

**Musterhygieneplan**

**für Kinderkrippen, -gärten, -tagesstätten**

**und -horte**

**Dieser Musterhygieneplan wurde in Anlehnung an Musterhygienepläne diverser Gesundheitsämter für Einrichtungen der Kinderbetreuung erstellt.**

**Stand: September 2025**

**Vorwort**

Kindertagestätten nehmen im Hinblick auf den Infektionsschutz eine besondere Stellung ein.

Da sich in Kindertagesstätten Infektionskrankheiten besonders leicht verbreiten und Krankheitserreger in den meisten Fällen nicht direkt sichtbar sind, ist es wichtig, die im Hygieneplan dokumentierten Maßnahmen konsequent anzuwenden.

Der vorliegende Muster-Hygieneplan soll eine Hilfe für Ihre praktische Arbeit darstellen.

**Inhalt**

[1 Hygienemanagement 5](#_Toc168378559)

[1.1 Verantwortliche Personen 5](#_Toc168378560)

[1.2 Aufgaben des Hygienemanagements 5](#_Toc168378561)

[1.3 Information der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter 5](#_Toc168378562)

[2 Allgemeine Hygiene in der Kindereinrichtung 6](#_Toc168378563)

[2.1 Hygieneanforderungen an den Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung 6](#_Toc168378564)

[2.2 Raumklima 6](#_Toc168378565)

[2.3 Reinigung von Fußböden/Flächen/Gegenständen 7](#_Toc168378566)

[2.4 Reinigung von Wäsche 7](#_Toc168378567)

[2.5 Hygiene in Küchen 7](#_Toc168378568)

[2.6 Personalhygiene 8](#_Toc168378569)

[2.7 Besonderheiten für Krippenküchen 8](#_Toc168378570)

[2.8 Hygienische Reinigung von Flaschen, Löffeln und Saugern 9](#_Toc168378571)

[2.9 Zubereitung von pulverförmiger Säuglingsnahrung 9](#_Toc168378572)

[Variante 1: 10](#_Toc168378573)

[Variante 2: 10](#_Toc168378574)

[2.10 Umgang mit selbst gekochtem Brei und Gläschenkost 10](#_Toc168378575)

[2.11 Unterweisung/Dokumentation 10](#_Toc168378576)

[2.12 Hygiene im Sanitärbereich 10](#_Toc168378577)

[2.13 Desinfektion 11](#_Toc168378578)

[2.14 Hygiene bei der Zahnprophylaxe 12](#_Toc168378579)

[2.15 Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln 12](#_Toc168378580)

[3 Belehrungen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter 12](#_Toc168378581)

[3.1 Belehrung durch das Gesundheitsamt (§ 43 Abs. 1 IfSG) 13](#_Toc168378582)

[3.2 Belehrung durch den Arbeitgeber (§ 43 Abs. 4 und 5 IfSG) 13](#_Toc168378583)

[4 Trinkwasserhygiene 13](#_Toc168378584)

[4.1 Allgemeine Anforderungen 14](#_Toc168378585)

[4.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen 14](#_Toc168378586)

[4.3 Legionellenprophylaxe 14](#_Toc168378587)

[5 Badewasserhygiene 14](#_Toc168378588)

[5.1 Planschbecken mit täglichem Wasserwechsel 15](#_Toc168378589)

[6 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers 15](#_Toc168378590)

[6.1 Versorgung von Bagatellwunden 15](#_Toc168378591)

[6.2 Behandlung kontaminierter Flächen 15](#_Toc168378592)

[6.3 Überprüfen des Erste Hilfe-Inventars 15](#_Toc168378593)

[7 Anforderungen des IfSG hinsichtlich meldepflichtiger Erkrankungen 16](#_Toc168378594)

[7.1 Belehrung der Mitarbeiter (Erzieherinnen und Erzieher, Betreuungspersonal u.a.) 16](#_Toc168378595)

[7.2 Belehrung der Kinder bzw. deren Sorgeberechtigten: 16](#_Toc168378596)

[7.3 Meldepflicht nach dem Infektionsschutzgesetz 16](#_Toc168378597)

[7.4 Besuchsverbot und Wiederzulassung 17](#_Toc168378598)

[8 Sonstiges 17](#_Toc168378599)

[8.1 Schadstoffe/ Schimmel 18](#_Toc168378600)

[8.2 Spielsand 18](#_Toc168378601)

[8.3 Tierische Schädlinge - Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung: 18](#_Toc168378602)

[8.4 Abfallbeseitigung 18](#_Toc168378603)

[8.5 Umgang mit Arzneimitteln 19](#_Toc168378604)

[8.6 Tierhaltung 19](#_Toc168378605)

[9 Anlagen 20](#_Toc168378606)

[9.1 Anlage 1 Beispiele für VAH-gelistete Desinfektionsmittel 20](#_Toc168378607)

[9.2 Anlage 2 Meldeformular 21](#_Toc168378608)

[9.3 Anlage 3 zum Musterhygieneplan für Kindereinrichtungen 23](#_Toc168378609)

[9.4 Anlage 4 Allgemeine Hygiene 26](#_Toc168378610)

[9.5 Anlage 5 Auszug Infektionsschutzgesetz 27](#_Toc168378611)

[9.6 Anlage 6 Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts 31](#_Toc168378612)

# Hygienemanagement

## Verantwortliche Personen

Die Leiterin/der Leiter der Kindereinrichtung trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Erfordernisse und nimmt die Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr.

Einrichtungsleitung: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## Aufgaben des Hygienemanagements

* Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplanes (Aktualisierung 1x pro Jahr)
* Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
* Durchführung von Belehrungen nach § 34 (5a) Infektionsschutzgesetz
* Aufrechterhaltung des Kontakts zum Gesundheitsamt bei Fragestellungen bezüglich der Hygiene, Wiederzulassung und übertragbarer Krankheiten.

## Information der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Der Hygieneplan muss für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter jederzeit zugänglich und einsehbar sein. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden mind. 1x pro Jahr hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen nach dem Hygieneplan belehrt. Die Belehrung wird schriftlich dokumentiert und von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern durch Unterschrift bestätigt.

# Allgemeine Hygiene in der Kindereinrichtung

## Hygieneanforderungen an den Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung

Sämtliche baurechtlichen Anforderungen werden erfüllt. Unfallverhütungsvorschriften, Bestimmungen der Arbeitsstättenverordnung sowie brandschutzrechtliche Vorschriften in der Kindereinrichtung werden eingehalten (siehe Anlage 4). Eine kontinuierliche bauliche Instandhaltung und Renovierung ist eine notwendige Voraussetzung für jede effektive Reinigung und soweit nötig Desinfektion.

