



Hygienekonzept Kinder- und Jugendheim Haus Nimmerland

Stand 28.05.2025

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung.....	3
2. Hygienemanagement	4
2.1 Verantwortlichkeiten.....	4
2.2 Aufgaben des Hygienemanagements.....	5
2.3 Schulung und Unterweisung.....	5
2.4 Hygieneplan-Zugang und Kontrolle	5
3. Basishygiene	5
3.1. Hygieneanforderungen an Räume und Ausstattung	5
3.2 Reinigung und Desinfektion.....	6
3.2.1 Händehygiene.....	6
3.2.2 Fußböden, Flächen und Gegenstände	7
3.2.3 Bekleidung und Wäschehygiene	7
3.3 Umgang mit Lebensmitteln	7
3.4 Sonstige hygienische Anforderungen (inkl.Tierhaltung)	8
3.4.1 Abfallbeseitigung.....	8
3.4.2 Tierhaltung	8
3.4.3 Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung.....	10
3.4.4 Trink- und Badewasser	10
3.4.5 Wasserspiel- und Erlebnisbereiche	11
3.5 Erste Hilfe.....	11
3.5.1 Hygienische Sofortmaßnahmen.....	11
3.5.2 Umgang mit kontaminierten Flächen	11
3.5.3 Ausstattung der Erste-Hilfe-Stationen	11
4. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten von Infektionsgeschehen.....	12
4.1 Durchfallerkrankungen (z. B. Rotaviren, Noroviren, Salmonellen)	12
4.2 Kopflausbefall (Pediculosis capitis).....	12
4.3 Krätze (Skabies)	12
5. Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes (IfSG)	12
5.1 Gesundheitliche Anforderungen	13
5.1.1 Personal im Küchen-/Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG)	13
5.1.2 Betreuungs-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal	13
5.1.3 Kinder und Jugendliche	13
5.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht (§ 34 Abs. 5 IfSG)	13
5.3 Belehrungspflichten.....	13

5.3.1 Personal im Küchenbereich (§ 43 IfSG).....	13
5.3.2 Betreuungspersonal (§ 35 IfSG)	14
5.3.3 Eltern / Kinder	14
5.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen.....	14
5.4.1 Wer muss melden?.....	14
5.4.2 Inhalte der Meldung.....	14
5.4.3 Kontakt Gesundheitsamt.....	14
5.4.4 Information der Betreuten/Sorgeberechtigten bei Auftreten von Infektionskrankheiten	15
6. Pandemieprävention.....	15
6.1 Grundsätze zur Infektionsvermeidung.....	15
6.2 Hygieneregeln in Pandemiezeiten.....	16
6.3 Schutzmaßnahmen bei Ausbruch.....	16
6.4 Verhalten bei Quarantänefällen.....	16
6.5 Impfstatus und Empfehlungen	16
6.6 Kommunikation mit Behörden und Elternschaft.....	17
7. Hygienechecklisten und Kontrollübersichten	17
7.1 Reinigungs- und Desinfektionsplan (Auszug)	17
7.2 Tierpflege- und Reinigungskontrolle (Beispiel: Meerschweinchen)	17
7.3 Händehygiene Aushang (Kurzversion für Gruppenräume)	18
7.4 Kontrolllisten (monatlich durch Hygienebeauftragte).....	18
7.5 Jahresüberblick Schulungen / Wartungen (Übersicht).....	18
7.6 Anlagenverzeichnis.....	19
Anlage A: Händewaschposter für Kinder.....	20
Anlage B: Merkblatt Kopflausbefall.....	21
Anlage C: Tierkontakt – Verhaltensregeln für Kinder und Mitarbeitende.....	22
Anlage D: Reinigungsplan Tierbereiche – Reinigung, Pflege und Hygiene in allen Tierhaltungszonen	23
Anlage E: Pandemie-Notfallplan – Handlungsleitfaden bei infektiösen Ausbruchslagen...	25
Anlage F: Rückstellproben-Dokumentation Küche.....	27

1. Einleitung

Gemeinschaftseinrichtungen für Kinder und Jugendliche wie das Haus Nimmerland sind Orte intensiven Miteinanders und sozialer Interaktion. Dadurch besteht ein erhöhtes Risiko für die Verbreitung von Infektionskrankheiten. Der Schutz der Gesundheit der betreuten Kinder und Jugendlichen, der Mitarbeitenden und aller im Haus tätigen Personen hat daher höchste Priorität.

Ziel dieses Hygieneplans ist es, unter Berücksichtigung gesetzlicher Vorgaben (insbesondere §§ 33–36 des Infektionsschutzgesetzes), den Empfehlungen des Niedersächsischen Landesjugendamts sowie den Richtlinien des Niedersächsischen Landesgesundheitsamts, verbindliche und praxistaugliche Hygienestandards festzulegen.

Besondere Schwerpunkte dieser Fassung:

- Die strukturelle und inhaltliche Integration eines konkreten Pandemiepräventionskonzepts (COVID-19, Influenza u. a.).
- Die vollumfängliche Berücksichtigung der ständigen Tierhaltung im Haus (u. a. Hunde, Meerschweinchen, Ziervögel, Hühner, Reptilien, Aquarientiere) unter Einhaltung veterinär- und gesundheitsschutzrechtlicher Vorgaben.
- Die Bereitstellung von praxisnahen Checklisten, Reinigungsplänen, Aushängen und Schulungshilfen für eine leicht verständliche Umsetzung im Alltag.
- Die jährliche Überprüfung, Aktualisierung und Schulungspflicht aller Mitarbeitenden in Bezug auf die Inhalte dieses Hygieneplans.

Dieser Hygieneplan versteht sich als lebendiges Dokument, das regelmäßig überprüft, weiterentwickelt und an aktuelle Entwicklungen angepasst wird. Er richtet sich an alle Mitarbeitenden, Trägerverantwortlichen, Kooperationspartner sowie die zuständigen Behörden.

2. Hygienemanagement

Die Verantwortung für die Sicherstellung und Kontrolle aller hygienischen Maßnahmen im Haus Nimmerland liegt bei der Einrichtungsleitung. Um dieser Verantwortung gerecht zu werden, wird ein strukturiertes Hygienemanagement etabliert, das sowohl die alltäglichen Standards als auch besondere Maßnahmen bei Infektionsgeschehen oder Tierhaltung regelt.

2.1 Verantwortlichkeiten

- Die Einrichtungsleitung trägt die Gesamtverantwortung für die Umsetzung des Hygieneplans.
- Zur Unterstützung benennt sie einen Hygienebeauftragten sowie, aufgrund der im Haus gehaltenen Tiere, einen zusätzlichen Tierhygienebeauftragte*n.
- Bei Pandemien oder besonderen Lagen (z. B. behördlich veranlasste Quarantänemaßnahmen) übernimmt eine benannte Ansprechperson für Pandemiekoordination die interne Abstimmung mit Behörden.

