HYGIENEPLAN – KITA „Y“

Gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz

**2020**

Kita Y

X-Straße 99, 6xxxx Y-Stadt

04.05.2020



Inhaltsverzeichnis

[1. Hygiene in Aufenthaltsräumen für Kinder und Mitarbeiter 4](#_Toc39518124)

[1.1. ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN 4](#_Toc39518125)

[1.2. LUFTHYGIENE 4](#_Toc39518126)

[1.3. KLEIDERABLAGE 4](#_Toc39518127)

[2. HYGIENE IM SANITÄRBEREICH 6](#_Toc39518128)

[2.1. SANITÄRAUSSTATTUNG UND REINIGUNG 6](#_Toc39518129)

[2.2. WARTUNG UND PFLEGE 7](#_Toc39518130)

[3. HÄNDEDESINFEKTION 8](#_Toc39518131)

[3.1. HANDHABUNG MIT KINDERN 8](#_Toc39518132)

[3.2. DURCHFÜHRUNG DER HÄNDEDESINFEKTION FÜR PERSONAL 8](#_Toc39518133)

[4. HYGIENE IN DER TAGESSTÄTTENKÜCHE/TEEKÜCHE/KINDERKÜCHE 10](#_Toc39518134)

[4.1. ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN 10](#_Toc39518135)

[4.2. UMGANG MIT LEBENSMITTELN 10](#_Toc39518136)

[4.3. LEBENSMITTELHYGIENE 11](#_Toc39518137)

[4.4. FLÄCHENREINIGUNG UND FLÄCHENDESINFEKTION IN DEN KÜCHEN 12](#_Toc39518138)

[5. HINWEISE AUF REINIGUNG VON … 14](#_Toc39518139)

[5.1. BETTWÄSCHE/WÄSCHE/SPIELSACHEN 14](#_Toc39518140)

[5.2. TÜRGRIFFE/TISCHE/STÜHLE/FUSSBÖDEN 14](#_Toc39518141)

[5.3. ELTERNCAFE 14](#_Toc39518142)

[6. SCHUTZMASSNAHMEN 15](#_Toc39518143)

[6.1. VORBEUGUNG VON UNFALLGEFAHREN IM INNENBEREICH 15](#_Toc39518144)

[6.2. VORBEUGUNG VON UNFALLGEFAHREN IM AUSSENBEREICH 16](#_Toc39518145)

[6.3. SCHUTZMASSNAHMEN FÜR DAS PERSONAL 17](#_Toc39518146)

[7. TRINKWASSERHYGIENE 18](#_Toc39518147)

[7.1. LEGIONELLENPROPHYLAXE 18](#_Toc39518148)

[7.2. VERMEIDUNG VON STAGNATIONSPROBLEMEN 18](#_Toc39518149)

[8. ANFORDERUNGEN DES INFEKTIONSSCHUTZGESETZES 19](#_Toc39518150)

[8.1. BELEHRUNGEN ZUM INFEKTIONSSCHUTZGESETZ 19](#_Toc39518151)

[8.2. TÄTIGKEITS- UND AUFENTHALTSVERBOTE, VERPFLICHTUNGEN, MELDUNG 19](#_Toc39518152)

[8.3. VORBEUGUNG 19](#_Toc39518153)

[8.4. MELDE- UND INFORMATIONSPFLICHT (MITARBEITER) 19](#_Toc39518154)

[8.5. MELDE- UND INFORMATIONSPFLICHT (ELTERN-KIND) 19](#_Toc39518155)

[8.6. HANDHABUNG VON MEDIKAMENTEN/NOTFALLMEDIKAMENTE 20](#_Toc39518156)

[9. ERSTE HILFE; SCHUTZ DES ERSTHELFERS 21](#_Toc39518157)

[9.1. VORGEHENSWEISE BEI UNFÄLLEN: 21](#_Toc39518158)

[9.2. ÜBERPRÜFUNG DES ERSTE HILFE INVENTARS 21](#_Toc39518159)

[9.3. VERSORGUNG VON BAGATELLWUNDEN/HANDHABUNG ERBRECHEN 22](#_Toc39518160)

[9.4. ZECKENENTFERNUNG 22](#_Toc39518161)

[9.5. NOTRUFNUMMERN 22](#_Toc39518162)

[9.6. HÄUFIGSTE SYMPTOME BEI AUFNAHME GIFTIGER PFLANZENTEILE/ ERSTE HILFE MASSNAHME: 23](#_Toc39518163)

[10. TIERISCHE SCHÄDLINGE 24](#_Toc39518164)

[11. SONDERFRAGEN 25](#_Toc39518165)

[11.1. SCHIMMEL 25](#_Toc39518166)

[11.2. PFLANZEN IN SENSIBLEN RÄUMEN 25](#_Toc39518167)

[12. ÜBERWACHUNGSVERFAHREN 26](#_Toc39518168)

## Hygiene in Aufenthaltsräumen für Kinder und Mitarbeiter

### ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN

* Alle Räume der Kindertagesstätte werden täglich nach einem Putzplan, der jährlich aktualisiert wird, gereinigt. Dieser Putzplan ist diesem Hygieneplan angehängt. Beide sind einsehbar im Büro der Kita.
* Der Hygieneplan hängt außerdem in der Kinder- und Tagesstättenküche und in der Putzkammer der Reinigungskräfte aus.
* Für Raumpflegerinnen die in Vertretung arbeiten, liegen zusätzliche Putzpläne in der Putzkammer aus.
* Die Raumpflegerinnen erhalten von der Leitung alle zur Reinigung benötigten Arbeits- und Reinigungsmittel, sowie die benötigte persönliche Schutzausstattung.
* Die Reinigungskräfte sind durch die Leitung eingewiesen in die Benutzung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Es findet eine jährliche Belehrung statt.
* Sämtliche Produktinformationen/Sicherheitsdatenblätter dazu sind im Büro einsehbar und in Kopie den Reinigungskräften übergeben.
* Die Reinigung und der Einsatz von Desinfektionsmittel sind mit dem für uns zuständigen Gesundheitsamt abgesprochen (Herr/Frau Ansprechperson).
* Die Raumpflegerinnen und Mitarbeite/innen melden der Leitung Auffälligkeiten, die zu einer mangelhaften Hygiene beitragen/führen könnten.
* Die Raumpflegerinnen geben zu Ende des jeweiligen Monats eine Bestellliste im Büro ab. Dringliche Bestellungen werden eingeschoben.
* Die Raumpflegerinnen erhalten von der Leitung jährlich eine Belehrung zum Infektionsschutzgesetz.

