

beraten. fördern. schützen.



Gesundheitsamt Frankfurt am Main
Abteilung Hygiene und Umwelt

Muster-Hygieneplan für Kindereinrichtungen

Stand: Januar 2025

Vorbemerkung

Gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Kindereinrichtungen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit dem Hygieneplan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren. Die Ausarbeitung soll unter Berücksichtigung der folgenden Schritte erfolgen:

- Infektionsgefahren analysieren,
- Risiken bewerten,
- Risikominimierung ermöglichen,
- Überwachungsverfahren festlegen,
- den Hygieneplan eigenverantwortlich und regelmäßig überprüfen,
- Dokumentations- und Schulungserfordernisse festlegen.

Es erscheint sinnvoll, die Blickrichtung des Hygieneplanes nicht eng auf die Vermeidung von Infektionsgefahren zu beschränken, sondern bestimmte Aspekte des Arbeitsschutzes, der Lüftungs- und der allgemeinen Hygiene mit zu berücksichtigen.

Als Hilfestellung für die Kindereinrichtungen in Frankfurt am Main wurde vom Gesundheitsamt ein Muster-Hygieneplan erstellt, auf dessen Grundlage die Einrichtungen "ihren" Hygieneplan entwickeln können. Gleichzeitig bieten wir jedem Interessierten diesen Muster-Hygieneplan zur weiteren Verwendung an.

Sofern die verschiedenen im Muster-Hygieneplan enthaltenen Bereiche in einer Kindereinrichtung nicht vorhanden oder in Ihrem Fall andere Festlegungen erforderlich sind, können Sie die betreffenden Abschnitte streichen oder beliebig editieren. Falls erforderlich, kann dieser Muster-Hygieneplan erweitert werden. Es sollten Zeitabschnitte festgelegt werden, nach denen die Effizienz und die Aktualität des Hygieneplans durch die Verantwortlichen überprüft und gegebenenfalls aktualisiert werden.

Der im Muster-Hygieneplan genannte Begriff „regelmäßig“ ist nach eigenem Ermessen und Bedarf durch die zuständigen Verantwortlichen der Einrichtung

selbst festzulegen. Die Inhalte des Hygieneplans sind allen Mitarbeitenden als Arbeitsanweisung zur Kenntnis zu geben und jedem uneingeschränkt jederzeit zur Verfügung zu stellen.

Die Kindereinrichtungen unterliegen der infektionshygienischen Überwachung durch das Gesundheitsamt, darüber hinaus auch der Überwachung durch das Ordnungsamt, Abteilung Lebensmittel- und Hygieneüberwachung. Die Angaben im Muster-Hygieneplan sind in Bezug auf Küche und Lebensmittel mit der Abteilung Lebensmittel- und Hygieneüberwachung des Ordnungsamtes abgestimmt.

Für Rücksprachen und Hilfestellungen steht Ihnen das Gesundheitsamt zur Verfügung:

Für allgemeine Hygienefragen, Fragen zur Raumluftqualität, etc. können Sie die **Abteilung Hygiene und Umwelt** über die Mailadresse kita.gesundheitsamt@stadt-frankfurt.de erreichen.

Die **Abteilung Infektiologie** ist Ihr Ansprechpartner bei Fragen zu meldepflichtigen Erkrankungen, sowie Ausbruchs- und Fallbezogenen Schutzmaßnahmen.

Meldepflichtige Erkrankungen und allgemeine Anfragen an die Abteilung Infektiologie können per Mail an: info.infektiologie@stadt-frankfurt.de gemeldet und übermittelt werden. Telefonisch erreichen Sie die Abteilung Infektiologie über das Geschäftszimmer 069-212-44374.