Benannte Verantwortliche (Stand Mai 2025):

- Hygienebeauftragte*r: Herr Andreas Thoneick
- Tierhygienebeauftragte*r: Herr Christopher Anton
- Pandemiekoordinator*in: Herr Andreas Thoneick

2.2 Aufgaben des Hygienemanagements

- Erstellung und jährliche Aktualisierung des Hygieneplans (mindestens 1× jährlich oder bei Bedarf).
- Überwachung der Einhaltung aller Hygienevorgaben durch regelmäßige Begehungen (mind. 1× jährlich dokumentiert, zusätzlich anlassbezogen).
- Organisation und Durchführung der jährlichen Hygienebelehrungen für alle Mitarbeitenden gemäß § 43 IfSG (Lebensmittelbereich) sowie § 35 IfSG (Erziehungspersonal).
- Koordination der Ansprechpartner für Tierpflege, regelmäßige Kontrolle von Pflege- und Reinigungsdokumentationen.
- Kontaktpflege zum Gesundheitsamt, Veterinäramt und ggf. weiteren Behörden.
- Dokumentation aller Schulungen, Maßnahmen und Vorfälle, z. B. bei meldepflichtigen Krankheiten, Parasitenbefall oder Pandemien.

2.3 Schulung und Unterweisung

- Alle Mitarbeitenden erhalten bei Tätigkeitsbeginn und **mindestens einmal jährlich** eine schriftlich dokumentierte Unterweisung über:
 - grundlegende Hygieneregeln im Alltag (z. B. Händehygiene, Umgang mit Lebensmitteln),
 - besondere Maßnahmen bei Krankheitsfällen,
 - Verhaltensvorgaben im Tierbereich,
 - Maßnahmen und Zuständigkeiten im Fall eines Infektionsausbruchs oder einer Pandemie.
- Schulungen können ergänzt werden durch praxisnahe Inhalte (z. B. Desinfektionsübungen, Quiz, Videoeinheiten) und ggf. auch für Jugendliche altersgerecht angeboten werden.

2.4 Hygieneplan-Zugang und Kontrolle

- Der Hygieneplan wird in Papierform und ggf. digital im internen Bereich abgelegt.
- Alle Mitarbeitenden haben jederzeit Einsicht in den Plan.
- Ergänzend hängen zentrale Hygienehinweise (z. B. zur Händehygiene, Desinfektion oder Tierpflege) gut sichtbar in den relevanten Räumen aus.
- Einmal jährlich wird eine Selbstkontrolle anhand der internen Checklisten durchgeführt, dokumentiert und durch die Einrichtungsleitung gegengezeichnet.

3. Basishygiene

Die Basishygiene stellt die Grundlage für alle gesundheitsfördernden und infektionsvermeidenden Maßnahmen im Alltag der Einrichtung dar. Sie umfasst die bauliche Gestaltung, Reinigungsabläufe, Händehygiene, Textilpflege und weitere grundlegende Verhaltensweisen im täglichen Betrieb.

3.1. Hygieneanforderungen an Räume und Ausstattung

Die bauliche Ausführung der Einrichtung entspricht den Vorgaben der Niedersächsischen Bauordnung, der Arbeitsstättenverordnung, den Unfallverhütungsvorschriften sowie den Brandschutzbestimmungen.

- Fußböden in allen relevanten Bereichen müssen feucht zu reinigen und bei Bedarf desinfizierbar sein (z. B. durch wischfeste, glatte Beläge).
- Wände in Küchen- und Sanitäreichen sind ebenfalls so zu gestalten, dass sie feucht gereinigt und desinfiziert werden können.
- In Garderoben ist sicherzustellen, dass Kleidungsstücke der Kinder keinen direkten Kontakt zueinander haben (Tröpfcheninfektionen, Lausübertragung). Garderobenhaken sollten mit ausreichendem Abstand installiert werden.
- Schimmelbildung in Räumen ist umgehend zu melden und fachgerecht zu sanieren.
- Räume mit Tierhaltung (z. B. Käfige, Terrarien) müssen regelmäßig und intensiv gelüftet werden, tierfreie Rückzugsräume für Kinder sind verpflichtend vorzuhalten.
- Für alle Räume mit besonderem hygienischem Anspruch (z. B. Küche, Sanitärräume, Tierbereich) gelten separate Reinigungspläne, die gut sichtbar ausgehängt werden (siehe Checklisten Abschnitt 7).

3.2 Reinigung und Desinfektion

Gründliche und regelmäßige Reinigung aller Flächen, Gegenstände, Textilien und besonders Hände ist essenziell. Dabei gelten folgende Prinzipien:

3.2.1 Händehygiene

Grundsätze:

- Hände gelten als Hauptüberträger von Krankheitserregern.
- Händewaschen mit Flüssigseife (30 Sekunden) ist der Regelfall.
- Händedesinfektion (z. B. mit alkoholischem Präparat) erfolgt zusätzlich nach festgelegten Indikationen.

Ausstattung:

- Waschplätze verfügen über:
 - Flüssigseifenspender
 - Einmalhandtücher (Papier oder Stoffspender)
 - Desinfektionsmittelspender (außerhalb der Reichweite kleiner Kinder)
- Bei Bedarf: Hinweise zur Händewaschdauer (Piktogramm Aushang)

Pflichtzeiten für Mitarbeitende (Händewaschen + ggf. Desinfektion):

- zu Dienstbeginn und -ende
- vor/nach dem Kontakt mit Lebensmitteln
- nach Toilettengängen, Windelwechseln, Tierkontakt
- nach Kontakt mit potenziell infektiösem Material (Erbrochenes, Blut etc.)
- nach Reinigungstätigkeiten
- nach Kontakt mit kranken Kindern

Kinder:

- werden altersgerecht an die richtige Handhygiene herangeführt (siehe Anlage A: Händewaschposter)
- waschen die Hände:
 - vor dem Essen
 - nach dem Toilettengang
 - nach dem Spielen draußen oder mit Tieren
 - bei sichtbarer Verschmutzung

3.2.2 Fußböden, Flächen und Gegenstände

- Fußböden in Gruppen-, Sanitär-, Ess- und Schlafräumen werden täglich feucht gereinigt.
- Textilbeläge (z. B. Teppiche) werden täglich abgesaugt, alle 6 Monate grundgereinigt (Sprüh-Extraktion).
- Alle Flächen (Türklinken, Tische, Möbelgriffe etc.) werden mind. 2× wöchentlich gereinigt, bei starker Nutzung täglich.
- Türklinken im Sanitärbereich werden täglich desinfizierend gereinigt.
- Kinderspielzeug:
 - regelmäßig, bei Verschmutzung sofort
 - Babyspielzeug: tägliche Reinigung
- Wickelauflagen, Töpfchen und Toiletten: nach jedem Gebrauch reinigen und ggf. desinfizieren
- Reinigungsutensilien (z. B. Lappen, Wischmopps):
 - farblich getrennt nach Bereichen
 - bei 60 °C waschbar
 - nach Nutzung trocknen lassen
- Flächen nach Tierkontakt (z. B. Volierenränder, Futternäpfe, Böden unter Käfigen): täglich reinigen und ggf. desinfizieren

3.2.3 Bekleidung und Wäschehygiene

Personal:

- Bei Verschmutzung durch Ausscheidungen sofort wechseln.
- Schutzkleidung (z. B. Einmalhandschuhe, Schürzen) wird bei Reinigungsarbeiten und Tierpflege eingesetzt.

