

## **Hygieneplan MOTTE *Kindertreff***

**MOTTE *Kindertreff***  
***Rothestraße 46a***  
***22765 Hamburg***  
**Tel: 39926252**

### **1. Allgemeine Bestimmungen**

#### ▪ **Allgemeine Bestimmungen**

Das Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz) ist am 01. Januar 2001 in Kraft getreten. Bundesgesetzblatt, Jahrgang 2000 Teil I Nummer 33, Seite 1045 ff.

Das Infektionsschutzgesetz stellt eine umfassende Reform der bisherigen gesetzlichen Regelungen zum Schutz der Bevölkerung vor übertragbaren Krankheiten dar und ist den Erkenntnissen und Entwicklungen der heutigen Zeit angepasst. Neben Maßnahmen der Infektionsverhütung bekommt die Aufklärung über Infektionsgefahren und Wege der Übertragung von Infektionskrankheiten eine besondere Rolle. Die Prävention und Eigenverantwortung sind wesentliche Bestandteile des Infektionsschutzgesetzes (§1 Infektionsschutzgesetz). Ziel ist es, in Gemeinschaftseinrichtungen die Übertragung von Krankheiten durch die Einhaltung von Hygieneregeln zu vermeiden.

#### ▪ **Hygieneplan MOTTE *Kindertreff***

Für den MOTTE *Kindertreff* wurde auf der Grundlage und nach gesetzlicher Forderung (§36 Infektionsschutzgesetz) ein Hygieneplan erstellt, der innerbetriebliche Hygienemaßnahmen festlegt. Für MitarbeiterInnen und Eltern (Kinder) stellt er eine Anleitung und Verbindlichkeit dar.

Der Hygieneplan unserer Einrichtung ist eine Maßnahme zur Qualitätssicherung unserer pädagogischen Arbeit auf dem Gebiet der Hygiene, der Gesundheit und der Arbeitssicherheit.

Er soll der Infektionsverhütung und der Gesundheitsförderung dienen.

Ein weiteres Anliegen ist es, den betreuten Kindern einen verantwortungsvollen Umgang mit sich und ihrer Umwelt nahe zu bringen.

Der Hygieneplan dient daher nicht ausschließlich dazu die gängigen Hygienemaßnahmen, das Infektionsschutz und die Arbeitssicherheit innerhalb der Kindertagesstätte zu vermitteln.

Im Besonderen soll auch der Umgang mit einer gesunden Lebensweise vermittelt werden.

Der Hygieneplan befindet sich im Eingangsbereich und steht allen Beschäftigten und Eltern zur Einsicht zur Verfügung.

Der MOTTE *Kindertreff* unterliegt der Überwachung durch das Gesundheitsamt (§§ 16 und 36 Infektionsschutzgesetz).

Die Beauftragten des Gesundheitsamtes sind berechtigt, Grundstücke und Räume aller Art der Einrichtung zu betreten, Unterlagen einzusehen und Proben zur Untersuchung zu fordern oder zu entnehmen.

Die Einhaltung unseres Hygieneplanes wird von der Leitung kontrolliert und bei gegebenen Anlässen aktualisiert.

- **Notruf und Adressenlisten**

Notruf- und Adressenlisten hängen für alle ersichtlich in jedem Stockwerk aus.  
(Polizei, Giftnotdienst, Feuerwehr, etc.)

## **2. Innerbetriebliche Verfahrensweisen**

- **Umsetzung des Hygieneplans**

Die MitarbeiterInnen des MOTTE *Kindertreff* sind zur Einhaltung der Richtlinien des Hygieneplans sowie zur Umsetzung notwendiger Maßnahmen verpflichtet.

- **Maßnahmen / Verpflichtungen**

Im Infektionsschutzgesetz sind einzelne Maßnahmen bei Auftreten von Infektionskrankheiten geregelt.  
Einrichtungsrelevante Anforderungen werden in einzelnen Plänen verbindlich geregelt.  
Für ergänzende Richtlinien und Empfehlungen wird auf das „Merkblatt für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämter“ des Robert Koch Instituts im Anhang des Hygieneplans hingewiesen.  
(Siehe Extra: Der Umgang mit Pandemien)

- **Überwachung / Kontrolle**

Die Überwachung und Kontrolle obliegt der Leitung.  
An Tagen an denen die Leitung nicht anwesend ist, wird eine Vertretung bestimmt.

