

Handbuch für Hygienemanagement in Kinderbildungs- und -betreuungeinrichtungen



Das Handbuch für Hygienemanagement in Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen empfiehlt sich als unverzichtbares Instrument, um Hygienerichtlinien in KBBEs systematisch einzuführen und somit dem Auftrag der Qualitätssicherung auch in diesem Bereich effizient zu begegnen.

Küchenhygiene
Betreuungshygiene
Einrichtungshygiene

Wie viel Hygiene tut unseren Kindern gut?

Die Zukunft der Kinder liegt in unserer Hand – das Bewusstsein hierfür ist tief in uns verankert. Kinder sind das wertvollste Gut, das eine Gesellschaft hat – dementsprechend muss mit großer Sorgfalt auf sie Acht gegeben werden.

Die Balance zwischen „Überhygienisierung“, die oftmals zu lebenslangen gesundheitlichen Problemen, wie z.B. Allergien und folgenschweren Infektionskrankheiten, führen kann, wird durch oftmals komplexe, vielfältige Informationen und Meinungen nicht gefunden.

Die Aneignung von speziellem Wissen kann dabei unterstützen, einen Mittelweg zwischen „Überfürsorge und unbedachter Konfrontation mit möglichen Gefahrenquellen“ zu finden.

So beschäftigt sich HGe-Competence seit geraumer Zeit mit diesem Thema und hat sich im Jahre 2009 dazu entschlossen, einen praxisbezogenen Empfehlungskatalog zur angewandten Hygiene in Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen, in Form eines Handbuches, zu entwickeln.

Der nun vorliegende Empfehlungskatalog sowie die darin enthaltenen Inhalte und Informationen sollen in keinem Fall das „Verpacken der Kinder in einen hygienischen Wattebausch“ zur Folge haben – im Gegenteil. Dieses Handbuch soll die Balance zwischen Notwendigem und Verzichtbarem aufzeigen.

Die fachliche Ausrichtung und unsere langjährige Erfahrung in den Bereichen „Hygiene“, „Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement im Gesundheits- und Sozialwesen“ sind für das Gelingen dieses Projektes maßgebliche Grundlagen gewesen.

Dieser Empfehlungskatalog wird ein wirkungsvolles Werkzeug in den Händen der AnwenderInnen sein. Vereinzelte Inhalte können auch interessierten Eltern, im Rahmen des gemeinsamen Bildungsauftrages, zur Verfügung gestellt werden. Darüber hinaus könnte der Leitfaden auch als Lerngrundlage in Ausbildungsstätten zukünftiger PädagogInnen und BetreuerInnen zur Verfügung stehen.

Um den Inhalten die notwendige Aufmerksamkeit zu schenken, wurde 2009 im Rahmen eines Projektes mit der Bundesbildungsanstalt für Kindergartenpädagogik (BAKIP) Graz ein ansprechendes und kreatives Layout konzipiert.

So freuen wir uns Ihnen dieses Handbuch, das unter Zuspruch öffentlicher Stellen entwickelt wurde, zukünftig als unterstützendes Werkzeug zur Si-

cherung der „Guten Hygiene Praxis“ und zur Vermeidung der Verbreitung von Infektionskrankheiten in Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen zur Verfügung stellen zu können.

Die Umsetzung dieses Handbuches wird wesentlich zur Qualitätssteigerung in den Einrichtungen im Bereich der Hygiene beitragen – denn die Sicherheit von Kindern und MitarbeiterInnen steht im Unternehmen stets an oberster Stelle.



Michaela Genseberger
Kindergarten- und Hort-
pädagogin, Projektmanage-
ment Hygiene in KBBE



Hannelore Genseberger
Institutsleitung
HGe-Competence

“Die vornehmste und ehrenvollste Aufgabe, die uns das Leben auferlegt, ist das Heranziehen der nächsten Generation.”

(unbekannt)

Einführung

„Es genügt nicht, zum Fluss zu kommen mit dem Wunsch Fische zu fangen, man muss auch ein Netz mitbringen.“

(Konfuzius)

Zur Ausgangssituation

Kinder sind das wertvollste Gut unserer Gesellschaft. Dementsprechend muss mit großer Sorgfalt auf sie Acht gegeben werden.

Durch die sozialpolitischen Veränderungen unserer Gesellschaft ist es wichtig, die Balance zwischen „Überhygienisierung“, die oftmals zu lebenslangen gesundheitlichen Problemen, wie z.B. Allergien, führen kann, und notwendigen hygienischen Standards zu finden.