Wäsche der Kinder (Richtwerte):

- Handtücher: 1× wöchentlich (personengebunden)
- Waschlappen: täglich (personengebunden)
- Bettwäsche: alle 14 Tage
- Spielmattenbezüge: wöchentlich
- Schlafdecken, Kissen, Matratzen: 1× jährlich professionell reinigen

Transport:

- Schmutzwäsche in dichten, reißfesten Wäschesäcken
- strikte Trennung von sauberer und verschmutzter Wäsche

3.3 Umgang mit Lebensmitteln

Die Zubereitung und Ausgabe von Lebensmitteln erfolgt nach den Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) sowie des Infektionsschutzgesetzes (§§ 42, 43 IfSG).

Grundprinzipien:

- Sauberkeit, Frische, korrekte Lagerung und sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln sind oberstes Gebot.
- Personal im Küchenbereich muss vor Beschäftigungsaufnahme eine Belehrung nach § 43 IfSG nachweisen und jährlich fortführen.
- Alle Mitarbeitenden und Jugendlichen, die mit Lebensmitteln arbeiten, werden regelmäßig belehrt und schriftlich dokumentiert.

Temperaturkontrollen:

- Kühlschränke: max. 7 °C
- Tiefkühlung: max. -18 °C
- Warmhalte-Speisen: mind. 65 °C
- Temperaturen werden täglich dokumentiert.

Reinigung und Hygiene im Küchenbereich:

- Geräte, Arbeitsflächen, Schneidebretter: nach jeder Benutzung mit heißem Wasser und Reinigungsmittel säubern.
- Rohkost und Obst: gründlich mit Trinkwasser abspülen.
- Rohes Fleisch, Eier, Fisch: getrennt verarbeiten (Kreuzkontamination vermeiden!).
- Geschirrtücher: täglicher Wechsel
- Geschirr: maschinell spülen bei mind. 60 °C
- Rückstellproben (bei selbst gekochtem Essen): mind. 100 g/Portion, 7 Tage bei -18 °C aufbewahren

Besondere Regelungen:

- Keine Speisen mit rohen Eiern, Rohmilch, Rohfleisch, Mett oder Tatar für Kinder.
- Aufbewahrte Speisereste sind zu verwerfen – kein erneutes Erwärmen!
- Haare zusammenbinden, Schürze tragen, Hände waschen vor jedem Arbeitsgang.
- Kein Arbeiten bei Durchfall, Erbrechen, offenen Wunden oder Atemwegsinfekten.

3.4 Sonstige hygienische Anforderungen (inkl. Tierhaltung)

3.4.1 Abfallbeseitigung

- Abfälle werden täglich in verschließbaren Behältern entsorgt.
- Windeleimer: täglich entleeren und desinfizieren.
- Küchenabfälle: getrennt und tierschädlingssicher entsorgen.
- Bioabfälle: getrennt sammeln und regelmäßig abgeben.

3.4.2 Tierhaltung

Das Haus Nimmerland verfolgt ein pädagogisches Konzept mit fest integrierter tiergestützter Arbeit. Daraus ergeben sich besondere Anforderungen an die Tierpflege und den gesundheitlichen Schutz aller Beteiligten.

Allgemeine Grundsätze:

- Tierhaltung wurde mit Eltern, Veterinäramt und Gesundheitsamt abgestimmt.
- Die Verantwortung liegt bei benannten Tierhygienebeauftragten (siehe Abschnitt 2).
- Tiere dürfen nicht in Ess-, Küchen- oder Schlafbereichen gehalten werden.
- Bei Tierkontakt gelten streng definierte Hygieneregeln (siehe Anlage C).

Besondere Vorgaben nach Tierart:

1. Hunde (Dienst- und Besuchshunde):

- Nur sozialverträgliche, geimpfte, entwurmte Tiere mit Haftpflichtversicherung.
- Kein Zugang zu Küche, Bad oder Kinderzimmern.

- Nach Spaziergängen: Hundepfoten kontrollieren, ggf. reinigen.
- Kein Kontakt zu Lebensmitteln, Kindergeschirr, Spielzeug.
- Futter getrennt lagern, Näpfe täglich heiß reinigen.
- Kinder dürfen Hund nur unter Aufsicht füttern oder streicheln.

2. Meerschweinchen (Hausgehege):

- Innenhaltung in artgerechtem Käfig (regelmäßige Frischluftzufuhr).
- Gehege: täglich säubern, 1× wöchentlich grundreinigen.
- Kinder dürfen Tiere nur unter Aufsicht füttern oder streicheln.
- Kein Küssen oder enger Gesichtskontakt.
- Nach Kontakt: gründlich Hände waschen.

3. Ziervögel (große Außenvoliere):

- Keine Haltung in Innenräumen mit Kindern.
- Tägliche Reinigung des Volierenbodens.
- Fütterung nur durch beauftragte Mitarbeitende.
- Nach Kontakt mit Käfig, Streu oder Vogelkot: Hände waschen, ggf. desinfizieren.

4. Hühner (Außengehege):

- Zugang nur mit Schutzkleidung (Stallschuhe, ggf. Handschuhe).
- Stall: 2× wöchentlich ausmisten, Trinkgefäße täglich reinigen.
- Tiere regelmäßig auf Parasiten untersuchen.
- Eier aus eigener Haltung dürfen nicht roh an Kinder ausgegeben werden.

5. Schlangen (Terrarium im Nebenraum):

- Kein Zugang für Kinder ohne Aufsicht.
- Nur geschultes Personal füttert oder reinigt das Terrarium.
- Schlangen gelten als potenzielle Salmonellenträger.
- Nach Kontakt: Hände sofort waschen und desinfizieren.
- Kein Futter lagert offen – stets getrennte Lagerung und Entsorgung.

6. Fische (Aquarium):

- Regelmäßige Wasserwechsel (mind. 1× monatlich teilwechseln).
- Futter trocken und sauber aufbewahren.
- Kinder nur beobachten, keine direkte Fütterung oder Pflege.

Reinigungs- und Schutzmaßnahmen:

- Reinigungspläne für Tierbereiche hängen sichtbar aus (siehe Checkliste 7.2).

- Schmutzige Unterlagen/Textilien: bei mind. 60 °C waschen.
- Tierutensilien (Futternäpfe, Bürsten etc.): getrennt von Küchenutensilien lagern.
- Tierarztkontrollen: mind. 2× jährlich dokumentiert.
- Bei Unfällen (Kratzer, Bisse, Durchfall): sofortige Erste Hilfe, ggf. Arztkontakt.

3.4.3 Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung

Das Haus Nimmerland verpflichtet sich zur aktiven und vorbeugenden Schädlingsvermeidung sowie zur fachgerechten Bekämpfung bei Auftreten.

Grundprinzipien:

- Lebensmittel, Tierfutter und Abfälle werden so gelagert, dass kein Anreiz für Schädlinge entsteht (trocken, verschlossen, tierschädlingssicher).
- Fenster mit Lüftungsfunktion (z. B. Küche) sind mit Insektenschutzgittern ausgestattet.
- Ritzen, Fugen, Spalten an Türen und Wänden sind regelmäßig zu kontrollieren und abzudichten.
- Garten- und Tierbereiche werden frei von überquellendem Müll, abgestandenem Wasser oder übermäßigem Tierfutter gehalten.

