualität zu verwenden.

Informationen zur **Trinkwasserhygiene** sowie **Legionellenprävention** in Warmwassersystemen und Duschen sind im **Anhang 2** aufgeführt.

Seit November 2011 werden jährlich Wasserproben entnommen. Die Kontrolle wird durch den Betriebsträger veranlasst.

Dennoch ist darauf hinzuweisen, dass **Spielwasser nicht als Trinkwasser geeignet** ist, da Verunreinigungen durch Schläuche, Wannen, Behälter....gegeben sind.

## Grundsätzliches zur Flächenreinigung

### Reinigungsplan

Für jede Einrichtung ist zusätzlich zu einem Hygieneplan noch ein Reinigungsplan zu erstellen, in dem die verwendeten Mittel, Konzentrationen und Einwirkzeiten aufzuführen sind, die zur Reinigung und gegebenenfalls zur Desinfektion verwendet werden (siehe Beispiel eines Reinigungsplanes).

Das jeweilige Leistungsverzeichnis mit der Reinigungsfirma ist Bestandteil dieses Hygieneplans, der jeweils für die einzelnen Bereiche erstellt und dort ausgehängt werden muss. Es ist jedoch auch wichtig, dass die Einhaltung der vorgegebenen Maßnahmen dokumentiert und regelmäßig überwacht wird. Für den Bereich Toiletten und Wickelbereiche ist die Dokumentation im Anhang S. 30 zu führen.

Das Leistungsverzeichnis, die Leistungsbeschreibung und der Ausführungsplan werden den Tageseinrichtungen vom Amt für Liegenschaft und Wohnen jeweils bei neuen Ausschreibungen zur Verfügung gestellt, ebenso erhalten die Einrichtungen automatisch die Sicherheitsdatenblätter. Sollten die Unterlagen in den Einrichtungen nicht vorliegen, müssen diese von der Einrichtungsleitung beim Amt für Liegenschaften und Wohnen (GZ: 23-3.3) angefordert **sowie in den Hygieneplan eingetragen** werden.

### **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 oder Schrank verschlossen aufzubewahren und vor unerlaubtem Zugriff zu sichern. Sie dürfen wegen der Unfallgefahr nicht über Kopfhöhe gelagert sein.

### **Flächendesinfektion**

Eine Flächendesinfektion wird in Gemeinschaftseinrichtungen **nur** in besonderen Fällen notwendig werden (z.B. beim Ausbruch von übertragbaren Krankheiten). Diese erfolgt in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt.

Eine Ausnahme stellt die **Wickelkommode** dar.

Die Wickeltische sind mit einer feuchtigkeitsbeständigen Wickelauflage ausgestattet. Zur Entsorgung von Windeln steht ein mit Deckel und Plastikbeutel versehener Abfalleimer zur Verfügung, der mindestens täglich geleert und wöchentlich gereinigt wird. In unmittelbarer Nähe zum Wickeltisch befindet sich ein Handwaschbecken mit Spendersystemen für Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Papierhandtücher.

Die Mitarbeiter müssen sich nach dem Wickeln die Hände desinfizieren. Zum Eigenschutz stehen zusätzlich puderfreie Einweghandschuhe zur Verfügung.

Beim Wickeln wird eine Papierauflage untergelegt. Eine Desinfektion der Wickelfläche erfolgt arbeitstäglich und bei sichtbarer Verunreinigung mit Körperausscheidungen. Zur Durchführung der Flächendesinfektion wird ein gebrauchsfertiges Feuchttuchspendersystem verwendet. Als

gebrauchsfertiges Feuchttuchspendersystem wird DESOMED RAPID AF 120 Tücher/Spenderdose empfohlen (derzeit aus dem Warenkatalog der Fa. VOGT). Zu berücksichtigen ist, dass angetrocknete Tücher zu verwerfen sind. Darüber hinaus sind die Packungen während Zeiten der Nichtnutzung (über Nacht/ das Wochenende) sorgfältig zu verschließen. Auch die Aufbereitungsküchen werden täglich desinfiziert.

### 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 Einmal Tuch (Zellstoff u.Ä.) zu entfernen und das Tuch sofort in den 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 nicht zu empfehlen. **Reinigungsplan für Spielräume/Gruppenräume/Werkräume/Ateliers/andere Funktionsräume/ Mehrzweckraum**

