

Gesundheitsschutz

(Infektionsschutz und Lebensmittelhygiene) in der Kindertagespflege



Zweck des Infektionsschutzgesetzes ist es, übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern.

1. Anforderungen Infektionsschutz

Erlaubnispflichtige Kindertagespflegepersonen i. S. d. § 43 Abs. 1 SGB VIII gehören im strengen Sinne zwar nicht zu sog. Gemeinschaftseinrichtungen, müssen aber dennoch über die Gefahren übertragbarer Krankheiten und die Möglichkeit zu deren Verhütung informiert und aufgeklärt werden.

Vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren sind Sie über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen zu belehren. Die Belehrung erfolgt mit diesem Merkblatt und muss nach aufmerksamer Durchsicht gekennzeichnet werden (s. Anlage I).

Hinweise auf Anlage I

Wir bitten Sie, die nachfolgende Erklärung zu unterschreiben, dass Sie schriftlich auf die Tätigkeitsverbote gemäß Infektionsschutzgesetz hingewiesen worden sind und die Belehrung verstanden haben und dass bei Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Infektionskrankheiten müssen dem Gesundheitsamt unverzüglich gemeldet werden (§ 34 Abs. 6 IfSG). Um eine Ansteckung innerhalb Ihrer Gemeinschaftseinrichtung zu verhindern, werden die Eltern mit einem Belehrungsmerkblatt über ihre Pflichten und Verhaltensweisen von der Fachberatung unterrichtet. Eine Meldung erfolgt durch Sie als Kindertagespflegeperson an das Gesundheitsamt.

Um welche Krankheiten handelt es sich?

- | | |
|--|--|
| 1. Cholera | 10. Meningokokken-Infektion |
| 2. Diphtherie | 11. Mumps |
| 3. Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC) | 12. Paratyphus |
| 4. virusbedingtes hämorrhagisches Fieber | 13. Pest |
| 5. Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis | 14. Poliomyelitis |
| 6. Impetigo contagiosa (ansteckende Borkenflechte) | 14a. Röteln |
| 7. Keuchhusten | 15. Scharlach oder sonstige Streptococcus pyogenes-Infektionen |
| 8. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose | 16. Shigellose |
| 9. Masern | 17. Skabies (Krätze) |
| | 18. Typhus abdominalis |
| | 19. Virushepatitis A oder E |
| | 20. Windpocken |

Zu jeder einzelnen Krankheit gibt es Merkblätter/Aushänge für Eltern, die über die weitere Verhaltens- und Vorgehensweise informieren. Diese erhalten Sie über Ihren Ansprechpartner bei der Fachberatung (Diakonie oder SkF).

Händehygiene

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

Gründliches Händewaschen reduziert die Anzahl der Keime auf den Händen erheblich. Die Verwendung von Einmalhandschuhen wird bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Sekreten oder Blut empfohlen.

Im Rahmen Ihrer Konzeption sollten sie „innerbetriebliche“ Verfahrensweisen zur Infektionshygiene (Händedesinfektion, Schutzmaßnahmen- und ausrüstung, Medikamentengabe, Verhalten bei Erkrankungen gem. § 34 Abs. 6 IfSG) in einem sog. Hygieneplan festlegen.

2. Anforderungen Lebensmittelhygiene

Personen, die im Rahmen ihrer Tätigkeit mit Lebensmitteln in Berührung kommen oder diese für den Verzehr zubereiten, müssen gem. § 43 IfSG über den richtigen Umgang mit diesen, belehrt werden.