Regelmäßige Kontrolle:

- Sichtkontrollen durch Mitarbeitende: wöchentlich, dokumentiert (Checkliste 7.2/7.4).
- Küchenbereich: tägliche Sichtkontrolle (z. B. auf Ameisen, Fruchtfliegen).
- Ställe, Volieren und Terrarien: Reinigung nach Plan, Prüfung auf Befall (Milben, Kots Spuren, Nager).

Maßnahmen bei Schädlingsbefall:

- Art des Schädlings ermitteln, dokumentieren, ggf. Probe sichern.
- Information der Einrichtungsleitung und ggf. Gesundheitsamt/Veterinäramt.
- Beauftragung eines zertifizierten Schädlingsbekämpfers (Dokumentation: Name, Kontakt, Einsatzbericht).
- Nach Bekämpfung: gründliche Reinigung und Desinfektion aller betroffenen Räume.
- Ursachenanalyse (z. B. Bauzustand, Essensreste) und Prävention zukünftiger Befälle.

3.4.4 Trink- und Badewasser

Die Einrichtung nutzt ausschließlich Wasser in Trinkwasserqualität, bezogen über das öffentliche Versorgungsnetz.

Regeln zur Wasserhygiene:

- Wasserentnahmestellen (v. a. Duschen, Waschbecken, Außenzapfstellen) werden regelmäßig gespült, insbesondere nach Nichtbenutzung (> 72 Stunden).
- Kalkrückstände an Duschköpfen, Hähnen und Armaturen werden regelmäßig entfernt.
- Warmwasseranlagen werden nach Legionellenvorgaben betrieben (mind. 60 °C am Austrittspunkt).

- Bei baulichen Eingriffen oder Betriebsunterbrechungen erfolgt ggf. eine Wasseruntersuchung in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt.
- Aquariumwasser wird nicht in Wasch- oder Trinkwasserkreislauf zurückgeführt.

3.4.5 Wasserspiel- und Erlebnisbereiche

Grundsätze:

- Nur Trinkwasser wird zum Befüllen verwendet.
- Wasserspielbereiche im Garten (z. B. Matschanlagen, Planschbecken) werden täglich nach Benutzung entleert, gereinigt und zum Trocknen offen gelagert.
- Kein Verzehr oder Mundkontakt mit dem Wasser!
- Kinder werden zu hygienischem Verhalten (nicht in Wasserbecken urinieren, nicht trinken etc.) angeleitet.
- Planschbecken: Nur unter Aufsicht betreiben – bei sichtbarer Verschmutzung sofort entleeren und reinigen.

3.5 Erste Hilfe

Eine sachgerechte Erste Hilfe ist elementarer Bestandteil der Hygienekette, insbesondere bei Unfällen mit Blut- oder Exkrementenkontakt. Alle Mitarbeitenden sind verpflichtet, im Notfall unter Beachtung hygienischer Grundregeln Erste Hilfe zu leisten.

3.5.1 Hygienische Sofortmaßnahmen

- Bei Bagatellwunden (z. B. Schürfungen) erfolgt die Reinigung mit klarem Leitungswasser (Trinkwasserqualität).
- Der/die Ersthelfer*in trägt Einmalhandschuhe, um direkten Kontakt mit Blut, Sekreten oder Ausscheidungen zu vermeiden.
- Nach Versorgung: gründliche Händedesinfektion.

3.5.2 Umgang mit kontaminierten Flächen

- Blut, Erbrochenes, Urin, Stuhl oder andere Körperausscheidungen werden mit Einwegtüchern aufgenommen, anschließend erfolgt eine Wischdesinfektion der Fläche mit einem viruziden Mittel.
- Materialien zur Aufnahme (Tücher, Handschuhe etc.) werden in einem dichten Abfallbehälter entsorgt.
- Bei großflächiger Kontamination: Raum lüften, ggf. kurzzeitig sperren.

3.5.3 Ausstattung der Erste-Hilfe-Stationen

Gemäß DGUV Vorschrift 1 „Grundsätze der Prävention“ sind folgende Materialien dauerhaft vorzuhalten:

- 1x großer Verbandkasten (DIN 13169)
- 1x kleiner Verbandkasten (DIN 13157)
- Alkoholfreies Händedesinfektionsmittel in fest verschlossenem Spender
- Einmalhandschuhe in mehreren Größen
- Pflaster, Kompressen, Dreieckstücher, Wundauflagen, Kältekissen

- Kontaminationsbeutel/Abfallbeutel
- Notfalltücher und Einmalmatten

Hinweis: Alle Materialien sind auf Vollständigkeit und Ablaufdaten monatlich zu kontrollieren (siehe Checkliste 7.4). Verbrauchtes oder abgelaufenes Material wird sofort ersetzt.

4. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten von Infektionsgeschehen

Im Falle des Auftretens oder Verdachts einer ansteckenden Erkrankung gelten zusätzlich zu den allgemeinen Hygienestandards folgende Maßnahmen.

4.1 Durchfallerkrankungen (z. B. Rotaviren, Noroviren, Salmonellen)

- Betroffene Kinder werden von der Gruppe getrennt und in einem ruhigen, gut belüfteten Raum betreut.
- Toiletten, Töpfchen, Wickelflächen, mit denen das Kind in Kontakt war, werden sofort mit einem viruzid wirksamen Desinfektionsmittel gereinigt.
- Handtücher, Waschlappen, Kleidung, Bettwäsche der betroffenen Person werden bei mind. 60 °C gewaschen.
- Personal, das erkrankte Kinder betreut, nimmt nicht an der Zubereitung oder Verteilung von Speisen teil.
- Die Einrichtungsleitung informiert ggf. das Gesundheitsamt gemäß § 34 IfSG.

4.2 Kopflausbefall (Pediculosis capitis)

- Durchführung einer Behandlung gegen Kopfläuse.
- Alle engen Kontaktpersonen werden täglich für 14 Tage auf Läuse untersucht.
- Garderoben, Käämme, Polsterflächen und Matratzenbezüge werden intensiv gereinigt (absaugen, heiß waschen, ggf. versiegeln).

4.3 Krätze (Skabies)

- Meldepflicht an das Gesundheitsamt gemäß § 34 Abs. 6 IfSG.
- Enge Kontaktpersonen (z. B. Zimmergenossen, Geschwister) werden ggf. vorsorglich behandelt.
- Alle Textilien, mit denen das Kind in Kontakt war, werden bei mindestens 60 °C gewaschen oder alternativ für 72 Stunden luftdicht verpackt gelagert.
- Matratzen und Sitzflächen werden gründlich gereinigt und bei Bedarf mit Einmalüberzügen versehen.

5. Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes (IfSG)

Der Hygieneplan basiert auf den Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes (IfSG), insbesondere den §§ 33 bis 36, und berücksichtigt die erweiterten Belehrungs-, Melde- und Mitteilungspflichten für Gemeinschaftseinrichtungen wie das Haus Nimmerland.