### LUFTHYGIENE

* Die Erzieherinnen lüften ihren Gruppenraum vor Arbeitsbeginn einmal quer.
* Mehrmals täglich (z.B. alle Stunde) ist in den Aufenthaltsräumen eine ausreichende Querlüftung / Stoßlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.
* In den Räumen wird kein lösemittelhaltiger Klebstoff zum Basteln benutzt.
* In der Anschaffung von neuen Materielaien (Ausstattungs- und Gebrauchsmaterialien) ist auf Ausdünstungen zu achten. (gegebenenfalls soll eine Produktinformation anfordert werden).

### KLEIDERABLAGE

* Die Kleiderablage für die Oberbekleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Kinder keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht. Die meisten Garderobenfächer sind bereits mit Trennwänden versehen.
* Gemäß der Richtlinie für Kindertagesstätten soll der Abstand zwischen den Kleiderhaken mind. 0,20 m betragen. Für jedes Kind gibt es ein separates Hutfach. In der Garderobe sind zusätzlich geeignete Schuhablagen zur Verfügung zu stellen. Dies wird gewährleistet.
* Die Reinigung der Garderobe ist im Putzplan vermerkt.

## HYGIENE IM SANITÄRBEREICH

### SANITÄRAUSSTATTUNG UND REINIGUNG

* Alle Sanitäranlagen werden täglich nach dem Putzplan der Kita geputzt. Eine gezielte Desinfektion ist dort erforderlich, wo Krankheitserreger auftreten und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen (z.B. Verunreinigungen mit Erbrochenem, Blut, Stuhl, Urin).
* Eine effektive Desinfektion wird nur erreicht, wenn für die beabsichtigte Desinfektionsaufgabe das geeignete Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration und Einwirkzeit verwendet wird.
* Die Desinfektionsmittel sind nach dem Anwendungsgebiet aus der aktuellen Desinfektionsmittelliste der des Verbundes für Angewandte Hygiene (VAH), ehemals Liste der der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) mit der entsprechenden Konzentration und Einwirkzeit auszuwählen.
* Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden vor Kindern geschützt aufbewahrt.
* Unsere Handhabung der Desinfektion ist mit dem Gesundheitsamt, Herr/Frau „Ansprechperson“ (aktuell 2018), abgesprochen.
Beispiel für drei ausgewählte Desinfektionsmittel, die zur Verfügung stehen:
	+ Steriliem Virugrard,
	+ Bacillol AF und
	+ Ultrasol active.
* Kleinere Verunreinigungen werden von den Erzieherinnen direkt beseitigt und desinfiziert. Größere Kontaminationen werden abgesperrt und dem Reinigungspersonal übertragen.
* Alle Waschräume sind mit Seifenspendern und Einmalhandtüchern versehen. Für die benutzten Tücher steht ein Gitterkorb bereit.
* Für Mitarbeiter steht Handcreme zur Verfügung (Wickeltische, Mitarbeiter WC, Tagesstättenküche und Putzkammer), sowie in den Kinder WC Einmalhandschuhe/Mundschutz.
* Für die Wickelbereiche gibt es Einmalhandschuhe, separate Waschbecken mit Seifen- und Desinfektionsspendern, sowie Windeleimer mit Deckel. Diese werden täglich geleert und gereinigt. (siehe Putzplan)
* Ein Desinfektionsmittel für Hände, kleine Flächen oder Wickelauflage befindet sich in jedem Waschraum und in den Erwachsenen WC. Diese Desinfektionsspender sind außer Reichweite der Kinder angebracht, deshalb darauf achten, dass bei der Benutzung kein Desinfektionsmittel in die Augen gerät. Zum Augenschutz befinden sich an allen Desinfektionsspendern Schutzbrillen. Alle Gruppen verfügen über ein Flächendesinfektionsmittel. Bitte Sicherheitsdatenblatt Augenschutz beachten! Zum persönlichen Schutz ist eine Schutzbrille zu tragen. Für einen möglichen Augenkontakt befindet sich im Medizinschrank im Büro eine Augenspülung. Einmalhandschuhe zum Eigenschutz sind zu tragen.
* In den Waschräumen darf kein Gemeinschaftskamm zur Anwendung gelangen (Läuse, Nissenübertragung).
* In den Erwachsenen WC`s befinden sich neben den Abfallkörben für Einmalhandtücher, Abfalleimer mit Deckel. Auch diese werden von den Raumpflegerinnen tägl. geleert und gereinigt (siehe Putzplan).

### WARTUNG UND PFLEGE

* Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind regelmäßig zu warten. Eine zeitnahe Reparatur bei Defekten und sorgfältige Pflege ist über die Gemeinde Sachkostenträger) sichergestellt.
* Die Verwaltung wird von uns über Mängel benachrichtigt

## HÄNDEDESINFEKTION

### HANDHABUNG MIT KINDERN

* Ein Gebot der Händedesinfektion für Kinder besteht nicht, normales Händewaschen genügt.
Allerdings sollte jedes Kind eine ordnungsgemäße Händereinigung erlernen und anwenden:
Die gründliche Händereinigung mit Seife ist durchzuführen:
	+ nach dem Spielen
	+ nach jeder Verschmutzung
	+ nach der Töpfchen- oder Toilettenbenutzung
	+ nach Kontakt mit Tieren
	+ vor- und nach der Esseneinnahme
* Nach einer Verunreinigung mit infektiösem Material ist eine Händedesinfektion, z.B. mit desinfektionsmittelgetränktem Einmaltuch durchzuführen.