## Raumklima

**Heizung:**

Die Kindereinrichtung verfügt über eine ausreichende, gut regulierbare Raumheizung mit Heizkörperoberflächentemperaturen bis max. 55°C, um Verbrennungen der Kinder zu vermeiden. *Sollten Temperaturen über 55°C erreicht werden, sind Heizkörperverkleidungen erforderlich.*

**Lüftung:**

Mehrmals täglich, z.B. stündlich, wird in den Aufenthaltsräumen eine ausreichende Querlüftung/Stoßlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorgenommen.

Zum Trocknen feuchter Oberbekleidung ist auf ausreichende Lüftung der Garderobe zu achten. Weiterhin ist genügend Platz zum Trocknen von Gummistiefeln und Regenschirmen vorhanden.

Verantwortliche/r: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## Reinigung von Fußböden/Flächen/Gegenständen

**Reinigungs- und Putzmittel sind für Kinder unzugänglich und abgeschlossen aufzubewahren!**

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung insbesondere von häufig benutzten Flächen, Fußböden und Gegenständen ist eine wesentliche Voraussetzung für einen guten Hygienestatus.

Der Reinigungsrhythmus orientiert sich an der speziellen Nutzungsart und Nutzungsintensität.

Die Fußböden der Flure, Gruppenräume u.a. werden täglich feucht gewischt bzw. staubbindend gereinigt.

Die sanitären Anlagen werden täglich feucht gereinigt. Die Details der routinemäßigen Reinigungsmaßnahmen sind im Reinigungs- und Desinfektionsplan (siehe Anlage 3) geregelt. Dieser Plan ist Bestandteil des Hygieneplans.

Zur Anwendung kommen folgende Mittel:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Verantwortliche/r: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(ggf. externe Firma?)*

## Reinigung von Wäsche

*Es bestehen keine hygienischen Bedenken, Wäsche in haushaltsüblichen Waschmaschinen mittels 60°C-Waschprogramm aufzubereiten. Für den Standort der Waschmaschine ist ein separater Raum erforderlich (nicht in der Küche und nicht im Aufenthaltsbereich der Kinder).*

Es wird auf die Trennung von Schmutzwäsche und sauberer Wäsche geachtet. Zur Sammlung anfallender Schmutzwäsche ist ein verschließbarer Behälter notwendig. Saubere Wäsche darf nicht im Schmutzwäschebereich getrocknet oder gelagert werden.

## Hygiene in Küchen

*Küchen müssen den Anforderungen der VO(EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene entsprechen. In der Planungsphase ist es sinnvoll, die Lebensmittelüberwachungsbehörde einzubeziehen.*

Gerätschaften und Arbeitsflächen sind stets sauber, leicht zu reinigen und unbeschädigt. Sie werden täglich gereinigt. Geschirrtücher und Lappen werden täglich gewechselt (Waschen bei 90 Grad als desinfizierendes Waschverfahren).

Die Geschirrspülmaschinen sind aus infektionshygienischen Gründen mit 65 Grad zu betreiben, um die Übertragung von Krankheitserregern über Geschirr- und Besteckteile zu verhindern! *Sollte keine Spülmaschine vorhanden sein, muss das Geschirr vom Personal möglichst heiß abgespült werden.*

Sauberes Geschirr wird in geschlossenen Schränken gelagert.

## Personalhygiene

* Jeder, der Lebensmittel für andere zubereitet, muss auf seine persönliche Hygiene achten.
* Die Arbeitskleidung muss stets sauber sein, wir halten 1-2 weiße Schürzen für Aushilfskräfte bereit.
* Straßen- und Arbeitskleidung werden getrennt voneinander aufbewahrt.
* Lange Haare werden zusammengebunden oder es wird eine Kopfbedeckung getragen.
* Vor Arbeitsbeginn legen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Handschmuck (z.B. Armbanduhr, Ringe) ab.
* Vor der Zubereitung und Ausgabe von Essen sind die Hände gründlich zu reinigen und mit Einmalhandtüchern zu trocknen.
* Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen!
* *Aus lebensmittelhygienischer Sicht ist es wünschenswert, dass Erzieherinnen, die Kleinkinder wickeln, an der Zubereitung und Ausgabe von Lebensmitteln nicht beteiligt sind, um das Risiko der Verbreitung von Krankheitserregern über Lebensmittel zu reduzieren. Wenn das nicht möglich ist, ist auf strenge Händehygiene zu achten. Außerdem muss dann unbedingt bei Tätigkeiten mit Lebensmitteln eine Schürze getragen werden!*
* Kleine, saubere Wunden an Händen oder Armen sind mit wasserundurchlässigem Pflaster abzukleben und Einmalhandschuhe sind zu tragen.

**Bei infizierten Wunden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, besteht ein Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot nach § 42 Infektionsschutzgesetz. In diesem Fall können wir uns durch das Gesundheitsamt beraten lassen.**

## Besonderheiten für Krippenküchen

Auf der Basis der Empfehlungen des Bundesinstituts für Risikobewertung werden die wesentlichen hygienischen Forderungen für die Säuglings- und Kleinkindernährung zusammengefasst.

Grundsätzlich gilt für die Hygiene bei der Zubereitung von Kleinkindnahrung:

* Die persönliche Hygiene ist unabdingbar!
* Vor der Zubereitung von Kleinkindnahrung erfolgt eine hygienische Reinigung der Hände mit Warmwasser und desinfizierender Seife.

## Hygienische Reinigung von Flaschen, Löffeln und Saugern

* Vorspülen, um Antrocknen von Nahrungsresten zu vermeiden
* Trinkflasche in ihre Einzelteile zerlegen
* Alle Teile in der Spülmaschine bei 65 Grad reinigen oder mit heißem Wasser und Spülmittel säubern und anschließend trocknen
* Zusätzliche Sicherheit durch Auskochen für mindestens zwei Minuten (bei Säuglingen unter sechs Monaten nach jedem Gebrauch empfohlen!)
* Bis zur nächsten Verwendung trocken und vor Verunreinigungen geschützt aufbewahren

Für abgepumpte Muttermilch sind strenge hygienische Maßstäbe anzulegen und gezielte Absprachen notwendig. Es werden keine Fläschchenwarmhalter verwendet!

