

# Hygiene für die Kinder- tagespflege in Kiel

Leitfaden



# **Hygiene für die Kindertagespflege in Kiel**

## **Leitfaden**

## **Inhaltsverzeichnis**

1. gesetzliche Grundlagen	3
2. Hygieneplan – Grundlagen	4
2.1 Händehygiene	4
2.2 Wäschehygiene	5
2.3 Basishygiene in Räumlichkeiten	5
3. Hygieneplan – Spezielle Bereiche	6
3.1 Umgang mit Lebensmitteln	6
3.2 Wickeln/ Toilette/ Badezimmer	8
3.3 Spielbereiche/ Ruhebereiche	9
3.4 Haustiere	9
4. Ansprechpartner	10
5. Quellenangaben	11

Anlagen

## 1. gesetzliche Grundlagen

Die Betreuung von Kindern mit engem Kontakt in der Gruppe erfordert einen sorgfältigen Umgang mit Gesundheitsrisiken durch ansteckende Krankheiten.

Deshalb sind die hiermit verbundenen Anforderungen an die beteiligten Personen und auch an die genutzten Räumlichkeiten gesetzlich vorgeschrieben.

Auch wenn die Kindertagespflege keine Gemeinschaftseinrichtung im strengen Sinne des Gesetzes ist, gelten zum Schutze der Kinder und der betreuenden Personen auch hier die Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes (Anlage 1: Auszug IfSG).

Danach sind folgende Vorgaben zu beachten:

- bei bestimmten Infektionskrankheiten besteht für die Erziehungsberechtigten eine **Meldepflicht** gegenüber der Tagespflegeperson und für die Tagespflegeperson wiederum eine **Meldepflicht** gegenüber dem Gesundheitsamt (Anlage 2: Meldebogen).  
Unsere Ansprechpartner finden Sie auf S. 11.
- Über diese Pflichten muss die Tagespflegeperson die Erziehungsberechtigten vor Aufnahme des Kindes informieren.
- Die Tagespflegeperson benötigt einen Überblick über den **Impfstatus** der von ihr betreuten Kinder. Mit den Eltern ist hierzu eine Absprache zu treffen.
- Die Tagespflegeperson hält sich an den in Kiel von Gesundheitsamt und Amt für Kinder- und Jugendeinrichtungen verbindlich erstellten Hygieneplan.
- Personen, die in der Kindertagespflege regelmäßige Tätigkeiten ausüben, sind **vor erstmaliger Aufnahme** ihrer Tätigkeit über den Inhalt des Hygieneplans zu informieren und im Weiteren mindestens im Abstand von **fünf Jahren** verpflichtet, an einer Infoveranstaltung des Amtes für Gesundheit zu Mitwirkungspflichten nach dem Infektionsschutzgesetz teilzunehmen.
- Lebensmittel sind ein besonders sensibler Bereich. Wer für andere Menschen gewerbsmäßig Nahrung vorhält und zubereitet, benötigt hierfür eine **Belehrung** durch das zuständige Gesundheitsamt (Anlage 3: Infoblatt).

## 2. Hygieneplan – Grundlagen

### 2.1 Händehygiene

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte ein bedeutender Überträger von Infektionserregern. Die Händewaschung und die Händedesinfektion gehören daher zu den wichtigsten Maßnahmen der Infektionsverhütung und -bekämpfung.

Gründliches **Händewaschen** reduziert die Anzahl der Keime auf den Händen erheblich.

Eine **Händedesinfektion** (*Anlage 4: richtiges Vorgehen*) kann hilfreich sein, um zu häufiges, händeschädigendes Waschen zu vermeiden (z. B. zwischen einzelnen Wickelgängen).

Die Verwendung von **Einmalhandschuhen** ist empfohlen bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen (z. B. beim Wickeln der Kinder), Sekreten oder Blut.

Nach dem Ausziehen der Einmalhandschuhe müssen die Hände jedoch zusätzlich immer gewaschen oder desinfiziert werden!

