

GESUNDHEITSAMT DES LANDKREISES ESSLINGEN

Merkblatt zu baulichen und hygienischen Erfordernissen zum Betrieb einer Kindertageseinrichtung

1. Allgemeine Anforderungen:

- Sämtliche Böden müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Teppichböden im Krabbelbereich möglichst auf vorhandenen glatten Bodenbelag verlegen, so dass ein problemloser Austausch möglich ist.
- Für Bodenbeläge und Innenausbau sind schadstoffarme und als sehr emissionsarm eingestufte Bau- und Werkstoffe zu verwenden.
- In Bezug auf die **Trinkwasserhygiene in der Hausinstallation** sind folgende **allgemein anerkannte Regeln der Technik** zu beachten:
 - 1.) DIN 1988 ff. und DIN EN 806 ff., "Technische Regeln für Trinkwasser-Installationen"
 - 2.) DIN EN 1717, "Schutz des Trinkwassers...in Trinkwasserinstallationen..."
 - 3.) VDI-Richtlinie 6023, "Hygienebewusste Planung...von Trinkwasseranlagen"
 - 4.) DVGW-Arbeitsblatt W 551, "...Technische Maßnahmen zur Verminderung des Legionellenwachstums..."
 - 5.) W 553, "Bemessung von Zirkulationssystemen..."
- Sollten in der Einrichtung aerosolbildende Trinkwasserentnahmestellen vorhanden sein (wie z. B. Duschen, Küchenbrause, etc.), so sind **Trinkwasseruntersuchungen gem. TrinkwV (Trinkwasserverordnung) § 14 Abs. 3** durchzuführen.

2. Sanitärbereich:

- Siehe Anlage:
„Fachliche Hinweise zur Sanitärausstattung in Kindertageseinrichtungen“
- Getrenntes Personal-WC. Bei unmittelbarem Zugang aus einem Arbeits-, Pausen- oder Umkleideraum ist ein Vorraum erforderlich.
(Technische Regeln für Arbeitsstätten ASR A4.1 „Sanitärräume“)
- Wände und Böden müssen abwaschbar und ggf. desinfizierbar sein. Für innenliegende Toiletten ist eine ausreichende Entlüftung erforderlich.
Dies gilt auch für separate Wickelräume.

3. Küchenbereich:

- In Einrichtungen, in denen regelmäßig eine warme Mahlzeit angeboten wird, muss eine Besichtigung und eine Begutachtung hinsichtlich der Anforderungen zur Lebensmittelhygiene durch die **Lebensmittelüberwachungsbehörde Veterinäramt** erfolgen.
- Die Küche muss leicht zu reinigen sein, die Wände und Arbeitsflächen sind abwaschbar, Böden wischbar zu gestalten (Lebensmittelüberwachungsbehörde).
- Der Kühlschrank sollte mit einem Thermometer ausgestattet sein (Solltemperatur 4 – 8 °C).
- In der Küche ist eine Trennung zwischen Spülbecken und Handwaschbecken mit entsprechender Kennzeichnung zwingend vorgeschrieben. Falls nur ein Spülbecken vorhanden ist, empfehlen wir, Obst und Gemüse bzw. das Geschirr in Plastikschräubern zu waschen. Für das als Handwaschbecken genutzte Waschbecken sind ein Kalt- und Warmwasseranschluss, ein Seifenspender sowie Einmalhandtücher und ggf. ein Händedesinfektionsmittel vorzusehen.
- Waschmaschinen müssen aus Infektionsschutzgründen außerhalb der Küche installiert werden.
- Für alle MitarbeiterInnen, die Speisen in ihrer Einrichtung **regelmäßig (mehr als dreimal pro Jahr) portionieren oder zubereiten**, ist gemäß **§ 43 IfSG*** eine **Erstbelehrung im Gesundheitsamt oder bei einem hierzu ermächtigten Betriebsarzt** erforderlich, sofern keine Gesundheitszeugnisse nach den §§ 17/18 BSeuchG vorliegen. Vom Arbeitgeber sind nach Aufnahme der Tätigkeit und im weiteren **alle 2 Jahre Folgebelehrungen gemäß §§ 42/43 IfSG*** zu organisieren und zu dokumentieren.

4. Sonstiges:

- Hauswirtschafts- oder Putzräume bzw. Räume, in denen Wäsche getrocknet wird, müssen über eine ausreichende Be- und Entlüftung verfügen (Fenster oder Lüftungsanlage). Im Putzmittelraum ist ein Ausgussbecken zu integrieren, empfehlenswert ist ein zusätzliches Handwaschbecken mit Seifenspender und Einmalhandtüchern.
- Schlaf- und Ruheräume sollten abdunkel-, lüft- und heizbar sein. Matratzen sind ohne gegenseitiges Berühren und unter guter Belüftung aufzubewahren (z. B. Matratzenschrank). Für jedes Kind sollte möglichst ein separater Bett- bzw. Matratzenbezug zur Verfügung stehen, zwingend ist für jedes Kind ein eigener Kopfkissenbezug. Bei regelmäßiger Nutzung empfiehlt sich ein Wechsel der Bettwäsche etwa alle 2 bis 4 Wochen, nach Bedarf auch öfter.

* Infektionsschutzgesetz

- Für die Garderobe sind so viele Kleiderhaken in ausreichendem Abstand (mindestens 20 cm) vorzusehen, dass für jedes Kind ein Haken zur Verfügung steht (zur Verhinderung einer Übertragung von Kopfläusen). Die Ausstattung mit einer Schuhablage muss eine Reinigung des Fußbodens darunter ermöglichen.
- Gemäß **§ 36 IfSG*** müssen u. a. auch Gemeinschaftseinrichtungen zur Betreuung von Kindern und Jugendlichen **Hygienepläne** erstellen. Mit Hilfe solcher Arbeitsanweisungen, die auf die organisatorischen und baulichen Gegebenheiten der Einrichtung jeweils abgestimmt sein müssen, sollen Mitarbeiter und Kinder vor Infektionen geschützt bzw. soll das Infektionsrisiko minimiert werden. Über das Regierungspräsidium – Landesgesundheitsamt kann ein Musterhygieneplan („*Hygieneleitfaden für die Kindertagesbetreuung*“) bezogen werden, der auf die jeweilige Betreuungseinrichtung anzupassen ist. (www.gesundheitsamt-bw.de → Fachinformationen → Fachpublikationen und Infomaterialien → Hygiene)
- Personen, die in Gemeinschaftseinrichtungen gemäß **§ 33 IfSG*** Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige regelmäßige Tätigkeiten ausüben und Kontakt mit den dort Betreuten haben, sind nach **§ 35 IfSG*** **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 IfSG*) zu belehren**. Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von 3 Jahren aufzubewahren ist.
- Wasserspiele, Planschbecken und Matschspielbereiche sind mit Trinkwasser zu betreiben. Sollte kein Trinkwasser verwendet werden können, ist dies mit dem Gesundheitsamt in der Planungsphase abzustimmen. Badewasserqualität ist auf jeden Fall sicherzustellen. Es sollte dafür gesorgt werden, dass keine größeren Bereiche mit Stagnationswasser entstehen. Matschspielbereiche sind so zu gestalten, dass sie abtrocknen können (z.B. Drainage, sonniger Standort).