## Zubereitung von pulverförmiger Säuglingsnahrung

Fläschchen-Zubereitung:

Räumlich bzw. zeitlich immer getrennt von

* der Verarbeitung anderer Lebensmittel
* der Reinigung der Gerätschaften

Eine Vermehrung möglicher Keime in der zubereiteten Nahrung muss verhindert werden! Zu diesem Zweck dienen:

* Anrühren des Pulvers erst kurz vor der Mahlzeit
* Wassertemperatur ca. 50 Grad
* Verwendung von abgekochtem Wasser in den ersten 6 Lebensmonaten
* Füttern der Nahrung innerhalb von 2 Stunden
* Entsorgen von Resten

Bereitstellung von Tagesrationen pulverförmiger Säuglingsnahrung in Kindertagesstätten (Flaschennahrung)

## Variante 1:

Frisch zubereitete Nahrung (in vorgerichteten Fläschchen)

* Pulverförmige Säuglingsanfangsnahrung in saubere und trockene Fläschchen vorportionieren
* Fläschchen erst kurz vor der Fütterung mit dem abgekochten Wasser mischen und innerhalb von 2 Stunden verfüttern

## Variante 2:

Mit kühlem Wasser vorher zubereitete Nahrung

* Raumtemperiertes Wasser zum Anschütteln verwenden
* Frisch zubereitete Nahrung dann sofort in Einzelflaschen portionieren
* Fläschchen in den Kühlschrank stellen und maximal 24 Stunden bei Temperaturen unter 5 Grad lagern (Kühlschrank-Temperatur regelmäßig überprüfen und dokumentieren)
* Nahrung so schnell wie möglich im Wasserbad auf Trinktemperatur erwärmen (max. 37 Grad)

## Umgang mit selbst gekochtem Brei und Gläschenkost

* Gemüsebreie und Brei mit Fleisch werden unabhängig davon, ob sie selbst gekocht wurden oder aus dem Gläschen kommen, immer erst kurz vor der Mahlzeit erwärmt.
* Die ideale Temperatur zum Essen liegt bei ca. 37 Grad. Die Temperatur wird vor dem Füttern sorgfältig geprüft.
* Erwärmte Gläschenkost und erwärmter selbstgekochter Brei werden max. eine Stunde warmgehalten und dann umgehend gefüttert.
* Einmal aufgewärmter Brei wird kein zweites Mal erhitzt.
* Zum Füttern wird für jedes Kind ein eigener Löffel verwendet.

## Unterweisung/Dokumentation

* Vor Aufnahme der Tätigkeit in der Kindereinrichtung werden Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bezüglich des hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln geschult.
* Die einzelnen Arbeitsprozesse für die Zubereitung von Nahrung werden schriftlich fixiert.

## Hygiene im Sanitärbereich

*Es sollten Einmalhandtücher verwendet und geeignete Abwurfbehälter bereitgestellt werden. Ebenso ist aus hygienischen Gründen keine Stückseife zu verwenden, sondern portionierbare Flüssigseife.* *In Kinderkrippen sind außerdem fest installierte Wickelkommoden erforderlich. Werden beim Windeln keine Einwegunterlagen verwendet, ist eine Scheuer-Wisch-Desinfektion nach jeder Benutzung notwendig.*

*Waschbecken und Händedesinfektionsmittel im Wandspender sind in unmittelbarer Nähe zum Wickeltisch anzubringen.*

Verantwortliche/r: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## Desinfektion

In Bezug auf Desinfektionsmaßnahmen ist festzuhalten, dass diese nur für bestimmte Bereiche und bei ausgewählten Handlungsabläufen zu empfehlen sind.

Die **gezielte Desinfektion** ist nur dort erforderlich, wo Krankheitserreger auftreten oder auftreten können und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen (z.B. Verunreinigungen mit Erbrochenem, Blut, Stuhl und Urin und anderen Körperflüssigkeiten).

**Faustregel: Nur bei sichtbarer Kontamination ist eine Desinfektion erforderlich**.

Die eingesetzten Desinfektionsmittel werden je nach Anwendungsbereich in entsprechender Konzentration und Einwirkzeit verwendet. Sie werden aus der Desinfektionsmittel-Liste des VAH (Verbund für angewandte Hygiene, siehe Anlage) ausgewählt.

*Die Kindereinrichtung legt in ihrem Reinigungs- und Desinfektionsplan konkret fest, wer was wann womit und wie reinigt und auf welche Weise, wenn nötig desinfiziert wird. Absolut erforderlich ist das Vorhandensein von gelisteten Hände- und Flächendesinfektionsmitteln im Wickelbereich.*

Der Reinigungs- und Desinfektionsplan wurde in der Einrichtung in den entsprechenden Funktionsbereichen *(z.B. Sanitärbereich, Küche)* gut sichtbar aufgehängt.

**Händedesinfektionsmittel dürfen nicht umgefüllt werden**, deshalb werden stets Einmalgebinde genutzt.

Verwendetes Präparat: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Flächendesinfektionsmittel dürfen** aus Gründen des Arbeitsschutzes (Einatmung der entstehenden Aerosole) **nicht gesprüht werden**. Es wird daher eine „Scheuer-Wisch-Desinfektion“ mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch durchgeführt.

Verwendetes Präparat: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Konzentration: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Einwirkzeit: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## Hygiene bei der Zahnprophylaxe

Um einen direkten Kontakt der Zahnbürsten der Kinder zu vermeiden, haben die Zahnputzhalterungen einen ausreichenden Abstand zueinander.

## Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln

Um lebensmittelbedingte Erkrankungen in Kindereinrichtungen zu verhindern, müssen an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt werden. Dies gilt umso mehr, da es sich dabei in der Regel um übertragbare Krankheiten handelt und das Risiko von Erregerübertragungen in Gemeinschaftseinrichtungen besonders hoch ist. Außerdem ist zu berücksichtigen, dass sich in oder auf Lebensmitteln befindliche Erreger dort vermehren können und dadurch das Risiko für Erkrankungen steigt.

Die Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung und andere rechtliche Vorgaben werden beachtet und eingehalten.

Ansprechpartner für Fragen der Lebensmittelhygiene:

Stabsstelle Veterinärwesen und Verbraucherschutz des Kreisausschusses Groß-Gerau, Lebensmittelkontrolle

Tel.: 06152 989-643 oder 06152 989-427

Mail: veterinaeramt@kreisgg.de

# Belehrungen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

## Belehrung durch das Gesundheitsamt (§ 43 Abs. 1 IfSG)

Die Erstausübung der Tätigkeit im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich erfordert eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung über eine Belehrung durch das Gesundheitsamt.

## Belehrung durch den Arbeitgeber (§ 43 Abs. 4 und 5 IfSG)

Der Arbeitgeber wiederholt die Belehrung für die Beschäftigten nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre. Diese Belehrung wird schriftlich dokumentiert.

