

Rahmenhygieneplan

Zur Gewährleistung grundlegender Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen in der Kindertagesstätte



Einrichtung: Haus für Kinder St. Marien

Adresse: Wagnerer Str. 8, 92545 Niedermurach / OT Pertolzhofen

Träger: Gemeinde Niedermurach, vertreten durch den Ersten Bürgermeister Martin Prey

Stand des Hygieneschutzkonzeptes: September 2026

Inhalt

1. Vorwort, Literaturnachweis, Gliederung.....	1
2. Hygiene in Aufenthaltsräumen für Kinder	2
2.1 Lufthygiene	2
2.2 Garderobe	2
2.3 Brotzeitbereich	2
3. Hygiene im Sanitärbereich.....	3
3.1 Sanitäreinrichtung	3
3.2 Fußboden	3
3.3 Wickelaufgabe.....	3
3.4 Windeleimer	3
3.5 Eigene Hygiene	4
4. Hygiene im Lebensmittelbereich.....	5
4.1 Speisenzubereitung.....	5
5. Infektionskrankheiten.....	6
5.1 Grippale Infekte	6
5.2 Durchfallerkrankungen	6
5.3 Meldepflichtige Erkrankungen	6
5.4 Kontamination mit Erbrochenem, Blut, Stuhl	7
6. Reinigung der Spielräume	8
6.1 Tische, Fußböden, Teppiche	8
6.2 Textilien	8
6.3 Eingangsbereich, Flur	8
6.4 Personalräume	9
6.5 Putzkammer / Materialraum	9
6.6 Möbel, Inventar	9
6.7 Fenster.....	9
7. Trinkwasserhygiene.....	10
7.1 Legionellenprophylaxe.....	10
7.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen.....	10
8. Schlafbereich.....	11
8.1 Bettgestelle	11
8.2 Boden	11
8.3 Matratzen / Matratzenschonbezug	11
8.4 Decken, Kissen, Bettwäsche	11

9. Spülbereich / Küche.....	12
9.1 Spüllappen / Geschirrtücher.....	12
9.2 Mülleimer.....	12
10. Umgang und Verarbeitung von Lebensmitteln.....	13
10.1 Hygiene-Regeln bei Belieferung.....	13
10.2 Tiefkühlkost	13
10.3 Lagerung	14
10.4 Büffets, Frühstück.....	14
10.5 Selbst mitgebrachte Speisen.....	15
10.6 Lebensmittelspenden.....	15
10.7 Reinigungsmaßnahmen	16
10.8 Spülen des Geschirrs.....	16

1.Vorwort, Literaturnachweis, Gliederung

Die nachfolgenden Erläuterungen geben Regelungen, sowie Hinweise zur Hygiene in der Einrichtung vor, um das Auftreten von Infektionskrankheiten und Pandemien in Gemeinschaftseinrichtungen zu vermeiden.

Außerdem werden alle notwendigen Reinigungsarbeiten und deren Häufigkeit ausgeführt, um eine effektive Grundreinigung der Kindertagestätte zu gewährleisten.

Der Rahmen-Hygieneplan klärt die Zuständigkeitsbereiche ab und legt fest, wer für die Durchführung und Kontrolle verantwortlich ist.

Er dient als Orientierung der Kindergartenleitung und des Trägers bezüglich hygienischer Belange der Kindertageseinrichtung. Er kann gegebenenfalls auf spezielle Gegebenheiten umgeändert oder ergänzt werden.

Zusätzlich dient er als Leitfaden für das päd. Personal, den Reinigungskräften und den Praktikanten.