Hygieneplan der Kindertagesstätte:

Erstellt am: _____

Inhalt

1.	Allgemeine Hygiene	3	3.	Diverses	10
1.1.	Raumlufthygiene	3	3.1	Aufbereitung von Wäsche	10
1.2	Garderobe Kinder	3	3.2	Trinkwasserhygiene	10
1.3	Bettwäsche	3	3.3	Erste Hilfe	10
1.4	Inventar, Fußböden, Spielsachen	4	3.4	Geeignete Desinfektionsmittel	11
1.5	Sanitärräume Ausstattung/Reinigung	4	3.5	Meldepflichten nach IFSG	12
1.6	Wickeltische	5	3.6	Masernschutzgesetz	12
			3.7	Flächenreinigung	13
2.	Küchen- und Lebensmittelhygiene	5	Ahang		
2.1	Allgemein	5	Linkliste		14
2.2	Belehrung nach § 43 IFSG/ Schulung	6	Muster-Reinigungs- und Desinfektionsplan für Kindergemeinschaftseinrichtungen		16
2.3	Arbeitskleidung	6			
2.4	Händehygiene	7			
2.5	Reinigung und Desinfektion von Flächen	7			
2.6	Lebensmittelhygiene	8			
2.7	Rückstellproben	9			
2.8	Lebensmittelabfälle	9			
2.9	Belieferung durch Caterer	9			

1. Allgemeine Hygiene		
1.1	Raumlufthygiene	Mehrmals täglich (zum Beispiel stündlich) wird in den Aufenthaltsräumen eine ausreichende Querlüftung/Stoßlüftung über vollständig geöffnete Fenster vorgenommen. Um dies zu ermöglichen, wird darauf geachtet, dass die Fenster geöffnet werden können und die Fensterbänke nicht als Ablageflächen genutzt werden. Bei Passivhäusern wird eine Einweisung für die Raumlufthygiene empfohlen.
1.2	Garderobe Kinder	Die Garderobe ist so gestaltet, dass jedes Kind seinen eigenen Kleiderhaken und seine eigene Schuhablage hat.
1.3	Bettwäsche	Die Bettwäsche wird von der Einrichtung gestellt und ebenso wie die Matratzen personengebunden verwendet. Die Bettwäsche wird im Rhythmus von 14 Tagen oder bei Bedarf gewechselt. Die Reinigung der Bettwäsche erfolgt in der hauseigenen Waschmaschine im mindestens 60°-Waschgang mit anschließender Trocknung im Wäschetrockner (alternativ Wäscherei). Wenn gewünscht, kann die Bettwäsche <u>des eigenen Kindes</u> von den Eltern gestellt und zu Hause gewaschen werden. Die Matratzen sind abwaschbar und werden bei Nichtgebrauch in einem speziellen Matratzenschrank gelagert und regelmäßig beziehungsweise bei Bedarf gereinigt. Das Bettzeug wird in personengebundenen Fächern aufbewahrt. Bei Auftreten einer Infektionskrankheit kann eine häufigere Reinigung der Bettwäsche erforderlich sein.