Die Belehrungsnachweise werden immer am Arbeitsplatz aufbewahrt und auf Verlangen der kontrollierenden Behörde (Gesundheitsamt oder Lebensmittelkontrolle) vorgelegt.

Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln zu tun haben (z.B. durch Verteilen, Füttern etc.), benötigen diese Belehrung.

# Trinkwasserhygiene

## Allgemeine Anforderungen

Das in der Kindereinrichtung verwendete Warm- und Kaltwasser für den menschlichen Gebrauch (Trinken, Essen, Waschen, Baden) entspricht den Vorgaben der Trinkwasserverordnung. Die Trinkwasserinstallationen wurden nach den allgemein anerkannten Regeln der Technik von Fachfirmen durchgeführt.

Das Wasser aus Brauchwasseranlagen z.B. Regenwassernutzung, darf in der Kindereinrichtung **nicht** für den menschlichen Gebrauch verwendet werden.

Bei Einrichtung von Wasserspielplätzen wird ausschließlich Trinkwasser verwendet.

## Empfehlung zur Vermeidung von Stagnationsproblemen

Während des regulären Betriebes wird dafür Sorge getragen, dass an allen Entnahmestellen (sämtliche Wasserhähne und Duschen) ein Wasserwechsel stattfindet. Der Trinkwasserhahn wird geöffnet und das Wasser bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz (Wasser wird nicht mehr kälter) ablaufen gelassen. Ziel ist es, die Leitungen durchzuspülen.

*Werden Entnahmestellen selten bis gar nicht genutzt (z.B. Duschen), so sind diese regelmäßig (nach 72 Stunden) zu spülen. Es sollte ein Spülplan erstellt und die Spülvorgänge darin dokumentiert werden.*

Während den Schließzeiten werden mindestens einmal pro Woche alle Entnahmestellen bis zur Temperaturkonstanz gespült. Diese Spülungen werden dokumentiert

Verantwortliche/r: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## Legionellenprophylaxe

*Warmwasseranlagen müssen so installiert sein, dass eine gesundheitliche Gefährdung durch Legionellen ausgeschlossen ist.*

Zentrale Erwärmungsanlagen der Hausinstallation, aus denen Wasser für die Öffentlichkeit abgegeben wird, werden mind. 1x jährlich auf Legionellen untersucht und die Ergebnisse werden dem Gesundheitsamt mitgeteilt.

Über Maßnahmen und Möglichkeiten zur Legionellenprophylaxe beraten Sie gern die dafür zuständigen Mitarbeiter des Gesundheitsamtes:

- Frau Hartmann-Mühle Tel. 06152 989-393

- Herr Wille Tel. 06152 989-247

- Herr Schulz Tel. 06152 989-208.

Untersuchendes Labor: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (inkl. Adresse + Telefon)

Verantwortliche/r

Einrichtung: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# Badewasserhygiene

## Planschbecken mit täglichem Wasserwechsel

Die Wassertiefe in Planschbecken darf höchstens 0,6 m betragen.

Zur Füllung des Planschbeckens ist nur Wasser mit Trinkwasserqualität zu verwenden.

Das Becken ist täglich mit frischem Wasser zu füllen und abends wieder zu entleeren, um eine Verkeimung des Wassers zu vermeiden.

Bei Verunreinigungen des Wassers (z.B. durch Fäkalien) sind ein sofortiger Wasserwechsel und eine gründliche Reinigung und Desinfektion des Beckens erforderlich!

Verantwortliche/r: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

## Versorgung von Bagatellwunden

Bei der Versorgung von Bagatellwunden hat der Ersthelfer Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung (d.h. vor Anlegen und nach Ablegen der Einmalhandschuhe) die Hände zu desinfizieren.

Ersthelfer der Einrichtung: 1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## Behandlung kontaminierter Flächen

Die mit Erbrochenem, Blut, Stuhl oder Urin kontaminierten Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch zu reinigen und die betroffene Fläche ist anschließend nochmals zu desinfizieren. Ein Mund-Nasen-Schutz sollte angelegt werden, um eine Ansteckung über Aerosole zu verhindern.

Zur Anwendung

kommendes Desinfektionsmittel: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Konzentration: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Einwirkzeit: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## Überprüfen des Erste Hilfe-Inventars

Der Verbandskasten ist mit einem alkoholischen Händedesinfektionsmittel ausgestattet. Jährlich erfolgt eine Bestandskontrolle.

# Anforderungen des IfSG hinsichtlich meldepflichtiger Erkrankungen

Nach § 34 IfSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldevorschriften für Personal, Betreute und verantwortliche Personen in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor der Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Dieser komplexe Paragraph ist dem Musterhygieneplan beigefügt, ebenso die §§ 33 und 36.

## Belehrung der Mitarbeiter (Erzieherinnen und Erzieher, Betreuungspersonal u.a.)

Hinweis: Diese ist NICHT mit der Lebensmittelbelehrung nach § 43 IfSG zu verwechseln!

Nach § 34 Abs. 5a IfSG sind Personen, die in Kindereinrichtungen Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige regelmäßigen Tätigkeiten ausüben und Kontakt mit den dort Betreuten haben

* vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit
* und im Weiteren mindestens im Abstand von 2 Jahren

von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen nach § 34 IfSG zu belehren. Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von 3 Jahren aufzubewahren ist.

Belehrende/r:

## Belehrung der Kinder bzw. deren Sorgeberechtigten:

Aufgrund § 34 Abs. 5 Satz 2 IfSG sind die in der Gemeinschaftseinrichtung neu betreuten Personen bzw. deren Sorgeberechtigten durch die Leitung der Einrichtung über die Mitteilungspflichten bei Infektionskrankheiten zu belehren.

Verantwortlicher: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## Meldepflicht nach dem Infektionsschutzgesetz

Eine Vielzahl von Infektionskrankheiten ist nach dem Infektionsschutzgesetz meldepflichtig, wenn sie bei Betreuten, Beschäftigten oder in Einzelfällen sogar bei Familienangehörigen von Betreuten oder Beschäftigten auftreten (§ 34 Abs. 1-3 IfSG).

Die Leitung der Kindereinrichtung hat die Verpflichtung zur Meldung von Infektionskrankheiten gegenüber dem zuständigen Gesundheitsamt.

Ein Meldeformular ist als Anlage beigefügt.