Was - Reinigungs- oder Desinfektionsbereich	Wann - Häufigkeit	Womit* - Präparat/ Konzentration/Einwirkzeit	Wie - Arbeitsgang	Wer
Waschbecken/Türgriffe	1x täglich (durch Reinigungspersonal) und bei zusätzlichen Verunreinigungen = wie Spontanreinigung (päd.MA)	Reinigungsmittel	Waschbecken aus- und abwaschen, Türgriffe abwischen, feucht	Reinigungspersonal/Erzieher/-in
Tische	nach Bedarf, mindestens jedoch 2 x pro Woche feucht  <b>vor und nach</b> Essenseinnahme am Tisch = u. U. mehrmals täglich  sonstige Tische: 1xw	Reinigungsmittel	abwischen, feucht o. trocken	Erzieher/-in  Die Eßtische sind von den Päd-MA vor und nach dem Essen feucht abzuwischen
Fußboden	1x täglich (durch Reinigungspersonal) und bei zusätzlichen Verunreinigungen = wie Spontanreinigung (päd.MA)	Reinigungsmittel	Saugen bzw. wischen, nass	Reinigungspersonal/Erzieher/-in  Werkräume: Grobschmutz ist von den Päd-MA zu entfernen. Wird die Reinigung des Werkraumes spontan oder nach besonderen Aktivitäten erforderlich, sind die Päd-MA hierfür zuständig

## Hygieneplan für städtische Kindertagesstätten

Wände (nur Grobschmutzentfernung) /Fenster (2xj)/Fensterbretter(1xw)	nach Bedarf, mindestens 1 – 2 x jährlich	Reinigungsmittel	abwischen, feucht	Reinigungspersonal
Schränke/Regale offen frei geräumte Flächen: Regale, Fensterbänke ....	nach Bedarf, mindestens 1 – 2 x jährlich ergibt sich aus dem Turnus je Raum/ Sommerhauptreinigung	Reinigungsmittel	so reinigen, dass die Lackoberfläche bzw. die Verleimung nicht in Mittei- denschaft gezogen werden	Reinigungspersonal
Heizkörper	nach Bedarf, während der Heizperiode von Okt- Apr. = 7xj plus 1x in der Sommer- hauptreinigung	Reinigungsmittel	abwischen, feucht	Reinigungspersonal
Beleuchtung (keine Deckenleuchten) Bis 1,6m = 1xm	mindestens 1 – 2 x jährlich 1xj (SHR)	Reinigungsmittel	feucht entstauben	Reinigungspersonal
Matratzen/Decken/Kissen/ Kuschelecken//Sofa  Spielsachen	Matratzen, Sofa regelmäßig absau- gen, mind. 1 x Woche Decken und waschbare Bezüge bei Bedarf waschen  nach Bedarf, mindestens 1 x wö- chentlich, bei Säuglingen täglich	Staubsauger Haushaltswaschmaschine  Reinigungsmittel Haushaltswaschmaschine	Matratzenüberzug waschbar Decken/Überzüge/Textilspielsachen in der Waschmaschine waschen  feucht wischen	Reinigungspersonal/Erzieher/-in

**Hinweis:** Es sind Einmal-Reinigungstücher oder zur Wiederverwendung geeignete Reinigungstücher zu verwenden, die jedoch desinfizierend gewaschen werden müssen (Kochen als Waschverfahren empfohlen!). Die Reinigung ist nur mit sauberen Tüchern auszuführen.

\*Hier sind die Handelsnamen und Endkonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzeln aufzuführen (siehe Sicherheitsdatenblätter)

**Toiletten**

Was - Reinigungs- oder Desinfektionsbereich	Wann- Häufigkeit	Womit* Präparat/Konzentration/Einwirkzeit	Wie - Arbeitsgang	Wer
WC/Urinal /Fäkalabwässerbecken	1x täglich (durch Reinigungspersonal) und bei zusätzlichen Verunreinigungen = wie Spontanreinigung (päd.MA)	Sanitärreiniger	aus- und abwaschen	Reinigungspersonal/Erzieher/-in
Handwaschbecken/Türklinken	1x täglich (durch Reinigungspersonal) und bei zusätzlichen Verunreinigungen = wie Spontanreinigung (päd.MA)	Reinigungsmittel	Waschbecken aus- und abwaschen, Türklinken abwischen, feucht	Reinigungspersonal/Erzieher/-in
Wandfliesen/ Zwischenwände	wöchentlich und bei Verunreinigung  Spitzbereich bis Augenhöhe = 5xw (durch Reinigungspersonal) und bei zusätzlichen Verunreinigungen = wie Spontanreinigung (päd.MA)  Komplette Raumhöhe: 1 x j	Reinigungsmittel	abwischen, feucht	Reinigungspersonal/Erzieher/-in
Fußböden	1x täglich (durch Reinigungspersonal) und bei zusätzlichen Verunreinigungen = wie Spontanreinigung (päd.MA)	Reinigungsmittel	wischen, nass	Reinigungspersonal/Erzieher/-in