1.4	Inventar, Fußböden, Spielsachen	<p>Fußböden, Tische und Stühle werden täglich feucht gereinigt. Sonstiges Inventar wie Regale, Schränke, Heizkörper, etc. unterliegen einer turnusmäßigen Reinigung. Teppichböden und Spielteppiche werden täglich gesaugt und regelmäßig einer Feuchtreinigung unterzogen.</p> <p>Stofftiere, Decken, Kissenbezüge und Spielsachen werden regelmäßig und bei sichtbarer Verschmutzung gewaschen beziehungsweise gereinigt.</p>
1.5	Sanitarräume Ausstattung/Reinigung	<p>Die Sanitarräume sind mit kindgerechten Toiletten, Handwaschbecken und geeignetem Handtuchsystem ausgestattet. Wenn in der Einrichtung Handtücher genutzt werden: Jedem Kind steht ein mit beispielsweise Bildmotiv versehener Haken und Zahnputzbecher zur Aufbewahrung seines Handtuches sowie seiner Zahnbürste zur Verfügung. Die Abstände zwischen den einzelnen Handtuchhaken sind so gewählt, dass sich die Handtücher nicht berühren. Die Waschbecken sind mit Flüssigseifenspendern ausgestattet. Zusätzlich sind an den Waschbecken Spiegel in kindgerechter Höhe und Lochbretter zur Aufbewahrung der Zahnputzbecher angebracht. Durch die Lochbretter ist sichergestellt, dass sich die Zahnbürsten nicht berühren.</p> <p>Gemeinschaftlich genutzte Pflegeartikel wie Stückseife, Nagelbürsten oder Käämme kommen nicht zur Anwendung.</p> <p>Eine Feuchtreinigung der Sanitarräume erfolgt täglich und bei Bedarf. Handtücher werden turnusmäßig und bei sichtbarer Verschmutzung gewechselt.</p> <p>Auf eine ausreichende Belüftung der Sanitarräume wird geachtet. Die Abluftöffnungen vorhandener Entlüftungseinrichtungen werden in regelmäßigem Turnus gereinigt.</p>

1.6	Wickeltische	<p>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 turnusmäßig gereinigt wird. In unmittelbarer Nähe zum Wickeltisch befindet sich ein Handwaschbecken mit Spendersystemen für Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Einweghandtücher.</p> <p>Das Personal desinfiziert sich nach dem Wickeln die Hände. Zum Eigenschutz stehen zusätzlich puderfreie Einweghandschuhe zur Verfügung.</p> <p>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 (siehe hierzu Kapitel 3.4).</p>
-----	--------------	---

2. Küchen- und Lebensmittelhygiene		
2.1	Allgemein	<p>Durch gemeinschaftliches Kochen und Hauswirtschaften sollen die Kinder in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden. Da dies aus pädagogischen Gründen wertvoll ist, soll es durch die nachstehenden Regelungen so wenig wie möglich beeinflusst werden.</p> <p>Das gemeinschaftliche Kochen und Backen mit den Kindern soll aus hygienischen Gründen ausschließlich außerhalb der eigentlichen Zubereitungszeit der Gemeinschaftsverpflegung erfolgen. Die Kinder müssen sich die Hände nicht desinfizieren, sollten diese aber vorher waschen.</p>

zu 2.1		<p>Die Küche darf nicht als Aufenthaltsraum für Personal und Kinder zweckentfremdet werden. Betriebsfremde Personen dürfen die Küche nur in Absprache betreten.</p>
2.2	<p>Belehrung nach § 42 Infektionsschutzgesetz (IfSG)</p> <p>Schulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung</p>	<p>Alle Mitarbeitenden, die Umgang mit Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen (Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen) haben, werden vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über die Inhalte des § 42 IfSG belehrt. Die Erstbelehrung erfolgt im Gesundheitsamt, die Folgebelehrungen werden von der Einrichtungsleitung Frau/Herr.... durchgeführt und in den Belehrungsnachweisen der Mitarbeiter dokumentiert.</p> <p>Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 IfSG oder an infizierten Wunden oder Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen nicht in der Küche beschäftigt werden.</p> <p>Die Küchenkraft wird regelmäßig, über die Inhalte des § 42 IfSG hinaus, in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult (gemäß § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung). Die Schulung erfolgt durch.....</p>
2.3	Arbeitskleidung	<p>Der Küchenkraft steht spezielle Arbeitsbekleidung in ausreichender Anzahl zur Verfügung. Die Arbeitskleidung wird täglich und bei Bedarf gewechselt und in der hauseigenen Waschmaschine bei 90°C gewaschen, die Trocknung erfolgt im Wäschetrockner (alternativ Wäscherei). Sofern kein täglicher Wechsel der Arbeitskleidung erfolgt, steht der Küchenkraft ein Spind mit schwarz/weiß-Trennung zur Verfügung. In diesem Fall soll der Wechsel der Arbeitskleidung mindestens wöchentlich und bei Bedarf erfolgen.</p>