Verantwortliche/r: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Merkblätter über Infektionskrankheiten und Kopfläusebefall erhalten Sie auf unserer Homepage:**

<https://www.kreisgg.de/gesellschaft/gesundheit/gesundheitsschutz/informationsblaetter-fuer-gemeinschaftseinrichtungen>

## Besuchsverbot und Wiederzulassung

In § 34 IfSG ist festgelegt, bei welchen Erkrankungen für die Kinder und Beschäftigten ein Besuchs- bzw. Tätigkeitsverbot besteht. Der erneute Besuch der Einrichtung ist nach den Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes dann wieder zulässig, wenn die ansteckende Erkrankung abgeklungen bzw. nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist. In bestimmten Fällen ist eine ärztliche Bescheinigung erforderlich (siehe Anlage5 „Empfehlungen für die Wiederzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“ des Robert-Koch-Institutes).

# Sonstiges

## Schadstoffe/ Schimmel

Bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. daraus folgendem Schimmelpilzbefall ist eine fachtechnische Prüfung der Ursache der Nässebildung kurzfristig einzuleiten, damit neben der Entfernung des Schimmels auch ggf. die Beseitigung eines ursächlichen baulichen Mangels veranlasst werden kann.

## Spielsand

Bezüglich der Pflege des Spielsandes werden folgende Punkte beachtet:

* Maßnahmen zur Vermeidung von Verunreinigungen durch Tiere (Hunde, Katzen, Vögel u.a.)
* Häufiges Harken zur Reinigung und Belüftung des Sandes
* Optische Kontrolle auf organische sowie anorganische Verunreinigungen (Tierexkremente, Müll, Glas u.a.)
* Sandwechsel **1x pro Jahr** oder bei Bedarf.

Verantwortliche/r: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Intervall: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## Tierische Schädlinge - Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung:

Die Einrichtung wird regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrolliert; bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen nach dem Stand der Technik durch eine Fachfirma zu veranlassen.

Verantwortliche/r: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Intervall: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## Abfallbeseitigung

Die Entsorgung der Abfälle soll sachgerecht und regelmäßig erfolgen. Küchenabfälle müssen in verschließbaren Behältern gesammelt und gelagert werden. Diese Behälter sind regelmäßig zu reinigen und ggf. zu desinfizieren. Abfalllager müssen so beschaffen sein und geführt werden, dass sie sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden.

Verantwortliche/r: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## Umgang mit Arzneimitteln

Arzneimittel sind sicher vor dem Zugriff durch Kinder aufzubewahren; besondere Hinweise zur Lagerung sind zu beachten. Die Verabreichung von Arzneimitteln erfolgt auf der Grundlage ärztlicher Verordnung und der schriftlichen Anweisung der Eltern. Die Verabreichung sollte nachprüfbar dokumentiert werden:

* Kennzeichnung des Medikamentes
* Dosieranweisung
* Verabreichungsform
* Vor- und Zuname des Kindes, Geburtsdatum und die Bezeichnung der Gruppe
* Datum und Uhrzeit der erfolgten Verabreichung und
* Name der Erzieherin/ des Erziehers, durch die die Verabreichung erfolgte

## Tierhaltung

**Allgemeines**

* Bei Planung und Umsetzung einer Tierhaltung ist ein enger Kontakt mit dem zuständigen Gesundheitsamt dringend zu empfehlen.
* Bei Aufnahme der Kinder in die Einrichtung müssen die Eltern über Art und Umfang der Tierhaltung und Tierkontakte aufgeklärt werden (Satzung oder ähnliches).
* Die Anzahl der Tiere muss entsprechend der örtlichen Gegebenheiten begrenzt werden.

**Verhaltens- und Hygieneregeln**

* Der Umgang von Kindern mit Tieren muss angeleitet und überwacht werden.
* Nur verständige Kinder sollen mit Tieren umgehen.
* Tiere dürfen nicht geküsst werden; kein Gesichtskontakt!
* Mindestens 2 Personen des Personals (nicht Kinder!) müssen für die Pflege der Tiere benannt werden.
* Kinder führen die Stallsäuberung nur in Einzelfällen durch.
* Nach Kontakt mit Tieren müssen die Hände grundsätzlich sorgfältig gewaschen werden insbesondere vor dem Essen bzw. vor dem Kontakt mit Nahrungsmitteln.
* Nahrungsmittel und Tierfutter müssen räumlich getrennt voneinander aufbewahrt werden.

**Prävention von Allergien**

* Tiere sollen möglichst im Außenbereich gehalten werden.
* Innerhalb des Gebäudes soll Tierhaltung in Nebenräumen, nicht in Gruppenräumen erfolgen. Auf regelmäßiges intensives Lüften aller Räume ist zu achten.
* Bei der Ausstattung der Räume soll auf eine Minimierung von Textilien, Teppichböden und Polstermöbeln Wert gelegt werden.
* Eine intensivierte Reinigung der Räume ist vorzusehen, insbesondere sollte einmal täglich feucht gewischt werden.

# Anlagen

1. Beispiele für VAH-gelistete Desinfektionsmittel
2. Meldeformular für meldepflichtige Erkrankungen nach § 34 IfSG
3. Beispiel eines Reinigungs- und Desinfektionsplans für Kindereinrichtungen
4. Allgemeine Hygieneanforderungen an den Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung
5. Auszug Infektionsschutzgesetz §§ 33 - 34, 36
6. RKI-Empfehlungen für die Wiederzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen
7. Links zu Informationsblättern des Gesundheitamtes und weiteren

informativen Internetseiten

## Anlage 1 Beispiele für VAH-gelistete Desinfektionsmittel

Es handelt sich um eine Auswahl an Desinfektionsmitteln für verschiedene Bereiche.

Die Produkte sind alle in der Liste des Verbunds für Angewandte Hygiene e.V. (VAH)

aufgelistet. Es handelt sich um Produktbeispiele und wir übernehmen keine Gewähr.