5.1 Gesundheitliche Anforderungen

5.1.1 Personal im Küchen-/Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG)

- Beschäftigte im Küchenbereich dürfen nicht tätig sein, wenn sie an:
 - ansteckenden Darmerkrankungen (z. B. Salmonellen, Shigellen),
 - Virushepatitis A oder E,
 - infizierten Wunden an Händen oder Armen
 - oder anderen über Lebensmittel übertragbaren Erkrankungen leiden.
- Bei Erkrankungen oder Verdacht auf Infektion ist dies sofort der Einrichtungsleitung zu melden.
- Die Rückkehr zur Tätigkeit erfolgt nur mit ärztlicher Bescheinigung.

5.1.2 Betreuungs-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal

- Mitarbeitende mit ansteckenden Krankheiten (z. B. Keuchhusten, Windpocken, Krätze, Läuse, COVID-19) oder Verdacht darauf dürfen nicht tätig werden, solange Ansteckungsgefahr besteht.
- Gleiches gilt für Personen, die bestimmte Erreger (z. B. Noroviren, SARS-CoV-2) nachweislich ausscheiden.
- Eine Wiederaufnahme der Tätigkeit ist nur nach ärztlicher Freigabe möglich.

5.1.3 Kinder und Jugendliche

- Erkrankt ein Kind an einer meldepflichtigen Krankheit oder besteht ein entsprechender Verdacht, muss es der Einrichtung fernbleiben.
- Die Wiederezulassung erfolgt bei:
 - leichten Infekten nach vollständiger Genesung,
 - bei bestimmten Erkrankungen (z. B. Masern, Keuchhusten, COVID-19, Läusen) nur mit ärztlicher Bescheinigung.

5.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht (§ 34 Abs. 5 IfSG)

- Eltern bzw. Sorgeberechtigte sind verpflichtet, der Einrichtung unverzüglich mitzuteilen, wenn:
 - ihr Kind an einer meldepflichtigen Krankheit erkrankt ist,
 - ein solcher Verdacht besteht,
 - oder ein ansteckender Kontakt vorliegt (z. B. Geschwisterkind mit Scharlach).
- Auch Mitarbeitende müssen solche Informationen unverzüglich melden.

5.3 Belehrungspflichten

5.3.1 Personal im Küchenbereich (§ 43 IfSG)

- Vor Aufnahme der Tätigkeit ist eine Belehrung durch das Gesundheitsamt (nicht älter als 3 Monate) nachzuweisen.

5.3.2 Betreuungspersonal (§ 35 IfSG)

- Vor erstmaliger Tätigkeit sowie mindestens alle zwei Jahre ist eine Belehrung über relevante Infektionsrisiken und Verhalten durchzuführen.

5.3.3 Eltern / Kinder

- Bei Aufnahme eines Kindes erfolgt eine schriftliche Information über:
 - Verhaltensregeln bei Krankheitsfällen,
 - Meldepflichten,
 - Rückkehrregeln nach Krankheit.
- Ein entsprechendes Merkblatt wird bei Neuaufnahme ausgehändigt (siehe Anlage).

5.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

Eine Vielzahl von Infektionskrankheiten ist gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG) meldepflichtig. Die Einrichtungsleitung trägt dabei eine Mitwirkungspflicht zur Gefahrenabwehr gegenüber dem Gesundheitsamt.

5.4.1 Wer muss melden?

- Grundsätzlich ist nach § 8 IfSG der feststellende Arzt oder das beauftragte Labor zur Meldung an das zuständige Gesundheitsamt verpflichtet.
- Tritt jedoch eine der im § 34 Abs. 1–3 IfSG genannten Erkrankungen innerhalb der Einrichtung auf, so ist zusätzlich die Einrichtungsleitung verpflichtet, den Verdacht oder das Auftreten unverzüglich (innerhalb von 24 Stunden) dem zuständigen Gesundheitsamt zu melden.

Diese Verpflichtung gilt auch beim Auftreten von zwei oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn ein infektiöser Zusammenhang nicht ausgeschlossen werden kann.

5.4.2 Inhalte der Meldung

Die Meldung an das Gesundheitsamt umfasst gemäß IfSG folgende Angaben:

- Art der Erkrankung oder des Verdachts
- Name, Vorname und Geburtsdatum der betroffenen Person
- Kontaktpersonen (z. B. Kinder der Wohngruppe, Geschwister, Eltern, Mitarbeitende)
- Einleitung bereits ergriffener Maßnahmen, insbesondere:
 - Isolierung Betroffener
 - Verständigung von Sorgeberechtigten / Angehörigen
 - ggf. Veranlassung ärztlicher Abklärung
 - Sicherstellung oder Ausschluss potenzieller Infektionsquellen

5.4.3 Kontakt Gesundheitsamt

Zuständiges Gesundheitsamt:

Gesundheitsamt Landkreis Celle

Trift 26, 29221 Celle

Telefon: 05141 / 916-5000

E-Mail: gesundheitsamt@lkcelle.de

5.4.4 Information der Betreuten/Sorgeberechtigten bei Auftreten von Infektionskrankheiten

Tritt in der Einrichtung eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdachtsfall auf, ist die Leitung verpflichtet, eine anonyme Information der Betreuten und ihrer Sorgeberechtigten vorzunehmen. Ziel ist es, betroffene Familien frühzeitig zu informieren und die Einleitung notwendiger Schutzmaßnahmen im privaten Umfeld zu ermöglichen.

Mögliche Informationswege:

- Gut sichtbare Aushänge im Eingangsbereich oder in relevanten Gruppenräumen mit Angaben zur Art der Erkrankung und empfohlenen Verhaltensregeln (ohne Namensnennung).
- Informationsblätter (Merkblätter) zur betreffenden Erkrankung mit:
 - typischen Symptomen
 - Ansteckungswegen
 - Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (z. B. Quarantäne, Arztbesuch)
- Persönliche Mitteilungen:
 - per Telefon, Eltern-App oder Gespräch bei Abholung
 - bei Risikogruppen auch als gezielte Einzelansprache
- Informationsveranstaltungen oder Elternabende (z. B. bei größeren Ausbrüchen oder Pandemielagen).

Abstimmung mit Behörden:

Alle Informationsmaßnahmen erfolgen in Rücksprache mit dem zuständigen Gesundheitsamt, insbesondere wenn:

- es sich um eine behördlich meldepflichtige Krankheit handelt,
- eine behördliche Allgemeinverfügung (z. B. Quarantänepflicht) vorliegt,
- Maßnahmen wie Besuchsverbote notwendig sind.

Hinweis: Inhalte, Wortwahl und Aushangdauer werden dokumentiert (Checkliste 7.4).

6. Pandemieprävention

Gemeinschaftseinrichtungen wie das Haus Nimmerland tragen bei übertragbaren Erkrankungen mit Pandemiepotenzial eine besondere Verantwortung, Infektionen frühzeitig zu erkennen, Übertragungen zu vermeiden und durch strukturierte Abläufe vorbereitet zu sein.

6.1 Grundsätze zur Infektionsvermeidung

- Basishygiene (Händewaschen, Niesetikette, Raumhygiene) ist dauerhaft Bestandteil der Alltagsroutinen.
- Alle Mitarbeitenden und Kinder werden regelmäßig sensibilisiert für hygienisches Verhalten.
- Verhaltensregeln bei Erkrankung (z. B. zu Hause bleiben, ärztliche Abklärung) werden aktiv vermittelt.
- Ein Pandemiekonzept ist Teil dieses Hygieneplans.