### DURCHFÜHRUNG DER HÄNDEDESINFEKTION FÜR PERSONAL

* Nach Kontamination der Hände mit Krankheitserregern gilt folgende Reihenfolge:

1. Desinfektion

2. Reinigung (Waschen bei Bedarf)

* Sichtbare grobe Verschmutzungen (z.B. durch Ausscheidungen) sind vor der Desinfektion mit Zellstoff oder einem desinfektionsmittelgetränkten Einmaltuch zu entfernen.
* 3-5 ml des Präparates in die trockenen Hände einreiben, dabei alle Innen- und Außenflächen einschließlich Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen mit einbeziehen.
* Während der vom Hersteller geforderten Einwirkzeit (in der Regel ½ Minute) müssen die Hände vom Desinfektionsmittel feucht gehalten werden.
* Die Verwendung von Einmalhandschuhen ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen und Blut oder dem Anlegen von Pflaster zu empfehlen.
* Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Dies ist gewährleistet, wenn das betreffende Präparat in einer Liste enthalten ist, in die nur hinsichtlich ihrer Wirksamkeit geprüfte Desinfektionsmittel aufgenommen werden. Bei Händedesinfektionsmitteln auch im Küchenbereich handelt es sich um die Liste der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie). Das Desinfektionsmittel Sterilium Virugard ist durch Herrn/Frau Ansprechperson vom Gesundheitsamt genehmigt.
* Seifen- und Desinfektionsmittelspender sind wöchentlich auf deren Füllstand hin zu überprüfen. Dies wird von den Raumpflegerinnen erledigt. Vor einer Neubefüllung der Spender sind diese zu reinigen. Aus hygienerechtlichen Gründen werden nur Originalgebinde, auch wegen der Haltbarkeitsüberprüfung, verwendet. Die Reinigungskräfte sind darüber informiert.
* Nach dem Reinigen der Hände empfiehlt es sich eine Handcreme zu benutzen. Diese befindet sich an allen Wickelstationen und in den Mitarbeiter WC, sowie in der Tagesstättenküche und der Putzkammer.

## HYGIENE IN DER TAGESSTÄTTENKÜCHE/TEEKÜCHE/KINDERKÜCHE

### ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN

* Eine getrennte Aufbewahrung der Straßen- und Arbeitskleidung ist sichergestellt. Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 35 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.
* Das Küchenpersonal wird gemäß § 43 IfSG über die Tätigkeitsverbote und über die Lebensmittelhygiene belehrt. Alle Kopien über die Belehrungen sind im Büro der Kita einsehbar.
* Der Elternausschuss erhält entsprechend vor Aktivitäten mit Küchenbenutzung eine Belehrung.
* Alle für die Küche notwendigen Anforderungen seitens der Kreisverwaltung liegen/hängen in der Küche aus, (Fotokopien davon sind im Büro).

In der Küche dürfen keine Gardinen angebracht werden. Pflanzen sind nicht zulässig.

* Hygiene- und Reinigungsplan werden von der Hauswirtschaftskraft in der Küche ausgehängt.
* Die Teeküche steht ausnahmslos den Mitarbeiterinnen zur Verfügung. Für Dritte dürfen darin keine Speisen aufbewahrt oder hergestellt werden.
* Die Kinderküche ist für die pädagogische Speisezubereitung freigegeben.

### UMGANG MIT LEBENSMITTELN

* Um lebensmittelbedingte Erkrankungen und Erkrankungshäufungen in Gemeinschaftseinrichtungen zu verhindern, müssen an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt werden.
* Es dürfen nur sichere Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, von denen keine Gefahr für die menschliche Gesundheit ausgeht.
* Mitgebrachte Lebensmittel für den gemeinschaftlichen Verzehr unterliegen den gleichen Anforderungen (keine Risikolebensmittel!)
* Alle Beschäftigten, die mit Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung in Berührung kommen, kennen die Inhalte der §§ 42 und 43 des IfSG und weisen eine Bescheinigung oder deren Kopie des Gesundheitsamtes nach § 43 vor. Dazu wird ergänzend vom Arbeitgeber jährlich eine Belehrung durch die Leitung der Kita durchgeführt. Die Nachweise dazu werden in der Kita dokumentiert.
* Die Vorgaben der EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene und anderer rechtlicher Grundlagen sowie Normen und Leitlinien sind einzuhalten.
* Ein eigener Hygieneplan für den Küchenbereich ist in Abstimmung mit der Lebensmittelüberwachungsbehörde erstellt.
* Leichtverderbliche Lebensmittel bzw. solche, bei denen der Hersteller dies vorschreibt, werden kühl gelagert. Dazu zählen auch die Lieferungen des Caterers und des Schulobstes.
* Die Anlieferung von Speisen erfolgt über den Caterer in ordnungsgemäß gereinigten und geschlossenen Behältnissen.
* Die hygienische Händedesinfektion dient der Abtötung von Infektionserregern. Siehe dazu Punkt 2.2 Durchführung der korrekten Desinfektion. Eine Händedesinfektion ist für die in der Küche Beschäftigten in folgenden Fällen erforderlich:
	+ bei Arbeitsbeginn
	+ nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuchs
	+ nach Pausen
	+ nach jedem Toilettenbesuch
	+ nach Schmutzarbeiten
	+ nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren; z.B. rohes Fleisch, Geflügel, Eier, Fisch
* Vor der Zubereitung und Ausgabe von Essen sind die Hände antiseptisch zu waschen.
* Personal mit eitrigen Wunden an den Händen darf keinen Umgang mit unverpackten Lebensmitteln haben.
* Bei Verletzungen an den Händen sind beim Umgang mit Lebensmitteln Handschuhe zu tragen. In der Tagesstättenküche befinden sich zusätzlich Fingerlinge.
* Für die Essenausgabe werden saubere Gerätschaften benutzt, die die Hauswirtschaft zur Verfügung stellt.
* Warme Speisen müssen bis zur Ausgabe eine Temperatur von 65°C aufweisen.
Dazu gibt es spezielle Warmhaltewägen, die die Hauswirtschaftskraft mit heißem Wasser befüllt.
* Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden. Gegeben Falls muss kontaminiertes Essen verworfen werden.
* Übrig gebliebene, zubereitete Speisen sind zu entsorgen. Einfrieren von Resten ist verboten.
* Die Ausgabe von Rohmilch ist nicht zulässig.
* Lebensmittel die unter Verwendung von rohen Bestandteilen von Hühnereiern hergestellt werden, müssen vor Abgabe ausreichend durcherhitzt werden.
* Geschirr- und Besteckteile mit problematischen Lebensmitteln werden heiß in der Geschirrspülmaschine gereinigt.
* Geschirrtücher und Lappen werden täglich gewechselt und bei 95° in der Waschmaschine der Teeküche gewaschen.
* Tische, Essentransportwagen und Tabletts werden nach der Esseneinnahme gereinigt.