2.4	<p>Händehygiene</p> <p>waschen/desinfizieren</p>	<p>Das Küchenpersonal ist angewiesen,</p> <ul style="list-style-type: none"> • bei Arbeitsbeginn, • nach Husten oder Niesen in die Hand, • nach Gebrauch des Taschentuches, • nach Arbeitspausen, • nach jedem Toilettengang, • nach Ablegen von Schutzhandschuhen, • nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren (zum Beispiel rohes Fleisch, Geflügel, Eier) <p>die Hände nach dem Waschen zu desinfizieren (siehe hierzu Kapitel 3.4). Das Händedesinfektionsmittel wird aus geeigneten Spendersystemen entnommen.</p> <p>Für spezielle Tätigkeiten (beispielsweise Waschen von Geflügel) stehen dem Küchenpersonal geeignete Einweghandschuhe zur Verfügung.</p>
2.5	<p>Reinigung und Desinfektion von Flächen</p>	<p>Küchenboden und Arbeitsflächen werden täglich feucht gereinigt. Eine Reinigung des Inventars (Schränke, Kühleinrichtungen, Backofen, etc.) erfolgt regelmäßig und bei Bedarf.</p> <p>Arbeitsflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet wurden, werden am Ende des Arbeitstages mit einem geeigneten Flächendesinfektionsmittel desinfiziert. Nach Verarbeitung kritischer Rohwaren erfolgt eine Desinfektion der betroffenen Flächen unmittelbar (siehe hierzu Kapitel 3.4).</p> <p>Die Flächendesinfektion wird als Wischdesinfektion durchgeführt. Die Küchenkraft ist angewiesen, die desinfizierte Fläche nach Abwarten der Einwirkzeit mit Trinkwasser abzuwaschen.</p>

2.6	Lebensmittelhygiene	<p>Beim Transport der Lebensmittel vom Supermarkt in die Kita wird darauf geachtet, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Hierfür stehen entsprechende Kühltaschen und Kühlakkus zur Verfügung. Die Kühltaschen und Kühlakkus werden regelmäßig und bei Bedarf gereinigt. Die Waren werden auf mögliche Beschädigungen, Anzeichen von Verderbnis und gültige Haltbarkeitsdaten geprüft.</p> <p>Kühl- und Gefrierschrank sind mit innenliegenden Thermometern ausgestattet. Die Temperatur wird täglich überprüft und dokumentiert. Die Kühltemperatur liegt bei max. 7°C, die Tiefkühltemperatur bei -18°C. Temperaturanforderungen sind detailliert im Leitfaden: Hygiene bei der Mittagsverpflegung in Kindertageseinrichtungen zu finden, https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/mam/cms09/oberpfalz/dateien/praxisleitfaden_hygieneverpflegung_opf.pdf</p> <p>Sofern die Originalverpackung eines Lebensmittels entfernt wurde, wird das Haltbarkeitsbeziehungsweise Verbrauchsdatum auf die Lagerverpackung übertragen.</p> <p>Trockenprodukte wie Mehl, Reis, Haferflocken, etc. werden nach Anbruch in wiederverschließbare Behältnisse umgefüllt, um Schädlingsbefall vorzubeugen. Haltbarkeitsdaten werden von der Küchenkraft in regelmäßigen Abständen überprüft.</p> <p>Die Küchenkraft ist angewiesen, täglich die Ausgabetemperatur der Speisen zu überprüfen und zu dokumentieren. Ausgabe- bzw. Kerntemperatur mind. 65°C (Warmspeisen), höchstens + 7°C (Kaltspeisen).</p> <p>Risikolebensmittel wie Geflügel oder Hackfleisch dürfen keinen Kontakt zu anderen Lebensmitteln haben. Gleiches gilt für Küchenutensilien, die mit den Risikolebensmitteln in Kontakt gekommen sind. Die Küchenkraft ist angewiesen, entsprechende Utensilien sachgerecht zu reinigen (möglichst in der Geschirrspülmaschine) und auf die erforderliche Händehygiene im Umgang mit Risikolebensmitteln zu achten.</p>
-----	---------------------	--

