

Hygienestandards in der Kindertagespflege Die Festlegung der Hygienestandards erfolgte in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt der Stadt Essen - weitere Informationen sind zu finden auf der Internetseite des Bundesinstituts für Risikobewertung unter www.bfr.bund .	Pflicht	Pflicht
	empfohlen	empfohlen
	Groß-KTP	Einzel-KTP
persönliche Anforderungen		
Beachtung der allgemeinen Körperhygiene		
Vor Erteilung der ersten Pflegeerlaubnis ist die Gesundheitsbelehrung in Form der Sichtung eines vorgeschriebenen Films zum Infektionsschutz Pflicht. Danach muss diese Belehrung alle 2 Jahre aufgefrischt werden. Infos zu dem Thema erfolgen durch das Jugendamt in Kooperation mit dem Fachverband.		
Eigenständige Kenntnisnahme und Anwendung von Neuerungen, z. B. bei der Meldepflicht oder Lebensmittelhygiene		
Kenntnisnahme der meldepflichtigen Krankheiten gemäß § 6 Infektionsschutzgesetz (Ergänzung Paragraf Gruppe/ Anlageverweis)		
Meldung meldepflichtiger Krankheiten beim Gesundheitsamt		
Hygieneplan gut sichtbar aushängen		
Gründliches Händewaschen, möglichst mit Flüssigseife, nach jedem Toilettengang und vor der Essenzubereitung		
Keine Essenzubereitung bei ansteckender Krankheit der KTKP (Darmerkrankungen)		
Kontaktaufnahme mit dem Gesundheitsamt Essen im ersten Jahr der Tätigkeit: Frau Engelke ☐ 88-53207, Frau Stein (ehemals Eschenberg) ☐ 88-53206 – Trinkwasseruntersuchung gemäß Infoblatt des Essener Gesundheitsamtes (nach Begehung durch das Gesundheitsamt)		
Räume		
allgemein		
Die Wohnungseinrichtung soll übersichtlich und leicht zu reinigen sein, die Böden und verwendeten Materialien auch, Teppichauslegware ist zu vermeiden		
In der Regel reicht zur Säuberung Essig- und Neutralreiniger sowie ein WC-Reiniger. Eine regelmäßige Reinigung der Einrichtung, Böden und Materialien sowie Reinigung bei Verschmutzung sind vorzunehmen.		
Spielzeuge und Beschäftigungsmaterialien sind regelmäßig nass zu reinigen bzw. zu waschen (mind. bei 60 Grad) oder zu wechseln.		
Spülmaschine		
Feuchtigkeitsschäden unverzüglich beseitigen		
Mülleimer geschlossen halten		
Mehrmals täglich, z. B. 1 x pro Stunde stoßlüften mit vollständig geöffneten Fenstern über mehrere Minuten		
Gelistetes Flächen- und Händedesinfektionsmittel (s. Anlage) verwenden. Die Produkte sollten möglichst lebensmittelverträglich und geförmig sein.		

Hygienestandards in der Kindertagespflege Die Festlegung der Hygienestandards erfolgte in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt der Stadt Essen - weitere Informationen sind zu finden auf der Internetseite des Bundesinstituts für Risikobewertung unter www.bfr.bund .	Pflicht	Pflicht
	empfohlen	empfohlen
	Groß-KTP	Einzel-KTP
Kinderhände werden nicht desinfiziert. Hinweis des Gesundheitsamtes Essen: bei bestimmten Erkrankungen wie z. B. Darmerreger ggfs. im Einzelfall doch, nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt und den Eltern zu entscheiden.		

Küche		
Böden und Wände im Arbeitsbereich müssen glatt und abwaschbar sein - regelmäßige Reinigung, auch des Kühlschranks, der Arbeitsgeräte etc.		
Dokumentation der Kühlschrankreinigung alle 2 Wochen mit Dokumentationsbogen		
Beachtung der richtigen Temperatur im Kühlschrank (höchstens 7 Grad) und im Gefrierschrank (höchstens -18 Grad, besser -20°C); ist der Gefrierschrank zu warm, besteht die Gefahr von Keimbildung.		
Die Küchenarbeitsfläche muss täglich nach Ende der Betreuung desinfiziert werden.		
Benutzte Utensilien, die Arbeitsflächen und das Spülbecken nach der Küchenarbeit mit heißer Spülmittellauge abwaschen <input type="checkbox"/> Bei Bedarf, mindestens alle 2-3 Tage Wischtücher und Küchenhandtücher wechseln, bei 60 Grad waschen <input type="checkbox"/> Unterschiedliche Lappen für Küche und Bad benutzen <input type="checkbox"/> Handtücher, die auf den Boden gefallen sind, nicht weiter verwenden, erst waschen		
Feuchte Wischlappen und Küchenhandtücher gut trocknen lassen und dann in den Sammelbehälter geben.		
Küchentücher täglich, Tücher, die mit kritischen Lebensmitteln im Kontakt waren, sofort wechseln, bei 60° C waschen.		
Handtücher, die auf den Boden gefallen sind, nicht weiter verwenden, erst bei 60° waschen, bei Infektionswellen auf Papiertücher umstellen.		
Verwendung von Papiertüchern		
Spender für Flüssigseife und Händedesinfektionsmittel		
Das Küchenfenster wird mit einem Fliegengitter abgesichert.		