- **Meldungen von Infektionskrankheiten**

Die Leitung meldet die nach § 34 IfSG aufgeführten Krankheiten unverzüglich an das zuständige Gesundheitsamt:

**Bezirksamt Hamburg Altona  
Gesundheits- und Umweltamt  
Frank Seebald / Gesundheitsaufseher  
Jessenstr. 17  
22767 Hamburg**

**Fon: 42811 - 2638**

**Fax; 42811 - 1656**

**Der Meldevordruck** liegt für die Mitarbeiter in der Mappe (Unfall/Krankheiten) aus.  
Bei der Meldung sind krankheits- und personengebundene Angaben zu machen.  
Krankheiten nach § 6 Infektionsschutzgesetz sind **nur** zu melden, wenn bekannt ist, dass ein Arzt **nicht** hinzugezogen wurde.

Weitere Maßnahmen:

Bei Auftreten von bedrohlichen Infektionskrankheiten werden die Eltern sofort benachrichtigt.

Erkrankte Kinder werden, von einer Person bis zur Abholung separat betreut.  
Hier können Mundschutz und Handschuhe zum Eigenschutz genutzt werden.

Benötigte Wäsche wird anschließend sofort gewaschen, Flächen desinfiziert.

ErzieherInnen werden während der Inkubationszeit verstärkt auf Krankheitssymptome bei den Kindern achten.

▪ **Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote**

Die Entscheidung ob die Kinder, sowie MitarbeiterInnen bei Auftreten von Infektionskrankheiten die Einrichtung verlassen müssen und wann sie in dieser wieder zugelassen werden, obliegt der Leitung.

Ist diese nicht zugegen übernimmt diese Aufgabe, bei nötigen Sofortmaßnahmen, die Vertretung.

Hygienerelevante Verhaltensmaßnahmen bei Auftreten von Infektionskrankheiten sind durch medizinische Kriterien festgelegt, zu beachten und einzuhalten.

Manchmal ist auch eine Absprache zwischen der Leitung und dem behandelnden Arzt oder dem Gesundheitsamt in notwendig.

**3. Aufnahmebedingungen**

▪ **Aufnahmebedingungen für Kinder**

Die Eltern oder sonstigen Sorgeberechtigten der neu aufgenommenen Kinder sind über ihre infektionsrechtlichen Pflichten nach § 34 Infektionsschutzgesetz Absatz 5 zu belehren. Die Belehrung löst das erforderliche Attest ab.

- Die Belehrung der Eltern bzw. Sorgeberechtigten erfolgt im Rahmen der Aufnahme des Kindes durch die Leitung.

Das Belehrungsblatt liegt als PDF auf dem Server und muss bei Vertragsschluss ebenfalls von den Eltern unterschrieben abgegeben werden

Wenn Infektionskrankheiten (nach § 34 Absatz 1 bis 3) bei den betreuten Kindern oder in deren Familie aufgetreten sind, so haben die Eltern oder Sorgeberechtigten die Leitung über die Erkrankung zu informieren, damit geeignete Maßnahmen zur Verhinderung von Infektionsverbreitung getroffen werden können.

- Weiter muss eine Kopie des Masernimpfstatus abgegeben werden. Sollte die 2. Impfung noch nicht erfolgt sein, wird der Einrichtung ein stehender Termin mitgeteilt. Die 2. Kopie wird von den Eltern, unaufgefordert, nachgereicht.

▪ **Belehrungen der Eltern**

Weitere Einzelheiten sind im Infektionsschutzgesetz geregelt. Die Belehrungen für Eltern können in verschiedenen Sprachen vorgelegt werden und stehen den Eltern, zusammen mit dem Betreuungsvertrag, auf der Internet Seite zur Verfügung.

Sollten die Eltern über keine Möglichkeit verfügen diese auszudrucken, übernimmt dies die Leitung.

▪ **Belehrungen der MitarbeiterInnen**

Die Leitung verpflichtet sich, die MitarbeiterInnen der Einrichtung vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit und danach regelmäßig, mindestens im Abstand von 2 Jahren über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten nach § 35 Infektionsschutzgesetz zu belehren. Zu den MitarbeiterInnen gehören auch die PraktikantInnen und die Honorarkräfte.

Zum Zwecke der Belehrung haben die MitarbeiterInnen freien Zugriff auf die Belehrungsunterlagen.