### Sanitärräume

Was - Reinigungs- oder Desinfektionsbereich	Wann - Häufigkeit	Womit* - Präparat/Konzentration/Einwirkzeit	Wie - Arbeitsgang	Wer
Sitzbänke	Reguläre Sitzbänke 1x w (durch Reinigungspersonal) und bei zusätzlichen Verunreinigungen = wie Spontanreinigung (päd.MA)	Reinigungsmittel	abwischen, feucht	Reinigungspersonal/Erzieher/-in
Spinde Spinde außen bis 1,6m Höhe = 1xw, alle waagrechten und senkrechten Flächen über 1,6m = 1xj	bei Bedarf, mindestens 1x monatlich	Reinigungsmittel	abwischen, feucht	Reinigungspersonal außen (Spinde innen: Erzieher/in eigenverantwortlich)
Duschen <sup>1</sup>	1x täglich (durch Reinigungspersonal) und bei zusätzlichen Verunreinigungen = wie Spontanreinigung (päd.MA)	Reinigungsmittel	aus- und abwaschen	Reinigungspersonal
Handwaschbecken	1x täglich (durch Reinigungspersonal) und bei zusätzlichen Verunreinigungen = wie Spontanreinigung (päd.MA)	Reinigungsmittel	aus- und abwaschen	Reinigungspersonal/Erzieher/-in
Fußböden Umkleiden <sup>1</sup>	täglich und bei Verunreinigung	Reinigungsmittel	wischen, nass	Reinigungspersonal/Erzieher/-in
Fußböden Turnräume <sup>1,2</sup>	je nach Nutzungsgrad und bei Verunreinigung, 1- bis 2 x pro Woche	Reinigungs- und Pflegemittel	wischen, nass	Reinigungspersonal/Erzieher/-in

<sup>1</sup> **Anmerkungen:** Auf barfußbegangenen Böden ist zur Prophylaxe von Fußpilz- und Warzen die zusätzliche Anwendung eines komplett viruzid wirksamen Flächendesinfektionsmittels erforderlich (Reinigungspersonal)

**Bei Nutzung durch Dritte (bei Vermietungen) sind Reinigung und Desinfektion vor Beginn des Tageseinrichtungsbetriebes gegen Kostenersatz erforderlich**

\*Hier sind die Handelsnamen und die Endkonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzeln aufzuführen. (siehe Sicherheitsdatenblätter)

**Hinweis:** Es sind Einmal-Reinigungstücher oder zur Wiederverwendung geeignete Reinigungstücher zu verwenden, die jedoch desinfizierend gewaschen werden müssen (Kochen als Waschverfahren empfohlen!). Die Reinigung ist nur mit sauberen Tüchern auszuführen. Urinale, Toiletten und Fäkalabgussbecken müssen mit separaten Tüchern gereinigt werden.

### Erste-Hilfe-Räume (wenn vorhanden)

Was - Reinigungs- oder Desinfektionsbereich	Wann - Häufigkeit	Womit* - Präparat/Konzentration/Einwirkzeit	Wie - Arbeitsgang	Wer
Liege	mindestens 1 x monatlich und bei Verunreinigung sofort	Reinigungsmittel	feucht wischen	Ersthelfer/Verantwortliche/-r
Oberflächen des Mobiliars	bei Verschmutzung mit Blut, Urin, Erbrochenem und Sekreten sofort	Desinfektionsmittel**	feucht wischen Einwirkzeit beachten	Ersthelfer/Verantwortliche/-r
Waschbecken	nach Benutzung	Reinigungsmittel	aus- und abwaschen	Ersthelfer/Verantwortliche/-r
Fußboden	bei Verschmutzung mit Blut, Urin, Stuhl, Erbrochenem und Sekreten sofort	Desinfektionsmittel**	wischen, nass Einwirkzeit beachten	Ersthelfer/Verantwortliche/-r

**\*\*Anmerkungen:** Verschmutzungen mit Blut, Serum, Sekreten, Urin, Stuhl oder Erbrochenem sind sofort durch das Aufsichtspersonal mit Haushaltspapier zu entfernen und ohne Zwischenablage in einem Abfallbeutel zu deponieren. Gereinigte Fläche mit einem in Desinfektionsmittel (VAH-gelistet) getränkten Einmaltuch gründlich wischen. Es sind geeignete Handschuhe zu tragen. Anschließend Einmaltuch und Handschuhe ebenfalls im Abfallbeutel deponieren, zuknoten und im Restmüll entsorgen.  
**Wichtig: keine Sprühdeseinfektion**

\*Hier sind die Handelsnamen und die Verbrauchskonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzeln aufzuführen.

Empfehlung: Händedesinfektionsmittel und Flächendesinfektionsmittel im Erste-Hilfe-Schrank aufbewahren!

**Hinweis: Es sind Einmal-Reinigungstücher oder zur Wiederverwendung geeignete Reinigungstücher zu verwenden, die jedoch desinfizierend gewaschen werden müssen (Kochen als Waschverfahren empfohlen!). Die Reinigung ist nur mit sauberen Tüchern auszuführen.**

**Reinigungs- und Desinfektionsplan für Küchen**

Objekt:

Erstellt am:

verantwortlich:

Was	Wann	Womit	Wie	Wer
Hände	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vor Dienstbeginn</li> <li>• nach Pausen</li> <li>• bei Arbeitsplatzwechsel</li> </ul>	Flüssigseife* <sup>1</sup> , Trocknung mit Papierhandtüchern	Hände waschen	Reinigungspersonal, Mitarbeiter/-innen bzw. Kinder
Hände	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren, z.B. rohem Fleisch, Geflügel</li> <li>• nach Toilettenbesuch</li> <li>• nach Husten oder Niesen</li> </ul>	alkoholisches Händedesinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste der DGHM * <sup>2</sup>	mindestens 3 ml alkoholisches Händedesinfektionsmittel auf beiden Händen verreiben, mind. 30 Sek. Einwirkzeit	Mitarbeiter/-innen
Arbeitsflächen, Gerätschaften	nach Gebrauch, täglich nach Arbeitsende, bei Bedarf	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste der DVG/DGHM	desinfizierende Reinigung im Wischverfahren	Reinigungspersonal, Mitarbeiter/-innen
Lagerräume, Kühlschränke	monatlich	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste der DVG/DGHM	desinfizierende Reinigung im Wischverfahren	Reinigungspersonal, Mitarbeiter/-innen
Grill- und Backgeräte, Dunstabzugshauben	nach Benutzung	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste der DVG/DGHM	desinfizierende Reinigung im Wischverfahren	Reinigungspersonal, Mitarbeiter/-innen
Töpfe, Geschirr, Besteck	nach Benutzung	Spülmaschine bzw. manuelle Aufbereitung, handelsübliches Geschirrspülmittel	Verkrustungen abbürsten, abspülen, nachspülen	Mitarbeiter/-innen bzw. Kinder
Fußboden	täglich nach Arbeitsende und bei Bedarf	Reinigungslösung	Reinigung: Feuchtwischen mit Fahreimer, Räumlichkeiten lüften	Reinigungspersonal
Fenster und Rahmen, Insektengitter	bei Bedarf	Reinigungslösung	feucht abwischen mit Reinigungstüchern, ggf. nachtrocknen	Reinigungspersonal
Handlauf, Türklinken, Kontaktflächen	täglich nach Arbeitsende und bei Bedarf	Reinigungslösung	feucht abwischen	Reinigungspersonal
Reinigungsgeräte	1 x wöchentlich	Reinigungslösung	abwischen	Reinigungspersonal
Reinigungstücher und Wischbezüge	täglich nach Gebrauch	in separater Waschmaschine bei mindestens 60°C mit Vollwaschmittel und anschließender Trocknung im Wäschetrockner	waschen und trocknen	Reinigungspersonal
<b>Flächen aller Art</b>	<b>bei Verunreinigungen mit Blut, Stuhl (Kot), Erbrochenem</b>	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste der DGHM	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einmalhandschuhe tragen</li> <li>• wischen mit desinfektionsmittelgetränktem Einmalwisch Tuch</li> <li>• nachreinigen</li> <li>• gesonderte Entsorgung von Reinigungstüchern und Handschuhen im verschlossenen Plastiksack</li> </ul>	Reinigungspersonal

Legende: \*1 = Handseife, z.B. Starline Seifencreme, Cliva o.Ä.; \*2 = Händedesinfektion, z.B. „skinman soft o.Ä., usw. oder gemäß Musterplan

### Reinigungsplan für Teeküchen

#### Händewaschen vor Beginn der Tätigkeiten!

Was	Wann	Womit*	Wie	Wer: entscheidet der Träger
Arbeitsflächen Spülbecken/Waschbecken	nach Benutzung <sup>1</sup> täglich und bei Verunreinigung	Reinigungsmittel Desinfektionsreiniger oder Flächendesinfektionsmittel	feucht wischen feucht wischen desinfizieren	Erzieher/-in hauswirtschaftliche Kraft
Töpfe, Geschirr, Besteck	nach Benutzung	Geschirrspülmittel	manuelles Spülen oder Spülma- schine benutzen	Erzieher/-in hauswirtschaftliche Kraft
Kühlschrank	alle 2 - 4 Wochen	Reinigungsmittel	abwischen, feucht	Erzieher/-in hauswirtschaftliche Kraft
Gefrierschrank/Gefriertruhe	nach Bedarf, mind. 1 x Jahr	Reinigungsmittel	abwischen, feucht	Erzieher/-in/ hauswirtschaftliche Kraft
Vorratshaltung	monatlich	Reinigungsmittel	abwischen, feucht	Erzieher/-in hauswirtschaftliche Kraft
Türklinken, Fenstergriffe (2xj), Lichtschalter, Möbelgriffe=päd.MA	bei Verschmutzung sofort, sonst wö- chentlich  1x täglich(durch Reinigungspersonal) und bei zusätzlichen Verunreinigungen = wie Spontanreinigung (päd.MA)	Reinigungsmittel	abwischen, feucht	Reinigungspersonal
Fußboden	1 x täglich (durch Reinigungspersonal) und bei zusätzlichen Verunreinigungen = wie Spontanreinigung (päd.MA)	Reinigungsmittel	wischen, nass	Reinigungspersonal
Wände/Türen/Möbel/Fensterbänke	regelmäßig nach Bedarf, mindestens jedoch 1 - 2 x jährlich	Reinigungs-/Pflegemittel	abwischen, feucht	Reinigungspersonal nur für Wand, Türen und Fensterbänke zuständig, Möbiliar reinigt päd. MA
Grill- u. Backgeräte, Dunstabzugshaube	nach Benutzung	Reinigungsmittel	feucht wischen	Erzieher/-in hauswirtschaftliche Kraft
Geschirrtücher Reinigungstücher	arbeitstäglich	Waschmaschine	Kochwäsche, staubgeschützt aufbewahren	Erzieher/-in/ hauswirtschaftliche Kraft