2.7	Rückstellproben	Informationen zu erforderlichen Rückstellproben sind beim zuständigen Veterinäramt zu erfragen. (Ordnungsamt der Stadt Frankfurt am Main, Abt. Veterinärwesen, Hotline: 069/212-47099/-47076).
2.8	Lebensmittelabfälle	Für die Entsorgung von Lebensmittelabfällen steht in der Küche ein Abfalleimer mit Deckel und Plastikbeutel zur Verfügung. Eine Entleerung erfolgt täglich. Bei Bedarf wird der Abfalleimer gereinigt.
2.9	Belieferung durch Caterer	Sofern in Ihrer Einrichtung nicht gekocht wird, ist eine tägliche Reinigung der Arbeitsflächen in der Regel ausreichend. Eine Flächendesinfektion sollte nach Verarbeitung kritischer Rohwaren (z.B. Eiern) durchgeführt werden. Die Anlieferungstemperatur der Speisen ist täglich zu überprüfen und zu dokumentieren. Dies gilt unabhängig davon, ob die Speisen warm zum direkten Verzehr oder gekühlt zur weiteren Zubereitung z.B. im Konvektomaten angeliefert werden.

3. Diverses		
3.1	Aufbereitung von Wäsche	<p>Die in der Einrichtung anfallende Wäsche (Handtücher, Geschirrtücher, Bettwäsche, Wischmopps, etc.) wird bei mindestens 60°C gewaschen und anschließend im Wäschetrockner getrocknet (alternativ Wäscherei).</p> <p>Für den Umgang mit Wäsche, die mit Körperausscheidungen verschmutzt ist, stehen den Mitarbeitern im Bereich der Waschmaschine Händedesinfektionsmittel und puderfreie Einweghandschuhe zur Verfügung.</p> <p>Bei Auftreten einer Infektionskrankheit kann ein anderer Umgang mit der Wäsche erforderlich sein.</p>
3.2	Trinkwasserhygiene	<p>An Trinkwasserentnahmestellen werden insbesondere nach längeren Stagnationszeiten wie Wochenenden kurz und nach Ferien ausgiebig Warm- und Kaltwasserspülungen durchgeführt.</p> <p>Kalkablagerungen an den Armaturen werden regelmäßig entfernt.</p> <p>Die Legionellenuntersuchungen werden nach Vorgabe des Gesundheitsamtes Frankfurt durchgeführt</p>
3.3	Erste Hilfe	<p>Das Erste-Hilfe Material wird regelmäßig auf Haltbarkeitsdaten und Vollständigkeit überprüft.</p> <p>Die Erste-Hilfe Tasche für Ausflüge ist mit Händedesinfektionsmittel und Einmalhandschuhen ausgestattet.</p>

