

1. Hygiene und Umweltmedizin

**eigene
Kontrolle**

1.1 Allgemeine Voraussetzungen

- Ausreichende natürliche **Belüftbarkeit** von Aufenthalts- und Schlafräumen.
- Ausreichende **Tageslichtbeleuchtung** für alle Aufenthaltsräume der Kinder.
- Qualitativ und quantitativ ausreichende **künstliche Beleuchtung** der Räume.
- Wärme- und Sonnenschutz.
- Leicht zu reinigende und desinfizierbare **Fußbodengestaltung** (gilt für glatte Fußböden als auch für textile Bodenbeläge).
- Verwendetes Fußboden - und Wandmaterial muss Schadstoffgeprüft sein und darf zu keinen Geruchsbelästigungen führen.
- Feuchtigkeitsschäden oder Schimmelpilzbefall sind umgehend ursächlich abzuklären und zu beseitigen!

1.2 Gesundheitszeugnis

Gemäß §§ 42, 43 des IfSG müssen Personen die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, zubereiten und in den Verkehr bringen eine Bescheinigung/Gesundheitszeugnis (nicht älter als 3 Monate) des Gesundheitsamtes vorweisen.

1.3 Trinkwasser/Abwasser

- **Veränderungen an der Trinkwasseranlage** durch Neubau, Rekonstruktion oder Wiederinbetriebnahme nach langer Nichtnutzung sind dem Gesundheitsamt spätestens 4 Wochen vorher anzuzeigen (formlos).
- **Trink- oder Brauchwasserbrunnen** sind dem Gesundheitsamt anzuzeigen (Anzeigeformular vom Gesundheitsamt).
- **Warmwasseranlagen** müssen so installiert und betrieben werden, dass eine gesundheitsgefährdende Vermehrung von Legionellen vermieden wird.
- **Regenwasser** darf zu Trinkwasserzwecken nicht verwendet werden.
- **Kleinkläranlagen oder Abwassersammelbehälter** im Außenbereich müssen vor dem Zugang gesichert sein.

1.4 Reinigung und Desinfektion/Händehygiene

- Eine **routinemäßige Desinfektion** ist i. d. R. nicht notwendig.
- Durchführung **gezielter Desinfektionen** mit einem dafür laut VAH–Liste (Verbund für angewandte Hygiene) zugelassenen Hände- u. Flächendesinfektionsmittel mit einem entsprechend breiten Wirkungsspektrum (ggf. Rücksprache mit dem Gesundheitsamt) bei Auftreten von Krankheitserregern und bei Kontakt bzw. Verunreinigungen mit Erbrochenem, Blut, Stuhl, Urin.

1.5 Sanitärhygiene

- **Einmalhandtücher** bzw. **personengebundene textile Handtücher** sind bevorzugt zu verwenden. Keine Benutzung von Gemeinschaftshandtüchern.
- **Wickelunterlagen** müssen abwaschbar sein (keine Stoffunterlagen od. Woldecken).
- **Töpfe** müssen personengebunden sein.
- **Einwegwindeln** sind mit dem Hausmüll zu entsorgen. **Windeleimer** müssen mit einem Deckel ausgestattet sein.

1.6 Tierhaltung

Neben positiven psychologischen Aspekten ist das Risiko von **Allergien**, von **Infektionen**, **Parasitenbefall** sowie **Biss- und Kratzverletzungen** zu berücksichtigen.

Tierhaltung ist unter folgenden Bedingungen möglich:

- Tiere sind **je nach Tierart tierärztlichen Kontrollen** zu unterziehen (mindestens bei Anschaffung, bei Anzeichen von Erkrankungen, Impfung, Parasitenbehandlung).
- **Tierkäfige** sollten nicht in Schlafräumen untergebracht werden.
- **Räume** mit Tieren müssen regelmäßig intensiv gelüftet und täglich feucht gewischt werden (Verzicht auf Teppichböden).

1.7 Vermeidung einer Gefährdung durch Giftpflanzen

Giftinformationszentrum Berlin (030) 19240

- Kindereinrichtungen sind von Giftpflanzen freizuhalten.
- **Nach Verzehr vermeintlich giftiger Pflanzenteile** auch ohne Symptome unverzüglich Arzt oder eine Giftinformationszentrale anrufen.

1.8 Spielsand

Zur laufenden **Pflege des Sandes** sollten folgende Punkte beachtet werden:

- Zulauf von Hunden und Katzen unterbinden (Einzäunung).
- Sandkästen über Nacht bzw. Wochenende abdecken.
- Häufiges Harken zur Reinigung und Belüftung des Sandes.

1.9 Erste Hilfe

- Mindestens vorzuhalten ist ein Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 "Verbandkasten C".
- Zusätzlich ist der Verbandkasten mit einem alkoholischen **Desinfektionsmittel** zur Händedesinfektion auszustatten (siehe Pkt. Reinigung und Desinfektion).
- Regelmäßige **Bestandskontrollen** sind durchzuführen. Insbesondere sind die Ablaufdaten zu überprüfen und verfallene Materialien zu ersetzen.