Händehygiene	
für die Tagespflegeperson	für die Kinder
<ul style="list-style-type: none"><li>• zum Dienstbeginn</li><li>• nach jeder Verschmutzung</li><li>• nach Toilettenbenutzung</li><li>• nach dem Wickeln</li><li>• nach Kontakt mit Kindern, die an einer Durchfallerkrankung leiden</li><li>• nach Kontakt mit Ausscheidungen, Sekreten oder Blut</li><li>• vor dem Umgang mit Lebensmitteln</li><li>• vor der Einnahme von Speisen und Getränken</li><li>• nach Tierkontakt</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• nach jeder Verschmutzung</li><li>• nach der Töpfchen- oder Toilettenbenutzung</li><li>• nach dem Spielen im Freien</li><li>• vor der Einnahme von Speisen und Getränken</li><li>• nach Tierkontakt</li></ul>

## 2.2 Wäschehygiene

Die **Häufigkeit des Wäschewechsels** ist vom Verschmutzungsgrad abhängig. Grundsätzlich wird verunreinigte Wäsche sofort gewechselt.

Darüber hinaus gelten folgende **Richtwerte**:

- Waschlappen (personengebunden): täglich
- Handtücher, Badetücher (personengebunden): 1x wöchentlich
- Bettwäsche: alle zwei Wochen
- Schlafdecken (Inlett), Matratzen, Kissen u. ä.: 1x jährlich
- Geschirrtücher: täglich
- Kuschedecken, waschbare Bezüge: wöchentlich

Handtücher, Waschlappen, Bettwäsche und ähnliches sollten bei **60 °C** gewaschen werden.

## 2.3 Basishygiene in Räumlichkeiten

Der **Reinigungsrythmus** muss sich an der speziellen Nutzungsart und -intensität orientieren.

Für die routinemäßige Reinigung gelten folgende **Orientierungswerte**:

- Fußböden in Küche und Bad müssen feucht wischbar sein
- Türen inklusive Türklinken im Sanitärbereich regelmäßig reinigen
- Gebrauchsgegenstände (zum Beispiel Spielzeug, Laufgitter, Beschäftigungsmaterial) regelmäßig (1x wöchentlich wird empfohlen) gründlich reinigen, bei Verschmutzung sofort

### Desinfektion von Flächen und Gegenständen

Eine routinemäßige Desinfektion ist nicht erforderlich.

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

Eine wirksame Desinfektion wird nur erreicht, wenn das geeignete handelsübliche Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration und Einwirkzeit verwendet wird.

**Beim Auftreten meldepflichtiger übertragbarer Krankheiten oder bei begründetem Verdacht sind spezielle Desinfektionsmaßnahmen erforderlich, die mit dem Gesundheitsamt abzustimmen sind.**

### **3. Hygieneplan – Spezielle Bereiche**

#### **3.1 Umgang mit Lebensmitteln**

##### **Prinzipiell gilt:**

Lebensmittel müssen so behandelt werden, dass sie nicht nachteilig durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Gerüche, Temperaturen, tierische Schädlinge, Reinigungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren beeinflusst werden und nicht zu einer gesundheitlichen Beeinträchtigung der betreuten Kinder führen können.

Aus pädagogischen Gründen sollte auf die Verarbeitung von Lebensmitteln in Anwesenheit der Kinder oder auch gemeinsam mit den Kindern nicht verzichtet werden.

