

Hygiene in Kinderbetreuungseinrichtungen (Krabbelstube, Kindergarten und Hort)

Sauberkeit trägt den Hauptteil an der Reduzierung von Krankheitserregern im Alltag. Mangelnde Hygiene ist die Hauptursache für die Übertragung von Infektionskrankheiten.

Infektionskrankheiten können prinzipiell auf verschiedenen Wegen übertragen werden durch:

- direkten Kontakt von Mensch zu Mensch, z.B. durch Tröpfchen beim Husten, Niesen, Sprechen und durch mit Sekreten verunreinigte Gegenstände
- Stuhl und damit verunreinigte Gegenstände und Lebensmittel
- Lebensmittel, die Krankheitserreger enthalten
- Blut und andere Körperflüssigkeiten

Manche Infektionskrankheiten (z.B. Brechdurchfallerkrankungen durch Campylobacter oder Salmonellen, Hepatitis, Masern, Scharlach) sind nach dem Epidemiegesetz primär durch den behandelnden Arzt/die Ärztin meldepflichtig, in zweiter Linie aber auch durch die/den Leiter/in der Gemeinschafts-einrichtung. Manche dieser Erkrankungen machen einen Ausschluss des erkrankten Kindes von Seiten der Behörde oder die Einhaltung von genaueren Vorschriften zu Hygiene und Desinfektion notwendig. Die Sanitätsdienste der Bezirksverwaltungsbehörden geben darüber gerne Auskunft. Außerdem sind weitere Infos und Merkblätter auf dem „Kindernet“ bereitgestellt.

Wichtige hygienische Grundsätze:

Allgemeine Hygiene

- Kranke Kinder sollen die Kinderbetreuungseinrichtung nicht besuchen, für einige anzeigepflichtige Erkrankungen kann der Besuch der Einrichtung auch behördlich untersagt werden.
- Beim Husten und Niesen Taschentücher vorhalten, gebrauchte Papiertaschentücher möglichst schnell entsorgen.
- Für ausreichende Raumlüftung sorgen.
- Händehygiene: Vor dem Essen und nach der Zubereitung von Speisen und nach dem Toilettengang gründlich die Hände mit Seife waschen. In Grippezeiten sollten die Hände auch zwischendurch immer wieder gewaschen werden. Die Verwendung von Händedesinfektionsmitteln ist nur nach Kontamination des Personals mit Körperausscheidungen und Sekreten (z.B. nach dem Wickeln, nach Kontakt mit Erbrochenem,...) notwendig.
- Häufigere Reinigung von Gegenständen, die stark frequentiert sind, wie z.B. Türklinken, Griffe, Schalter.
- Kinder darauf aufmerksam machen, Spielsachen nicht in den Mund zu nehmen. Prinzipiell sollte vermittelt werden, dass man nichts in den Mund nehmen soll, was bereits ein anderer im Mund hatte.

Räume und Gegenstände:

- Tägliche Reinigung der Räume durch Kehren, Saugen, feucht Wischen – je nach Nutzung und Verschmutzung des Raumes – bei sichtbarer Verschmutzung sofort.
- Regelmäßige Reinigung der Kuschel- und Sitz-ecken (abnehmbare Überzüge sind empfehlenswert) und der Spielsachen - bei sichtbarer Verschmutzung sofort.

- Abfalleimer täglich entleeren und reinigen.
- Bettwäsche regelmäßig bei über 60°C mit Vollwaschmittel waschen (auskochen).
- Personenbezogene Handtücher täglich wechseln und bei über 60°C mit Vollwaschmittel waschen (auskochen).
- Reinigungsplan ausarbeiten, in dem festgelegt wird, was, wann, wie und von wem gereinigt wird.

Küche und Lebensmittel:

Infolge mangelnder Küchen- und Lebensmittel-hygiene können Krankheiten wie Hepatitis A oder Brechdurchfallerkrankungen (z.B. durch Campylobacter, Salmonellen oder Noroviren) übertragen werden. Personen, die selbst Krankheitserreger ausscheiden und keine ordentliche Händehygiene betreiben, Gegenstände, die mit Krankheitserregern verschmutzt sind und Lebensmittel, die Krankheits-erregere beinhalten, sind die Hauptüberträger solcher Infektionen. Jedes Lebensmittel, das nicht durchgekocht ist, insbesondere aber rohe Eier, rohes Geflügel, Fleisch und Meerestiere können solche Keime enthalten. Temperaturen von etwa 10°C bis 60°C, besonders aber Zimmertemperatur, begünstigen das Wachstum von Bakterien enorm.