### LEBENSMITTELHYGIENE

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall mit Schädlingen / Mehlwürmern vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgemäß zu verpacken (z.B. Umverpackungen) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum / Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

* Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren
* tägliche Temperaturkontrollen in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf in den Kühlschränken nicht über +7 °C liegen, in Gefrierfächern muss die Temperatur mindestens -18 °C betragen.
* wöchentliche Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten
* Rückstellproben nimmt der Caterer vor.
* Kontrolle der Temperatur bei Essensausgabe
* Abdecken der Nahrungsmittel bei der Ausgabe
* Transport von gekühlten Nahrungsmitteln nur in der Kühlbox mit Akkus.
* Der Kühlschrank darf nur für die Kinder benutzt werden. Die Erzieher nutzen den Kühlschrank der Teeküche.
* Auf dem Speiseplan werden die Zusatzstoffe und Allergene gekennzeichnet.

### FLÄCHENREINIGUNG UND FLÄCHENDESINFEKTION IN DEN KÜCHEN

* Die Fußböden im Küchenbereich werden täglich gereinigt.
* Für den Küchenbereich der Tagesstättenküche gibt es separate Reinigungsutensilien, die in einem eigens dafür vorgesehenen Putzschrank aufbewahrt werden.
* Die Hauswirtschaftskraft reinigt die Küche nach einem von ihr ausgehängten Reinigungsplan. Sie erarbeitet diesen auf der Basis der Absprachen mit der Lebensmittelkontrollstelle der Kreisverwaltung.
* Gesundheitsgefährdende Reinigungsmittel: Spülmaschinengeschirrreiniger, Spülmaschinenentkalker sowie Edelstahlreinigungspaste, werden kindersicher aufbewahrt.
* Teeküche und Kinderküche werden von den Reinigungskräften und den Erzieherinnen zusammen sauber gehalten. (siehe Putzplan der Reinigungskräfte/Leitfadenordner der Erzieher)
* Eine Flächendesinfektion kann erforderlich sein bei:
	+ Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel, Eier, Fisch
	+ nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden.

Durchführung:

Es stehen drei Desinfektionsmittel zur Verfügung:

Bei allen sind die Sicherheitsdatenblätter, die im Büro, der Küche und der Putzkammer zugänglich sind, zu beachten und gegebenenfalls Schutzausrüstung zu tragen. Für einen Augen-Notfall gibt es eine Augenspülflasche im Notfallschrank im Büro!

* + Bacillol AF
	Flächendesinfektion
	Mit klarem Wasser gut nachwischen.
	+ Ultrasol active
	Flächen und Bodendesinfektion
	Sicherheitsdatenblätter beachten und Schutzausrüstung beachten! Liegen dem Produkt bei.
	+ Sterilium Virugard:
	Hände und kleine Flächen:
	Kann für die Hände und kleinere Flächen eingesetzt werden. Flächen die mit Lebensmittel in Berührung kommen nach 1 Minute mit klarem Wasser abwischen.

Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Dies ist gewährleistet, wenn eine DVG - Listung vorliegt. (Desinfektionsmittel sind mit Herrn/Frau Ansprechperson des Gesundheitsamtes abgesprochen).

## HINWEISE AUF REINIGUNG VON …

### BETTWÄSCHE/WÄSCHE/SPIELSACHEN

* Die Bettwäsche wird personengebunden verwendet, um eine Übertragung von Krankheitskeimen, Läusen etc. zu vermeiden,
* Die Bettwäsche wird 14-tägig gewechselt und bei 60° gewaschen. Bei Bedarf wird sie auch früher gewaschen (z.B. bei sichtbaren Verunreinigungen, aber auch wenn ein Kind gesabbert hat während des Schlafes).
* Alle Putz- und Abwaschlappen werden täglich gewechselt und soweit möglich bei 95° gewaschen. (Waschmaschine/Trockner-Putzkammer)
* Alle Spüllappen und Geschirrhandtücher werden täglich gewechselt und bei 95° gewaschen. (Waschmaschine/Trockner-Teeküche)
* Alle zu reinigenden Textilien (Vorhänge, Stofftiere, Kissen, Decken, Verkleidungssachen etc) sind nach Bedarf oder halbjährlich zu waschen. (Dokumentationspflicht der Gruppen).
* Bei bestimmten Erkrankungen ist, entsprechend dieser, eine Behandlung der waschbaren Textilien (Puppeneckenvorhänge, Verkleidungskiste und Stofftiere) zu wählen.
* Spielmaterialien sind halbjährlich oder nach Bedarf in der Waschmaschine oder mit Allzweckseife zu reinigen. (Dokumentationspflicht der Gruppen)
* Die Erzieherinnen dokumentieren die Hygienemaßnahmen und geben halbjährlich die Dokumentation im Büro der Kita ab.
* Teppiche in den Gruppen werden täglich gesaugt und monatlich nass durch die Reinigungskräfte gereinigt.