6.2 Hygieneregeln in Pandemiezeiten

In behördlich erklärten Pandemielagen gelten ergänzende Maßnahmen:

- Regelmäßiges Lüften (alle 20 Minuten für 5 Minuten bei gekipptem Fenster oder Stoßlüften) – dokumentierbar bei Anordnung.
- Reduzierung enger Kontakte – Gruppen werden, wenn möglich klein gehalten („Kohortenprinzip“).
- Kontaktflächen (z. B. Türklinken, Tische, Handläufe) werden mindestens zweimal täglich gereinigt und ggf. desinfiziert.
- Toiletten und Waschbecken werden häufiger kontrolliert und gereinigt.
- Tischordnung beim Essen ggf. mit Abstand oder in Schichten – abhängig von behördlichen Vorgaben.
- Keine Gemeinschaftsnutzung von Spielmaterialien oder Textilien, wenn eine Infektionslage es gebietet.

6.3 Schutzmaßnahmen bei Ausbruch

- Bei auftretenden Symptomen (z. B. Fieber, trockener Husten, Geruchs-/Geschmacksverlust, Magen-Darm-Beschwerden) wird die betroffene Person sofort isoliert und die Erziehungsberechtigten informiert.
- Der/die Hygienebeauftragte stimmt das Vorgehen mit dem Gesundheitsamt ab (Meldepflicht nach § 6 IfSG).
- Ein Quarantäneplan tritt in Kraft, falls angeordnet:
 - feste Zuständigkeiten für Betreuung
 - Raumzuweisung
 - Verpflegung ohne Gruppenkontakt

6.4 Verhalten bei Quarantänefällen

- Die betroffene Person verbleibt zu Hause oder wird innerhalb der Einrichtung isoliert betreut.
- Kontaktpersonen ersten Grades können ebenfalls vorübergehend ausgeschlossen werden – je nach behördlicher Anordnung.
- Mitarbeitende mit Kontakt zu Quarantänefällen handeln entsprechend den Anweisungen des Gesundheitsamts und ggf. nach Rücksprache mit dem Betriebsarzt.

6.5 Impfstatus und Empfehlungen

- Der Impfstatus der betreuten Kinder wird regelmäßig abgefragt und dokumentiert.
- Das Haus Nimmerland unterstützt Impfkampagnen gegen:
 - Masern (gesetzlich verpflichtend!)
 - Influenza (für Personal empfohlen)
 - COVID-19 (nach STIKO-Empfehlung)
- Impfberatungen für Eltern, Jugendliche und Personal können bei Bedarf durch medizinische Kooperationspartner erfolgen.

6.6 Kommunikation mit Behörden und Elternschaft

- Im Fall einer Infektionslage erfolgt die enge Abstimmung mit:
 - dem Gesundheitsamt Celle
 - ggf. dem Landesjugendamt
- Die Eltern werden schriftlich oder per Aushang über relevante Maßnahmen, Quarantäne, Testpflichten und Wiedereintrittsbedingungen informiert.
- Bei dynamischer Lage können tägliche Informationen an die Eltern (z. B. Infozettel, Aushänge, Eltern-App) erfolgen.

7. Hygienechecklisten und Kontrollübersichten

Zur einfachen Anwendung der im Hygieneplan beschriebenen Maßnahmen werden im Folgenden praxisnahe Checklisten, Aushänge und Routinen bereitgestellt. Diese sind fester Bestandteil der internen Qualitätssicherung und sollen leicht verständlich sowie jederzeit griffbereit sein.

7.1 Reinigungs- und Desinfektionsplan (Auszug)

Bereich	Häufigkeit	Maßnahme	Verantwortlich
Gruppenräume	täglich	feucht wischen, sichtbare Verschmutzungen beseitigen	Hauswirtschaft
Sanitärräume	2× täglich	Reinigung + Desinfektion der Kontaktflächen	Hauswirtschaft
Küche (Oberflächen)	nach jeder Benutzung	Reinigung mit fettlösendem Mittel	Küchenpersonal
Türklinken/ Handläufe	1–2× täglich	Reinigung, bei Pandemien desinfizieren	alle Mitarbeitenden
Kinderspielzeug (abwaschbar)	wöchentlich / bei Bedarf	Reinigung mit Wasser und Seife	päd. Personal
Tierbereiche (z. B. Käfige)	täglich / wöchentlich	Reinigung, ggf. Desinfektion	Tierbeauftragte

7.2 Tierpflege- und Reinigungskontrolle (Beispiel: Meerschweinchen)

Tätigkeit	Wer?	Häufigkeit	Dokumentation
Futter- und Wasserversorgung	Pädagogik/Tierpflege	täglich	Futterplan
Käfig säubern	Tierpflege	täglich leicht / 1× wöchentlich komplett	Reinigungsprotokoll
Tiergesundheit kontrollieren	Tierpflege	täglich	Tierprotokoll

Kontaktregeln mit Kindern vermitteln	Pädagogik	regelmäßig	Fallakte/Kurznotiz
--------------------------------------	-----------	------------	--------------------

7.3 Händehygiene Aushang (Kurzversion für Gruppenräume)

Wann müssen Hände gewaschen werden?

- Vor dem Essen
- Nach dem Toilettengang
- Nach dem Spielen draußen
- Nach dem Kontakt mit Tieren
- Wenn die Hände sichtbar schmutzig sind

(Händewaschposter nach Anlage A ausdrucken und sichtbar aufhängen)

7.4 Kontrolllisten (monatlich durch Hygienebeauftragte)

Checkpunkt	Erfüllt?		Bemerkung	Datum	Kürzel
Erste-Hilfe-Kästen vollständig?	☐ ja	☐ nein			
Hygieneplan aktuell ausgehängt?	☐ ja	☐ nein			
Schulungen dokumentiert?	☐ ja	☐ nein			
Reinigungsmittel korrekt gelagert?	☐ ja	☐ nein			
Schädlingskontrolle erfolgt?	☐ ja	☐ nein			

7.5 Jahresüberblick Schulungen / Wartungen (Übersicht)

Monat	Maßnahme	Verantwortlich	Erledigt?	
Januar	Erste-Hilfe-Auffrischung	Leitung	☐ ja	☐ nein
März	Tierarzt-Check (Hühner, Reptilien)	Tierpflege	☐ ja	☐ nein
Mai	Hygieneunterweisung § 35/43 IfSG	Hygienebeauftragte	☐ ja	☐ nein
August	RLT-Anlage-Filterwechsel	Haustechnik	☐ ja	☐ nein
Oktober	Brandschutzschulung	Leitung	☐ ja	☐ nein



Dezember	Jahresrevision Hygieneplan	Leitung/ Hygienebeauftr.	☐ ja	☐ nein
----------	----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-------------------------------

7.6 Anlagenverzeichnis

- **Anlage A:** Händewaschposter für Kinder (DIN A4 / A3, illustriert)
- **Anlage B:** Merkblatt Läusebefall (Verhalten, Rückkehrbedingungen)
- **Anlage C:** Tierkontakt – Verhaltensregeln für Kinder und Mitarbeitende
- **Anlage D:** Reinigungsplan Tierbereiche (Voliere, Terrarium, Käfige)
- **Anlage E:** Pandemie-Notfallplan (Kurzfassung bei Ausbruch)
- **Anlage F:** Rückstellproben-Dokumentation Küche

Alle Anlagen sind in Papierform verfügbar und werden im internen Dokumentationsbereich abgeheftet.