##### **a) Umgang mit Lebensmitteln**

<b>WAS</b>	<b>WANN</b>	<b>WIE</b>
Einhaltung der Kühlkette	Immer	<ul style="list-style-type: none"><li>• Auf das Einhalten der Temperaturen achten (Tiefkühlung: -18 °C, Kühlung: +4 °C)</li><li>• Transport in geeigneten Kühlbehältern</li></ul>
Hygienische Lagerung der Lebensmittel	Immer	<ul style="list-style-type: none"><li>• die vom Hersteller vorgegebenen Lagerbedingungen einhalten, auf das MHD bzw. Verbrauchsdatum achten</li><li>• bei leicht verderblichen Lebensmitteln vor der Verwendung auf ihren Zustand kontrollieren, ausreichend kühlen und zügig verarbeiten</li></ul>
Frisches Trinkwasser verwenden	Immer	<ul style="list-style-type: none"><li>• solange laufen lassen, bis es kühl aus der Leitung kommt</li><li>• Wasser darf nicht aus Bleileitungen stammen</li></ul>
Spezielle Hygieneregeln	Immer	<ul style="list-style-type: none"><li>• im Umgang mit risikobehafteten Lebensmitteln, wie rohes Geflügel, rohe Eier, rohe Milch, roher Fisch, Mett, kurzgereifte Rohwürste sowie kein Honig für Kinder unter einem Jahr <i>(Anlage 5: <u>Spezielle Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln</u>)</i></li></ul>
Umgang mit <ul style="list-style-type: none"><li>• mitgebrachter Beikost</li></ul>	Immer	<ul style="list-style-type: none"><li>• auf Kühlung achten, sofort in den Kühlschrank</li><li>• Lagerung nur bis zur jeweiligen Mahlzeit des gleichen Tages</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Muttermilch</li></ul>	Immer	<ul style="list-style-type: none"><li>• abgepumpte Milch wird von den Eltern gekühlt in einem geeigneten Gefäß mit Beschriftung gebracht</li><li>• sofort wieder in den Kühlschrank stellen, höchstens 2 Tage lagern, auf Trinktemperatur erwärmen</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Säuglingsfertigmilch</li></ul>	Immer	<ul style="list-style-type: none"><li>• nach Herstelleranweisung zubereiten</li><li>• Pulver trocken, kühl und verschlossen lagern</li><li>• Reste entsorgen, nicht warmhalten</li></ul>

• Reinigung	Nach jeder Nutzung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flasche und Sauger sofort mit gesonderter Bürste reinigen und trocknen</li> <li>• die Eltern reinigen oder sterilisieren alle verwendeten Gefäße, Sauger und Utensilien.</li> </ul>
Externe Essensanbieter	Immer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bei Anlieferung von externem Essen auf ausreichende Temperatur von mindestens 65 °C achten und bis zum Verzehr warm halten. Bei Temperaturunterschreitung Essen vor Abgabe nochmals ausreichend erhitzen</li> </ul>
Reinigungsmittel und Chemikalien stets getrennt von Lebensmitteln aufbewahren	Immer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• getrennte Schränke</li> <li>• Reinigungsmittel nie in Lebensmittelbehältnisse umfüllen</li> </ul>
Haustiere	Immer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Während der Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln kein Zutritt für Haustiere zur Küche ermöglichen</li> </ul>

### b) Zubereitung

WAS	WANN	WIE
Saubere Arbeitskleidung	Immer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Armbanduhr und Handschmuck ablegen</li> <li>• lange Haare zusammenbinden</li> </ul>
Arbeitsgänge zeitlich oder räumlich voneinander trennen	Immer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• z. B. Händewaschen, Salat putzen, Händewaschen, Geflügel schneiden, Brett waschen, Händewaschen</li> <li>• getrennte Küchenutensilien für Fisch, Fleisch, Gemüse etc.</li> </ul>
Auftauen im Kühlschrank	Immer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• in geeigneten Behältern, Flüssigkeit auffangen und entsorgen</li> </ul>
Ausreichende Erhitzung	Immer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mindestens 80 °C Kerntemperatur über 3 min. oder 70 °C über mindestens 10 min.</li> </ul>