**Händedesinfektionsmittel wirksam gegen Norovirus**

|  |  |
| --- | --- |
| **Produkt** | **Hersteller** |
| Manorapid ® Synergy | Antiseptica |
| Softa-Man® acute | B.Braun |
| Sterillium®  | Bode Chemie |
| desderman®pure | Schülke&Mayr |
| Spitacid® | Ecolab |

**Flächendesinfektionsmittel für kleine Flächen (gebrauchsfertig)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produkt** | **Gegen Norovirus wirksam?\*** | **Auch für die Küchen-anwendung** | **Anwendungsart** | **Hersteller** |
| Bacillol®wipes(AF) | ja | ja | Tücher | Bode Chemie |
| Meliseptol®Foam pure | nein | nein | Schaum | B.Braun |
| Pursept®-A Xpress wipes | ja | nein | Tücher | Schülke&Mayr |
| Desifor-Quick Plus wipes | ja | ja | Tücher | Dr. Schnell |
| Descosept Spezial Wipes | nein | ja | Tücher | Dr. Schuhmacher |
| Desomed Rapid AF | ja | nein | Tücher/Lösung | Desomed |
| Incidin liquid | ja | nein | Lösung | Ecolab |
| MyClean-DS | ja | nein | Tücher/Lösung | MaiMed GmbH |

**Flächendesinfektion für große Flächen**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Produkt** | **Gegen Norovirus wirksam?\*** | **Anwendungsart** | **Hersteller** |
| Apesin AP 100 | ja | Dosierbeutel | Tana Chemie |
| Perform® | ja | Dosierbeutel | Schülke&Mayr |
| Dismozon®plus | ja | Dosierbeutel | BodeChemie |
| Incidin® Extra N | ja | Dosierbeutel/Flasche | Ecolab |
| Biguanid Fläche N | ja | Dosierbeutel/Flasche | Dr. Schumacher |

\*laut Hersteller

## Anlage 2 Meldeformular



[[Meldeformular für Gemeinschaftseinrichtungen nach § 34 IfSG – KreisGG](https://www.kreisgg.de/gesundheit/gesundheitsschutz/meldepflichtige-erkrankungen/)](https://www.kreisgg.de/gesellschaft/gesundheit/gesundheitsschutz/elektronisches-meldeformular-fuer-gemeinschaftseinrichtungen-nach-34-ifsg)

## Anlage 3 zum Musterhygieneplan für Kindereinrichtungen

**Beispiel eines Reinigungs- und Desinfektionsplans für Kindereinrichtungen**

**Hinweise**

1. Das folgende Muster eines Reinigungs- und Desinfektionsplans muss auf Ihre Einrichtung individualisiert werden, das heißt: nicht Zutreffendes ist zu streichen, Fehlendes ist hinzuzufügen.
2. Unter „Womit?“ sind die in Ihrer Einrichtung zur Anwendung kommenden Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel inkl. Konzentration und Einwirkzeiten einzutragen.
3. In der Sparte „Wer?“ sind ggf. Personennamen einzutragen, falls einzelne Zuständigkeiten vorhanden sind.
4. Der von Ihnen angefertigte Reinigungs- und Desinfektionsplan ist gut sichtbar in den einzelnen Funktionsbereichen (z.B. Sanitärbereich, Küche) auszuhängen und dem Personal bekannt zu machen.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

**Fachbereich Gesundheit und Prävention, Fachdienst Gesundheitsschutz**

Wilhelm-Seipp-Str. 9

Telefon 06152 / 989 -690, -186 oder -84143

E-Mail: hygiene@kreisgg.de

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Was?*** | ***Wann?*** | ***Wie?*** | ***Womit?*** | ***Wer?*** |
| **Gruppenräume**Fußboden, Tische, Stühle, Handwaschbecken,Teppichboden | **täglich** | Feucht wischenSaugen | HaushaltsreinigerStaubsauger | Reinigungspersonal |
| **Gruppenräume**Regale, Schrankfächer, Türklinken | **wöchentlich** | Feucht wischen | Haushaltsreiniger | Reinigungspersonal |
| **Spielzeug**Abwaschbar und waschbar | **bei Bedarf** | Feucht wischen bzw. in der Maschine waschen | Haushaltsreiniger bzw. Waschpulver | Personal |
| **Flure**Fußboden | **täglich** | Feucht wischen | Haushaltsreiniger | Reinigungspersonal |
| ***Waschräume, Personal -WC***Toiletten, Waschbecken, Duschen, Fußboden, Wickelkommode | **täglich** | Feucht wischen, scheuern,bei Bedarf desinfizieren | Haushaltsreiniger, Toilettenreiniger, Flächendesinfektionsmittel(inkl. Konzentration und Einwirkzeit) | Reinigungspersonal |
| **Waschmaschine**Reinigung der Dosierfächer | **wöchentlich** | Feucht auswischen | Haushaltsreiniger | Reinigungspersonal |
| **Wäscheaufbereitung**Handtücher, Wischmops, Geschirrhandtücher | **täglich bzw. bei Bedarf** | Waschen in der Maschine | Waschpulver | Personal |
| **Turnhalle**Fußboden bzw. Teppichboden | **täglich** | Feucht wischen, saugen | Haushaltsreiniger, Staubsauger | Reinigungspersonal |
| **Küche**Fußboden, Arbeitsflächen, Waschbecken | **täglich** | Feucht wischen, desinfizieren | Haushaltsreiniger, Flächendesinfektionsmittel(inkl. Konzentration und Einwirkzeit) | Reinigungspersonal |
| **Küche**Küchenmöbelfronten | **vierteljährlich und bei Bedarf** | Feucht wischen ggf. desinfizieren | Haushaltsreiniger, Flächendesinfektionsmittel(inkl. Konzentration und Einwirkzeit) | Reinigungspersonal |
| **Küchenpersonal**Händehygiene | **vor jedem Arbeitsbeginn und zwischendurch** | Hände waschenund anschl. desinfizieren | Seife und alkoholisches Händedesinfektionsmittel | Personal |

**Reingungs- und Desinfektionsplan der Einrichtung \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** Stand: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Reinigungs- und Desinfektionsplan für den Wickelbereich**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Was** | **Wann** | **Wie** | **Womit** | **Wer** |
| **Personalverhalten****(Händedesinfektion und Umgang mit Handschuhen)** | Vor dem WickelnNach dem Wickeln bzw. nach dem Ablegen der HandschuheNach Kontakt mit Ausscheidungen | Soviel Händedesinfektionsmittel wie möglich in die hohle Hand gebenÜber 30 Sekunden die Hände feucht halten und das Mittel gut verteilen (bei Bedarf noch etwas nachnehmen)Besonderes Augenmerk auf Daumen und Fingerkuppen legenVor und nach dem Tragen von Handschuhen-Händedesinfektion durchführen | Händedesinfektionsmittel(Name, Konzentration, Einwirkzeit)Die Einwirkzeit kann bei gewollter Norovirus-Wirksamkeit variieren! Dies hier vermerken! | Erzieher/in |
| **Wickeltische/-auflagen** | Nach jeder Benutzung, falls keine Einmalauflage/Handtuch benutzt wurde undbei Verunreinigungen mit Ausscheidungen | Mit dem mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch die Fläche gut wischen, bis alles vollkommen benetzt ist. Nach Abtrocknung kann sie wieder genutzt werden.Bei Durchfallerkrankungen muss vor Wiederbenutzung die Einwirkzeit abgewartet werden. | Flächendesinfektionsmittel/-tücher(Name, Konzentration, Einwirkzeit)Die Einwirkzeit/Konzentration kann bei gewollter Norovirus-Wirksamkeit variieren! Dies hier vermerken. | Erzieher/in |
| **Badewanne/Dusche** | Nach jeder Benutzung | Feucht reinigen | Reinigungsmittel(Name) | Erzieher/in |
| Nach Verunreinigung mit Ausscheidungen | Sichtbare Ausscheidung zunächst gut abwischen/abspülen, Fläche abtrocknen. Danach mit dem mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch gut wischen, bis alles vollkommen benetzt ist. Nach Abtrocknung kann sie wieder genutzt werden.Bei Durchfallerkrankungen muss vor Wiederbenutzung die Einwirkzeit abgewartet werden. | Flächendesinfektionsmittel/-tücher(Name, Konzentration, Einwirkzeit)Die Einwirkzeit/Konzentration kann bei gewollter Norovirus-Wirksamkeit variieren! Dies hier vermerken. | Erzieher/in |
| **Abfallbehälter für Schmutzwindeln** | Mindestens 1x täglich | Leeren, danach mit dem mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch die Fläche gut wischen, bis alles vollkommen benetzt ist. Nach Abtrocknung kann sie wieder genutzt werden. | Flächendesinfektionsmittel/-tücher(Name, Konzentration, Einwirkzeit) | Erzieher/in |