### TÜRGRIFFE/TISCHE/STÜHLE/FUSSBÖDEN

* Türgriffe, Tische, Stühle, Fußböden oder sonstige öfters benutzte Gegenstände werden täglich nass gereinigt. Ist genau aufgeführt im Putzplan.
* Teppiche in den Gruppen werden täglich gesaugt und monatlich durch die Reinigungskräfte nass gereinigt.
* Der Esstisch ist von den Erzieherinnen sauber zu halten und wird deshalb nach dem Frühstücken oder bei Bedarf abgewaschen.
* Nach dem Mittagessen werden alle Tische sofort mit Seifenlauge gereinigt.

### ELTERNCAFE

* Die Reinigungskräfte halten gemäß Putzplan das Elterncafe sauber.
* Die Hauswirtschaftskraft hält das Geschirrregal und den Stehtisch sauber. Benutztes Geschirr wird von ihr gespült, die Sauberkeit der Aufbewahrung im Elterncafe gewährleistet.

## SCHUTZMASSNAHMEN

* Die Mitarbeiter werden jährlich über Gefahren und über persönliche Sicherheit belehrt.
* Zwei Mitarbeiterinnen wurden als Sicherheitsbeauftragte der Kita ernannt und haben an einer Fortbildung bei der Unfallkasse Rheinland-Pfalz teilgenommen.
* Eine Gefahren- und Gefährdungsbeurteilung wird jährlich mit dem Team erstellt und an den Träger weitergeleitet.
* Über den Bauhof haben wir die Möglichkeit bei akuten Gefahren unverzüglich Unterstützung zu erhalten und/oder Abhilfe zu schaffen.

### VORBEUGUNG VON UNFALLGEFAHREN IM INNENBEREICH

* Bei der Fußbodenreinigung ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen.
* Für Reinigungsmittel sind abschließbare Aufbewahrungsorte vorgesehen. In der Küche werden alle Reinigungsmittel im Oberschrank aufbewahrt.
* Alle scharfen Küchenutensilien sind ebenfalls in den Oberschränken verstaut. In der Kinderküche dürfen keine scharfen Gegenstände aufbewahrt werden.
* Generell dürfen nur Lebensmittel auch in Lebensmittelbehältnissen vorhanden sein. Beispiel: Keine Farben z.B. in Alete Gläschen oder Spülmittel in Fantaflaschen etc.
* Angebrochene Nahrungsmittel müssen entsprechend der Lebensmittelhygiene in verschlossene, für Lebensmittel vorgesehene Behältnisse umgefüllt werden und mit Haltbarkeits- und Umfülldatum versehen werden.
* Die Hauswirtschaftskraft prüft die Haltbarkeitsdaten in der Tagesstättenküche, eine Erzieherin in der Kinderküche.
* In den Küchen werden bei Nichtbenutzen der elektrischen Geräte die Sicherungen ausgeschaltet.
* Kaffeemaschinen und Wasserkocher müssen auf einer Glas- oder Edelstahlunterlage stehen.
* Die Tagesstättenküche muss immer abgeschlossen sein.
* Alle weiteren Räume die für Kinder nicht zugänglich sein sollen wie: Putzkammer, Teeküche, Papierraum, Werkraum/Anbau, Keller müssen ebenfalls immer verschlossen sein. Reinigungskräfte schließen diese sofort nach dem Putzen wieder ab.
* Heißklebepistolen stellen in den pädagogischen Räumen eine Gefahr dar. Sowohl durch die Hitzeentwicklung, als auch durch die gesundheitsgefährdenden Inhaltsstoffe des Klebers, die eine unbedingte Lüftung der Räume voraussetzen.
* Angaben von der Ansprechperson - Gesundheitsamt dazu, können im Büro der Kita im Sicherheitsordner nachgelesen werden.
* Auf Fensterbänken in den Bädern und auf Schränke in den Gruppenräumen, darf nichts abgestellt werden.
* Elektrische Geräte mit einem sichtbaren oder einem zu vermutenden Schaden sind ins Büro zu bringen und müssen umgehend überprüft werden.
* Eine vorgeschriebene Prüfung aller elektrischen Geräte findet statt. Die Dokumentation ist im Büro der Kita einsehbar.
* Kindersicherungen an Türen oder Steckdosen die fehlen, sind ebenfalls umgehend zu ersetzen oder zu melden. Zum Schutz der Kinder sind zwischenzeitlich entsprechende Maßnahmen vorzusehen.
* Nach dem Spielplatzbesuch ist der Sand im Flur zu entfernen-Rutschgefahr!
* Die Erzieherinnen und Reinigungskräfte haben eine Meldepflicht gegenüber der Leitung der Kita, sowie diese wiederum gegenüber dem Träger, um die Sicherheit in der Kindertagesstätteneinrichtung zu gewährleisten. Mängel, die das Personal in den Innenräumen oder auf dem Außengelände wahrnimmt, müssen im Büro gemeldet werden. Entsprechend den Mängeln ist zum Schutz der Kinder zu handeln.
* Eine Teamfortbildung hierzu, bei der Unfallkasse Rheinland-Pfalz hat im Januar 2013 stattgefunden.
* Zur Aufsichtspflicht siehe Leitfadenordner für Mitarbeiter und Sicherheitsordner im Büro.

### VORBEUGUNG VON UNFALLGEFAHREN IM AUSSENBEREICH

* Für das Außengelände liegt eine dreigeteilte Aufsichts- und Nachweispflicht zugrunde.
* Das Außengelände wird bei Benutzung von den Erzieherinnen vorab auf Sicht geprüft und dokumentiert.
Dazu gehören Verunreinigungen, wie z.B.
	+ Müll oder Tierkot, auch hinter den Sträuchern.
	+ Des Weiteren muss auf unserem Außengelände nach Pilzen gesucht werden, ebenfalls auch hinter den Sträuchern.
	+ Spielgeräte und Weidentunnel/-tipi sind auf sichtbare Unfallgefahren hin zu prüfen.
* Des Weiteren prüft der Bauhof das Gelände.
* Der Träger prüft einmal jährlich durch einen Sicherheitsexperten.
Diese Prüfberichte sind im Büro der Kita einsehbar.
* Der Träger ist darüber informiert, sich an die Bestimmungen zur Hygiene für Sandkästen, zu halten.
* Die Matschanlage im Sandkasten wird mit Trinkwasser betrieben, obwohl eine Kennzeichnung ` kein Trinkwasser` angebracht ist, ebensolches gilt für die im Sommer verwendeten Gartenduschen, Wasserrutschen oder –spiele.
* Der Träger ist zu unserer Pilzsituation informiert, die Eltern ebenfalls.
* Sträucher werden regelmäßig geprüft und gegebenenfalls entfernt.
* Der Träger ist über den Wunsch von regelmäßigen professionellen Bestimmungen und einer Katalogisierung des Bewuchses informiert.
* Hier ebenso zur Aufsichtspflicht den Leitfaden- und Sicherheitsordner heranziehen.

