



Tagesmutter/Tagesvater - Hygiene im Betreuungsalltag mit Tageskindern



Vorwort

Liebe Tagesmutter!
Lieber Tagesvater!

Die nachfolgenden Richtlinien, Hinweise und Empfehlungen der Magistratsabteilung 15 – Gesundheitsdienst der Stadt Wien und der Magistratsabteilung 59 – Marktamt zur allgemeinen Hygiene in den Aufenthalts- und Sanitärbereichen der Tageskinder und zur Küchenhygiene im Speziellen, sind auszugsweise dem Leitfaden „Allgemeine Hygienerichtlinien für Kindergruppen“ entnommen.

Sie dienen der Aufrechterhaltung der Gesundheit und sind daher auch für die Anwendung im privaten Haushalt geeignet. Tagesmütter/Tagesväter übernehmen, wie eben auch Kindergruppen, für die Zeit der Betreuung Verantwortung für das Wohlergehen ihrer Tageskinder.

Mit Ihrer Unterstützung sollen demnach Krankheiten vermieden werden, die durch mangelnde Hygiene und die Einnahme von verdorbenen, d.h. schlecht gelagerten oder unzulänglich zubereiteten Lebensmitteln entstehen können.

Treten trotzdem vermehrt Durchfallserkrankungen auf oder gibt es bereits bestätigte Erkrankungen an bakterieller Lebensmittelvergiftung (z.B. durch Salmonellen) ist dem zuständigen Bezirksgesundheitsamt umgehend Meldung zu erstatten, damit entsprechende Maßnahmen eingeleitet werden können.

Im Anhang finden Sie eine Übersicht über die Bezirksgesundheitsämter, die neben ihren behördlichen Funktionen, Impfungen und allgemeine Beratung zu medizinischen Fragen anbieten.

Für alle weiteren Fragen zur Gesundheit und Hygiene, die im Betreuungsalltag mit den Tageskindern auftreten, stehen wir gerne zur Verfügung.

Die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen
der Magistratsabteilung 11 – Amt für Jugend und Familie
Gruppe Recht, Referat Tageseltern und Kindergruppen

Stand: März 2009



Inhalt

1. Allgemeine Hygiene	1
<i>Spiel- und Schlafbereich der Tageskinder, Mundhygiene, Handreinigung, Wickelbereich/WC, Reinigung/Desinfektion</i>	
2. Küchenhygiene	2
<i>Sauberkeit bei den Arbeitsvorgängen, Geschirr/Arbeitsgeräte, Aufbewahrungsbereiche von Lebensmitteln, Reinigung/Abfälle</i>	
3. Über den Umgang mit Lebensmitteln -	3
<i>Einkauf, Transport, Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln; Zubereitung von Jausen, Gabelfrühstück und kaltem Buffet; Bereitstellen von heißen Speisen</i>	
4. Über den Umgang mit „sensiblen Lebensmitteln“	4
<i>Hinweise zur Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen („Salmonellen“)</i>	
Übersicht der Bezirksgesundheitsämter mit Adressen und Telefonnummern	7



1. Allgemeine Hygiene

Spiel- und Schlafbereich der Tageskinder

- Boxen, Kisten, sonstige Aufbewahrungsbehälter sind ebenso wie Spielgeräte und Beschäftigungsmaterialien von Kindern in einem einwandfreien sauberen Zustand zu halten.
- Matratzen, Decken, Polster und Bettzeug, Überzüge und Leintücher sind regelmäßig zu reinigen, bei Bedarf (Stuhl, Harn, Erbrochenem, Infektionen, Parasitenbefall) sofort zu wechseln.
- Bei Auftreten von ansteckenden Krankheiten, bei Infektionen oder Parasitenbefall (z.B. Läuse, Skabies/Krätzemilbe), insbesondere bei Infektionen im Mund-/Nasenbereich (z.B. eitriger Schnupfen, Bläschenausschlag) sind sämtliche Überzüge, Stofftiere und Spielsachen gründlich zu reinigen (waschen/desinfizieren).

Mundhygiene

- Zahnbürsten und Zahnputzbecher sollten gekennzeichnet, sauber und trocken aufbewahrt werden, Zahnputzbecher 1x/Woche im Geschirrspüler gereinigt werden. Zahnbürsten sind bei Infektionen wie z.B. Scharlach sofort zu wechseln, ebenso bei Formveränderung, jedenfalls monatlich.
- Fläschchen und Schnuller müssen gekennzeichnet sein.