**Alle Mitarbeiter verfügen über ein Gesundheitszeugnis.**

▪ **Belehrungen des Küchenpersonals**

Die Leitung verpflichtet sich außerdem, das Personal im Lebensmittelbereich (Küche) über gesundheitliche Anforderungen und den Umgang mit Lebensmitteln mindestens einmal jährlich nach § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz zu belehren.

Die Erstbelehrung vor Tätigkeitsaufnahme erfolgt im Rahmen der Ausgabe des Gesundheitszeugnisses durch das zuständige Gesundheitsamt (Altona)

oder durch einen vom Gesundheitsamt ermächtigten Arzt oder eine Ärztin.

- **Gesundheitsamt Eimsbüttel**  
**Grindelberg 66, Raum 419**  
**20144 Hamburg**  
**Fon: 428 01 - 33 51**  
**Öffnungszeiten: Di + Do 8.00 - 10.30 Uhr**

Es wird eine Bescheinigung ausgestellt die in der Kita abzugeben ist<sup>2</sup>.  
Jeder der in der Küche eingesetzt wird, hat ein Gesundheitszeugniss vorzulegen.  
Die Belehrung der Beschäftigten Personen obliegt der Leitung der Einrichtung.  
Weitere Einzelheiten sind im Infektionsschutzgesetz geregelt.

#### **4. Innerbetriebliche Hygienemaßnahmen**

- **Allgemeines Hygieneverhalten**  
Das Hygieneverhalten richtet sich nach den gesellschaftlich allgemein vorgegebenen Regeln. Einzelne Maßnahmen bei speziellem Einsatz in der Kindertagesstätte werden entsprechend der jeweils auftretenden Ereignisse im Folgenden geregelt.  
Die Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes sowie die Richtlinien des Gesundheitsamtes werden dabei eingehalten und im Einzelnen geregelt.
- **Tagesreinigung**  
Es wird jeden Abend durch einen externen, qualifizierten Mitarbeiter Grundgereinigt und desinfiziert. (Toiletten, Böden, Müllentsorgung, textile Böden, etc.)  
Weiter übernimmt ein fester Mitarbeiter während der Mittagszeit das desinfizieren von Türklinken, Toiletten, Wickelplätzen.  
Es werden täglich Seifen, Papierspender, etc. aufgefüllt.  
Es hängt ein Reinigungsplan über die regelmäßig auszuführenden Reinigungsabläufe aus.  
Die abendlichen Reinigungspläne sind der Reinigungskraft verbindlich mitgeteilt worden und im Anhang des Hygieneplans einzusehen.  
Gesonderte Reinigungen werden direkt besprochen und angeordnet.
- **Reinigungs- und Desinfektionsplan**  
Der Reinigungs- und Desinfektionsplan regelt verbindlich die Einzelheiten der täglichen, wöchentlichen und monatlichen Reinigungsabläufe, insbesondere auch im Hinblick auf das Auftreten von Krankheiten die einer vermehrten Desinfektion benötigen.  
**Er beinhaltet auch dass mitgeteilt wird wenn Reinigungs- oder Desinfektionsmittel zur Neige gehen, um so Engpässe zu vermeiden.**
- **Bettwäsche**  
Wird in der Kindereinrichtung ein regelmäßiger Mittagsschlaf angeboten, sollte die Bettwäsche, um eine Übertragung von Krankheitskeimen, Läusen etc. zu vermeiden, personengebunden verwendet werden.  
Sämtliche Kissen und sonstige Garnituren werden separat bezogen und die Bezüge wöchentlich gewechselt. **WICHTIG**, alles kann auf 60 Grad gewaschen werden.

**Sollte es zu einer Kontaminierung, z.B. Erbrochenem, kommen findet der Neubezug aller Garnituren umgehend statt.**

▪ **Tische / Fußböden**

Tische, Fußböden oder sonstige öfters benutzte Gegenstände werden täglich feucht gereinigt. Die Lappen hierfür sind nach jedem Reinigungsvorgang zu wechseln. Ist der Fußboden in den Gruppen- / Spielräumen aus textilem Belag, wird eine ausreichende Grundreinigung gewährleistet.

Zudem wird der Boden der Hochebene wöchentlich gereinigt.

In den Kuschecken sind Decken und Stofftiere in regelmäßigen Abständen zu waschen.