### c) Reinigung

WAS	WANN	WIE
Utensilien und Geräte gründlich reinigen	Nach jeder Nutzung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• feucht abwischen</li> <li>• Geschirr abwaschen bzw. in Spülmaschine</li> </ul>
Oberflächen einwandfrei, gründlich reinigen	Nach jeder Nutzung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• feucht abwischen</li> <li>• getrennte Schwämme für Arbeitsflächen und Geschirr</li> </ul>
Schwämme austauschen	Wöchentlich	
Kühlschrank	Regelmäßig	<ul style="list-style-type: none"> <li>• feucht auswischen</li> </ul>
Gefrierschrank/Gefriertruhe	Nach Bedarf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• abtauen und feucht auswischen</li> </ul>
Entsorgung	Täglich	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mülleimer entleeren</li> <li>• Geschlossener Eimer (Schwenkdeckel oder Fußpedal)</li> </ul>



### 3.2. Wickeln/Toilette/Badezimmer

#### Prinzipiell gilt:

Toiletten und Badezimmer sind in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu halten. Der Toilettenraum muss über ein Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserzufuhr verfügen.

Für das Händewaschen müssen ein Seifenspender und Einmalhandtücher oder personenbezogene Handtücher verfügbar sein.

WAS	WANN	WIE
Ausstattung Wickelplatz	Immer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• räumliche Trennung von Wickel- und Essbereich mit separatem Waschbecken für jeden dieser Bereiche</li> <li>• ein Wickelplatz ist festzulegen</li> <li>• der Wickelplatz muss desinfizierbar sein</li> <li>• flüssigkeitsdichte, abwaschbare Unterlage</li> <li>• fest verschließbarer Windeleimer</li> </ul>
Wickeln	Immer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wickelunterlage/Handtuch für jedes Kind wechseln (sollte Kind von den Schultern bis zu den Fersen abdecken)</li> <li>• genügend Tücher, saubere Windel, saubere Kleidung griffbereit</li> </ul>
Nach dem Wickeln	Immer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hygienische Entsorgung der Windeln in einen geschlossenen Behälter, täglich leeren</li> <li>• regelmäßige Reinigung des Windeleimers</li> </ul>
Toilettenhygiene	Regelmäßig	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Waschbecken, Toilettenbecken und -sitze und Spültasten reinigen</li> <li>• Toilettenbürsten außerhalb des Zugriffsbereichs der Kinder aufbewahren und regelmäßig wechseln</li> </ul>
Töpfchen	Nach jeder Benutzung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reinigen und trocken aufbewahren</li> </ul>
Zähne putzen	<p>Immer</p> <p>Wöchentlich</p> <p>Mind. alle 3 Monate</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zahnputzbecher und -bürsten personen- gebunden verwenden</li> <li>• Zahnbürsten so lagern, dass sich die Köpfe nicht berühren</li> <li>• Reinigung der Zahnputzbecher</li> <li>• Zahnbürsten auswechseln</li> </ul>

### 3.3 Spielbereiche/Ruhebereiche

Prinzipiell gilt: Verunreinigungen aller Art sofort beseitigen

WAS	WANN	WIE
Planschbecken	Täglich	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Becken täglich mit frischem Wasser füllen und abends entleeren</li> <li>• nach Leerung gründliche Reinigung</li> <li>• Wasser mit Trinkwasserqualität verwenden</li> <li>• bei Verunreinigung sofortiger Wasserwechsel und gründliche desinfizierende Reinigung</li> </ul>
Sandkasten	Immer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zulauf von Hunden und Katzen unterbinden</li> <li>• Sandkästen soweit möglich abdecken</li> <li>• auf Herkunft und Qualität des Sandes achten (Spielsand, kein Bausand)</li> </ul>
	Nach Bedarf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sandwechsel</li> </ul>
Bällebad	Jährlich	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Feuchtreinigung bzw. Waschmaschine, gründliche Trocknung</li> </ul>
Schlafbereich	Immer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• eigene Bettwäsche und Matratze für jedes Kind</li> <li>• idealerweise flüssigkeitsdichte waschbare Matratzenschonbezüge</li> </ul>