### SCHUTZMASSNAHMEN FÜR DAS PERSONAL

* Für das Personal befinden sich in allen Wasch- und WC –Räumen Seifen- und Desinfektionsspender, sowie Einmalhandtücher. In den Kinder WC’s zusätzlich Einmalhandschuhe/Mundschutz.
* Händewaschen und ggf. Händedesinfektion gehören zu den wichtigsten Maßnahmen der Infektionsverhütung und der Bekämpfung von Infektionen. Siehe Anleitung zur Durchführung wie vorab unter Punkt 2.2 beschrieben.
* Da alle Desinfektionsspender außer Reichweite der Kinder angebracht sind, muss das Personal darauf achten, dass kein Desinfektionsmittel in die Augen gerät. Eine Schutzbrille ist an jedem Desinfektionsspender vorhanden. Eine Augenspülflasche für den Notfall ist im Notfallschrank im Büro vorhanden.
* Alle Gruppen verfügen über Schutzhandschuhe. In den Bädern befinden sich Einmalhandschuhe/Mundschutz.
* Zum Hautschutz befindet sich Handcreme in den Mitarbeiter WC, an den Waschbecken der Wickeltische in der Tagesstättenküche und der Putzkammer.
* Für großflächige Verunreinigungen sind die Putzfrauen zuständig. Die Erzieherinnen sperren Bereiche ab und informieren die Raumpflegerinnen.
* Die Küche ist mit eigenem Handwaschbecken, Seifen und Desinfektionsmitteln, auch für eine Flächendesinfektion, ausgestattet.
* Der Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln (Dosierung, Anwendung) ist mit dem Personal besprochen. Mit der Apothekerin Frau xx und Herrn/Frau „Ansprechperson vom Gesundheitsamt“ wurde das Desinfektionsmittel “Sterilium Virugard“ auf die Bedürfnisse unserer Einrichtung zugeschnitten ausgewählt und die Verwendungsmöglichkeit besprochen.
Als Flächendesinfektionsmittel steht Bacillol AF zur Verfügung.
* Sicherheitsdatenblätter sind besprochen, Schutzutensilien vorhanden und die Sicherheitsdatenblätter sind im Büro in der Küche und der Putzkammer einsehbar.

## TRINKWASSERHYGIENE

### LEGIONELLENPROPHYLAXE

* Zur Legionellen Prophylaxe sind Duschen die nicht täglich genutzt werden mindestens einmal monatlich, besser zweimal durch fünfminütiges Ablaufen lassen mit Warmwasser (maximale Erwärmungsstufe einstellen), zu spülen. Bei der Reinigung ist nochmals darauf zu achten, Wasser mit der max. Erwärmungsstufe durchlaufen zu lassen. (Ist im Putzplan vermerkt)
* Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind in den erforderlichen Zeitabständen zu entfernen.
* Eine jährliche Kontrolle des Trinkwassers, sowie eine Überprüfung auf Legionellen wird von der Gemeinde (Sachkostenträger) garantiert und das Ergebnis an uns weitergereicht.

### VERMEIDUNG VON STAGNATIONSPROBLEMEN

* Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 1 Minute bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz (Wasser wird nicht mehr kälter) oder bis es ganz klar erscheint ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.
* Ein Trinkwasserspender, der an unsere Wasserleitung angeschlossen ist wird von der Gemeinde gewartet und überprüft.
* Das Personal ist über die Trinkwasserhygiene informiert.

## ANFORDERUNGEN DES INFEKTIONSSCHUTZGESETZES

### BELEHRUNGEN ZUM INFEKTIONSSCHUTZGESETZ

* Belehrungen für das Personal werden jährlich durch die Leitung der Kita durchgeführt und im Büro der Kita dokumentiert.
* Alle Mitarbeiter werden zuerst über eine Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt, dann über eine Folgebelehrung durch die Leitung und in Folge jährlich durch die Leitung belehrt. Diese Belehrungen (Kopien) werden in der Kita zur Dokumentation aufbewahrt.
* Die Eltern werden mündlich und über schriftliches Info-Material/Merkblätter durch die Leitung belehrt.

### TÄTIGKEITS- UND AUFENTHALTSVERBOTE, VERPFLICHTUNGEN, MELDUNG

* Nach § 34 IfSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal, Betreute und verantwortliche Personen in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor der Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen.
* Eine Belehrung des Personales dazu kann im Büro nachgewiesen werden.
* Eine Belehrung der Eltern erfolgt bei der Aufnahme der Kinder.

### VORBEUGUNG

* Der Arbeitsmedizinische -Dienst steht den Mitarbeiter/innen zu Impfungen; Beratungen und Untersuchungen zur Verfügung.
* Eltern bringen bei der Aufnahme des Kindes eine ärztliche Bescheinigung mit. Dabei bestätigt der Arzt eine Impfbelehrung gegenüber den Eltern.
* Gegebenenfalls erhalten die Eltern Info-Handzettel, wie z.B. bei Läusen um eine Ausbreitung zu verhindern.
* Es gibt eine Info Tafel für die Eltern mit aktuellen Erkrankungen oder dem Verdacht auf solche.