Allgemeine Anforderungen im Umgang mit Lebensmitteln

Lebensmittel müssen so gelagert, zubereitet, behandelt und abgegeben werden, dass eine nachteilige Beeinflussung durch z. B. Mikroorganismen, Verunreinigungen, Gerüche, Temperaturen, tierische Schädlinge, Abfälle, Reinigungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren vermieden wird. Das bedeutet u. a. konkret:

- Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität (z. B. über Trinkwasseranschluss) haben.
- Die zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln verwendeten Behältnisse, Gerätschaften und Arbeitsflächen sind sauber und instand zu halten sowie ggf. regelmäßig zu desinfizieren.
- Temperaturanforderungen für leicht verderbliche Lebensmittel sowie die vorgegebenen Lagerbedingungen sind einzuhalten (siehe Vorgaben Etikett bzw. Verpackung). Das Mindesthaltbarkeits- bzw. das Verbrauchsdatum sind zu beachten.

| Erzeugnis | Temperatur |
|--|---------------------|
| Geflügel, Hackfleischerzeugnisse | max. +4°C |
| Fisch | max. +2°C |
| Fleisch, Fleischerzeugnisse, verarbeitete Fischereierzeugnisse | max. +7°C |
| Milchprodukte, Cremetorten, Salate | +7°C bis max. +10°C |
| Tiefkühlprodukte | min. -18°C |

- Rohe und fertig zubereitete Lebensmittel müssen getrennt voneinander gelagert und weiterverarbeitet werden (Vermeidung von Kreuzkontamination).
- Eine Trennung zwischen privaten und für die Kindertagespflege verwendeten Lebensmitteln (ggf. auch durch Nutzung vollständig geschlossener Behältnisse) wird empfohlen.
- Haustieren ist während der Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln kein Zutritt zur Küche zu ermöglichen. Schädlingsbefall (z. B. Fliegen, Motten, Schaben) ist zu vermeiden. Dies ist regelmäßig zu kontrollieren.
- Werden die Mittagsmahlzeiten von einem externen Essenanbieter bezogen, so ist darauf zu achten, dass die Speisen bei Anlieferung mind. 65°C warm (Temperaturmessung) und bis zum Verzehr für maximal 3 Stunden bei mind. 65°C warm zu halten sind. Ist diese Temperatur unterschritten, muss das Essen nochmals zum Kochen (!) gebracht werden, bevor es verzehrt werden darf.
- Selbst zubereitete Lebensmittel sollten nur am Tag der Zubereitung bzw. innerhalb von 24 Stunden verzehrt werden und Reste davon, einschließlich der Reste von Mahlzeiten externer Anbieter, anschließend entsorgt werden.
- Die speziellen Hygieneregeln im Umgang mit risikobehafteten Lebensmitteln, wie rohem Geflügel und rohen Eier (siehe unten) sind zu beachten.
- Bestimmte tierische aber auch pflanzliche Lebensmittel können mit Krankheitserregern belastet sein, vor allem, wenn diese nicht direkt vor dem Verzehr ausreichend erhitzt werden. Hierzu zählen u. a. Rohmilchprodukte, Käse mit Gelb- und/oder Rotschmiere, rohes Hackfleisch, streichfähige Rohwürste, Räucherlachs, Sprossen, Tiefkühlbeeren (siehe auch „Die Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepaxis in der Kindertagespflege“ des Bundesverbandes für Kindertagespflege e. V). Auf diese Produkte soll, wenn möglich, verzichtet werden!

Anforderungen an die Küchenräume

- Wände im Zubereitungsbereich von Speisen, Arbeitsflächen und Geräte sind in einem einwandfreien Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Die Flächen müssen entsprechend glatt, abrieb- und korrosionsfest sein.
- Der Fußboden muss leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein (kein textiler Belag).

- Es sind ausreichende Spülmöglichkeiten für Mehrweggeschirr und Arbeitsgeräte erforderlich (Küchenspüle mit 2 Spülbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser oder Geschirrspüler).
- Zur Reinigung sollten keine Putzschwämme oder Schwammtücher verwendet werden. Reinigungsmitteln sind nach Gebrauch sauber und trocken aufzubewahren und in regelmäßigen Abständen zu erneuern.
- Eine Möglichkeit zum Händewaschen mit Warm- und Kaltwasserzufuhr mit Seife (Seifenspender mit (desinfizierender) Flüssigseife) und zum hygienischen Trocknen der Hände (z. B. Einmalhandtücher, täglich wechselnde Handtücher) muss vorhanden sein.
- Es müssen ausreichende und geeignete Kühl- und/oder Tiefkühlgeräte vorhanden sein. Eine regelmäßige Temperaturkontrolle (zusätzliches Thermometer) und Wartung der Geräte ist erforderlich.
- Es müssen dicht schließende Abfallbehälter vorhanden sein, die täglich entleert werden.