### 3.4 Umgang mit Haustieren

WAS	WANN	WIE
Getrennte Unterbringung	Immer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tierkäfige nicht in Schlaf- und Aufenthaltsräumen unterbringen</li> <li>• Haustiere aus dem Küchenbereich fernhalten</li> <li>• Tiere dürfen nicht in die Betten oder auf den Wickelplatz</li> <li>• getrennte Reinigungsutensilien (z. B. für Näpfe und Teller)</li> <li>• Katzenklos unzugänglich für Kinder aufstellen</li> </ul>
Hygiene	Immer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Räume mit Tieren regelmäßig lüften und saugen</li> <li>• nach Umgang mit Tieren auf gründliche Händehygiene achten</li> <li>• Tierfutter und Wasserbehälter nicht offen stehen lassen</li> <li>• Tiere, die sich regelmäßig draußen aufhalten, auf Zeckenbefall untersuchen</li> </ul>
Tierärztliche Versorgung	Regelmäßig In Absprache mit Tierarzt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wirksame Floh- und Wurmprophylaxe</li> <li>• regelmäßige tierärztliche Kontrolle</li> </ul>

#### **4. Ansprechpartner**

*im Amt für Gesundheit*

##### Belehrungen:

Frau Draeger	901- 4206
Frau Wilstermann	901- 2310

##### Meldungen gemäß IfSG:

Frau Gutnik	901- 2117
Herr Ploog	901- 2108

##### Hygieneaufsicht:

Frau Straehler-Pohl	901- 2136
Herr Herz	901- 2187

*im Bürger- und Ordnungsamt*

##### Lebensmittelüberwachung:

Herr Rutkowski	901- 2090
----------------	-----------

## **5. Quellen**

- Bundesverband für Kindertagespflege e.V.: Schlaglicht. Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege, 2011.
- Bundesverband für Kindertagespflege e.V.: Die Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in der Kindertagespflege. 2014.
- Freie und Hansestadt Hamburg, Behörde für Arbeit, Soziales, Familie und Integration: Empfehlungen für die Großtagespflege zur Gesundheit und Hygiene. 2011.
- Freie und Hansestadt Hamburg, Behörde für Arbeit, Soziales, Familie und Integration: Leitfaden für die Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege. Arbeitshilfe für Tagesmütter und -väter. 4. Aufl. 2017
- Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e.V. in Schleswig-Holstein: Hygieneplan für Kindergärten und Kindertageseinrichtungen in Schleswig-Holstein. 2006.
- Ministerium der Justiz und für Verbraucherschutz in Rheinland-Pfalz: Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege. Handreichung für en und Jugendämter. 2012.
- Ministerium für Soziales, Integration und Gleichstellung Mecklenburg-Vorpommern (Hrsg.): Hinweise zu Hygiene und Sicherheit in der Kindertagespflege in Mecklenburg-Vorpommern, 2015.
- Tietze, Wolfgang et al.: Kindertagespflege-Skala. Verlag das netz. 2015.
- Stellungnahme des Ministeriums für Soziales, Gesundheit, Jugend, Familie und Senioren des Landes Schleswig-Holstein, 2018 zur Einstufung der Kindertagespflege im Infektionsschutzgesetz.
- Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz (SMS) in Abstimmung mit den Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämtern (LÜVÄ)
- Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

## Auszug Infektionsschutzgesetz (IfSG)

### § 33 Gemeinschaftseinrichtungen

Gemeinschaftseinrichtungen im Sinne dieses Gesetzes sind Einrichtungen, in denen überwiegend Säuglinge, Kinder oder Jugendliche betreut werden, insbesondere Kinderkrippen, Kindergärten, Kindertagesstätten, Kinderhorte, Schulen oder sonstige Ausbildungseinrichtungen, Heime, Ferienlager und ähnliche Einrichtungen.

### § 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. Paratyphus
13. Pest
14. Poliomyelitis
- 14a. Röteln
15. Scharlach oder sonstigen Streptococcus pyogenes-Infektionen
16. Shigellose
17. Skabies (Krätze)
18. Typhus abdominalis
19. Virushepatitis A oder E
20. 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 Verlaustung 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 verfügbaren 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.