Literaturnachweis:

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Unfallverhütungsvorschriften des Gemeindeunfallversicherungsverbandes

Rahmen-Hygieneplan vom Bayrischen Landratsamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

2. Hygiene in Aufenthaltsräumen für Kinder

Bereiche / Tätigkeiten	Maßnahmen / Häufigkeit	Durchführung / Beauftragter	Verantwortung / Kontrolle
2.1 Lufthygiene	3-minütiges Stoßlüften bei geöffnetem Fenstern: stündliches Lüften, Absturz Gefahr berücksichtigen	Fachpersonal, Praktikanten	Fachpersonal
2.2 Garderobe	Zur Vermeidung der Übertragung von Läusen sollte die Kleiderablage für Jacken so gestaltet sein, dass die Kleidungsstücke keinen direkten Kontakt untereinander haben. Insbesondere ist darauf zu achten, dass Kopfbedeckungen keinen direkten Kontakt zueinander haben. 1x wöchentlich Nassreinigung mit geeignetem Putzmittel.	Fachpersonal, Praktikanten, Eltern, Erzieher	Fachpersonal
2.3 Brotzeitbereich	Reinigung des Brotzeittisches Wechsel des Spülwassers Abspülen	Kinder, Personal Fachpersonal, Praktikanten Kinder, Fachpersonal	Fachpersonal Fachpersonal Fachpersonal

3. Hygiene im Sanitärbereich

Bereiche / Tätigkeiten	Maßnahmen / Häufigkeit	Durchführung / Beauftragter	Verantwortung / Kontrolle
3.1 Sanitäreinrichtung	Täglich und bei Verunreinigung feucht wischen Bei Durchfallerkrankung desinfizieren Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind regelmäßig zu warten. Falls nötig muss eine zeitnahe Reparatur sichergestellt sein	Reinigungspersonal, Fachpersonal, Praktikanten Gemeindemitarbeiter, Fachwerkstätten	Fachpersonal Träger und Leitung
3.2 Fußboden	Tägliche Feucht-Wisch-Methode, nach Verschmutzung mit infektiösem Material desinfizierend feucht wischen	Reinigungspersonal, Fachpersonal, Praktikanten	Fachpersonal
3.3 Wickelaufgabe	Desinfektion des Wickelbereiches nach jeder Benutzung Verwenden einer Wickelunterlage (jedes Kind hat seine eigene) nach Verschmutzung sofort wechseln	Desinfektionslöser/-spray Entsorgen oder Waschen	Fachpersonal
3.4 Windeleimer	Tägliche Entleerung des Windeleimers, Müllbeutel wechseln	Täglich feucht mit einer Desinfektionslösung wischen	Fachpersonal

Bereiche / Tätigkeiten	Maßnahmen / Häufigkeit	Durchführung / Beauftragter	Verantwortung / Kontrolle
3.5 Eigene Hygiene	Beim Wickelvorgang und bei Hilfestellung beim Toilettengang sind Einmalhandschuhe zu tragen. Hände waschen, Handdesinfektion und -pflege nach Plan Pläne sind im Toilettenbereich ausgehängt.	Alle Beteiligten	Eigenverantwortung

4. Hygiene im Lebensmittelbereich

Bereiche / Tätigkeiten	Maßnahmen / Häufigkeit	Durchführung / Beauftragter	Verantwortung / Kontrolle
4.1 Speisenzubereitung	Durch das Kochen und Hauswirtschaften gemeinsam mit Kindern sollen die Kinder in den Umgang mit Lebensmitteln und der dazugehörigen Hygiene eingeführt werden. Folgendes ist zu beachten: Vor Arbeitsbeginn die Hände waschen, keinen Schmuck an den Händen oder künstliche Fingernägel tragen, lange Haare zum Zopf binden, Nies und Hustenetikette einhalten. Personen, die an einer Infektionskrankheit erkrankt sind oder offene, infizierte Wunden oder Hautkrankheiten haben, dürfen an der Speisenzubereitung nicht tätig werden Eine Unterweisung des Personals über das IfSG ist Voraussetzung.	Fachpersonal, Praktikanten, Kinder Jährliche Unterweisung Die Eltern werden durch ein Merkblatt darauf hingewiesen.	Fachpersonal Leitung