Handreinigung

- Für jedes Tageskind ist ein eigenes Handtuch (z.B. Gästehandtuch) zu verwenden. Stoffhandtücher sind mindestens einmal pro Woche, jedenfalls bei Verschmutzung öfter zu wechseln. Bei Schmutz- und Schmierinfektionen sollten jedenfalls Einmalhandtücher (Papierhandtücher, Küchenrolle, Feuchttücher, etc.) und Seifenspender verwendet werden.
- Für den Anlassfall ist ein Hand-Desinfektionsmittel bereitzustellen und z.B. bei Durchfallserkrankungen und Erbrechen zu verwenden.

Wickelbereich/WC

- Wickelaufgaben sollten abwaschbar und desinfizierbar sein.
- Eine hygienische Entsorgung der gebrauchten Windeln muss gegeben sein (der Abfalleimer in der Küche darf dafür nicht verwendet werden!).
- Für die Lagerung von Wechselbekleidung und Vorratswindeln ist für ausreichend Stauraum zu sorgen.
- Die Verwendung von Einmalhandschuhen und Hand-Desinfektionsmittel wird empfohlen (z.B. bei Durchfallserkrankungen).
- Für Pflegemittel sind wegen der Gefahr vor Keimvermehrung und Schmierinfektion kleine Behälter zu verwenden.
- Im WC ist die Verwendung von Bodenmatten untersagt.

Reinigung/Desinfektion

- Verfließungen sollten nicht schadhaf sein, von Wänden oder der Decke (Versorgungs-, Überputzleitungen) sollte kein Putz abbröckeln, Staub- und Spinnweben sind zu entfernen. Verfärbungen an Wänden sind zu sanieren (Stockflecken, Schimmel). Die Verwendung von nicht toxischen Anstrichen wird empfohlen. Auch schwer zu reinigende Bereiche sind sauber zu halten (z.B. Schutzgitter von Ventilatoren; Eckbereiche, die durch Möbel verstellt sind; Türschnallen nicht vergessen).
- Für die allgemeine Reinigung von z.B. WC, Badezimmer und Küche sind handelsübliche Reinigungsmittel zu verwenden; bei Verwendung von Flächendesinfektionsmittel sollten nur Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis verwendet werden. (Gebrauchsanweisung beachten!).

2. Küchenhygiene

Sauberkeit bei den Arbeitsvorgängen

- Bei allen Arbeiten in der Küche ist unbedingt auf Sauberkeit zu achten (z.B. Arbeitsmantel/-schürze, Kopfbedeckung/Haarschutz; kurze Fingernägel, kein Nagellack, Schmuck und Armbanduhr ablegen; keine Straßenschuhe).
- Personen, die an Hauteiterungen, Durchfällen und hochakuten Erkältungen leiden, dürfen zur Zubereitung und Verteilung von Speisen nicht herangezogen werden.
- Vor den Arbeitsgängen, wie z.B. dem Zubereiten, Portionieren und Austeilen der Speisen, bei jeder Arbeitsunterbrechung, nach jedem Toilettenbesuch und nach dem Anfassen von verschmutzten Gegenständen, sind die Hände gründlich zu waschen. Zum Abtrocknen der Hände sollten Einwegtücher verwendet werden. Das Geschirrspülbecken ist keine Handwaschgelegenheit!

Geschirr/Arbeitsgeräte

- Geschirr und Besteck müssen entsprechend der Anzahl und dem Alter der Tageskinder vorhanden sein und eingesetzt werden.
- Arbeitsgeräte aus Holz (z.B. Kochlöffel, Schneidbretter, Messer mit Holzgriffen, u.ä.m.) sollten aus hygienischen Gründen nicht verwendet werden. Beschädigte Arbeitsgeräte und beschädigtes Geschirr darf keinesfalls verwendet werden (Verletzungsgefahr durch Splitter).

Aufbewahrungsbereiche von Lebensmitteln

- Es muss ein Kühlschrank, für tiefgekühlte Lebensmittel ein Tiefkühlgerät, mit ausreichender Kapazität vorhanden sein. Die Funktionsfähigkeit der Kühlgeräte sollte durch Überprüfung der Temperaturen (z.B. durch Einlegen eines Minimum-Maximum-Thermometers) kontrolliert werden. Dabei ist auf die Einhaltung der vorgeschriebenen Lagertemperaturen zu achten.
- Küche und Lagerraum sind regelmäßig auf Schädlingsbefall (z.B., Ameisen, Motten) zu kontrollieren. Bei Schädlingsbefall ist die Bekämpfung durch einen konzessionierten Schädlingsbekämpfer durchzuführen zu lassen. Türen zu Lagerräumen sind prinzipiell geschlossen zu halten.
- Im Küchenbereich und dort, wo Lebensmittel gelagert werden, sollten sich keine Tiere, Topfpflanzen und Schnittblumen befinden. Gegenstände, die für den Küchenbetrieb nicht gebraucht werden, sollten dort auch nicht gelagert, Überkartons von Lebensmitteln wegen der Verschleppung von Keimen entfernt werden.
- Küchenfenster, die zum Lüften geöffnet werden, sollten mit Insektenschutzgitter ausgestattet sein.
- Waschmaschinen sollten aus hygienischen Gründen nicht in der Küche oder in Lebensmittellagerräumen aufgestellt sein.