(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 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.

### **§ 35 Belehrung für Personen in der Betreuung von Kindern und Jugendlichen**

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 Dienstherrn entsprechende Anwendung.



## Meldeformular für Gemeinschaftseinrichtungen Meldepflicht gemäß § 34 Absatz 6 Infektionsschutzgesetz

<b>Vertraulich!</b>	
<b>Landeshauptstadt Kiel Amt für Gesundheit - Infektionsschutz - Fleethörn 18-24</b>	
<b>24103 Kiel</b>	
<a href="mailto:Infektionsschutz@kiel.de">Infektionsschutz@kiel.de</a>	
<b>0431 / 901 - 21 08</b> Telefon	<b>0431 / 901 - 6 21 08</b> Telefax

<b>Meldende Einrichtung</b>	
Name der Einrichtung	<b>in</b>
Anschrift	PLZ
Leiterin / Leiter der Einrichtung	
Telefonnummer	

**Bei**

\_\_\_\_\_

Name, VornameGeburtsdatum

\_\_\_\_\_

AdresseTelefon

\_\_\_\_\_

soweit abweichend, Name, Adresse und Telefon der / des Erziehungsberechtigten

**Besuch der Einrichtung bis zum:** \_\_\_\_\_

**wurde folgende Krankheit am** \_\_\_\_\_  **festgestellt**  
 **der Verdacht geäußert**

**durch** \_\_\_\_\_ (z.B. Kinderarzt)

<input type="checkbox"/> Borkenflechte (Impetigo contagiosa)	<input type="checkbox"/> Lungentuberkulose
<input type="checkbox"/> Brechdurchfall (infektiöse Gastroenteritis), <u>bis 6 Jahre</u>	<input type="checkbox"/> Masern
<input type="checkbox"/> Cholera	<input type="checkbox"/> Meningokokken-Infektion
<input type="checkbox"/> Diphtherie	<input type="checkbox"/> Mumps
<input type="checkbox"/> Enteritis durch enterohämorrhagische E.coli (EHEC)	<input type="checkbox"/> Ruhr (Shigellose)
<input type="checkbox"/> Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis	<input type="checkbox"/> Scharlach, Streptokokken-Infektion
<input type="checkbox"/> Keuchhusten	<input type="checkbox"/> Typhus, Paratyphus
<input type="checkbox"/> Kinderlähmung (Poliomyelitis)	<input type="checkbox"/> virusbedingtes hämorrh. Fieber
<input type="checkbox"/> Kopflausbefall	<input type="checkbox"/> Virushepatitis A oder E
<input type="checkbox"/> Krätze (Scabies)	<input type="checkbox"/> Windpocken
<input type="checkbox"/> zeitgleich 2 oder mehr Fälle einer sonstigen Infektionserkrankung:	

Sollten mehrere Personen zeitgleich von derselben Krankheit betroffen sein, füllen Sie bitte dieses Formular nur für den ersten Fall aus und geben die übrigen Namen, Geburtsdaten, Anschriften und Telefonnummern mit dem Erkrankungsdatum auf einem Extrabogen an.

Es wird um Rückruf des Gesundheitsamtes gebeten unter der Nummer:

\_\_\_\_\_ Datum \_\_\_\_\_ Name, Unterschrift der meldenden Person

AMT FÜR GESUNDHEIT | INFORMATIONSBLATT

## Wichtige Mitteilung für alle Beschäftigten im Lebensmittelgewerbe<sup>1</sup>

**Sehr geehrte Damen und Herren,**

Der Umgang mit Lebensmitteln erfordert besondere Umsicht und Verantwortung.  
Denken Sie bitte daran, dass bei folgenden Erkrankungen ein Tätigkeitsverbot besteht:

- bei jeder Form von Brechdurchfall bis zur ärztlichen Abklärung
- bei schweren Infektionen wie Salmonellose, Shigellenruhr, Typhus, Cholera
- bei ansteckenden Lebererkrankungen wie Hepatitis A,
- bei ansteckenden Hauterkrankungen.