weitergehende Anforderungen

- Bei Ausgabe leicht verderblicher Lebensmittel oder selbst hergestellter Speisen: Nachweis der Belehrung nach § 43 IfSG durch das Gesundheitsamt muss vorhanden sein!
- Personen mit Hauterkrankungen (u. a. eiternde oder nässende Wunden, Geschwüre) und Magen-Darm-Erkrankungen (u. a. Durchfall, Salmonellenausscheider), bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen nicht unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Dies gilt auch entsprechend für Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr), wenn eine Übertragung der Erreger zu befürchten ist. Tätigkeitsverbote nach § 42 IfSG sind zu beachten. Wer trotz o. g. Erkrankungen Lebensmittel herstellt oder ausgibt, kann gemäß Infektionsschutzgesetz bestraft werden.
- Die Toilette muss über einen Wasser- und Kanalisationsanschluss verfügen sowie über ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr. Mittel zum hygienischen Händewaschen (Seifenspender mit (desinfizierender) Seife) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalhandtücher, täglich wechselnde Handtücher) und Händedesinfektionsmittel (für Kinder unzugänglich aufbewahrt) müssen vorhanden sein.
- Es ist darauf zu achten, dass vor der Zubereitung und der Abgabe der Speisen an die Kinder die Hände gründlich gereinigt und erforderlichenfalls auch desinfiziert (z. B. nach Toilettengang oder Windelwechsel) werden.
- Auf die Anforderungen an die Allergenkennzeichnung von der Kindertagespflegeperson selbst hergestellter Speisen sei verwiesen (Allergene gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011). Es empfiehlt sich, in Rücksprache mit den Eltern der betreuten Kinder Unverträglichkeiten bzw. Allergien gegenüber Lebensmitteln bzw. Lebensmittelzutaten zu besprechen und bei der Zubereitung und Abgabe der Speisen diese zu berücksichtigen.

Spezielle Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln

(Quelle: Bundesinstitut für Risikobewertung)

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.
- Die Angaben zur Mindesthaltbarkeit sollen beachtet werden.
- 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 nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Beim Aufschlagen von Eiern verspritztes Eiweiß oder Eigelb sollte sofort mit einem Küchenpapier entfernt werden. Nach dem Aufschlagen von Eiern muss die Arbeitsfläche 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, u.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.
- Den rohen Teig nicht essen, dies gilt insbesondere für die Kinder.

Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information/Belehrung und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht der Kindertagespflegeperson wird vorausgesetzt.

Erklärung über eine Folgebelehrung zum Thema Infektionsschutz und Lebensmittelhygiene

| | | | |
|--------------|-----|---------|------------|
| Name | | Vorname | |
| Geburtsdatum | | | |
| Straße | | | Hausnummer |
| Postleitzahl | Ort | | |

Ich erkläre hiermit, dass ich gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 2 Infektionsschutzgesetz schriftlich zum Thema Infektionsschutz und Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege aufgeklärt wurde und dass bei mir keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot (aufgrund von Erkrankungen gem. § 42 Abs. 1 IfSG) bekannt sind.

Mir ist bewusst, dass ich Infektionskrankheiten (Liste möglicher Krankheiten s. Merkblatt), die bei den von mir betreuten Kindern vorkommen, unverzüglich dem Gesundheitsamt melden muss.

Kontakt Gesundheitsamt

Kreis Steinfurt
Amt für Soziales, Gesundheit und Pflege
50/4-Gesundheit
Tecklenburger Str. 10
48565 Steinfurt
Tel.: 02551 69-0

Ort, Datum

Unterschrift