5. Infektionskrankheiten

Bereiche / Tätigkeiten	Maßnahmen / Häufigkeit	Durchführung / Beauftragter	Verantwortung / Kontrolle
5.1 Grippale Infekte	Nach Sekretkontakt und Hustenreiz sofort Händereinigung mit Seife und Wasser, Desinfektionsmittel verwenden. Anhusten vermeiden.	Erkrankter und alle, die unmittelbaren Kontakt hatten. Einrichtung verlassen. Bei Fieber erst wieder nach 24/48 Stunden die Einrichtung besuchen. Es dürfen keine Krankheitssymptome mehr vorhanden sein.	Fachpersonal Richtlinie: Rahmenhygieneplan vom Staatsministerium
5.2 Durchfallerkrankungen	Nach dem Toilettengang intensivierte Handreinigung, Toilette desinfizieren, Einrichtung verlassen	Fachpersonal	Alle
5.3 Meldepflichtige Erkrankungen	Nach Bekanntwerden der Erkrankung Maßnahmen in Absprache mit dem Gesundheitsamt treffen.	Alle Beteiligten	Alle

Bereiche / Tätigkeiten	Maßnahmen / Häufigkeit	Durchführung / Beauftragter	Verantwortung / Kontrolle
5.4 Kontamination mit Erbrochenem, Blut, Stuhl	Unverzüglich nach der Beseitigung der Verunreinigung Flächendesinfektion. Verwenden von Schutzhandschuhen. Fachgerechte Entsorgung in flüssigkeitsdichten Müllsäcken.	Alle Beteiligten	Alle

6. Reinigung der Spielräume

Bereiche / Tätigkeiten	Maßnahmen / Häufigkeit	Durchführung / Beauftragter	Verantwortung / Kontrolle
6.1 Tische, Fußböden, Teppiche	Tägliches Feucht-Wischen mit Reinigungsmittel Teppiche tägliches Saugen, monatliche Intensivreinigung	Reinigungspersonal, Fachpersonal, Praktikanten Gruppenpersonal in Absprache mit dem Reinigungspersonal	Fachpersonal der Gruppe
6.2 Textilien	Vorhänge, Decken, Puppenkleidung, Verkleidungen und Kuscheltiere werden vierteljährlich gewaschen. Bei starker Verunreinigung sofort.	Reinigungspersonal	Gruppenpersonal, Leitung
6.3 Eingangsbereich, Flur	Tägliches Feucht-Wischen mit Reinigungsmittel Wöchentlich sind die Matten im Windfang sowie die Eingangs- und Zwischentüren des Flures zu putzen. Reinigung der Schuhablagen zum Wochenende.	Reinigungspersonal Fachpersonal Praktikanten Gruppenpersonal in Absprache mit dem Reinigungspersonal	Fachpersonal der Gruppen

Bereiche / Tätigkeiten	Maßnahmen / Häufigkeit	Durchführung / Beauftragter	Verantwortung / Kontrolle
6.4 Personalräume	Die Personalküche ist einmal wöchentlich oder nach Absprache nass zu wischen. Der Kühlschrank ist einmal wöchentlich zu kontrollieren und auszuwischen. Das Inventar der Räume ist laufend in Ordnung zu halten und einer zusätzlichen und ausführlichen jährlichen Reinigung zu unterziehen.	Reinigungspersonal Fachpersonal der Gruppen nach interner Absprache	Fachpersonal
6.5 Putzkammer / Materialraum	Böden der Räume sind wöchentlich nass zu reinigen. Zusätzlich sind auch diese Räume zwei- bis dreimal jährlich einer ausführlichen Reinigung zu unterziehen.	Gruppenpersonal, Reinigungspersonal	Fachpersonal der Gruppen
6.6 Möbel, Inventar	Das Inventar der Räume ist laufend in Ordnung zu halten und einer ausführlichen jährlichen Reinigung mit Desinfektionsmittel zu unterziehen.	Gruppenpersonal, Reinigungspersonal	Fachpersonal der Gruppen, Leitung
6.7 Fenster	Die Fenster werden 1x jährlich von einer Fachfirma gereinigt Nach Bedarf	Reinigungspersonal Gruppenpersonal	Leitung, Träger