**Hinweis:** Es sind Einmal-Reinigungstücher oder zur Wiederverwendung geeignete Reinigungstücher zu verwenden, die jedoch desinfizierend gewaschen werden müssen (Kochen als Waschverfahren empfohlen!). Die Reinigung ist nur mit sauberen Tüchern auszuführen.

\* Hier sind die Handelsnamen und die Endkonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzeln aufzuführen.

<sup>1</sup> Nach Umgang mit bestimmten Lebensmitteln (z.B. Geflügel, Eier, ungewaschener Salat usw., die mit krankmachenden Keimen behaftet sein können) sind die Arbeitsflächen gründlich mit Desinfektionsreiniger zu behandeln und anschließend mit Wasser, welches Trinkwasserqualität haben muss, ausreichend nachzuwischen.

**Die Abfallentsorgung muss arbeitstäglich erfolgen!**

### Reinigungsplan für Ruheräume

Was - Reinigungs- oder Desinfektionsbereich	Wann - Häufigkeit	Womit* - Präparat/Konzentration/Einwirkzeit	Wie - Arbeitsgang	Wer
Bettgestelle	1x w (durch Reinigungspersonal) und bei zusätzlichen Verunreinigungen = wie Spontanreinigung (päd.MA)	Reinigungsmittel	entstauben	Erzieher/-in/Reinigungspersonal
Boden/Teppichboden	1x täglich (durch Reinigungspersonal) und bei zusätzlichen Verunreinigungen = wie Spontanreinigung (päd.MA)	Reinigungsmittel/Staubsauger	wischen, nass bzw. saugen	Erzieher/-in/Reinigungspersonal
Matratzen * Matratzenschonbezug	regelmäßig, mind. 2 x jährlich bei Personenwechsel	Reinigungsmittel	feucht abwischen waschen	Erzieher/in oder hauswirtschaftliches Personal
Kissen-/Deckenbezüge, Decken	Häufigkeit abhängig vom Verschmutzungsgrad, bei Verunreinigung sofort, sonst alle 4 Wochen	Waschmaschine	wechseln, waschen	Erzieher/in oder hauswirtschaftliches Personal

- Hinweis:**
- Jedes Kind sollte seine eigene Bettwäsche haben.
  - Idealerweise wird empfohlen, die Wäsche in der eigenen Einrichtung oder zentral zu waschen (alle 4 Wochen).
  - Beim Waschen in der Einrichtung ist auf eine Trennung von Schmutzwäsche und sauberer Wäsche zu achten.

\* Bei Matratzen im Kindergarten ist es sinnvoll, einen flüssigkeitsdichten Matratzenschonbezug zu verwenden. Dieser kann bei Verschmutzung feucht abgewischt und ggf. desinfiziert werden. Der Matratzenschonbezug ist regelmäßig 1- bis 2 x im Jahr zu waschen.

#### Für ausreichende Lüftung in den Räumen ist zu sorgen!

**Hinweis:** Es sind Einmal-Reinigungstücher oder zur Wiederverwendung geeignete Reinigungstücher zu verwenden, die jedoch desinfizierend gewaschen werden müssen (Kochen als Waschverfahren empfohlen!). Die Reinigung ist nur mit sauberen Tüchern auszuführen.

## Reinigungsplan für Wickelbereiche

Was - Reinigungs- oder Desinfektionsbereich	Wann - Häufigkeit	Womit* - Präparat/Konzentration/Einwirkzeit	Wie - Arbeitsgang	Wer
Wickeltische	nach jeder Benutzung ohne Unterlage, nach jeder Benutzung mit Unterlage,  nach Verunreinigung mit Körperflüssigkeiten, Stuhl	Desinfektionsmittel Reinigungsmittel  Desinfektionsmittel nach VAH-Liste	desinfizieren (nicht sprühen) feucht wischen  desinfizieren (nicht sprühen)	Erzieher/-in/Betreuungspersonal  Erzieher/-in/Betreuungspersonal
Abfallbehälter für Schmutzwindeln	mindestens 1 x täglich	Reinigungs-, Desinfektionsmittel nach VAH-Liste	leeren, reinigen und desinfizieren	Erzieher/-in/Betreuungspersonal
Töpfchen	nach jeder Benutzung  bei Durchfallerkrankung	Reinigungs-, Desinfektionsmittel nach VAH-Liste  Desinfektionsmittel nach RKI-Liste	Nassreinigung, vor nächster Benutzung vollständig trocknen lassen  desinfizieren	Erzieher/-in/Betreuungspersonal  Erzieher/-in/Betreuungspersonal
Hände	nach jedem Wickelvorgang	Waschlotion in Spendern	auf die feuchte Haut geben und mit Wasser aufschäumen	Erzieher/-in/Betreuungspersonal
Badewanne	nach Benutzung	Desinfektionsmittel nach VAH-Liste	reinigen und desinfizieren	Erzieher/-in/Betreuungspersonal
Fußböden	1 x täglich, bei Verschmutzung sofort	Reinigungsmittel	wischen, nass	Erzieher/-in/Betreuungspersonal/ Reinigungspersonal