## Anlage 4 Allgemeine Hygiene

Hygieneanforderungen an den Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung

Es wird vorausgesetzt, dass die baulichen Anforderungen, die

Unfallverhütungsvorschriften, die Bestimmungen der Arbeitsstättenverordnung

sowie brandschutzrechtliche Vorschriften in der Kindereinrichtung eingehalten werden.

Unfallkasse Hessen

Leonardo-da-Vinci-Allee 20

60486 Frankfurt am Main

Telefon: 069 29972-440

Fax: 069 29972-588

* Unfallverhütungsvorschrift GUV Erste Hilfe 0.3
* Unfallverhütungsvorschrift GUV 16.4

Richtlinie für Kindergärten: Bau und Ausrüstung

* Unfallverhütungsvorschrift GUV 26.19

Merkblatt für den Umgang mit Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmitteln

Arbeitsstättenverordnung

Bundesgesetzblatt 2004 Teil I Nr.44 vom 24.08.2004 /2179

## Anlage 5 Auszug Infektionsschutzgesetz

**§§ 33-34 des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen**

**(Infektionsschutzgesetz – IfSG)**

**§ 33**

**Gemeinschaftseinrichtungen**

Gemeinschaftseinrichtungen im Sinne dieses Gesetzes sind Einrichtungen, in denen überwiegend minderjährige Personen betreut werden; dazu gehören insbesondere:

1.   Kindertageseinrichtungen und Kinderhorte,

2.   die nach § 43 Absatz 1 des Achten Buches Sozialgesetzbuch erlaubnispflichtige

 Kindertagespflege,

3.   Schulen und sonstige Ausbildungseinrichtungen,

4.   Heime und

5.   Ferienlager.

**§ 34**

**Gesundheitliche Anforderungen, Mitwirkungspflichten,**

**Aufgaben des Gesundheitsamtes**

1. Personen, die an

1.   Cholera

2.   Diphtherie

3.   Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC)

4.   virusbedingtem hämorrhagischen Fieber

5.   Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis

6.  Impetigo contagiosa (ansteckende Borkenflechte)

7.   Keuchhusten

8.   ansteckungsfähiger Lungentuberkulose

9.   Masern

10.   Meningokokken-Infektion

11.   Mumps

12.   durch Orthopockenviren verursachte Krankheiten

13.   Paratyphus

14.   Pest

15.   Poliomyelitis

16.   Röteln

17.   Scharlach oder sonstigen Streptococcus pyogenes-Infektionen

18.   Shigellose

19.   Skabies (Krätze)

20.   Typhus abdominalis

21.   Virushepatitis A oder E

22.   Windpocken

erkrankt oder dessen verdächtig oder die verlaust sind, dürfen in den in § 33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen keine Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu den dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder der Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist. Satz 1 gilt entsprechend für die in der Gemeinschaftseinrichtung Betreuten mit der Maßgabe, dass sie die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume nicht betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht teilnehmen dürfen. Satz 2 gilt auch für Kinder, die das 6. Lebensjahr noch nicht vollendet haben und an infektiöser Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind.

(2) Ausscheider von

1.   Vibrio cholerae O 1 und O 139

2.   Corynebacterium spp., Toxin bildend

3.   Salmonella Typhi

4.   Salmonella Paratyphi

5.   Shigella sp.

6.   enterohämorrhagischen E. coli (EHEC)

dürfen nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung der gegenüber dem Ausscheider und der Gemeinschaftseinrichtung verfügten Schutzmaßnahmen die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung teilnehmen.

(3) Absatz 1 Satz 1 und 2 gilt entsprechend für Personen, in deren Wohngemeinschaft nach ärztlichem Urteil eine Erkrankung an oder ein Verdacht auf

1.   Cholera

2.   Diphtherie

3.   Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC)

4.   virusbedingtem hämorrhagischem Fieber

5.   Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis

6.   ansteckungsfähiger Lungentuberkulose

7.   Masern

8.   Meningokokken-Infektion

9.   Mumps

10.   Paratyphus

11.   Pest

12.   Poliomyelitis

12a. Röteln

13.   Shigellose

14.   Typhus abdominalis

15.   Virushepatitis A oder E

16.   Windpocken

aufgetreten ist.

(4) Wenn die nach den Absätzen 1 bis 3 verpflichteten Personen geschäftsunfähig oder in der Geschäftsfähigkeit beschränkt sind, so hat derjenige für die Einhaltung der diese Personen nach den Absätzen 1 bis 3 treffenden Verpflichtungen zu sorgen, dem die Sorge für diese Person zusteht. Die gleiche Verpflichtung trifft den Betreuer einer von Verpflichtungen nach den Absätzen 1 bis 3 betroffenen Person, soweit die Erfüllung dieser Verpflichtungen zu seinem Aufgabenkreis gehört.

(5) Wenn einer der in den Absätzen 1, 2 oder 3 genannten Tatbestände bei den in Absatz 1 genannten Personen auftritt, so haben diese Personen oder in den Fällen des Absatzes 4 der Sorgeinhaber der Gemeinschaftseinrichtung hiervon unverzüglich Mitteilung zu machen. Die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung hat jede Person, die in der Gemeinschaftseinrichtung neu betreut wird, oder deren Sorgeberechtigte über die Pflichten nach Satz 1 zu belehren.