Reinigung/Abfälle

- Für die Reinigung des gebrauchten Koch- und Essgeschirrs, von Geräten und Maschinenteilen, sind Geschirrspülmaschinen zu verwenden, bei denen das Spülwasser eine Temperatur von mindestens 65°C (optimal 85°C) erreicht.
- Die Reinigung von Fläschchen sollte im Geschirrspüler erfolgen.
- Die Reinigung der Arbeitsflächen sollte nur mit Einwegtüchern (z.B. Küchenrolle) erfolgen. Werden sonstige Tücher für die Reinigung der Arbeitsflächen verwendet, sind diese nach Benutzung gründlich zu reinigen, ggf. auszukochen, ebenso in Verwendung befindliche Bodentücher.
- Für das Sammeln von Abfällen sind verschließbare und flüssigkeitsdichte Behälter mit nicht händisch zu bedienendem Deckel, z.B. Fußbedienung, zu verwenden, die täglich zu entleeren sind. Verschmutzte Windeln dürfen keinesfalls über die Küche entsorgt werden!

3. Über den Umgang mit Lebensmitteln

Einkauf/Transport von Lebensmitteln

- Ablaufdatum beachten! Es sollten nicht zu große Mengen eingekauft werden. Die Menge der eingekauften Lebensmittel hängt von der Kapazität der Kühleinrichtungen ab.
- Bei leicht verderblichen Lebensmitteln nur den Tagesbedarf einkaufen. Faschiertes muss z.B. am gleichen Tag verarbeitet werden. Keine Knick-, Bruch- oder Schmutzeier kaufen!
- Verderbliche Lebensmittel (z.B. Milch, Fleisch, Geflügel) sind vor allem in der warmen Jahreszeit in der Isolier- oder Kühltasche zu transportieren. Tiefkühlware immer in Kühltaschen transportieren (Kühlkette)!

Lagerung von Lebensmitteln

- Für die Lagerung von Lebensmitteln muss ausreichend Platz vorhanden sein. Lagerräume müssen belüftbar sein (Fenster, Ventilator, Türschlitze).
- Trockenware (Mehl, Grieß, Gewürze) ist trocken und kühl zu lagern. Frischware ist verpackt und geordnet im Kühlschrank bis max. + 6°C aufzubewahren. Tiefkühlware ist sofort und verpackt in das Tiefkühlfach (-18°C) zu legen.
- Eier nicht mit der Kartonverpackung in den Kühlschrank geben (besser ist ein geeigneter Kunststoffbehälter).

Zubereitung von Lebensmitteln

- Tiefkühlware muss im Kühlschrank aufgetaut oder unmittelbar nach Entnahme erhitzt werden. Der Auftausaft ist eigens in einem Gefäß aufzufangen, keinesfalls in der Küche zu verschleppen. Das Gefäß ist mit Spülmittel und heißem Wasser oder im Geschirrspüler zu reinigen. Bereits angetaute oder aufgetaute Ware darf nicht neuerlich eingefroren werden.
- Die Zubereitung verschiedener Speisen hat getrennt und möglichst nacheinander zu erfolgen, um das Vertragen von Krankheitskeimen von einer Speise auf die andere zu vermeiden. Rohe Lebensmittel sind von fertig zubereiteten Speisen zu trennen.
- In der Küche ist ein reiner und unreiner Bereich zu schaffen (ungewaschenes Obst und Gemüse sollte nicht direkt auf die Arbeitsfläche gelegt werden → Obst in Schüssel, Gemüse ins Spülbecken zum Waschen, usw.). Sollte aus Platzmangel eine örtliche Trennung nicht möglich sein, so ist eine zeitliche vorzunehmen.

Es wird empfohlen, farblich unterschiedliche Kunststoffschneidebretter und Geräte für den reinen und unreinen Bereich zu verwenden. Diese sind nach Gebrauch entsprechend zu reinigen.