**Hinweis:**

- **Im Falle einer erhöhten Infektionsgefahr** z.B. bei Durchfall oder Umgang mit infektiösem Material müssen die Hände mit einem viruswirksamen Präparat desinfiziert werden.
- **Töpfchen** sind möglichst personengebunden zu verwenden oder es sollte nach jeder Benutzung eine Desinfektion durchgeführt werden.

**Hinweis:** Es sind Einmal-Reinigungstücher oder zur Wiederverwendung geeignete Reinigungstücher zu verwenden, die jedoch desinfizierend gewaschen werden müssen (Kochen als Waschverfahren empfohlen!). Die Reinigung ist nur mit sauberen Tüchern auszuführen.

**Händehygiene**

siehe Infektionsschutzgesetz § 42/43

Was	Wann	Womit	Wie	Wer
Hände waschen	zum Dienstbeginn, vor und nach Umgang mit Lebensmitteln, vor und nach dem Essen, bei Verschmutzung, nach Toilettenbenutzung, nach Tierkontakt  nach dem Spielen, vor dem Essen, bei Verschmutzung, nach Toilettengang, nach Tierkontakt	Waschlotion in Spendern	auf die feuchte Haut geben und mit Wasser aufschäumen	Personal  Kinder
Hände desinfizieren	nach Kontakt mit Stuhl, Urin u.a. Körperausscheidungen (z.B. nach dem Wickeln), nach Ablegen der Schutzhandschuhe nach Verunreinigung mit infektiösem Material	VAH-gelistetes Händedesinfektionsmittel	ausreichende Menge, mind. 3 - 5 ml auf der trockenen Haut gut verreiben	Personal  Kinder
Prophylaktische Händedesinfektion	vor dem Anlegen von Pflastern und Verbänden	VAH-gelistetes Händedesinfektionsmittel	ausreichende Menge, mind. 3 - 5 ml auf der trockenen Haut gut verreiben	Personal
Hände pflegen	nach dem Waschen	Hautcreme aus Tuben oder Spendern	auf trockenen Händen gut verreiben	Alle

## Reinigungsplan für Kleiderablagen, Garderoben und Stiefelregale

Was - Reinigungs- oder Desinfektionsbereich	Wann - Häufigkeit	Womit* - Präparat/Konzentration/Einwirkzeit	Wie - Arbeitsgang	Wer
Ablagefächer	1 x w (durch Reinigungspersonal) und bei zusätzlichen Verunreinigungen = wie Spontanreinigung (päd.MA)	Reinigungsmittel	abwischen, feucht	Reinigungspersonal Im Vorfeld müssen alle Flächen von päd. MA frei geräumt werden
Kleiderhaken	1 x w (durch Reinigungspersonal) und bei zusätzlichen Verunreinigungen = wie Spontanreinigung (päd.MA)	Reinigungsmittel	abwischen, feucht	Reinigungspersonal Im Vorfeld müssen alle Flächen von päd. MA frei geräumt werden
Schuhfächer (Haus- und Straßenschuhe)	1 x w (durch Reinigungspersonal) und bei zusätzlichen Verunreinigungen = wie Spontanreinigung (päd.MA)	Reinigungsmittel	saugen/kehren/ abwischen, feucht	Reinigungspersonal Im Vorfeld müssen alle Flächen von päd. MA frei geräumt werden
Fußboden	5 x w (durch Reinigungspersonal) und bei zusätzlichen Verunreinigungen = wie Spontanreinigung (päd.MA)	Reinigungsmittel	Kehren/ wischen, nass	Reinigungspersonal Im Vorfeld müssen alle Flächen von päd. MA frei geräumt werden
Sitzfläche	1 x w (durch Reinigungspersonal) und bei zusätzlichen Verunreinigungen = wie Spontanreinigung (päd.MA)	Reinigungsmittel	abwischen, feucht	Reinigungspersonal Im Vorfeld müssen alle Flächen von päd. MA frei geräumt werden
Stiefelregal	1 x w (durch Reinigungspersonal) und bei zusätzlichen Verunreinigungen = wie Spontanreinigung (päd.MA)	Reinigungsmittel	saugen/kehren/ abwischen, feucht	Reinigungspersonal Im Vorfeld müssen alle Flächen von päd. MA frei geräumt werden
Hausschuhe reinigen	nach Bedarf	Reinigungsmittel	bürsten und Sohle säubern	Eltern
Regen- und Spielkleidung für draußen	nach Bedarf	Waschmaschine, Bürste oder Handwäsche	feucht oder trocken	Erzieher/-in/Eltern und Kinder

**Hinweis:** Es sind geeignete Reinigungstücher zu verwenden, die täglich desinfizierend gewaschen werden müssen. Die Reinigung ist nur mit sauberen Tüchern auszuführen.

