

Informationen über den Umgang mit Desinfektion im Kindergarten

Desinfektionsmittel sind effektiv wirkende Substanzen gegen Krankheitserreger (Bakterien, Pilze und Viren). Desinfektionsmittel unterscheiden nicht zwischen tolerierten (unschädlich für den Menschen) und gefährlichen Mikroorganismen.

Wird durch Desinfektion die „natürlich besiedelte“ Fläche keimfrei gemacht, ist Platz für Krankheitserreger. Da Desinfektionsmittel auch umwelt- und gesundheitsschädigend wirken, ist der Einsatz genau abzuwägen.

Die Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln hängt von der gezielten Anwendung ab. Eine Verkürzung der Einwirkzeit, zB durch abwischen oder verdünnen kann die erwünschte Abtötung von Mikroorganismen verhindern.

Reinigen oder Desinfizieren

Alle Räumlichkeiten, in denen Kinder betreut werden, müssen in einem hygienisch sauberen Zustand sein. Hygienisch sauber, bedeutet aber nicht, dass Desinfektion durchgeführt wird. Grundsätzlich werden die Räume gereinigt, aber nicht desinfiziert. Die Böden und Wände (bis 1,5 m Höhe) sollen leicht zu reinigen und ab- bzw. aufwaschbar sein.

Die **Gruppenräume und Spielutensilien** (inkl. Boxen, Behältern, Kisten) sind regelmäßig zu reinigen.

Kuschecke und Schlafbereich sind wöchentlich, bei Bedarf sofort zu reinigen oder zu wechseln (Stuhl, Harn, Erbrochenes, Parasiten, Infektion).

Bei Auftreten von Infektionen oder Parasitenbefall sind sämtliche Überzüge, Kuscheltiere und Spielsachen gründlich zu reinigen (waschen, Desinfektion bei Infektionen im Mund- und Nasenbereich).

Der **Waschraum** ist von Teppichen, WC-Matten und ähnlichem frei zu halten. Die Verwendung von Papierhandtüchern wird empfohlen, bei der Verwendung von Textilhandtüchern ist ein Handtuch je Erwachsenen und Kind eindeutig gekennzeichnet zu verwenden. Textilhandtücher sind wöchentlich, bei Verschmutzung unmittelbar auszutauschen und zu waschen. Bei Schmutz- und Schmierinfektionen sind jedenfalls Einweghandtücher und Seifenspender zu verwenden. Gute Be- und Entlüftung sollte vorhanden sein und verbessert die hygienische Situation.

WC Brillen und Deckel müssen aus einem leicht zu reinigenden und desinfizierenden Material bestehen. WC Steine und WC Gels sollten nicht verwendet werden.

WC-Papier sollte in unmittelbarer Reichweite vorhanden sein, sodass ohne Aufstehen die Säuberung mit einer Hand möglich ist. Feuchttücher nur in Ausnahmefällen benutzen.

Der **Wickeltisch** ist sauber zu halten. Für jedes Kind ist eine frische Unterlage zu verwenden, die Verwendung von Einweghandschuhen wird empfohlen. Bei infektiösen Durchfallerkrankungen ist **zusätzlich** zur Reinigung auch zu desinfizieren. Für die Händehygiene reicht jedenfalls ein mit Papierhandtücher und haushaltsüblicher Flüssigseife ausgestattetes Handwaschbecken mit Warmwasseranschluss und einem Auffangkorb für die gebrauchten Tücher.

Desinfektion ist NUR beim Auftreten von infektiösen Erkrankungen nötig:

- Nach Vorschrift durch den Kindergartenerhalter oder nach ärztlicher Anweisung
- Erst Reinigung, dann Desinfektion
- Auswahl des richtigen Mittels (virizid, bakterizid, fungizid) und der Einwirkzeit

Ein Hygieneplan erleichtert die Überwachung der Gefahrenquellen und Hygienemaßnahmen.

Reinigung und Desinfektion im Küchen- und Lagerbereich des Kindergartens

Grundsätzlich gilt, dass Betriebsstätten, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, **sauber und stets instand gehalten** werden müssen (Verordnung EG 852/2004).

„Sauber halten“ ist also oberstes Gebot im Küchen- und Lagerbereich. Dass sich sowohl die Baulichkeit als auch die Einrichtung in einem Zustand befinden, die eine entsprechende Reinigung überhaupt erlauben ist daher eine unbedingte Voraussetzung.

Wie dann das „**Sauber halten**“ in der Praxis erfolgt, ob mit oder ohne Desinfektion, liegt in der Entscheidung des/der Verantwortlichen der Einrichtung, was einen entsprechenden Wissensstand voraussetzt.

Von der Lebensmittelaufsicht wird jedenfalls ein sogenannter „Reinigungs- und Desinfektionsplan“ eingefordert, in welchem aufgelistet ist, **WAS, WOMIT, WIE, WANN und VON WEM** gereinigt wird. Wobei freigestellt ist, welche Reinigungsmittel verwendet werden bzw. ob eine Desinfektion angewendet wird.

In den NÖ Kindergärten gibt es grundsätzlich zwei Arten der Speisenabgabe:

1. Aufteilung aus Großgebinden oder Aufwärmen fertiger Speisen in fixen Portionsverpackungen (keine Speisenzubereitung)

Hier ist ein besonderes Augenmerk auf die Reinigung von Tellern, Besteck, und Gläsern zu richten. Diese wird üblicherweise in einem Haushalts- oder GewerbeGeschirrspüler erfolgen, kann aber auch von Hand aus durchgeführt werden, wenn eine Doppelspüle vorhanden ist. Eine zusätzliche Desinfektion ist nicht erforderlich.

Nicht zu vergessen ist die Händereinigung vor der Essensausgabe mit einer handelsüblichen Flüssigseife.

2. Eigene Speisenzubereitung

In diesem Fall ist besonderes Augenmerk auf die Verarbeitung der verwendeten Rohstoffe zu legen. Werden Frischei, Fleisch, Geflügel oder Fisch verarbeitet, so ist es durchaus sinnvoll, nach den jeweiligen Arbeitsschritten (Ei aufschlagen, Fleisch schneiden, Fisch ausnehmen, etc.) das Schneidbrett oder die verwendete Arbeitsfläche zu desinfizieren. Ansonsten kann auch hier mit einer entsprechenden Reinigung ohne Desinfektion das Auslangen gefunden werden.

Hinweis: Wird im Kindergarten selbst gekocht ist jedenfalls die zutreffende Hygieneleitlinie zu Grunde zu legen (Internetlink:

https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/grosskuechen_kuechen.html).

Wichtig!

Wenn Personal, welches mit der Zubereitung oder Ausgabe von Speisen betraut ist, auch für das **Wickeln** von Kleinkindern eingesetzt wird, ist in diesem Bereich ein Handwaschbecken mit berührungsloser Armatur und Warmwasseranschluss, Papierhandtücher und Flüssigseife vorzusehen. Hier ist eine abschließende Händedesinfektion notwendig, besonders, wenn unmittelbar danach wieder mit Lebensmittel umgegangen wird!

*Eine Empfehlung der Energie- und Umweltagentur NÖ und der Lebensmittelaufsicht des Landes NÖ ,
Jänner 2018*