Alle Flächen werden regelmäßig gereinigt und bei Bedarf durch ein dafür vorgesehenes Mittel versiegelt.

▪ **Schutzmaßnahmen für das Personal**

Schutzhandschuhe, Desinfektion, Mundschutz, Hautschutzcreme sind jederzeit frei verfügbar.

Alle Reinigungsmittel und Lappen sind im ausreichenden Umfang vorhanden.

Es finden regelmäßige Untersuchungen durch den Arbeitsschutz statt. Die Mitarbeiter besitzen alle ein Gesundheitszeugnis und sind in Erste-Hilfe am Kind geschult.

▪ **Unfallgefahren**

Bei der Fußbodenreinigung wird darauf zu geachtet, daß keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen.

Für Reinigungsmittel ist ein abschließbarer Aufbewahrungsort vorgesehen.

Es dürfen keine Stolperfallen durch beschädigte Böden entstehen, dieser muss umgehend ersetzt werden.

### **Hygiene in Aufenthaltsräumen für Kinder**

#### ▪ **Lufthygiene**

Während der kälteren Jahreszeit wird mehrmals täglich in den Räumen eine ausreichende Querlüftung bzw. Stoßlüftung durch geöffnete Kippfenster vorgenommen.

Es handelt sich um Fenster die von den Kindern nicht erreichbar sind.

An Tagen an denen es möglich ist bleiben die Oberlichter geöffnet.

#### ▪ **Kleiderablage**

Die Kleiderablage für die Oberbekleidung ist so gestaltet, daß die Gefahr der Übertragung von Läusen verringert wird.

Jedes Kind hat einen festen Platz für seine Bekleidung.

Diese wird wöchentlich gereinigt.

Jedes Kind hat eine eigene Aufbewahrungsbox in seinem Fach, diese muss von den Eltern regelmäßig mitgenommen und gesäubert werden.

Die Eltern müssen für passende Wechselkleidung und Hausschuhe sorgen.

Nasse oder verschmutzte Bekleidung wird von den Eltern sofort mit nach Hause genommen.

In der Garderobe sind zusätzlich geeignete Schuhablagen zur Verfügung zu stellen.

Die Bekleidung und Boxen werden zur regelmäßigen Reinigung mit nach Hause genommen.

#### ▪ **Schadstoffe**

Bei Schimmelbefall von Wänden, Böden und Decken oder Emission von Raumluftschadstoffen (z.B. Lösungsmittel von Farben und Klebern) wird zunächst die Ursache ermittelt, da sonst keine längerfristig wirksamen Abhilfemaßnahmen ergriffen werden können.

Bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall wird eine fachtechnische Prüfung der Ursache der Nässebildung eingeleitet, damit neben der Entfernung des Schimmels auch der ggf. ursächliche bauliche Mangel beseitigt wird. Bei größeren Problemen würde eine Besichtigung durch das Wohnungsamt bzw. Gesundheitsamt in Betracht gezogen werden.

Bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall an Fugen im Sanitärbereich wird der Befall fachgerecht beseitigt.

Vor beabsichtigten Raumluftmessungen hinsichtlich Lösungsmittel, Mineralfasern o.ä. wird in jedem Fall das Gesundheitsamt eingeschaltet werden.

#### ▪ **Trinkwasserhygiene**

Zur Vermeidung von Stagnationsproblemen wird am Wochenanfang und nach den Ferien das Trinkwasser ca. 5 Minuten ablaufen gelassen, um die Leitungen zu spülen.

## 5. Hygiene im Sanitärbereich

### ▪ **Sanitärausstattung und Reinigung**

Wir verwenden aus hygienischen Gründen Papierhandtücher. Sollten aus Gründen Stofflappen verwendet werden ist darauf zu achten das pro Kind nur ein Lappen verwendet wird und dieser anschließend, bei 60 Grad, zu waschen ist.

Ebenso ist aus hygienischen Gründen Stückseife nicht mehr zu verwenden, stattdessen sind Seifenspender bereitzustellen. In den Waschräumen sind keine Gegenstände zu lagern die als Überträger erhalten (z.B. Läuskamm).

Windeleimer werden mehrmals täglich entleert, mit Müllbeuteleinsatz verwendet sowie regelmäßig vor Eingabe des neuen Müllbeutels desinfiziert.

Die Wickelkommoden werden nach Gebrauch bei sichtbarer Verschmutzung gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert.