Die Aneignung von speziellem Wissen kann dabei von Bedeutung sein, die Kinder nicht in einen hygienischen „Wattebausch“ zu stecken, sondern mit ihnen gemeinsam einen Mittelweg zu finden, welcher zwischen Notwendigkeit und Verzichtbarem unterscheidet und in den die Kinder selbst integriert werden können.

Der vorliegende praxisbezogene Empfehlungskatalog soll Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen dabei unterstützen, ihren Auftrag auch in diesem Bereich zu erfüllen und dazu Orientierung geben.

Zum Anspruch

Dieser Empfehlungskatalog wird ein wirkungsvolles Werkzeug in den Händen der AnwenderInnen sein. Vereinzelte Inhalte können auch interessierten Eltern, im Rahmen des gemeinsamen Bildungsauftrages, zur Verfügung gestellt werden. Darüber hinaus könnte der Leitfaden auch als Lerngrundlage in Ausbildungsstätten zukünftiger PädagogInnen und BetreuerInnen zur Verfügung stehen.

Die Umsetzung dieses Handbuches wird wesentlich zur Qualitätssteigerung in den Einrichtungen im Bereich der Hygiene beitragen – denn die Sicherheit von Kindern und MitarbeiterInnen steht im Unternehmen stets an oberster Stelle.

So freuen wir uns, Ihnen dieses Handbuch, das unter Zuspruch öffentlicher Stellen entwickelt wurde, zukünftig als unterstützendes Werkzeug zur Sicherung der „Guten Hygiene Praxis“ und zur Vermeidung der Verbreitung von Infektionskrankheiten in Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen zur Verfügung stellen zu können!

Zur Struktur

Das Handbuch besteht aus einem Informationsteil (Informationsmappe) und einem Umsetzungsteil (Arbeitsmappe) zur Erstellung des eigenen individuellen Hygieneplanes in der eigenen Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtung.

Aus den genannten Ansprüchen heraus basiert die Struktur des Handbuches auf vier Teilgebieten:

1. **Küchen- und Lebensmittelhygiene:**

Wie beispielsweise Lebensmittelinfektionen, die zwölf Grundsätze der Küchenhygiene, gesetzliche Anforderungen, Eigenkontrolle nach HACCP Grundsätzen etc.

2. **Betreuungshygiene und Infektionsmanagement:**

Persönliche Hygiene und Händehygiene, Wickelhygiene, das infektiös erkrankte Kind in der KBBE, Infektionsmanagement nach dem OPUK-Prinzip etc.

3. **Einrichtungs- und Umgebungshygiene:**

Reinigung und Desinfektion, wasserhygienische Anforderungen, Abfall, der Sandspielplatz, richtiger Einsatz von Desinfektionsmittel usw.

4. **Qualitätssicherung:**

Die systematische Implementierung eines Hygienemanagements, die Hygienekontaktperson als MultiplikatorIn, die erforderliche Dokumentation etc.

Diese Themenschwerpunkte sind in der **Informationsmappe als Empfehlungskatalog** zusammengefasst.

Die Trennung der unterschiedlichen Themenbereiche erfolgt mittels Registerkarten. Die einzelnen Themenbereiche sind einem Farbleitsystem zugeordnet. Dazu wurden die Farben Rot, Gelb, Grün und Blau gewählt. Dies soll dem Leser rasche Orientierung geben.

Grafisch wurde das Handbuch mit der Leitfigur „Hygiea“ (Göttin der Gesundheit) sowie mit dem Symbol der „Schlange“ für den besondere Hinweise versehen. Warum dies so ist, entnehmen Sie aus dem Vorwort der Künstlerin, das Sie in der Einleitung finden.

Im Anhang der Informationsmappe finden Sie die Quellen, aus denen die Inhalte des Handbuches stammen sowie wichtige Adressen und Hinweise auf die wesentlichsten gesetzlichen bzw. normativen Vorgaben.

Weiters liegt als **zweite Mappe eine Arbeitsmappe** vor, welche die **Checklisten, Merkblätter, Informationsblätter, Arbeitsvorlagen** zu den oben genannten Themenbereichen **sowie ein Jahresregister zur Ablage der Jahresaufzeichnungen** beinhaltet.

Diese Arbeitsmappe umfasst die Durchführungsgrundlagen für die Implementierung des Hygienemanagements und ist Bestandteil der internen Qualitätssicherung in einer Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtung. Sie ist ebenso mit Hilfe des oben genannten Farbleitsystems eingeteilt.

Die Archivierungsboxen sind zur längerfristigen Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen gedacht, die über das Jahr hinausgehen.