(5a) Personen, die in den in § 33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige regelmäßige Tätigkeiten ausüben und Kontakt mit den dort Betreuten haben, sind vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen nach § 34 zu belehren. Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von drei Jahren aufzubewahren ist. Die Sätze 1 und 2 finden für Dienstherren entsprechende Anwendung.

(6) Werden Tatsachen bekannt, die das Vorliegen einer der in den Absätzen 1, 2 oder 3 aufgeführten Tatbestände annehmen lassen, so hat die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung das Gesundheitsamt, in dessen Bezirk sich die Gemeinschaftseinrichtung befindet, unverzüglich zu benachrichtigen und krankheits- und personenbezogene Angaben zu machen. Dies gilt auch beim Auftreten von zwei oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind. Eine Benachrichtigungspflicht besteht nicht, wenn der Leitung ein Nachweis darüber vorliegt, dass die Meldung des Sachverhalts nach § 6 bereits erfolgt ist.

(7) Die zuständige Behörde kann im Einvernehmen mit dem Gesundheitsamt für die in § 33 genannten Einrichtungen Ausnahmen von dem Verbot nach Absatz 1, auch in Verbindung mit Absatz 3, zulassen, wenn Ein Service des Bundesministeriums der Justiz sowie des Bundesamts für Justiz ‒ www.gesetze-im-internet.de - Seite 57 von 87 - Maßnahmen durchgeführt werden oder wurden, mit denen eine Übertragung der aufgeführten Erkrankungen oder der Verlausung verhütet werden kann.

(8) Das Gesundheitsamt kann gegenüber der Leitung der Gemeinschaftseinrichtung anordnen, dass das Auftreten einer Erkrankung oder eines hierauf gerichteten Verdachtes ohne Hinweis auf die Person in der Gemeinschaftseinrichtung bekannt gegeben wird.

(9) Wenn in Gemeinschaftseinrichtungen betreute Personen Krankheitserreger so in oder an sich tragen, dass im Einzelfall die Gefahr einer Weiterverbreitung besteht, kann die zuständige Behörde die notwendigen Schutzmaßnahmen anordnen.

(10) Die Gesundheitsämter und die in § 33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen sollen die betreuten Personen oder deren Sorgeberechtigte gemeinsam über die Bedeutung eines vollständigen, altersgemäßen, nach den Empfehlungen der Ständigen Impfkommission ausreichenden Impfschutzes und über die Prävention übertragbarer Krankheiten aufklären.

(10a) Bei der Erstaufnahme in eine Kindertageseinrichtung haben die Personensorgeberechtigten gegenüber dieser einen schriftlichen Nachweis darüber zu erbringen, dass zeitnah vor der Aufnahme eine ärztliche Beratung in Bezug auf einen vollständigen, altersgemäßen, nach den Empfehlungen der Ständigen Impfkommission ausreichenden Impfschutz des Kindes erfolgt ist. Wenn der Nachweis nicht erbracht wird, benachrichtigt die Leitung der Kindertageseinrichtung das Gesundheitsamt, in dessen Bezirk sich die Einrichtung befindet, und übermittelt dem Gesundheitsamt personenbezogene Angaben. Das Gesundheitsamt kann die Personensorgeberechtigten zu einer Beratung laden. Weitergehende landesrechtliche Regelungen bleiben unberührt.

(11) Bei Erstaufnahme in die erste Klasse einer allgemein bildenden Schule hat das Gesundheitsamt oder der von ihm beauftragte Arzt den Impfstatus zu erheben und die hierbei gewonnenen aggregierten und anonymisierten Daten über die oberste Landesgesundheitsbehörde dem Robert Koch-Institut zu übermitteln.

**§ 36**

**Einhaltung der Infektionshygiene**

(1) Folgende Einrichtungen und Unternehmen müssen in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionshygiene festlegen und unterliegen der infektionshygienischen Überwachung durch das Gesundheitsamt:

1. die in § 33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen,

2. (weggefallen)

3. Obdachlosenunterkünfte,

4. Einrichtungen zur gemeinschaftlichen Unterbringung von Asylbewerbern, vollziehbar

Ausreisepflichtigen, Flüchtlingen und Spätaussiedlern,

5. sonstige Massenunterkünfte,

6. Justizvollzugsanstalten.

(2) Einrichtungen und Unternehmen, bei denen die Möglichkeit besteht, dass durch Tätigkeiten am Menschen durch Blut Krankheitserreger übertragen werden, sowie Gemeinschaftseinrichtungen nach § 33 Nummer 2 können durch das Gesundheitsamt infektionshygienisch überwacht werden.

(3) Sofern der Deutsche Bundestag nach § 5 Absatz 1 Satz 1 eine epidemische Lage von nationaler Tragweite festgestellt hat und unabhängig davon bis zum Ablauf des 30. Juni 2022 darf der Arbeitgeber, soweit dies zur Verhinderung der Verbreitung der Coronavirus-Krankheit-2019 (COVID-19) erforderlich ist, in den in den Absätzen 1 und 2 genannten Einrichtungen und Unternehmen personenbezogene Daten eines Beschäftigten über dessen Impf- und Serostatus in Bezug auf die Coronavirus-Krankheit-2019 (COVID-19) verarbeiten, um über die Begründung eines Beschäftigungsverhältnisses oder über die Art und Weise einer Beschäftigung zu entscheiden. Im Übrigen gelten die Bestimmungen des allgemeinen Datenschutzrechts.

## Anlage 6 Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts

[RKI - RKI-Ratgeber - Empfehlungen des Robert Koch-Instituts für die Wieder­zulassung zu Gemein­schafts­einrichtungen gemäß § 34 Infektions­schutz­gesetz](https://www.rki.de/DE/Aktuelles/Publikationen/RKI-Ratgeber/Wiederzulassung/Mbl_Wiederzulassung_schule.html)

9.7 Anlage 7 Links zu Informationsblättern des Gesundheitsamtes und weiteren informativen Internetseiten

Informationsblätter und Elternbriefe finden Sie unter auf unserer Internetseite unter nachfolgenden Link:

<https://www.kreisgg.de/gesellschaft/gesundheit/gesundheitsschutz/informationsblaetter-fuer-gemeinschaftseinrichtungen>

Informationsblätter in anderen Sprachen

[Bild und Sprache e. V. (medi-bild.de)](https://www.medi-bild.de/hauptseiten/Materialien.html)

Erregersteckbriefe

[Erregersteckbriefe - infektionsschutz.de](https://www.infektionsschutz.de/erregersteckbriefe/?pk_campaign=BVOEGD_Kongress_Weiterleitung/)