### MELDE- UND INFORMATIONSPFLICHT (MITARBEITER)

* Alle Mitarbeiter sind nach dem Infektionsschutzgesetz belehrt und verpflichtet, meldepflichtige Erkrankungen umgehend dem Arbeitgeber zu melden. Bei Verdacht auf eine Erkrankung ist dieser Verdacht beim Arzt abzuklären.

### MELDE- UND INFORMATIONSPFLICHT (ELTERN-KIND)

* Vorgehen bei nichtmeldepflichtigen Erkrankungen:
Wir bitten die Eltern das Kind telefonisch zu entschuldigen und nach einem Arztbesuch eine Bescheinigung mitzubringen.
* Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen:
Eine Vielzahl von Infektionskrankheiten sind nach dem Infektionsschutzgesetz meldepflichtig. Die Eltern erhalten die Informationen dazu bei der Anmeldung.
* Maßnahmen in der Einrichtung einleiten:
	+ Isolierung Betroffener
	+ Verständigung von Erziehungsberechtigten
	+ Sicherstellung möglicher Infektionsquellen
	+ Leitung meldet über vorhandenen Meldeformulare an das Gesundheitsamt faxen.
* Information der Betreuten/Sorgeberechtigten über das Auftreten von Infektionskrankheiten:
Im Foyer der Kita hängt eine Infotafel mit aktuellen Erkrankungen in der Einrichtung.
Merkblätter mit Informationen über die Erkrankung und notwendige Schutzmaßnahmen werden gegebenenfalls an die Eltern ausgeteilt.

### HANDHABUNG VON MEDIKAMENTEN/NOTFALLMEDIKAMENTE

Wir halten uns in der Handhabung an das Merkblatt zur Verabreichung von Medikamenten in Tageseinrichtungen für Kinder vom Landesamt für Soziales, Jugend und Versorgung Landesjugendamt.

Einzusehen im Leitfadenordner

## ERSTE HILFE; SCHUTZ DES ERSTHELFERS

### VORGEHENSWEISE BEI UNFÄLLEN:

* Jeder Ersthelfer entscheidet über das Absetzen des Notrufes 112
* Der Ersthelfer hat bei Kontakt mit Körperflüssigkeiten und Ausscheidungen Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.
* Mit Blut oder sonstigen Exkrementen kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals regelgerecht zu desinfizieren.
* Ein “Erste – Hilfe – Kurs“ durch das DRK oder den ASB wird im Abstand von zwei Jahren immer wieder aufgefrischt. Die Dokumentation ist im Büro der Kita einsehbar.
* Eltern werden auch bei Bagatellwunden umgehend informiert, spätestens beim Abholen des Kindes.
* Kinder werden bei einem Transport zum Arzt oder ins Krankenhaus immer von einer Erzieherin begleitet, sollten die Erziehungsberechtigten nicht erreichbar oder verhindert sein. In diesem Falle ist das Mitführen der ärztlichen Bescheinigung hilfreich.
* Hat eine ärztliche Versorgung stattgefunden, wird dem Träger eine Unfallmeldung für die Unfallkasse Rheinland-Pfalz abgegeben.
* Meldepflichtige Erkrankungen werden dem Gesundheitsamt umgehend gemeldet.
* Siehe Punkt: 7

### ÜBERPRÜFUNG DES ERSTE HILFE INVENTARS

* Geeignetes Erste - Hilfe - Material enthalten gemäß Unfallverhütungsvorschrift „GUV Erste Hilfe 0.3”:
	+ Kleiner Verbandkasten nach DIN EN 13157 Verbandskasten C
	+ (Großer Verbandkasten nach DIN EN 13169 Verbandskasten E)
	+ Eine Verbrennungsstation in der Tagesstättenküche
	+ Erste Hilfe Tasche für Ausflüge
* Zusätzlich ist diese mit einem Händedesinfektionsmittel in einem fest verschließbaren Behältnis ausgestattet, sowie mit einer noch nicht geöffneten Wasserflasche versehen.
* Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe und Pflaster, sowie Anbruch der Wasserflasche) sind umgehend zu ersetzen.
* Regelmäßige Bestandskontrollen der Erste - Hilfe - Kästen /Tasche werden durchgeführt.
Dabei werden die Ablaufdaten überprüft, auch des Händedesinfektionsmittels, und erforderlichenfalls ersetzt.
* Ein Verbandbuch, Dokumentation der Ersten Hilfe, wird geführt.
* Im Büro der Kita befindet sich zusätzlich ein Notfallschrank für Notfallmedikamente, eine Augenspülflasche und ein Druckverband für starke Blutungen.

### VERSORGUNG VON BAGATELLWUNDEN/HANDHABUNG ERBRECHEN

* Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Wasser (wenn möglich) aus Wasserflaschen zu säubern. Bitte darauf achten, dass, wenn Flaschenwasser benutzt wird, diese Flasche noch verschlossen ist und das Haltbarkeitsdatum vorhanden ist. Angebrochenen Flaschen direkt entsorgen.
* Der Ersthelfer hat dabei Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor, sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.
Alle Gruppen haben Zugang oder in ihrer Gruppe Handschuhe und Desinfektionsmittel für die Haut, sowie auch Desinfektionsmittel für Flächen.
* Mit Blut oder sonstigen Exkrementen kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals regelgerecht zu desinfizieren.
* Bei Ausflügen wird im Verbandsrucksack eine Wasserflasche (siehe oben) mitgeführt. Einmalhandschuhe und Händedesinfektionsmittel ebenso.
* Nach jeder Art von Behandlung, außer einer sicheren Bagatelle, sind die Eltern anzurufen!
* Eine Informationspflicht auch über Bagatellen besteht immer!
* Erbricht ein Kind, so steht Sand zur schnellen Aufnahme des Erbrochenen, Einmalhandschuhe/Mundschutz und Desinfektionsmittel den Gruppen zur Verfügung.
Alle Gruppen verfügen über Desinfektionsmittel und Reinigungsutensilien.
* Alle Kinder werden kurzfristig (10-20 Minuten) aus dem Gruppenraum, zum Querlüften, in eine andere Gruppe oder in den Turnraum gebracht.