Anlage A: Händewaschposter für Kinder

Händewaschen leicht gemacht!

Händewaschen ist wichtig: Unsere Hände kommen täglich mit vielen Dingen in Berührung. Dabei können Bakterien und Viren übertragen werden. Richtiges Händewaschen schützt dich und andere vor Krankheiten.

So geht's richtig – Schritt für Schritt:

1. **Wasser anstellen** – Hände gründlich anfeuchten (nicht zu heiß, nicht zu kalt).
2. **Seife nehmen** – Eine walnussgroße Menge genügt.
3. **Gründlich einseifen – mindestens 20 Sekunden!**
 - Handflächen aneinander reiben
 - Handrücken einseifen
 - Zwischen den Fingern reiben
 - Daumen kreisend reinigen
 - Fingernägel über Innenhandfläche reiben
 - ⌚ **Tipp:** Sing dabei zweimal „Alle meine Entchen“ – das dauert ca. 20 Sekunden!
4. **Gründlich abspülen** – unter fließendem Wasser alle Seifenreste entfernen.
5. **Hände abtrocknen** – mit einem sauberen Einmalhandtuch oder frischem Handtuch.
6. **Wasserhahn mit dem Handtuch zudrehen** – So bleiben deine Hände sauber.
7. **Nach dem Händewaschen:** Hände eincremen nicht vergessen – gepflegte Haut schützt besser!

Wann sollten Kinder ihre Hände waschen?

- Vor dem Essen und Kochen
- Nach dem Toilettengang
- Nach dem Spielen draußen oder mit Tieren
- Nach dem Naseputzen oder Husten
- Wenn die Hände sichtbar schmutzig sind

MERKSATZ: Saubere Hände schützen dich und deine Freunde!

Dieses Poster bitte **gut sichtbar** in Wasch- und Gruppenräumen aufhängen. Kindgerechte, bebilderte Version separat erhältlich.

Anlage B: Merkblatt Kopflausbefall

Kopfläuse erkennen, behandeln und vermeiden

Bei einem Kind wurde ein Kopflausbefall festgestellt oder es besteht ein entsprechender Verdacht. Das ist nichts Ungewöhnliches. Kopfläuse kommen gerade bei Kindern häufig vor und haben nichts mit mangelnder Sauberkeit zu tun.

Damit sich Läuse nicht weiterverbreiten, bitten wir Sie um schnelles und systematisches Handeln.

1. Läuse erkennen:

- Juckreiz auf der Kopfhaut (besonders im Nacken und hinter den Ohren)
- Kleine, weiße Nissen (Lausei) nahe der Kopfhaut
- Sichtbare Läuse (2–3 mm groß, grau-braun)

2. Behandlung durchführen:

- Verwendung eines zugelassenen Läusemittel aus der Apotheke (z. B. mit Dimeticon oder Pyrethrum)
- Anwendungshinweise auf der Verpackung befolgen!
- Nach 8 bis 10 Tagen ist eine Zweitbehandlung unbedingt notwendig, um nachgeschlüpfte Läuse zu entfernen
- Täglich Kämmen mit einem Läusekamm

4. Was muss zusätzlich gereinigt werden?

- Kämme, Bürsten (in heißem Wasser 60 °C reinigen oder einfrieren)
- Bettwäsche, Kleidung, Handtücher (bei mindestens 60 °C waschen)
- Plüschtiere: 3 Tage luftdicht verpacken oder ebenfalls heiß waschen

5. Was ist mit Geschwistern und Kontaktpersonen?

- Auch bei symptomfreien Geschwistern empfehlen wir eine Kontrolle
- Bei Lausbefall bitte alle Kontaktpersonen behandeln

Wichtig zu wissen: Ein Kopflausbefall ist **nicht meldepflichtig**

Anlage C: Tierkontakt – Verhaltensregeln für Kinder und Mitarbeitende

Sicherer Umgang mit Tieren im Haus Nimmerland

Unsere tierischen Mitbewohner (Hunde, Hühner, Ziervögel, Meerschweinchen, Schlangen, Fische) bereichern das pädagogische Leben – gleichzeitig ist ein bewusster, achtsamer und hygienischer Umgang unerlässlich.

Für Kinder und Jugendliche:

- ✓ Tiere **nur mit Erlaubnis und Aufsicht** anfassen oder streicheln.
- ✓ Immer **Hände waschen** nach dem Kontakt mit Tieren oder Futter.
- ✓ **Futter und Einstreu** nur unter Anleitung anfassen.
- ✓ Tiere **nur nach Rücksprache** füttern, Tragen oder Herausnehmen.
- ✗ Tiere nicht erschrecken, jagen oder mit in Schlaf- und Essbereiche nehmen.
- ✗ **Kein Körperkontakt mit dem Gesicht** (z. B. Küssen, anlecken lassen).

Für Mitarbeitende:

- ✦ Kontrolle der Tiere auf Auffälligkeiten, Hautveränderungen oder Parasiten (täglich bei Fütterung).
- ✦ Dokumentation besonderer Vorkommnisse im Tierpflegeprotokoll.
- ✦ Futter hygienisch lagern (nicht bei Lebensmitteln, kühl und trocken).
- ✦ Reinigungs- und Desinfektionspläne einhalten (siehe Anlage D).
- ✦ Bei Krankheiten oder aggressivem Verhalten: sofort Meldung an Leitung + ggf. Tierarzt.
- ✦ Kinder im Umgang mit Tieren anleiten, begleiten und bei Bedarf Grenzen setzen.

Zusätzliche Hinweise:

- Kranke Kinder oder Kinder mit geschwächtem Immunsystem sollten nicht unbeaufsichtigt mit Tieren spielen.
- Allergien oder Ängste gegenüber bestimmten Tieren bitte dem Team mitteilen.

MERKSATZ: Tiere sind Freunde – mit Respekt und Rücksicht macht's allen Spaß!

Diese Regeln werden regelmäßig mit den Kindern besprochen und als bebildeter Aushang im Tierbereich veröffentlicht.

Anlage D: Reinigungsplan Tierbereiche – Reinigung, Pflege und Hygiene in allen Tierhaltungszonen

Sichere, gesunde Tierhaltung durch strukturierte Reinigung

Ein sauberer Tierbereich ist grundlegend für das Wohlbefinden der Tiere, den Infektionsschutz und die pädagogische Qualität im Haus Nimmerland. Dieser Reinigungsplan stellt sicher, dass alle Tierzonen regelmäßig, gründlich und fachgerecht gepflegt werden, abgestimmt auf die Bedürfnisse der jeweiligen Tierart.