3.4	Geeignete Desinfektionsmittel	<p>Wir empfehlen Ihnen ausschließlich geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel einzusetzen, die in der Desinfektionsmittelliste des Verbunds für Angewandte Hygiene (VAH) oder des RKI (https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/Krankenhaushygiene/Desinfektionsmittel/Desinfektionsmittellist/Desinfektionsmittelliste_inhalt.html) geführt werden.</p> <p>Für die Durchführung von Flächendesinfektionen im Küchen-/Lebensmittelbereich empfehlen wir Ihnen die Verwendung von Produkten, die in der Desinfektionsmittelliste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) gelistet sind. Die DVG- Liste ist einsehbar unter https://www.desinfektion-dvg.de/dvg-desinfektionsmittellisten/lebensmittelbereich.</p> <p>Eine Flächendesinfektion soll stets als Scheuer-Wisch-Desinfektion durchgeführt werden. Aufgrund der einfachen Handhabung empfehlen wir die Verwendung eines gebrauchsfertigen Feuchttuchspendersystems. Hierbei handelt es sich um eine Box, die mit desinfektionsmittelgetränkten Einwegtüchern gefüllt ist, welche insbesondere zur Desinfektion kleiner Flächen geeignet sind. Alternativ empfehlen wir ein gebrauchsfertiges Desinfektionsmittel zu verwenden, das direkt auf einen Lappen aufgebracht wird. Auf Sprühd desinfektionen soll wegen des möglichen Einatmens der Sprühaerosole verzichtet werden.</p>
zu 3.4		<p>Im Umgang mit Händedesinfektionsmitteln ist darauf zu achten, dass diese nicht aus Großgebinden (Kanistern) in Kleingebinde (Flaschen) umgefüllt werden dürfen. Zudem sollte Händedesinfektionsmittel stets über Pumpspenderaufsätze oder Wandspendersysteme entnommen werden.</p> <p>Die Spendersysteme sollen regelmäßig gereinigt werden.</p> <p>Bitte beachten Sie, dass bei Auftreten von Infektionskrankheiten der Einsatz spezieller Desinfektionsmittel erforderlich sein kann (z.B. viruzide Desinfektionsmittel bei Virusinfektionen).</p>

3.5	Meldepflichten Infektionsschutzgesetz (IfSG)	<p>Nach § 34 bestehen eine Reihe von Verpflichtungen und Meldevorschriften für Personal, Betreute und verantwortliche Personen in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor der Übertragung infektiöser Krankheiten dienen. Die Erkrankungen und Erreger sind im Gesetz klar definiert. Die Liste finden sie unter https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/__34.html. * Ein Ausbruch einer Infektionskrankheit sollte gesondert gemeldet werden. Bei Gefährdung des Allgemeinwohls kann das Gesundheitsamt zusätzliche Maßnahmen veranlassen, wie z.B. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote verhängen. Eine Wiederezulassung wird je nach aktueller Lage durch das Gesundheitsamt vor Ort entschieden.</p> <p>Nach § 34 (5a) IfSG sind Personen, die in Kindereinrichtungen Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben und Kontakt mit den dort Betreuten haben, vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren im Abstand von zwei Jahren von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen nach § 34 Absätze 1-5 zu belehren. Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen.</p> <p>Sollten Sie zu den Meldepflichten Fragen haben, wenden Sie sich bitte an das Sachgebiet Allgemeine Infektiologie des Gesundheitsamtes unter Tel.: 069/212- 44374.</p> <p>Den Meldebogen des Gesundheitsamtes finden Sie auf unserer Homepage unter www.gesundheitsamt.stadt-frankfurt.de → Infektionskrankheiten → Gemeinschaftseinrichtungen für Kinder -> Meldeformular §34 IfSG</p>
3.6	Masernschutzgesetz	<p>Nach § 20 Absatz 9 IfSG müssen Personen, die in einer Gemeinschaftseinrichtung nach § 33 Nummer 1 bis 4 betreut werden sollen, einen Nachweis über den Schutz vor einer Maserninfektion vorlegen. Sollte diese Bedingung nicht erfüllt werden oder kein ausreichender Schutz bestehen, ist dies dem Gesundheitsamt an masern@stadt-frankfurt.de zu melden.</p>