7. Trinkwasserhygiene

Bereiche / Tätigkeiten	Maßnahmen / Häufigkeit	Durchführung / Beauftragter	Verantwortung / Kontrolle
7.1 Legionellenprophylaxe	Um einer Infektion mit Legionellen und damit der sog. Legionärskrankheit vorzubeugen sind in Gemeinschaftseinrichtungen, regelmäßige, mindestens alle 3 Jahre stattfindende Kontrollen des Trinkwassers vorgeschrieben. Durchführen dürfen solche Kontrollen ausschließlich akkreditierte Labors.	Firma SYNLAB	Träger
7.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen	Um Verbrühungen vorzubeugen ist darauf zu achten, dass das Wasser in den Bereich der Kinder nicht heißer als 35 Grad aus der Leitung kommt.	Gruppenpersonal überprüft täglich die Temperatureinstellungen der Boiler, Temperatur fühlen	Gruppenpersonal Leitung

8. Schlafbereich

Bereiche / Tätigkeiten	Maßnahmen / Häufigkeit	Durchführung / Beauftragter	Verantwortung / Kontrolle
8.1 Bettgestelle	Feucht wischen mit Reinigungsmittel, mindestens 4x pro Jahr, bei Verschmutzung sofort	Personal der Gruppe	Fachpersonal
8.2 Boden	Mindestens 1x pro Woche feucht wischen, bei Verschmutzung sofort	Reinigungspersonal	Gruppenleitung
8.3 Matratzen / Matratzenschonbezug	Regelmäßig mindestens 2x pro Jahr, feucht abwischen, waschen	Gruppenpersonal	Gruppenleitung
8.4 Decken, Kissen, Bettwäsche	Häufigkeit ist Abhängig von Verschmutzungsgrad, bei Verunreinigung sofort, sonst alle 2 Wochen	Waschmaschine bei 60 Grad Bettwäsche Eltern Decken und Kissen Gruppenpersonal	Gruppenleitung

9. Spülbereich / Küche

Bereiche / Tätigkeiten	Maßnahmen / Häufigkeit	Durchführung / Beauftragter	Verantwortung / Kontrolle
9.1 Spüllappen / Geschirrtücher	Geschirrtücher, Spül- und Putzlappen werden täglich in die Wäsche gegeben. Putzlappen raumbezogen verwenden.	Gruppenpersonal Reinigungspersonal Waschmaschine bei 60 Grad	Fachpersonal
9.2 Mülleimer	In allen Restmülleimern befinden sich Beutel. Der Müll wird täglich in der entsprechenden Tonne entsorgt. Wöchentliche Desinfektion der Mülleimer.	Reinigungspersonal Gruppenpersonal Nass-Wischen mit Desinfektionsmittel	Gruppenleitung

10. Umgang und Verarbeitung von Lebensmitteln

Bei uns wird nicht selber gekocht. Wir bekommen ein Bio-Obstlieferung nach Plan geliefert.
Die Verantwortung für die gelieferten Speisen und Lebensmittel geht nach Empfang an die Einrichtung weiter.

Bereiche / Tätigkeiten	Maßnahmen / Häufigkeit	Durchführung / Beauftragter	Verantwortung / Kontrolle
10.1 Hygiene-Regeln bei Belieferung	Folgende Regeln sind bei jeder Lieferung zu beachten. Kaltverpflegung muss, wenn sie nicht gleich gegessen werden, zwischengekühlt werden.	Das anwesende verantwortliche Personal	Fachpersonal
10.2 Tiefkühlkost	Beim Einkauf Kühlkette so kurz wie möglich unterbrechen. Beim Einkauf Kühltasche mitnehmen und als letztes einkaufen. Einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren. Geleerte Plastikbeutel sofort wegwerfen. Einzufrierende Waren in Gefrierfolien verpacken	Das anwesende verantwortliche Personal	Fachpersonal