Lebensmittelhygiene		
Gegenstände, die mit rohen Eiern, stark verschmutztem Gemüse etc. in Berührung gekommen sind, sofort unter fließend heißem Wasser mit Spülmittel abspülen		
Hinweise zum Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt unter www.bfr.bund.de befolgen		
Rohe und gegarte Lebensmittel getrennt aufbewahren		
Leicht verderbliche Lebensmittel im Kühlschrank aufbewahren		
Nur sehr frische Eier verwenden, schnell verarbeiten		

Hygienestandards in der Kindertagespflege Die Festlegung der Hygienestandards erfolgte in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt der Stadt Essen - weitere Informationen sind zu finden auf der Internetseite des Bundesinstituts für Risikobewertung unter www.bfr.bund .	Pflicht	Pflicht
	empfohlen	empfohlen
	Groß-KTP	Einzel-KTP
Empfindliche Lebensmittel wie Eier, Geflügel, Hackfleisch ausreichend erhitzen und gut durchgaren, Geflügel und Hackfleisch nur am Einkaufstag verwenden		
Tiefkühlware im Kühlschrank auftauen und umgehend verarbeiten - bei Fisch, Fleisch und Geflügel Auftauflüssigkeit nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen lassen		
Sicherheitshalber Kindern keine rohen Eier anbieten, auch nicht beim Abschlecken von Teig		
Lebensmittel, die auf den Boden gefallen sind, nicht mehr verwenden		
Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen		
Verschimmeltes gehört immer in den Müll		
Säuglingsnahrung		
Fertignahrung		
Leitungswasser (nicht aus Bleileitungen) erst ablaufen lassen oder stilles Tafelwasser verwenden		
Wasser auf ca. 40 Grad abkühlen lassen		
Milchpulver nach Herstelleranleitung zugeben, vermischen		
Zeitnah füttern		
Reste entsorgen		
Reinigung und Sterilisierung der Utensilien, Fläschchen und Sauger		
Trocken und sicher aufbewahren		
Muttermilch		
Bei Annahme der Milch auf Kühlung im Kühlschrank achten		
Lagerung max. 2 Tage		
Erwärmen der Muttermilch auf Trinktemperatur		
Zeitnah füttern		
Reste entsorgen		
Reinigung und Sterilisierung der Utensilien, Fläschchen und Sauger		
Trocken und sicher aufbewahren		
Schlafbereich		
Jedes Kind hat eine eigene Matratze und Bettdecke o. ä. sowie ein eigenes Bettlaken, das nicht zum Spielen genutzt wird		
Bettlaken, Bettdecken, Kissenbezüge wöchentlich wechseln und außerdem sofort, wenn sie nass oder schmutzig geworden sind		
Bad/ WC/ Wickelbereich		
Böden müssen durch Wischen hygienisch zu reinigen sein		
Kaltes und warmes Wasser stehen im Handwaschbecken zur Verfügung		

Hygienestandards in der Kindertagespflege Die Festlegung der Hygienestandards erfolgte in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt der Stadt Essen - weitere Informationen sind zu finden auf der Internetseite des Bundesinstituts für Risikobewertung unter www.bfr.bund .	Pflicht	Pflicht
	empfohlen	empfohlen
	Groß-KTP	Einzel-KTP
Seifenspender möglichst über dem Handwaschbecken anbringen		
Dusche und Handwaschbecken sind jederzeit zugänglich		
Abwaschbare Wickelauflage, desinfektionstaugliche Wickelauflage ohne Steppung (Protokoll Gesundheitsamt), Bezug abnehmbar, ansonsten braucht jedes Kind ein eigenes Handtuch als Unterlage		
Beim Wickeln Handschuhe tragen und im Anschluss (Handschuhe erst ausziehen) Desinfektion der Hände		
Wenn Zähne geputzt werden: jedes Kind hat eine eigene Zahnbürste und einen eigenen Zahnputzbecher, die Zahnbürsten dürfen sich nicht berühren. Die Zahnbürsten werden alle 2 - 3 Monate gewechselt, bei schweren Infektionswellen auch eher ausgetauscht. Die Zahnputzbecher werden spätestens alle 2 Wochen in der Spülmaschine bzw. mit sehr heißem Spülwasser gereinigt		
Jedes Kind hat ein eigenes Handtuch, die Handtücher haben so viel Abstand voneinander, dass sie sich nicht berühren - der Wechsel erfolgt bei Bedarf oder mindestens alle 2 – 3 Tage - ggf. Nutzung von Einmalhandtüchern		
Bei Durchfall eines Kindes oder der KTH die Toilette sowie die Toilettenaufsätze mit einem gelisteten Desinfektionsmittel reinigen (das gilt auch für Töpfchen!)		
Desinfektionsmittel immer für Kinder nicht zugänglich aufbewahren		
Außenfläche und Garten		
Abdeckbarer Sandkasten		
Sand im Sandkasten bei starker Verschmutzung sofort, ansonsten alle 2 Jahre erneuern, regelmäßig kontrollieren und Fremdstoffe entfernen.		
Holzgeräte auf Risse überprüfen (Nährboden für Bakterien) und ausbessern		
Haustiere		
siehe Merkblatt Haustierhaltung in der KTP die jeweils aktuelle Version		