Die Sanitärbereiche werden mindestens 2 Mal täglich gereinigt.

Bei Bedarf findet eine Sonderreinigung statt.

Der MOTTE *Kindertreff* wird den oben genannten Anforderungen im Rahmen seiner Möglichkeiten gerecht.

### ▪ **Wartung und Pflege**

Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung werden täglich von den MitarbeiterInnen überprüft.

Eine sorgfältige Pflege und zeitnahe Reparatur bei Defekten wird durch die Leitung sichergestellt.

Es wird jeder Mangel umgehend dokumentiert und gemeldet.

Ein Mitarbeiter ist damit beauftragt monatlich mit der Liste rumzugehen und alle Mängel in einer Arbeitsschutz-/ Kontrollliste aufzulisten.

Diese werden dann umgehend, fachmännisch behoben.

### ▪ **Be- und Entlüftungen**

Die Reinigung und das Instandhalten der Entlüftungseinrichtungen in den Sanitärbereichen und Abluftanlage der Küche erfolgt regelmäßig.

### ▪ **Legionellenprophylaxe**

Zur Legionellenprophylaxe sind Duschen auf den Rat eines Fachmannes demontiert worden.

Nach längerer Nichtbenutzung (Stagnation) soll das Trinkwasser vor dem menschlichen Genuss ca. 5 Min. ablaufen gelassen werden.

Die Notwendigkeit regelmäßiger bakteriologischer Untersuchungen auf Legionellen wird beachtet.

## **6. Hygiene im Küchenbereich**

### ▪ **Allgemeine Anforderungen**

Der MOTTE *Kindertreff* betreibt eine eigene Küche, in der täglich ein saisonales und vollwertig vegetarisches Essen für die Kinder zubereitet wird.

Die Mitarbeiter essen mit den Kindern gemeinsam.

Das Essen wird als Buffet angeboten, die Kinder stellen ihre Speisen selber zusammen.

So wird den Kindern der verantwortliche Umgang mit Lebensmitteln nahegebracht.

Da dies aus pädagogischen Gründen wertvoll ist, soll es durch die nachstehenden Regelungen nur so wenig wie möglich behindert werden.

Die Kinder und Mitarbeiter waschen sich vor jeder Mahlzeit die Hände.

Nach dem Essen werden ebenfalls die Hände gereinigt.

### ▪ **Allgemeines Hygieneverhalten**

Eine getrennte Aufbewahrung der Straßen- und Arbeitskleidung des Küchenpersonals wird beachtet.

Die Küche hat eine eigene Toilette.

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

Weitere Einzelheiten sind im Infektionsschutzgesetz geregelt.

Das Küchenpersonal wird gemäß § 43 IfSG einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote belehrt. Das Küchenpersonal wird darüber hinaus einmal jährlich lebensmittelhygienisch geschult.

### ▪ **Händedesinfektion**

Die Händedesinfektion hat zu erfolgen bei Arbeitsbeginn, nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuches, nach Pausen, nach jedem Toilettenbesuch, nach Schmutzarbeiten und nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren.

**Durchführung:** Alle Innen- und Außenflächen einschließlich Handgelenke, Fingerzwischenräumen, Fingerspitzen, Nägel und Daumen müssen mit einbezogen und die Einwirkzeit eingehalten werden.

Die benötigte Desinfektionsmittelmenge beträgt pro Händedesinfektion etwa 3 - 5 ml.

Es werden nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt.

Seifen- und Desinfektionsmittelspender werden täglich auf deren Füllstand hin überprüft und vor einer Neubefüllung gereinigt.

Es stehen immer ausreichend Papierhandtücher bereit.

### ▪ **Flächenreinigung und Desinfektion**

Die Reinigungs- und Desinfektionspläne der Küche regeln verbindlich die Einzelheiten der täglichen, wöchentlichen und monatlichen Reinigungsabläufe. Sie sind in der Küche sowie im Anhang des Hygieneplans einzusehen.



▪ **Lebensmittelhygiene**

Die Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) werden verbindlich eingehalten. Die entsprechenden Richtlinien und Verordnungen sind jederzeit einsehbar. Für die Einhaltung und die regelmäßigen Kontrollen ist die Küchenleitung verantwortlich.

Die Mitarbeiter nehmen von den Eltern keine Lebensmittel an die nicht den Richtlinien Entsprechen. Die Eltern werden darüber im Vorfeld aufgeklärt.

Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel werden durchgeführt:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit und Schäden an Waren
- tägliche Temperaturkontrollen in Kühlschränken und Gefriereinrichtungen .  
Die Temperatur darf in den Kühlschränken nicht über 7° C liegen, in Gefrierfächern muss die Temperatur mindestens -18° C betragen.
- wöchentliche Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten
- Erhitzungskontrollen bei der Essenausgabe

▪ **Tierische Schädlinge**

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall mit Schädlingen wie z.B. Mehlwürmern vorzubeugen, werden Lebensmittel sachgemäß verpackt (Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit einer Inhaltskennzeichnung versehen.

Die Küche wird regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrolliert.

In der Küche werden Schädlingsfallen aufgestellt, regelmäßig kontrolliert und nach Ablauf erneuert.

Bei Befall werden Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen nach dem Stand der Technik durch eine Fachfirma veranlasst. Dabei wird besonders darauf geachtet, dass die Lebensmittel nicht mit dem Schädlingsbekämpfungsmittel in Kontakt kommen.

Lebensmittelabfälle werden täglich entsorgt. Die Behälter werden nach jeder Leerung gereinigt. Abfalllager werden sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten.

Die Küchenfenster sind mit Insektengittern ausgestattet.

▪ **Zuständigkeit**

Für die Einhaltung und Kontrolle der die Küche betreffenden Hygienemaßnahme ist die Hauswirtschaftsleitung verantwortlich. Die entsprechenden Unterlagen befinden sich im Büro und sind dort einsehbar.

## **7. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers / der Ersthelferin**

### **1. Hilfe Material**

Geeignetes Erste - Hilfe Material ist sichtbar in den Gruppen vorhanden sowie im Treppenhaus und in der Küche jederzeit zugänglich.

Die Verbandskästen stehen gemäß Unfallverhütungsvorschrift "GUV Erste Hilfe 0.3" stehen zur Verfügung.

Für Ausflüge steht ein Rucksack mit einer 1.Hilfe -Tasche mit Desinfektionsmittel zur Verfügung.

Alkoholische Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion sind in den Räumen an den dafür angebrachten Stationen vorzufinden.

Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) werden umgehend ersetzt, abgelaufenen Materialien fachgerecht entsorgt.

Bestandskontrollen der Erste- Hilfe Kästen werden 2 x jährlich durchgeführt.

Insbesondere wird das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels überprüft und dieses erforderlichenfalls ersetzt. Für die Vollständigkeit der Verbandskästen sind die MitarbeiterInnen der jeweiligen Gruppen verantwortlich.

### **ErsthelferInnen / 1. Hilfe am Kind**

Die MitarbeiterInnen sind verpflichtet, alle 2 Jahre nach dem ErsthelferInnen Grundkurs einen 8- Stündiger Auffrischkurs zu absolvieren. Die Mitarbeiter nehmen gemeinsam an diesem Teil und sind somit auf demselben Stand.

Bei der Versorgung von Bagatellewunden ist die Wunde vor dem Verband zu säubern. Die / der ErsthelferIn hat dabei Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.

### **Medikamentenausgabe**

Medikamente dürfen nur mit ausdrücklicher Einverständniserklärung der Eltern nach einer aktuellen Verordnung des behandelnden Arztes verabreicht werden.

Die ErzieherInnen dürfen sich dagegen entscheiden ein Medikament zu verabreichen, in diesem Fall übernimmt eine Kollege/-in.

### **Behandlung kontaminierter Flächen**

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen werden unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch gereinigt und die betroffene Fläche anschließend nochmals desinfiziert.

### **Verbandbuch**

Im Verbandbuch werden Verletzungen, die sich MitarbeiterInnen oder Kinder während der Betriebszeiten der Kindertagesstätte zuziehen dokumentiert.

Das Verbandbuch befindet sich in der Ablage im Essraum.

### **Sicherheit beim Schwimmen**

Anforderungen an die ErzieherInnen bei Schwimmausflügen werden auf Empfehlung der LUK Hamburg in Anlehnung an die „Schwimmrichtlinien der Vereinigung Hamburger Kindertagesstätten e.V.“ gestellt. Die Regelungen sind den MitarbeiterInnen bekannt und werden verbindlich eingehalten.

Vor jedem Schwimmgang muss das Schwimmbad über das Kommen der Gruppe informiert werden, um den Rettungsdienst bereitstellen zu können.