3.7	Flächenreinigung	<p>Vier-Farben-System</p> <p>Um einer Schmutz- bzw. Keimverschleppung vorzubeugen, empfehlen wir, bei der Flächenreinigung das Vier-Farben-System anzuwenden. Dies bedeutet, dass für die jeweiligen Anwendungsbereiche Lappen und Eimer in unterschiedlichen Farben genutzt werden. Verwendet werden in der Regel die Farben rot, grün, blau und gelb. Jede Farbe steht für einen Anwendungsbereich.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rot für den Sanitärbereich: WC und Fliesen in umliegendem Bereich • Gelb für den Sanitärbereich: Waschbecken, Fliesen, Ablagen, • Grün für den Küchenbereich • Blau für alle anderen Bereiche wie Tische, Schränke, Stühle, Regale, Heizkörper etc. <p>Aufbereitung von Reinigungsutensilien:</p> <p>Die Reinigungsutensilien (Eimer, Putzwagen etc.) sollten nach Gebrauch ebenfalls aufbereitet und bis zur nächsten Verwendung trocken gelagert werden.</p> <p>Wir empfehlen Ihnen, benutzte Lappen und Wischmopps unmittelbar nach Gebrauch bei mind. 60 Grad zu waschen und anschließend im Wäschetrockner zu trocknen. Andernfalls sollten diese auf einem Wäschegestell vorgetrocknet und in einem verschlossenen Behältnis bis zur Aufbereitung zwischengelagert werden.</p> <p>Ausreichend Wischmopps verwenden, um Schmutzverschleppung zu vermeiden</p> <p>Wird ein bereits benutzter und schmutziger Wischmopp wiederholt in die Reinigungslösung eingetaucht, kommt es in dieser zu einer vermehrten Schmutzansammlung. In Folge wird der eingetragene Schmutz beim Wischen auf anderen Flächen verteilt.</p> <p>Um dies zu vermeiden, empfehlen wir das Bezugswechselfverfahren anzuwenden. Dies bedeutet, der Wischmopp wird nur einmal in die Reinigungslösung eingetaucht und nach dem Wischvorgang verworfen (und sachgerecht aufbereitet). Somit ist sichergestellt, dass die Reinigungslösung nicht verschmutzt wird. Diese Vorgehensweise setzt eine ausreichende Anzahl an Wischmopps voraus!</p>
-----	------------------	---

Für Fragen rund um die Hygiene in Kindereinrichtungen steht Ihnen die Abteilung Hygiene und Umwelt des Gesundheitsamtes gerne zur Verfügung unter kita.gesundheitsamt@stadt-frankfurt.de.

Linkliste

	<u>Anschrift (aus Impressum)</u>	<u>Kontakt</u>		
		<u>Telefon/ Fax</u>	<u>Mail</u>	<u>Internet</u>
<u>VAH – Liste</u>	<u>Verbund für Angewandte Hygiene e.V. Geschäftsstelle: c/o Institut für Hygiene und Öffentliche Gesundheit Universitätsklinikum Bonn AöR Venusberg-Campus 1 Gebäude 63 53127 Bonn</u>	<u>Telefon 0228 287 14022</u> <u>Fax: 0228 287 19522</u>	<u>info@vah-online.de</u>	<u>https://vah-online.de/de/</u> <u>https://shop.mhp-verlag.de/</u>
<u>Bezugsadresse</u>	<u>mhp Verlag GmbH Bahnstraße 8 65205 Wiesbaden</u>			
<u>Unfallkasse Hessen</u>	<u>Leonardo-da-Vinci-Allee 20 60486 Frankfurt am Main</u>	<u>Servicetelefon: 069 29972 440</u> <u>Telefax: 069 29972 133</u>	<u>ukh@ukh.de</u>	<u>https://www.ukh.de/startseite</u>
<u>Robert Koch Institut</u>	<u>Nordufer 20 13353 Berlin</u>	<u>030 18754 - 0</u>		<u>https://www.rki.de</u>