**Sobald Ihnen oder Ihrem Arbeitgeber eine derartige Erkrankung bekannt wird, besteht automatisch ein Tätigkeitsverbot, ohne dass es einer zusätzlichen Anordnung durch die Behörde bedarf.**

Arbeitnehmer und Arbeitgeber tragen hier die volle Verantwortung!

Wer nach überstandener Krankheit ganz fit ist, kann die Arbeit wieder aufnehmen.

Wer allerdings noch Bakterien der Krankheiten Salmonellose, Shigellenruhr, Typhus, Cholera oder einer Infektion mit EHEC mit dem Stuhl ausscheidet, darf weiterhin seiner üblichen Tätigkeit nicht nachgehen. Das Gesundheitsamt überprüft dann, dass erst wieder im Lebensmittelbereich gearbeitet wird, wenn negative Stuhlproben vorliegen.

Wenn Sie Fragen zu Infektionserregern oder Infektionskrankheiten haben oder unsicher sind, wenden Sie sich bitte an uns. Bei Fragen zur Lebensmittelhygiene wenden Sie sich bitte an die Lebensmittelaufsicht im Bürger- und Ordnungsamt.

**Im Einzelfall kann nach Rücksprache auch eine Weiterbeschäftigung trotz der oben genannten Umstände möglich sein.**

Ihr Amt für Gesundheit

---

<sup>1</sup> Gesetzestext siehe nachfolgende Seite

**Auszug aus dem  
„Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen“ (In-  
fektionsschutzgesetz – IfSG)**

**§ 42**

**Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote**

(1) Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis **A oder E** erkrankt oder dessen verdächtig sind,
2. **an infizierten Wunden** oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, **enterohämorrhagische Escherichia coli** oder Choleravibrionen ausscheiden,

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden

- a) beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in Absatz 2 genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder
- b) in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

**Satz 1 gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel im Sinne des Absatzes 2 zu befürchten ist. [...]**

(2) Lebensmittel im Sinne des Absatzes 1 sind

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen.

(3) Personen, die in amtlicher Eigenschaft, auch im Rahmen ihrer Ausbildung, mit den in Absatz 2 bezeichneten Lebensmitteln oder mit Bedarfsgegenständen im Sinne des Absatzes 1 Satz 2 in Berührung kommen, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, wenn sie an einer der in Absatz 1 Nr. 1 genannten Krankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind, an einer der in Absatz 1 Nr. 2 genannten Krankheiten erkrankt sind oder die in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger ausscheiden.

**(4) Das Gesundheitsamt kann Ausnahmen von den Verboten nach dieser Vorschrift zulassen, wenn Maßnahmen durchgeführt werden, mit denen eine Übertragung der aufgeführten Erkrankungen und Krankheitserreger verhütet werden kann.**

### Mehr Informationen?

☎ Sachbearbeitung: 0431 901-4206, -2310  
☎ Ärztliche Beratung: 0431 901-2120, -2130, -4427

Landeshauptstadt Kiel | Fleethörn 18-24, 24103 Kiel  
Amt für Gesundheit | Infektionsschutz@kiel.de

# Einreibemethode für Ihre Händedesinfektion



## Desinfektionsmittel auf die trockenen Hände!

- Die Hände müssen nass sein
- Daumen, Fingerkuppen und Nagelfalz nicht vergessen
- 30 Sekunden Einwirkzeit

### Bitte beachten:

- Kurze, unlackierte Fingernägel
- Keine Ringe
- Keine Uhren

Gestaltung: Lindgrun-Grubel.com | Umsetzung: Charité – Universitätsmedizin Berlin | ZMD

## Aktion Saubere Hände

Mehr Informationen unter [www.aktion-sauberehaende.de](http://www.aktion-sauberehaende.de)