- **Giftpflanzen**

Über Verhaltensmaßnahmen bei Vergiftungen, insbesondere auch über die Gefährdung durch Giftpflanzen werden die MitarbeiterInnen während des ErsthelferInnenkurs informiert und unterwiesen.

- Der Giftnotruf ist in den Smart Phones der MitarbeiterInnen abgespeichert und hängt aus.

*Giftinformationszentrum Nord*

Robert-Koch-Straße 40  
D-37075 Göttingen

- +49 551 19240
- +49 551 3831881
- [giznord@giz-nord.de](mailto:giznord@giz-nord.de)

## **8. Arbeitssicherheit und Arbeitsmedizin**

### ▪ **Gesundheitsförderung**

Wir haben uns verpflichtet, der betrieblichen Gesundheitsförderung in besonderem Maße gerecht zu werden. Neben gesundheitsschonenden Arbeitsplätzen und Arbeitsbedingungen, sportlichen und gesellschaftlichen Aktivitäten sowie einer gesunden Ernährung durch die Küche werden den MitarbeiterInnen insbesondere auch Supervisionen und Fortbildungen ermöglicht.

**Die Mitarbeiter stellen sich alle 2 Jahre dem Arzt vom Arbeitsschutz vor.**

Es erfolgt darüber hinaus eine regelmäßige Unterweisung aller MitarbeiterInnen über Gefahrenverhütung und Brandschutz. Auch wird eine Feuerschutzübung mit allen MitarbeiterInnen durchgeführt.

Diese wird mit den Kindern eingeübt.

Die Teilnahme an den Unterweisungen wird dokumentiert.

### ▪ **Unfallverhütung und Sicherheit**

Die aktuellen Unfallverhütungsvorschriften der Berufsgenossenschaft sowie der Unfallkasse Nord sind als PDF verfügbar.

- Die Kennzeichnung der Fluchtwege ist gut sichtbar in den Räumen und Fluren angebracht und auf dem neusten Stand.

Eine Sicherheitsprüfung aller Spielgeräte findet regelmäßig durch die Leitung statt.

Die Räume werden regelmäßig vom Brand- und Arbeitsschutz überprüft.

Weiter gibt es Kontrollen vom Hygiene- und Gesundheitsamt.

Die Wartung der Feuerlöscher sowie der Rauchmeldeanlage erfolgt in den gesetzlich vorgeschriebenen Abständen von 2 Jahren.

Die Steckdosen in den Gruppenräumen sind schon bauseitig durch Kindersicherungen abgesichert. Weiterhin erfolgt die Überprüfung ortveränderlicher elektrischer Betriebsmittel alle 2 Jahre durch eine Elektrofirma.

### ▪ **Außenanlagen**

Die sachgerechte Nutzung der Spielgeräte des Außengeländes wird gewährleistet. Sie werden jährlich durch die Leitung einer Sicherheitsprüfung unterzogen und ggf. durch ein Fachunternehmen gewartet.

Auch hier überprüft der Arbeitsschutz regelmäßig auf Sicherheitsmängel.

### ▪ **Unfallkasse Nord**

Es liegt die aktuelle „Kita – UK – Steine“ Informationen für Erzieherinnen und Erzieher auf den Punkt gebracht, als PDF vor.

(Siehe auch [www.uk-nord.de/publikationen](http://www.uk-nord.de/publikationen))

## 9. Zahn- und Mundhygiene

### ▪ **Allgemeine Hygienebedingungen**

Wir halten uns an die Empfehlungen der Zahnärzte, nicht mehr als 2 Mal am Tag Zähne zu putzen. Auch sollte zwischen der Mahlzeit und dem Putzen mindestens eine halbe Stunde liegen.

Das Zähneputzen ist in unserer Einrichtung nicht vorgesehen.

### ▪ **Zahnprophylaxe**

Unterliegt den Eltern, wir suchen das Gespräch und sprechen Empfehlungen aus, wenn die Zahnhygiene nicht ausreichend scheint.

## **10. Maßnahmen bei Läusebefall**

- **Informationen**

Auskünfte zur Vermeidung sowie zur Behandlung von Läusebefall erteilt das **Hygieneinstitut Hamburg (Entlausungsstelle) Telefon: 42837 525**

Weitere Informationen befinden sich im Hygieneplan.