- Eierschalen und Verpackungsmittel von rohen Lebensmitteln sind sofort zu entsorgen.

Zubereitung von Jausen, Gabelfrühstück und kaltem Buffet, Bereitstellen von heißen Speisen

- Leicht verderbliche Lebensmittel, die in der Regel auch einen guten Nährboden für Keime, sogenannte „Lebensmittelvergifter“, darstellen, sind bis zur Zubereitung gekühlt zu lagern.
- Fertige Jausen sind innerhalb einer Stunde zu verabreichen. Reste bereits angebotener Jausen dürfen nicht aufbewahrt werden.
- Selbsterzeugte Aufstriche sind gekühlt zu lagern und am Tag der Herstellung zu verbrauchen.
- Die Herstellung von Speisen mit rohen Eiern, rohem Eiklar oder rohen Eidottern, die anschließend nicht erhitzt werden (z.B. Cremen, Mayonnaisen, Tiramisu) sollte unterbleiben.
- Werden Speisen gekocht und zum Verzehr bereitgestellt, d.h. zu unterschiedlichen Zeiten konsumiert, müssen sie auf mindestens 75° C heiß gehalten werden. Das mehrmalige Aufwärmen von Speisen ist nicht zulässig!

4. Über den Umgang mit „sensiblen“ Lebensmitteln

Hinweise zur Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen („Salmonellen“)

Was sind Salmonellen?

Salmonellen sind Bakterien. Sie können Erkrankungen mit Durchfall, Fieber, Erbrechen und Bauchschmerzen verursachen. Bei manchen Menschen können diese Erkrankungen auch tödlich verlaufen. Die Erkrankungen werden fast immer durch das Essen von Lebensmitteln verursacht, die mit Salmonellen verunreinigt sind.

Wie kommen Salmonellen in die Küche?

Sie gelangen mit Lebensmitteln wie Geflügel, Fleisch, Eier, Fisch und Meeresfrüchten (z.B. Muscheln und Austern, ...) durch Haustiere und Menschen in den Küchenbereich.

Wo überall können sich Salmonellen befinden?

- auf rohem Geflügel, Geflügelteilen und Innereien von Geflügel
- auf rohem Fleisch und Faschiertem
- auf rohem Fisch und rohen Meeresfrüchten
- auf der Einschale und im Inneren von Eiern
- im Darm (Stuhl, Kot) von Mensch und Tier

Was kann dazu beitragen, um im Umgang mit Eiern / Geflügel / Fleisch / Fisch und Meeresfrüchten, Erkrankungen vorzubeugen?

Spezieller Umgang mit Eiern

- Eier sollten nur in bruch sicheren Behältnissen gekauft werden.
- Rohe Eier sind nicht auf die Arbeitsfläche zu legen und nach dem Aufschlagen sofort zu bearbeiten. Bricht ein Ei, sollte versucht werden, Eiklar und Dotter von anderen Lebensmitteln fernzuhalten.
- Speisen mit rohen Eiern müssen voll durch erhitzt werden (z. B. bei Eiernockerl, Spiegeleier). Keine Suppen mit rohen Eiern als Einlage!
- Hartgekochte Eier müssen ungeschält und gekühlt aufbewahrt werden.

Aufbewahrung

- Rohes Geflügel, rohes Fleisch, rohe Eier, roher Fisch und rohe Meeresfrüchte müssen verpackt/abgedeckt und flüssigkeitsdicht im Kühlschrank aufbewahrt werden. Sie dürfen mit anderen Lebensmitteln nicht in Kontakt kommen. Es ist darauf zu achten, dass Blut oder Wasser von rohem Fleisch, Fisch und Geflügel andere Lebensmittel nicht verunreinigt.
- Convenienceprodukte (vorgefertigte Produkte) sind zu bevorzugen, da keinerlei Manipulation notwendig ist und dadurch die Kontaminierung von Gegenständen und Arbeitsflächen mit Keimen, vor allem Salmonellen, vermieden werden kann.

Zubereitung

- Alle Speisen sind gründlich „durch“ zu erhitzen; es ist darauf zu achten, dass beim Braten, Backen, Kochen und Grillen die Temperatur im Inneren der Speisen mehr als +75°C beträgt.
- Es ist darauf zu achten, dass nach dem Braten, Kochen und Grillen das Innere von Speisen aus Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten oder Fleisch nicht roh oder halbgar ist.