Bereiche / Tätigkeiten	Maßnahmen / Häufigkeit	Durchführung / Beauftragter	Verantwortung / Kontrolle
10.3 Lagerung	Lagerung von Lebensmitteln in geeigneten Kühl- und Gefrierschränken (Kühltemperatur: 4°C bis 7°C / Tiefkühltemperatur: -18°C) oder geeigneten Schränken und Regalen. Die Temperaturen regelmäßig kontrollieren. In jedem Kühlschrank muss ein kleines Thermometer liegen für eine sachgerechte Kühlung. Lebensmittel müssen stets abgepackt und verschlossen gelagert werden. Auf Schädlingsbefall achten und Mindesthaltbarkeitsdatum kontrollieren.	Das anwesende verantwortliche Personal	Fachpersonal
10.4 Büffets, Frühstück	Platten für Aufschnitt auf Kühlakkus stellen. Aufschnitt, Butter und Milchprodukte möglichst lange kühlen und erst kurz vor Mahlzeit aus der Kühlung nehmen. Lebensmittel die länger als zwei Stunden ungekühlt sind, müssen entsorgt werden. Eier stets durchgaren. Vor dem Berühren der Lebensmittel, vor und nach der Mahlzeit die Hände waschen.	Das anwesende verantwortliche Personal	Fachpersonal

Bereiche / Tätigkeiten	Maßnahmen / Häufigkeit	Durchführung / Beauftragter	Verantwortung / Kontrolle
10.5 Selbst mitgebrachte Speisen	Speisen, die die Kinder zum Frühstück mitbringen, werden gemeinsam verzehrt. Für diese Speisen kann die Einrichtung keine Verantwortung übernehmen! Darüber werden die Eltern durch ein Informationsblatt informiert.	Das anwesende verantwortliche Personal, Eltern	Fachpersonal
10.6 Lebensmittelspenden	Gibt die Einrichtung bei Festen Lebensmittel aus, die von Eltern gespendet wurden, geht die Verantwortung für die Sicherheit auf die Kita über. Folgende Lebensmittel werden nicht angenommen: Rohes Fleisch, Mett, Tatar, Kuchen und Torten, wenn die Creme mit rohem Ei hergestellt und nicht mitgebacken wurde, alle Speisen mit Mayonnaise, Süßspeisen mit Eisschnee oder Eigelb	Das anwesende verantwortliche Personal Eltern	Fachpersonal

Bereiche / Tätigkeiten	Maßnahmen / Häufigkeit	Durchführung / Beauftragter	Verantwortung / Kontrolle
10.7 Reinigungsmaßnahmen	Vorratsschränke und Regale regelmäßig reinigen. Arbeitsfläche, Herd und Spüle nach jeder Verschmutzung reinigen. Kühlschrank wöchentlich reinigen. Gefrierschrank bei Vereisung abtauen und reinigen. Reinigungstücher täglich wechseln. Abfälle täglich entsorgen.	Das anwesende verantwortliche Personal	Fachpersonal
10.8 Spülen des Geschirrs	Kinder können in das Spülen miteinbezogen werden. Sie müssen dieselben persönlichen Schutzmaßnahmen wie die Mitarbeiter einhalten. Vor und nach dem Ein- und Ausräumen des Geschirrspülers Hände waschen. Geschirr- und Spültücher sind täglich zu wechseln.	Das anwesende verantwortliche Personal Kinder	Fachpersonal

Allgemeiner Umgang mit Lebensmitteln:

- Keine Lebensmittel weiter verteilen oder verwenden, die auf den Fußboden gefallen sind.
- Kein Geschirr auf dem Boden abstellen.
- Bei der Lebensmittelverarbeitung auf einwandfreie Beschaffenheit achten (Schimmel/Verderb)