- **Verhalten und Maßnahmen**

Kopflauskontrollen werden bei den Kindern von der Leitung oder deren Vertretung durchgeführt.

Werden Kopfläuse festgestellt, werden die Eltern informiert damit sie geeignete Maßnahmen zur Bekämpfung des Kopflausbefalls ergreifen können.

Grundsätzlich wird darauf geachtet, dass die Weiterverbreitung durch geeignete Verhaltensweisen der Kinder und ErzieherInnen unterbunden wird. (Kein Austausch von Mützen, Schals, Kämmen und Bürsten etc.).

Bei Kopflausbefall werden verstärkte Reinigungsmaßnahmen durchgeführt. Insbesondere werden Decken und Kissen in den Kuschecken sowie Kuscheltiere u.ä. außer der Reihe gereinigt.

Alle Eltern nehmen die Kleidung/Boxen ihrer Kinder mit und bringen diese gereinigt zurück.

Folgende Möglichkeit zur Reinigung gibt es in der Einrichtung:

Materialien bei 60°C waschen (Kämme, Bürsten, Decken, Kopfkissen; etc.)

Verstärktes putzen und desinfizieren

## **11. Spielsand**

- Der Spielsand wird ständig, durch eine Plane, von Verunreinigungen jeder Art wie Scherben, Müll, Tierkot etc. frei gehalten.  
Der Spielsand wird außerdem abhängig vom Grad der Verunreinigung ausgetauscht, mindestens jedoch einmal pro Jahr kontrolliert.

## **12. Der Umgang mit Pandemien**

Der Ausbruch einer Pandemie aktiviert alle relevanten Hygienemaßnahmen.

- Die Bettwäsche wird täglich abgezogen und gewaschen
- Alle Stofftiere werden kontrolliert und im Wochenrytmus gewaschen und weggeräumt
- Es werden nur leicht zu reinigendes Spielzeuge frei gegeben
- Es werden nicht alle Räumlichkeiten genutzt
- Alle Kisten werden geleert, das sich darin befindliche Spielzeug wird gereinigt, desinfiziert und zum Teil weggeräumt
- Alle Regale werden gereinigt
- Die Boxen und Bekleidung wird regelmäßig von den Eltern mitgenommen und gereinigt
- Es halten sich nicht mehr als 2 Personen mit Maske im Vorraum auf
- Es werden Schutzmasken von den Eltern getragen
- Nur der Vorraum der Einrichtung wird von Eltern betreten
- Es werden keine Spielplätze besucht, Kontakte zur anderen Gruppen werden vermieden
- Die Wickeltische werden nach jedem Wickelvorgang desinfiziert
- Es werden Gesichtsmaske u. Handschuhe beim Wickeln getragen
- Das Mitbringen von Speisen und Spielzeug ist untersagt
- Es bringen/holen beständige Personen die Kinder
- Menschen mit Krankheitssymptomen kommen nicht in die Einrichtung
- Es werden zusätzliche Desinfektionsstellen geschaffen
- Das Händewaschen wird verstärkt eingeübt
- Die Küche wird von einer begrenzten Anzahl Leute betreten
- Die Lebensmittelzubereitung obliegt den selben Personen

### **13. Anhang**

- **Nummern**

Notrufnummern

Gesundheitsamt, Hygieneamt, Giftnotzentrale, Polizei, Krankenwagen, Nottaxi

- **Verfahrensweisen nach dem Infektionsschutzgesetz**

Verfahrensweisen Belehrungen

Aufnahmebedingungen Kinder

Belehrungen der Eltern in verschiedenen Sprachen

Belehrungen MitarbeiterInnen

Belehrungsnachweise

Verfahrensweisen bei Krankheiten

Desinfektionsplan

Meldung von Infektionskrankheiten

Meldeformular / Behörde

Reinigungspläne der Kindertagesstätte

- **Verfahrensweisen zur Arbeitssicherheit**

1. Hilfe Lehrgang

Medikamentenausgabe

Einverständniserklärungen

Verfahrensweisen Sicherheitsprüfungen

Überprüfung der Spielgeräte

Unterweisungsnachweis Gefahren

- **Verfahrensweisen zur Küchenhygiene**

Reinigungspläne Küche und Vorratsräume

Nachweis der Reinigung

Temperaturkontrolle

Eingang Tiefkühlware

Relevante Ordner **Infektionsschutzgesetz** und **Arbeitssicherheit**