- Panierreste sind wegzuwerfen.
- Kartoffeln, Küchenkräuter, Zwiebeln, usw. sind nur auf sauberem, zuvor nicht für andere Zwecke benutztem Schneidbrett und mit sauberem, gewaschenem Messer zu zerkleinern.
- Kartoffeln und andere Salate sollten mit viel Essig zubereitet werden.

Arbeitsgeräte

- Für die Zubereitung (frisch oder aufgetaut) muss ein eigenes, gekennzeichnetes Schneidbrett aus Kunststoff vorhanden sein.
- Dieses Schneidbrett sowie alle anderen für die Zubereitung benutzten Arbeitsgeräte wie z. B. Messer/Arbeitsflächen/Spülbecken, in dem die benutzten Geräte gereinigt wurden, sind unmittelbar nach dem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel zu reinigen/zu desinfizieren sowie anschließend mit dem anderen Geschirr im Geschirrspüler nochmals zu waschen.
- Es ist immer darauf zu achten, dass Geschirr und Geräte, die für Arbeiten mit rohen Lebensmitteln verwendet wurden, nicht mit fertig zubereiteten Speisen in Berührung kommen.

Allgemeine Hinweise

- Salmonellen vermehren sich rasch bei Raumtemperatur, in lauwarmen Speisen, Kartoffelsalat, auch in nicht gekühlten Puddings, Cremes, etc. .
- Der Kühlschrank sollte daher auf niedriger Stufe – nicht mehr als +4°C eingestellt sein.
- Braten Backen, Kochen, Grillen – also durchgehend starkes Erhitzen der Speisen – tötet Salmonellen ab. Die Temperatur muss im Inneren der Speisen mehr als +75°C betragen.
- Fertig zubereitete Speisen müssen bis zur Abgabe heiß (mehr als +75°C) gehalten werden, wenn die Zeit bis zur Abgabe kurz ist. Ansonsten sind fertig zubereitete Speisen rasch abzukühlen und im Kühlschrank aufzubewahren.
- Tiefrieren tötet Salmonellen nicht ab!

Wann ist was, wie und womit zu desinfizieren?

- Zu desinfizieren ist nach Arbeitsvorgängen mit sensiblen Lebensmitteln - wie jeder Art von rohem Geflügel, rohem Fleisch (Kleinfleisch/Faschiertes), rohem Fisch, rohen Meeresfrüchten und der Verwendung von rohen Eiern.
- Zu desinfizieren sind Arbeitsgeräte, z.B. Schneidbretter, Messer, Gabeln, Koch- und Essgeschirr, Arbeitsflächen und Spülbecken, in dem die benutzten Geräte gereinigt wurden sowie die Hände.
- Nach der Reinigung mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel (Spülmittel, Reinigungstuch) werden Arbeitsflächen mit dem Desinfektionsmittel besprüht- nicht mehr abwischen!!
Essgeschirr, Messer, Gabel, Schneidbretter, etc. werden mit heißem Wasser abgespült und mit Spülmittel gereinigt, mit Desinfektionsmittel besprüht und zum Waschen in den Geschirrspüler gegeben.
- Wird mit einem Geschirrspüler eine thermische Desinfektion - mindestens 85°C - erreicht, ist keine zusätzliche Desinfektion notwendig. Handelsübliche Haushaltsgeschirrspüler erreichen im Regelfall nur 65°C!
- Die Hände werden mit Flüssigseife und warmem Wasser gereinigt und anschließend desinfiziert.
- Für die allgemeine Reinigung sind handelsübliche Reinigungsmittel zu verwenden, zur Desinfektion sollten nur Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis verwendet werden.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind versperret oder für Kinder unerschbar zu verwahren!



Bezirksgesundheitsämter

Internet: <http://www.wien.gv.at/ma15/bga.htm>

Bezirk	Adresse	Telefon (+43 1)
2	2, Karmelitergasse 9	4000-02280
3	3, Karl-Borromäus-Platz 3	4000-03280
4	4, Favoritenstraße 18	4000-04280
9	9, Tendlergasse 14	4000-09280
10	10, Laxenburgerstr. 43-47	4000-10280
11	11, Enkplatz 2	4000-03280
12	12, Schönbrunnerstraße 259	4000-04280
13	13, Hietzinger Kai 1-3	4000-13280
15	15, Gasgasse 8-10	4000-15280
16	16, Richard- Wagner-Platz 19	4000-15280
19	19, Gatterburggasse 14	4000-09280
20	20, Brigittaplatz 10	4000-02280
21	21, Franz-Jonas-Platz 3, Stiege 2	4000-21280
22	22, Siebeckstraße 7, 2. Stock	4000-22280
23	23, Breitenfurterstraße 360-368	4000-13280