1.10 Impfungen

Für Betreuer die regelmäßig einen direkten Kontakt zu Kindern haben, soll ein Immunschutz gegen **Keuchhusten, Masern-, Mumps-, Röteln, Windpocken, Hepatitis A, Tetanus, Diphtherie, Poliomyelitis** und **Influenza** (jährliche Auffrischung) vorliegen.

1.11 Meldepflicht nach § 34 Infektionsschutzgesetz

- Die Erkrankungen oder der Verdacht der Erkrankung an:

Cholera	Lungentuberkulose	Typhus
Diphtherie	Masern	Virushepatitis A oder E
virusbedingtem hämorrhagischen Fieber	Meningokokken	Windpocken
Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis	Mumps	sowie das Auftreten von 2 oder mehr gleichartigen, Erkrankungen, (z.B. bei Durchfall und Erbrechen)
ansteckender Borkenflechte	Paratyphus	
infektiöser Gastroenteritis od. Enteritis	Pest	
Keuchhusten	Scabies (Krätze)	
Läusebefall	Scharlach oder sonstige Streptococcus Infektionen	
	Shigellose	sind unverzüglich an das Gesundheitsamt zu melden.

- Personen, die an einer der genannten ansteckenden Krankheit erkrankt, dessen verdächtig sind od. Erreger ausscheiden dürfen bis nach ärztlichen Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlaugung nicht mehr zu befürchten ist, die Tagespflegeeinrichtung nicht besuchen.
- Sorgeberechtigte sind über ihre **Mitteilungs-/Informationspflichten gegenüber der Tagespflegeeinrichtung**, wenn eine der genannten Erkrankungen bei ihrem Kind auftritt schriftl. oder mündl. zu belehren (Betreuungsvertrag od. Vordrucke vom Gesundheitsamt).

2. Lebensmittelhygiene

eigene
Kontrolle

2.1 Allgemeine Voraussetzungen

- In der Regel ist der privathäusliche, hygienische Standard ausreichend.
- Küchen zur Lebensmittelzubereitung, müssen leicht zu reinigen, ausreichend groß und belüftbar sein.
- Es muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsabläufe unter hygienischen Bedingungen ablaufen können (Zubereitung, Standzeiten, Temperatur).

2.2 Ausstattung

- Eine Handwaschmöglichkeit muss gegeben sein.
- Die Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, geeignetem Material bestehen.
- Eine geeignete Spüleinrichtung (doppelseitige Spüle) oder ein Geschirrspüler und ein Spülbecken müssen zur Verfügung stehen.
- Für die Reinigung von Lebensmitteln sollte ein separates Spülbecken bzw. Gefäße (Schüssel, Abtropfsieb) vorhanden sein.
- Ein handelsüblicher, mit einem Kühlschrankthermometer ausgestatteter Kühlschrank muss vorhanden sein. Die Temperatur darf maximal + 7 °C betragen.
- Bei Tiefkühleinrichtungen (Gefrierschrank) ist eine Temperatur von mindestens -18 °C einzuhalten.
- Fenster in der Küche, welche geöffnet werden, sollten mit Insektengaze ausgestattet werden.

2.3 Umgang mit Lebensmitteln

- Leichtverderbliche Lebensmittel zügig verarbeiten und durchgehend kühlen.
- Kühlangaben beachten!
- Speisen ausreichend erhitzen (>75°C) und bis zur Abgabe heiß halten (>65°C).
- Tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel ist vor der Zubereitung im Abtropfsieb (Tauwasser wegschütten) möglichst im Kühlschrank aufzutauen.
- Bezüglich der Lagerdauer von Lebensmitteln ist auf angegebene Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdaten zu achten.
- Bei Anlieferung von Mahlzeiten ist eine Sicht- und Temperaturkontrolle durchzuführen. Die Temperatur bei Warm Speisen muss mindestens + 65 °C betragen.

Dieses Infoblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit

Empfehlung Literatur/Fachinformationen:

- Rahmenhygieneplan für Kindereinrichtungen erarbeitet vom Länder-Arbeitskreis zur Erstellung von Hygieneplänen nach § 36 IfSG
- Wiedertzulassungsrichtlinie vom Robert-Koch-Institut

Seite 3 von 3

Anforderungen Tagesmütter END 2012-11-23



Verbraucherschutz:
Tel. (03391) 688 3926
E-Mail: veterinaeramt@o-p-r.de

Hygiene und Umweltmedizin:
Tel. (03391) 688 5301
E-Mail: ga-hygiene@o-p-r.de

Praxisberatung:
Tel. (03391) 688 5154
E-Mail: adriane.maruhn@o-p-r.de