**\*Hier sind die Handelsnamen und Endkonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzeln aufzuführen.**

## Anhang 1

Der Befall von Kindern mit **Kopfläusen** ist ein immer wieder auftretendes Problem in Gemeinschaftseinrichtungen. 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 („Kopfläuse - was kann ich tun“, Merkblatt für Eltern und Erziehungsberechtigte, Landesgesundheitsamt, Stand: November 2008).

**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, krampfartige 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.

Bei **infektiösen Magen-Darminfektionen** in Schulen, z.B. bei Verdacht auf Norovirusinfektionen, müssen symptomatische Kinder umgehend nach Hause geschickt und/oder von Angehörigen abgeholt werden. Der Kontakt zu anderen Kindern ist zu minimieren, die Betreuung ist günstigerweise durch eine Einzelperson sicherzustellen. Erbrochenes und Stuhl müssen mit Einmalwischlappen entfernt werden. Abschließend müssen die kontaminierten Flächen mit einem geeigneten viruzid wirksamen Flächendesinfektionsmittel gewischt werden. Die wichtigste Maßnahme ist die sorgfältige Einhaltung der Händehygiene und Desinfektion.

Die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung ist vom Personal oder den Eltern über das Auftreten oder den Verdacht einer Norovirus-Erkrankung zu informieren (§ 34 Abs. 5 IfSG). Diese muss umgehend das Gesundheitsamt (§ 34 Abs. 6 IfSG) benachrichtigen.

**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.

**Folgende Punkte sollten als Vorsorgemaßnahmen beachtet werden:** [www.rki.de](http://www.rki.de), [www.sozialministerium-bw.de/](http://www.sozialministerium-bw.de/) und [www.kultusministerium-bw.de/](http://www.kultusministerium-bw.de/))

- **Information und Schulung der Mitarbeiter:** ([www.pandemierisiko.info/](http://www.pandemierisiko.info/)) Krankheitsbild, Präventionsmaßnahmen, aktueller Status der Pandemie, Vorbildfunktion bei der Hygiene ([www.wir-gegen-viren.de](http://www.wir-gegen-viren.de)), Empfehlung der jährlichen Influenza-Schutzimpfung, Festlegung der Vorgehensweise.
- **Information der Eltern:** ([www.pandemierisiko.info/](http://www.pandemierisiko.info/)) Informationsblatt über die Virusgrippe (Krankheitsbild, Übertragung, Inkubationszeit, Komplikationen, Schutzimpfung, Meldepflicht, Prophylaxe, Wiederezulassung und Therapie).
- **Schulung der Kinder:** ([www.pandemierisiko.info/](http://www.pandemierisiko.info/)) Informationen über die Erkrankung, Schulung des Hygienebewusstseins, Prävention.

## Anhang 2

**Trinkwasserhygiene:** Das Trinkwasser wird von den örtlichen Wasserversorgern in der Regel in einwandfreier Qualität geliefert. Die Ursachen für Beschwerden liegen meist im Bereich der Rohrleitungen und technischen Armaturen (Hausinstallation). Die Einrichtung hat eine bestimmungsgemäße Nutzung der Hausinstallation sicherzustellen.

**Legionellen** können in Warmwassersystemen der Wasch- und Duschanlagen vorkommen und vermehren sich vor allem im Temperaturbereich von 25 - 45°C. Sie sind daher vor allem ein Problem in größeren Gebäuden mit einem langen Leitungsnetz und somit abschnittsweise längerer Stagnation des Wassers. Das Kaltwasser sollte unter 25°C und das Warmwasser heiß, d.h. *mindestens* 55°C bis zum Zapfhahn sein. Erkrankungen mit Legionellen treten in zwei unterschiedlichen Verlaufsformen auf, wobei bei beiden Begleitsymptome wie Unwohlsein, Fieber, Kopf-, Glieder-, Thoraxschmerzen, Husten, Durchfälle und Verwirrtheit vorkommen können.