Die Arbeitsvorlagen können durch das Mappensystem einfach vervielfältigt werden. Ebenso lässt der Austausch der Inhalte eine einfache Aktualisierung der Unterlagen zu.

Zur Handhabung

Die Arbeit mit dem Handbuch soll Schritt für Schritt die Einrichtungen bei der Erstellung ihres Hygieneplanes und Festlegung ihrer Maßnahmen begleiten und einen lebendigen, evolutiven Rahmen bieten. Das Handbuch ist prozessorientiert und durch die kontinuierliche Bearbeitung kann ein Überblick über die Fortschritte des Prozesses ermöglicht werden.

In diesem Sinne hat jede Institution die Möglichkeit, sich detailliert über konkrete Hygieneaspekte zu informieren und gleichzeitig ihren Bedarf gemäß Maßnahmen festzulegen, durchzuführen und intern zu kontrollieren.

Zur Qualitätssicherung

Dieses Handbuch soll einer regelmäßigen Aktualisierung zugeführt werden, damit der aktuelle Stand des Wissens Teil Ihres Hygienemanagements ist. Damit die Praxistauglichkeit dieses Werkzeuges gesichert ist und sich dieses Instrument gut etablieren kann, haben Sie die Möglichkeit, an der Weiterentwicklung aktiv mitzuwirken und sich einzubringen.

Mittels beigelegten Feedbackbogen, den Sie uns bitte ausgefüllt retournieren, haben Sie die Möglichkeit, Ihre Meinung und Anregungen zum Handbuch zu übermitteln. In Folge werden wir Ihre Rückmeldung prüfen und bei der nächsten Aktualisierung berücksichtigen, um der gemeinsamen Zielausrichtung zu folgen.

„Aus der Praxis für die Praxis“

Hannelore Genseberger
Institutsleitung HGe-Competence

Inhaltsverzeichnis – Küchen- und Lebensmittelhygiene

Abkürzungsverzeichnis	4
Glossar	5
1 Einleitung	6
2 Gesetzliche Grundlagen	7
3 Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen	8
3.1. Relevante Infektionen, ausgehend von Gemeinschaftsküchen	8
3.2. Prävention von Infektionen und Intoxikationen, ausgehend von Gemeinschaftsküchen	11
4 Empfehlungen zur Sicherstellung der GHP (Guten Hygiene Praxis)	12
Allgemeine Anforderungen der GHP	12
Grundsatz 1: Trennung der reinen und unreinen Speisen und Tätigkeiten	12
Grundsatz 2: Einhalten der persönlichen Sauberkeit	13
Grundsatz 3: Händehygiene	15
Grundsatz 4: Gesundheitliche Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln	16
Grundsatz 5: Warenübernahme und Lagerung von Lebensmitteln und Speisen	17
Grundsatz 6: Einhaltung der Hygienerichtlinien bei Zubereitung, Verteilung und Verabreichung von Speisen	20
Grundsatz 7: Lagerung und Beseitigung von Lebensmittelabfällen	25
Grundsatz 8: Geschirr und Geschirreinigung	28
Grundsatz 9: Allgemeine Ordnung	29
Grundsatz 10: Reinigung und Desinfektion	30
Grundsatz 11: Schädlingsüberwachung	33
Grundsatz 12: Hygieneschulungen	34
5 Kritische Punkte und hygienische Anforderungen in den verschiedenen Arten von Küchen	35
5.1 HACCP-Grundsätze	35
5.2 Produktionsküchen	40
5.3 Verteilerküchen	40
5.4 Zubereitung von Kleinspeisen und Jausen	42
5.5 Verpflegung bei Festen – Zubereitung von Speisen und Jausen durch sog. Drittlieferanten, wie z.B. Eltern	44
6 Kochen mit Kindern	47