### ZECKENENTFERNUNG

* Eine Zeckenentfernung ist eine „erste Hilfe Maßnahme“ und hat deshalb unmittelbar zu erfolgen. Im 1. Hilfe Schrank im Waschraum sowie in der mobilen 1. Hilfe-Tasche befinden sich Zeckenkarte und Zeckenzange. Die Vorgehensweise hängt im Büro/ Medizinschrank aus. Ein Exemplar dazu befindet sich in der mobilen Tasche.
* Für eine Desinfektion der Zeckenwunde muss eine Erlaubnis der Eltern vorliegen. Diese befindet sich in der Karteikarte jeden Kindes im Büro.
* Bitte beachten: Eine Desinfektion ohne Bewilligung der Eltern ist eine unerlaubte Medikamentenbehandlung. Bitte unbedingt beachten!

### NOTRUFNUMMERN

Notrufnummern: Allgemein für jeglichen Notruf 112

* Polizei Tel.: 110
* Notruf Tel.: 112
* Feuerwehr Tel.: 112
* Giftnotruf Ludwigshafen Tel.: 0621 / 503431
* Giftnotruf Mainz Tel.: 06131/19240
* Notarzt Tel.: 19222 od..112
* Ärzte:
	+ Dr. „Nächster Arzt“ 987654
	+ Dr. „Durchgangsarzt“: 92230

### HÄUFIGSTE SYMPTOME BEI AUFNAHME GIFTIGER PFLANZENTEILE/ ERSTE HILFE MASSNAHME:

* Übelkeit, Erbrechen, vermehrter Speichelfluss, seltener Durchfall.
* Weitere Symptome (je nach Pflanzenart):
	+ trockene Mundschleimhaut, Pupillenerweiterung,
	+ Unruhe, Kaltschweißigkeit, Lähmungserscheinungen, Haut- und
	+ Schleimhautreaktionen.
* Nach Verzehr vermeintlich giftiger Pflanzenteile auch ohne Symptome unverzüglich Arzt oder eine Giftinformationszentrale anrufen (Symptome schildern, ggf. Pflanzenart nennen, Menge und Zeitpunkt der Aufnahme nennen).
* Umgehend Artbestimmung einleiten (Apotheker, Gärtner)
* Z.B. Giftinformationszentrum Erfurt, Tel.: (0361) 730730 oder
* Giftinformationszentrum Berlin Tel.: (030) 19240 (landesspezifische Festlegungen).
* Giftnotruf Ludwigshafen Tel.: 0621 / 503431
* Giftnotruf Mainz Tel.: 06131/19240
* \* Erste-Hilfe-Maßnahmen:
	+ Entfernung der Pflanzenteile aus dem Mund (Ausspucken oder Ausspülen mit Flüssigkeit).
	+ Kein Erbrechen auslösen!
	+ Anschließend Flüssigkeit trinken (keine Milch!).
	+ Ärztliche Behandlung organisieren.
	+ Informationsmaterial: GUV – SI 8018: "Giftpflanzen – beschauen, nichtKauen. Siehe Leitfadenordner für Mitarbeiter

## TIERISCHE SCHÄDLINGE

* Die Kindertagesstätte und insbesondere die Küche sind regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren.
* Bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen nach dem Stand der Technik durch eine Fachfirma zu veranlassen. Dabei ist besonders darauf zu achten, dass Lebensmittel nicht mit dem Schädlingsbekämpfungsmittel in Kontakt kommen.
* Lebensmittelabfälle werden täglich aus der Küche entsorgt, die verschließbaren Behälter gereinigt. Diese Maßnahme erfolgt täglich.
* Bei den Mülleimern wird darauf geachtet, dass sie frei von tierischen Schädlingen sind.
* Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden, sind mit Insektengittern ausgestattet.
* Alle Mülleimer werden entsprechend dem Putzplan geleert und gereinigt.
* Bei Schädlingsbefall generell wird der Träger informiert. Das Gesundheitsamt muss gegebenenfalls hinzugezogen werden.

## SONDERFRAGEN

### SCHIMMEL

* Bei raumlufthygienisch bedeutsamen Fragen wie Schimmelbefall von Wänden, Böden und Decken oder Emission von Raumluftschadstoffen (z.B. Lösungsmittel von Farben und Klebern) ist zunächst die Ursache zu ermitteln, da sonst keine längerfristig wirksamen Abhilfemaßnahmen ergriffen werden können. So ist beispielsweise bei
* Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall durch die Bauabteilung eine fachtechnische Prüfung der Ursache der Nässebildung kurzfristig einzuleiten, damit neben der Entfernung des Schimmels auch der ggf. ursächliche bauliche Mangel beseitigt wird.
* Bei größeren Problemen sollte eine Besichtigung durch das Gesundheitsamt eingeleitet werden.
* Bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall an Duschwänden und Fugen im Sanitärbereich ist der Befall fachgerecht zu beseitigen.
* Mängel werden von uns direkt an die Verwaltung gemeldet.

### PFLANZEN IN SENSIBLEN RÄUMEN

Pflanzen in sensiblen Räumen, dazu zählen Räume in denen sich die Kinder aufhalten, dürfen Pflanzen ausschließlich in Hydrokultur gehalten werden. Auch eine Mischung mit Erde ist nicht zulässig.

## ÜBERWACHUNGSVERFAHREN

* Die Hygieneordnung wird jährlich an die vorherrschenden Bedingungen angepasst oder ergänzt.
* Die Hygieneordnung hängt in den Kindern– und Tagesstättenküche, sowie in der Putzkammer aus. Im Büro kann sie eingesehen werden im Leitfadenordner.
* Das Personal wird jährlich in einer Dienstbesprechung belehrt.
* Für neue Mitarbeiter/innen/Praktikanten gibt es einen Leitfaden. Darin enthalten ist auch der Hygieneplan der Kita.
* In der Gemeindeordnung wurde die hauseigene Handhabung für die Erstaufnahme von Kindern und die Wiederzulassung nach Erkrankungen festgelegt.
* Eltern werden gemäß dem Infektionsschutzgesetz belehrt.