Die eigentliche "Legionärskrankheit" zeigt sich in einer schweren Lungenentzündung, die unbehandelt in 15 bis 20 % der Fälle tödlich verläuft. Als Hauptinfektionsweg ist das Einatmen erregerehaltiger, lungengängiger Aerosole aus dem Warmwasserbereich anzusehen. Somit stellen insbesondere Duschen Gefahrenquellen dar. Zur **Legionellenprophylaxe** sind Duschen, die nicht täglich genutzt werden, regelmäßig durch ca. 5-minütiges Abfließen lassen von Warmwasser (bei maximaler Erwärmungsstufe) zu spülen. Über die Notwendigkeit regelmäßiger bakteriologischer Untersuchungen auf Legionellen berät Sie das Gesundheitsamt. Unabhängig davon hat der Eigentümer/ Vermieter die Vorgaben der Trinkwasserverordnung in Bezug auf Legionellenuntersuchungen zu erfüllen.

Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind in regelmäßigen Abständen zu entfernen ([www.rki.de](http://www.rki.de) und Leitfaden für die Innenraumhygiene in Schulgebäuden, Umweltbundesamt 2008).

Bezüglich der Legionellenproblematik ist das Arbeitsblatt W 551 vom DVGW zu beachten und einzuhalten.

## Quellen

- Infektionsschutzgesetz - IfSG vom 20.07.2000
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB vom 01.09.2005
- Lebensmittelhygieneverordnung - LMHV vom 5. August 1997, Neufassung 2007
- Seit 1. Januar 2006 gilt die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene für alle Betriebe in sämtlichen Bereichen der Lebensmittelkette
- Trinkwasserverordnung - TrinkwV 2001
- Allgemeine Bedingungen zur Versorgung mit Trinkwasser - AVBWasserV
- VDI 6023
- Arbeitsschutzgesetz - ArbSchG vom 07.08.96
- Arbeitsstättenverordnung - ArbStättV vom 12.08.2004
- Biostoffverordnung vom 27.01.1999
- Hygieneverordnung BW vom 11.06.2002
- HACCP-Konzept (<http://www.bfr.bund.de/> und <http://www.schuleplusessen.de/>)
- Wiederzulassungsempfehlungen des Robert-Koch-Institutes (RKI) für Schulen und sonstige Gemeinschaftseinrichtungen ([www.rki.de](http://www.rki.de))

- Aktuelle Liste der geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und -verfahren des RKI ([www.rki.de](http://www.rki.de))
- VAH-gelistete Desinfektionsmittel - Verbund für Angewandte Hygiene ([www.vah-online.de/](http://www.vah-online.de/))
- Empfehlungen der Ständigen Impfkommision - STIKO, Juli 2009 ([www.rki.de](http://www.rki.de))
- Leitfaden für die Innenraumhygiene in Schulgebäuden - Umweltbundesamt 2008 ([www.umweltbundesamt.de](http://www.umweltbundesamt.de))
- „Kopfläuse - was kann ich tun“ - Merkblatt für Eltern und Erziehungsberechtigte Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg, Stand: November 2008 ([www.gesundheitsamt-bw.de](http://www.gesundheitsamt-bw.de))
- Zur Beschäftigung werdender Mütter bei der Tagesbetreuung: Merkblatt des Landesgesundheitsamtes Baden-Württemberg - Staatlicher Gewerbearzt ([www.gesundheitsamt-bw.de](http://www.gesundheitsamt-bw.de))
- Rahmenhygieneplan für Schulen Länder-Arbeitskreis Brandenburg/Sachsen/Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen-Anhalt; Stand: April 2008
- Hygieneplan für Schulen, LGL Bayern, Stand Juli 2007
- Informationen zur Neuen Influenza A/H1N1 (Faltblatt/Broschüre: Selbstverteidigung gegen Grippe ([www.wir-gegen-viren.de](http://www.wir-gegen-viren.de))
- Informationen über das Bundesministerium für Gesundheit, Stand Juli 2009
- RKI, Informationsstelle des Bundes für biologische Sicherheit ([www.pandemierisiko.info/](http://www.pandemierisiko.info/))
- [www.sozialministerium-bw.de/](http://www.sozialministerium-bw.de/) und [www.kultusministerium-bw.de/](http://www.kultusministerium-bw.de/)
- Handwaschtechnik ([www.hygiene-tipps-fuer-kids/](http://www.hygiene-tipps-fuer-kids/) und [www.bzga.de/](http://www.bzga.de/))
- VDI-Richtlinie VDI 6000 Blatt 6: Ausstattung von und mit Sanitärräumen – Kindergärten, Kindertagesstätten, Schulen; Nov. 2006
- DVGW-Arbeitsblatt W 551: Trinkwassererwärmungs- und Trinkwasserleitungsanlagen; Technische Maßnahmen zur Verminderung des Legionellenwachstums; Planung, Errichtung, Betrieb und Sanierung von Trinkwasser-Installationen, April 2004
- DVGW-Arbeitsblatt W 553: Bemessung von Zirkulationssystemen in zentralen Trinkwassererwärmungsanlagen, Dez. 1998
- DIN 19643, Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser
- DIN 77400, Reinigungsleistungen in Schulgebäuden
- DIN 10506, Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung
- DIN 10526, Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung
- DIN 10508, Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel
- Lebensräume für Kinder (Arbeitshilfe des Jugendamtes)