Inhaltsverzeichnis – Betreuungshygiene und Infektionsmanagement

Abkürzungsverzeichnis	4
Glossar	5
1 Einleitung	6
2 Betreuungshygiene	7
2.1 Gesetzliche Grundlagen	7
2.2 Persönliche Hygiene am Arbeitsplatz	8
2.3 Händehygiene	9
Exkurs: Übungen des täglichen Lebens – Händewaschen nach Maria Montessori unter Berücksichtigung hygienischer Aspekte	15
2.4 Die kindgerechte Hygiene	17
Wickelhygiene	17
Hygiene beim Zähneputzen	17
Umgang mit Wäsche	19
Gemeinsames Turnen	21
2.5 Die hygienische Wundversorgung	22
3 Infektionsmanagement	24
3.1 Das kranke Kind in der KBBE	24
3.2 Erkrankungen mit erhöhtem Übertragungsrisiko	25
3.3 Prävention durch Impfung	26
3.4 Was tun bei Ausbruch von Epidemien?	27
Die Meldepflicht	27
Vorbeugemaßnahmen gegen die Verbreitung von Infektionskrankheiten	28
Hygienemanagement nach dem OPUK®-Prinzip	29
3.5 Krankheiten, die durch Tröpfchen oder mittels an Luft gebundene Partikel übertragen werden	30
Masern	30
Mumps (Parotitis epidemica; „Ziegenpeter“)	31
Röteln (Rubella)	33
Meningokokken	34
Scharlach (Scarlatina)	35
Windpocken (Varizellen; „Feuchtblattern“; „Schafblattern“; „Windpocken“)	36
Saisonale Grippe (Influenza)	38
3.6 Krankheiten, die durch Kontaktinfektion übertragen werden	40
Kopfläuse (Pediculosis capitis)	40
Krätzmilben (Scabies)	42
Fieberblasen (Herpes simplex labialis)	43
Fußpilz (Tinea pedis)	44
3.7 Krankheiten, die fäkal-oral übertragen werden	46
Allgemeines zu Durchfallerkrankungen	46
Noroviren-Infektion (Norovirus-Gastroenteritis)	48
Salmonellose	50
3.8 Krankheiten, die über Blut übertragen werden	51
Hepatitis B	51
Hepatitis C	53
HIV-Infektion und Aids	54

Inhaltsverzeichnis – Einrichtungs- und Umgebungshygiene

Abkürzungsverzeichnis	4
Glossar	5
1 Einleitung	6
2 Hygieneanforderungen an Räumlichkeiten und deren Ausstattung	7
2.1. Garderobe	7
2.2. Sanitäranlagen	7
2.3. Ruhe- und Bewegungsräume	8
2.4. Hauswirtschaftliche Räume	8
3 Wasser – Umsetzung der ÖNORM B5019	10
3.1. Wasserspender	12
4 Reinigung und Desinfektion	13
4.1. Allgemeines zur Desinfektion	13
4.2. Wie oft soll gereinigt werden?	16
4.3. Desinfektion von Flächen und Gegenständen	17
4.4. Gezielte Flächendesinfektion	18
4.5. Reinigung ohne Desinfektionsmittel	18
4.6. Produkteinsatz in KBBE	19
4.7. Der Reinigungs- und Desinfektionsplan der Einrichtung	20
4.8. Prävention zur Vermeidung von Unfällen sowie Vorgangsweise bei Zwischenfällen mit gefährlichen Arbeitsstoffen	21
5 Spiel- und Kuschecken	25
6 Bällchenbäder	26
7 Turnsaal	27
8 Tiere in der KBBE	28
9 Der Garten in KBBE – die Sandkiste und das Planschbecken	31
9.1. Sandkiste	31
9.1. Planschbecken	32
10 Der Erste Hilfe-Schrank/Koffer	33
11 Die Abfallentsorgung aus hygienischer Sicht	33

Inhaltsverzeichnis – Qualitätssicherung in der Hygiene

Abkürzungsverzeichnis	4
Glossar	5
1 Einleitung	6
2 Qualitätssicherung in der Hygiene – der Auftrag von Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen	7
2.1. Strukturelle Rahmenbedingungen	7
2.2. Qualitätsmerkmale	7
2.2.1. Strukturqualität in der Hygiene	7
2.2.2. Prozessqualität in der Hygiene	7
a) Verantwortlichkeit des Trägers/der Trägerin der Einrichtung	7
b) Verantwortlichkeit der pädagogischen Leitung	8
c) Verantwortlichkeit der Hygienekontaktperson	8
d) Verantwortlichkeit der MitarbeiterInnen der Einrichtung	8
2.2.3. Ergebnisqualität in der Hygiene	8
2.2.4. Die Hygienekontaktperson	9
2.3. Qualitätssicherung durch Vorgaben	11
2.3.1. Qualitätssicherung durch gezieltes Informationsmanagement in der Hygiene	11
a) Merkblätter und Informationsblätter	12
b) Arbeitsanweisungen	12
c) Dokumentation	15
d) Checklisten, Formulare u. dgl	15
e) Formulare	16
f) Unterweisungsprotokolle	16
g) Durchführungsnachweise	18
Der Hygieneüberwachungsplan	22
Nicht dokumentiert ist nicht durchgeführt!	24