<u>DVG (Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e. V.)</u>	<u>An der Alten Post 2 35390 Gießen</u>	<u>Telefon 0641 98 44 46 0</u> <u>Telefax 0641 98 44 46 25</u>	https://www.dvg.de/
<u>Infektionsschutzgesetz</u>			https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/IfSG.pdf
<u>Trinkwasserverordnung</u>			https://www.dvgw.de/medien/dvgw/wasser/verordnung/trinkwasserverordnung-2023
<u>DVGW (Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V.)</u>	<u>Josef-Wirmer-Str. 1-3 53123 Bonn</u>	<u>0228 91 88 5</u>	https://www.dvgw.de/
<u>Hessisches Sozialministerium</u>			https://www.wiesbaden.de/vv/medien/merk/53/IfSG_Kinderbetreuungsstaetten_und

Muster-Reinigungs- und Desinfektionsplan für Kindergemeinschaftseinrichtungen

Was?	Wann?	Womit?	Wie?	Wer?
Hygienische Händedesinfektion	nach Kontakt mit Körperausscheidungen	VAH- gelistetes Händedesinfektionsmittel (Name des Produkts)	3 ml, 30 Sekunden, Einreibemethode; Hände für die Dauer der Einwirkzeit feucht halten	Personal
Händewaschung	vor Arbeitsbeginn bei Verschmutzung und nach Kontakt mit Tieren vor und nach Toilettenbenutzung nach dem Naseputzen vor dem Essen nach Arbeitsende	Flüssigseife (keine Stückseife verwenden!)	Hände gleichmäßig einreiben und sorgfältig mit Wasser abspülen. Anschließend mit Papierhandtuch trocknen.	Personal
Hautpflege	Mehrmals täglich	Pflegelotion	Hände sorgfältig einreiben	Personal
Flächendesinfektion				
Wickeltische	Arbeitstäglich u. bei Bedarf, wenn Einmalaufgaben verwendet werden.	VAH- gelistetes Flächendesinfektionsmittel (Name des Produkts mit Konzentration und Einwirkzeit), Stundenwert verwenden	Scheuer- Wisch- Desinfektion, Wiederbenutzung der Fläche nach sichtbarer Abtrocknung	Personal
Flächen	Bei sichtbarer Kontamination (z. B. Blut, Stuhl)		(nicht mit Tuch nachtrocknen!)	
Küche	Arbeitstäglich Flächen, die Kontakt mit Lebensmitteln haben; nach Verarbeitung kritischer Rohwaren (Eier, Hackfleisch,...)	DVG- gelistetes Flächendesinfektionsmittel (Name des Produkts mit Konzentration und Einwirkzeit)	Einwirkzeit abwarten, Fläche anschließend mit Trinkwasser spülen.	
Flächenreinigung				
Sanitärräume	Täglich / bei Bedarf	Sanitärreiniger	Bezugswechslerverfahren	Personal, Reinigungs-firma
Fußböden	Täglich / bei Bedarf	Haushaltsreiniger	(Bei länger dauernden Reinigungs- oder Desinfektionsmaßnahmen sind Schutzhandschuhe zu tragen!)	
Inventar	Wöchentlich / bei Bedarf	Haushaltsreiniger		
Teppichböden	Täglich / bei Bedarf	Staubsauger	Absaugen, 2 x pro Jahr Feuchtreinigung	
Spielsachen	Monatlich / bei Bedarf	Haushaltsreiniger		
Wäscheaufbereitung				
Putzlappen	Täglich	Kochwäsche (90°) + Trockner	Nach Umgang mit fäkal verunreinigter Wäsche ist eine Händedesinfektion durchzuführen! Bei Umgang mit Schmutzwäsche ggf. Schutzkittel tragen.	Personal
Bettwäsche / Kuschelecken	Alle zwei Wochen / bei Bedarf	60°- Wäsche + Trockner		
Handtücher / Waschlappen	Täglich	Kochwäsche (90°) + Trockner	Putzlappen nicht feucht lagern!	

**Genauere Durchführungsanweisungen für die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sind dem Hygieneplan zu entnehmen!
Das Auftreten von Infektionserkrankungen erfordert gegebenenfalls abweichende Hygienemaßnahmen.**