Aktion  
Saubere Hände

Unterstützt durch



Förderer  
Aktion Saubere Hände

## **Anhang zum Merkblatt Kindertagespflege Spezielle Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln zur Vermeidung von Salmonellenerkrankungen**

(Quelle: Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR))

### Verarbeitung von Geflügel

- Rohe Geflügelprodukte und andere Lebensmittel getrennt lagern und zubereiten, insbesondere wenn Letztere nicht noch einmal erhitzt werden
- Frisches Geflügelfleisch maximal bei **+4 °C** aufbewahren und bis zum Ablauf des Verbrauchsdatums verarbeiten
- Tiefgefrorenes Geflügelfleisch ohne Verpackung im Kühlschrank auftauen
- Verpackungsmaterialien und Auftauwasser sofort sorgfältig entsorgen
- Gerätschaften und Oberflächen, die mit rohen Geflügelprodukten oder Auftauwasser in Berührung gekommen sind, vor der weiteren Verwendung gründlich mit warmem Wasser und Spülmittelzusatz reinigen
- Hände zwischen den einzelnen Zubereitungsschritten mit warmem Wasser und Seife gründlich reinigen
- Geflügelfleisch ausreichend durchgaren, bis im Kern des Produktes mindestens **+70 °C** erreicht werden und das Fleisch eine durchgehend weißliche Farbe angenommen hat. Darauf sollte auch beim Grillen geachtet werden.

### Verarbeitung von Eiern:

- Damit sich Salmonellen in oder auf rohen Eiern nicht vermehren, sind die Eier bei maximal **7°C** im Kühlschrank aufzubewahren.
- Eier mit stark verschmutzten oder defekten Schalen sollten überhaupt nicht verwendet werden.
- Kleinkinder dürfen Eier (auch in Speisen) nur vollständig durcherhitzt verzehren. Dies ist der Fall, wenn Eiweiß und Eigelb fest sind, bzw. bei der Zubereitung Temperaturen vom mehr als **70 °C** erreicht werden.
- Eierschalen oder rohes Ei dürfen andere Lebensmittel nicht berühren.
- Beim Aufschlagen von Eiern verspritztes Eiweiß oder Eigelb sollte sofort mit einem Küchenpapier entfernt werden. Nach dem Aufschlagen von Eiern müssen die Arbeitsflächen gründlich gereinigt werden.
- Küchengeräte, die mit rohem Ei in Berührung gekommen sind, müssen sofort gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel bzw. in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Nach der Verarbeitung von rohen Eiern sind die Hände gründlich mit warmem Wasser und Seife zu waschen und sorgfältig abzutrocknen.

### Plätzchenbacken in der Weihnachtszeit:

- Frische Eier verwenden
- Den Teig nach Möglichkeit direkt nach dem Herstellen backen
- Den Teig nicht länger als 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen, v. a. weil die Küche durch den Backofen in der Regel sehr aufgeheizt ist
- Größere Teigmengen bis zur Verarbeitung im Kühlschrank aufbewahren und immer nur die unmittelbar benötigte Menge entnehmen
- Teig nicht essen, das gilt insbesondere für Kinder

---

**Herausgeberin:**

Landeshauptstadt Kiel

**Adresse:** Postfach 1152, 24099 Kiel, Amt für Gesundheit, Amt für Kinder- und Jugendeinrichtungen, **Tel:** 0431. 901-2130, 0431. 901-4427 **E-Mail:** annika.hering@kiel.de, christian.luecking@kiel.de, **Redaktion:** Amt für Gesundheit, Amt für Kinder- und Jugendeinrichtungen, **Titelbild:** pur.pur, **Layout und Druck:** Rathausdruckerei, **Auflage:** 50 Stück, Kiel 08/2019, **Hinweis:** Vervielfältigung, Speicherung und Nachdruck – auch auszugsweise – ist ohne schriftliche Genehmigung des Herausgebers und der Redaktion nicht gestattet.