- Speisen sind daher ausreichend gekühlt (Kühlschranktemperaturen 2°C bis 8°C) aufzubewahren und vor dem Servieren ausreichend zu erhitzen (über 75°C), aber Achtung vor Verbrühungen! Keinesfalls dürfen Reste von fertigen Speisen bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden.
- Jeder, der mit der Zubereitung und Ausgabe von Speisen zu tun hat, hat eine gründliche Händehygiene zu betreiben. Das gilt auch für Kinder, die bei der Zubereitung helfen. Personen, auch Kinder, die Durchfall oder Erbrechen haben, dürfen zur Zubereitung von Speisen keinesfalls herangezogen werden.
- Die Zubereitung von rohem Fleisch, Geflügel etc. hat immer auf einem eigenen Arbeitsplatz zu erfolgen, um andere Speisen, die bereits fertig zubereitet sind, oder generell roh genossen werden, wie z.B. Salat, damit nicht zu verunreinigen. Schneidebretter aus Holz dürfen nicht verwendet werden.
- Die Küche ist sauber zu halten, Abwaschtücher und Geschirrtücher sind täglich zu wechseln, auszukochen und trocken aufzubewahren.
- Kühlschränke sind regelmäßig zu reinigen, abgelaufene Lebensmittel dürfen nicht verwendet werden.
- Geschirr, das bei der Verköstigung von bis zu 20 Kindern täglich anfällt, ist in einer Geschirrspülmaschine mit dem Hygieneprogramm bei 75°C zu reinigen. Werden täglich mehr als 20 Kinder verköstigt, sind die Vorgaben der Großküchenleitlinie zu erfüllen. Die Mitarbeiter der Lebensmittelaufsicht geben dazu gerne Auskunft.

- Benutztes Geschirr (Besteck, Gläser) darf nicht an andere weitergegeben werden.
- Speisen mit rohen Eiern und unpasteurisierter Milch dürfen nicht ausgegeben werden.

Küchen in Kinderbetreuungseinrichtungen oder solche, die Kinderbetreuungseinrichtungen mit Speisen beliefern, werden regelmäßig von der Lebensmittelaufsicht kontrolliert und haben strenge Auflagen zur Einhaltung von Hygienevorschriften.

Vor der Planung einer Küche für eine Kinderbetreuungseinrichtung wird dringend empfohlen, mit der Lebensmittelaufsicht Kontakt aufzunehmen und sich über die Mindestanforderungen an die Ausstattung und die geltenden Hygienevorschriften zu informieren. Die Eltern sollten darauf hingewiesen werden, dass z.B. für Kinderbetreuungseinrichtungen zubereitete Speisen auch den Anforderungen der Lebensmittelhygiene entsprechen sollen. Gerichte, die mit rohen Eiern zubereitet werden (Cremefüllungen, Tiramisu, Aufstriche etc.) dürfen daher nicht mitgebracht werden.

Toiletten und Sanitäranlagen:

- Sanitäranlagen und Toiletten täglich und bei sichtbarer Verschmutzung reinigen! Der Einsatz von Desinfektionsmitteln bei der routinemäßigen Reinigung ist – außer beim Auftreten von bestimmten Infektionskrankheiten – nicht notwendig. Es versteht sich von selbst, dass mit Reinigungstüchern – am besten Einmalwischtüchern – die zur Toilettenreinigung verwendet werden, nicht im Anschluss die Waschbecken geputzt werden. Die Toilettenreinigung sollte jedenfalls mit Handschuhen erfolgen.
- Eine hygienisch einwandfreie Möglichkeit zum Händewaschen besteht aus der Verwendung von wandmontierten Seifenspendern und Einmalhandtüchern aus wandmontierten Spendern. Gemeinschaftshandtücher dürfen keinesfalls verwendet werden. Der Abstand zwischen den Haken für personenbezogene Handtücher muss groß genug gewählt werden, sodass die einzelnen Handtücher einander nicht berühren können.
- Beim Windelwechsel Handschuhe tragen, danach Händedesinfektion und Flächendesinfektion der Wickelaufgabe nach jedem Kind. Entsorgung der Windeln in einem verschließbaren Eimer.
- Die Kinder sollen angeleitet werden, die Toilettenanlagen immer in sauberem Zustand zu hinterlassen.
- Bei „Zahnputzaktionen“ ist darauf zu achten, dass jedes Kind nur sein eigenes Zahnreinigungssset benutzt und dass die Utensilien nach dem Zähneputzen ordentlich gereinigt und abgetrocknet werden. Krankheitserreger halten sich im feuchten Milieu besonders gut. Die Zahnbürste sollte daher mit den Borsten nach oben aufgestellt werden, damit sie bis zum nächsten Zähneputzen ausreichend trocknen kann.
- Warzen oder Fußpilz werden häufig über schlecht gereinigte Böden von Duschanlagen, Schwimmbädern und Turnsälen übertragen. Neben der regelmäßigen gründlichen Reinigung dieser Anlagen, sollten beim Turnen Schuhe/Turnpatschen getragen werden.

„Spezialfall Lausbefall“

Nähere Infos und Merkblätter werden auf dem „Kindernet“ bereitgestellt.

„Spezialfall Blut“

Durch Blut können Krankheiten wie Hepatitis B, C und HIV/AIDS übertragen werden. Da oft nicht einmal der

Betroffene selbst weiß, dass er infektiös ist, ist ein sorgsamer Umgang mit Blut immer notwendig.

- Bei Kontakt mit Blut immer Handschuhe benutzen! Einmalhandschuhe finden sich üblicherweise in jedem normgerechten Erste-Hilfe-Schrank. Um sie schnell bei der Hand zu haben, z.B. wenn ein Kind Nasenbluten hat oder sich verletzt, sollten Handschuhe auch in unmittelbarer Nähe zum Arbeitsplatz deponiert werden.
- Nach Kontakt mit Blut Hände desinfizieren!
- Wunden sollen so schnell wie möglich mit einem Pflaster abgedeckt werden.
- Von Oberflächen ist Blut unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit saugfähigen Tüchern sofort zu entfernen, anschließend muss desinfiziert werden.

Außenanlagen/Sandkisten

Sand ist niemals keimfrei, großteils handelt es sich im Sand aber um ungefährliche Krankheitserreger. Sand muss regelmäßig gepflegt, durchgeharkt und von Verunreinigungen befreit werden, damit Infektionen, wie z.B. Darminfektionen oder Wurmbefall, weitgehend vermieden werden können. Alle ein bis zwei Jahre sollte er gewechselt werden. Er muss gegen Eintrag von Tierkot durch Abdeckung geschützt werden. Prinzipiell soll der Zugang von „fremden“ Tieren in die Außenanlagen (z.B. streunende Katzen) bestmöglich unterbunden werden. Kinder sollen angehalten werden, Sand und Sandspielzeug nicht in den Mund zu stecken und während des Sandspiels nicht zu essen. Nach dem Sandspiel ist auf die gründliche Reinigung der Hände zu achten.

Sonnenschutz

Besonders bei Kindern im Krabbelstufen- und Kindergartenalter sind die hauteigenen Schutzmechanismen noch nicht vollständig ausgebildet. Ein wirksamer Sonnenschutz ist daher zur Vermeidung von Sonnenbränden essentiell. In jeder Kinderbetreuungseinrichtung müssen daher schattige Plätze sowie ausreichende Beschattung an häufig frequentierten Plätzen (z.B. Sandkiste, Trinkstation, Bastelstation,...) zur Verfügung stehen. Weitere Informationen dazu sind im „Kindernet“ zu finden.

Die Einhaltung von Hygieneregeln ist ein wichtiger Beitrag zur Vermeidung von Infektionskrankheiten, nicht nur in Gemeinschaftseinrichtungen, sondern auch im Alltag und soll daher den Kindern schon möglichst früh vermittelt werden. Dies ist am besten möglich, wenn Hygiene in der Kinderbetreuungseinrichtung auch „gelebt“ wird.