1. Tägliche Routinepflege (Durchführung durch Pädagogik oder Tierpflegepersonal)

Tierbereich	Tägliche Maßnahmen
 Meerschweinchen	Kontrolle Futter und Wasser, Entfernen verschmutzter Einstreu, Reinigung Futternäpfe und Trinkflaschen
 Hühnerstall	Kontrolle auf Futter-/Wasserstand, Entfernung frischer Kotreste, Reinigung der Legenester bei Bedarf
 Vogelvoliere	Futter-/Wasserwechsel, Kotbrett abwischen, Sichtkontrolle auf Parasiten oder Verletzungen
 Terrarium	Entfernung von Kot- oder Futterresten, Wasserwechsel im Napf, Kontrolle Luftfeuchte/Temperatur/Wärmelampe
 Aquarium	Fütterung, Sichtkontrolle: Verhalten der Fische, Filterdurchfluss, Wassertemperatur

2. Wöchentliche Grundreinigung (durch Fachkraft oder eingewiesenes Personal)

Tierbereich	Wöchentliche Maßnahmen
 Meerschweinchen	Kompletter Einstreuwechsel, Reinigung mit heißem Wasser + tierverträglichem Desinfektionsmittel
 Hühnerstall	Komplettes Ausmisten, Boden kalken, Desinfektion der Sitzstangen und Nester
 Vogelvoliere	Bodenreinigung mit heißem Wasser, Reinigung der Gitter mit speziellem Volierendesinfektionsmittel
 Terrarium	Teilaustausch Bodensubstrat, Reinigung aller Glasflächen, Kontrolle und Reinigung der Beleuchtungseinrichtung
 Aquarium	Teilwasserwechsel (mind. 30 %), Filterspülung, Entfernung von Algen an den Scheiben

3. Monatliche Sonderpflege / Kontrolle



Meerschweinchen

Überprüfung auf Nagerbefall / Materialschäden



Hühnerstall

Kontrolle auf Milbenbefall (Kalkschale, Milbentest)



Vogelvoliere

Parasitenkontrolle, ggf. Absaugen Spalten & Ritzen



Terrarium

Hygrometer und Heizung auf Funktion prüfen



Aquarium

Wasserqualitätstest (Nitrat, pH-Wert, GH, KH)

Dokumentation & Zuständigkeit:

- Für jede Tierzone wird ein Pflegeprotokollblatt geführt (Datum, Maßnahmen, Kürzel, Auffälligkeiten)
- Die tägliche Pflege kann durch pädagogische Mitarbeitende erfolgen
- Die wöchentliche Grundpflege erfolgt durch benannte Fachkräfte oder beauftragte Mitarbeitende
- Alle Materialien und Reinigungsmittel sind kindersicher und getrennt von Lebensmitteln zu lagern

Hygienehinweise:

- Reinigungsgeräte sind tierbereichsgebunden (farblich markiert) – keine Kreuzverwendung!
- Handschuhe und ggf. Mundschutz bei Kotentfernung oder Desinfektion verwenden
- Nach der Tierpflege: Hände gründlich waschen oder desinfizieren

MERKSATZ: Gesunde Tiere – sicheres Umfeld – gepflegte Gemeinschaft.

Dieser Reinigungsplan hängt in den jeweiligen Tierbereichen und im Personalraum aus und wird jährlich überprüft.

Anlage E: **Pandemie-Notfallplan – Handlungsleitfaden bei infektiösen Ausbruchslagen**

Schnelles, strukturiertes Handeln im Fall einer Pandemie oder infektiösen Erkrankungswelle

Pandemien und übertragbare Infektionskrankheiten wie Influenza, Norovirus, COVID-19 oder vergleichbare Ausbruchsgeschehen erfordern klare Zuständigkeiten, einheitliches Handeln und abgestimmte Schutzmaßnahmen. Dieses Notfallkonzept dient der Orientierung und minimiert Ansteckungsrisiken im Haus Nimmerland.

1. Definition Ausbruchssituation

Ein Ausbruch liegt vor, wenn:

- mind. zwei Betreute oder Mitarbeitende gleichartige Symptome (z. B. Erbrechen, Fieber, Atemwegserkrankung) zeigen
 - oder ein positiver Testbefund für eine hoch ansteckende Infektion (z. B. Norovirus, SARS-CoV-2, Influenza A/B) vorliegt
-

2. Sofortmaßnahmen

- ✓ **Isolierung** des Verdachtsfalls in einem separaten Bereich, möglichst eigenes WC nutzen lassen
 - ✓ **Information** der Einrichtungsleitung und des zuständigen Gesundheitsamts
 - ✓ **Kontaktpersonennachverfolgung** im pädagogischen Alltag und in Wohngruppen
 - ✓ **Erhöhung der Reinigungsfrequenz** aller Kontaktflächen, Türklinken, Bäder
 - ✓ **Aushang von Hygienehinweisen** für Kinder, Eltern und Mitarbeitende
-

3. Schutzmaßnahmen für Mitarbeitende

- Tragen von FFP2-Maske und Handschuhen bei engem Kontakt mit infizierten Personen
 - Einsatz von Schutzkleidung bei Reinigungs- oder Pflegemaßnahmen
 - Reduzierung auf Kernpersonal zur Kontaktminimierung
 - Tägliche Selbstkontrolle auf Symptome und Temperatur
 - Keine Dienstaufnahme bei Krankheitssymptomen
-

4. Pädagogischer Alltag im Notfallmodus

- Gruppenkontakte einschränken: Kleingruppenbildung
- Keine gruppenübergreifenden Angebote oder Ausflüge
- Mahlzeiten versetzt einnehmen oder im Zimmer

- Desinfektion der Arbeitsmaterialien nach Benutzung
 - Förderung hygienebewusster Rituale (z. B. Händewasch-Lieder, Hygienespiele)
-

5. Kommunikation & Dokumentation

- Tägliche Symptomübersicht im Pandemiedokumentationsbogen
 - Weiterleitung aller besonderen Vorkommnisse an das Gesundheitsamt
 - Elterninformation schriftlich und über Aushänge, ggf. Videokonferenzen
 - Dokumentation aller Maßnahmen, Zeitpunkte, Beteiligten in der Ausbruchschronik
-

6. Notfallpaket (Lagerung im Büro, regelmäßig kontrollieren):

- FFP2-Masken, Einmalhandschuhe, Schutzkittel, Flächendesinfektionsmittel
 - Infrarotthermometer
 - Notfallkontaktliste Gesundheitsamt, Eltern, Team
 - Schnelltests (sofern durch Landesregelung gestattet)
-

Rückkehrbedingungen

- Symptomfreiheit seit mind. 48 Stunden (je nach Krankheit ggf. länger)
- Ärztliche Bescheinigung oder Freigabe durch Gesundheitsamt
- Nachkontrolle durch Einrichtungsleitung vor Wiedereingliederung

MERKSATZ: Sicherheit entsteht durch Klarheit – gemeinsam durch Ausbruchslagen.

Dieser Notfallplan wird regelmäßig mit dem Gesundheitsamt abgestimmt und jährlich aktualisiert. Eine Kurzfassung liegt im Notfallordner im Büro.

Anlage F: Rückstellproben-Dokumentation Küche

Lebensmittelsicherheit nach § 17 LMHV

Sichere Verpflegung durch Rückstellproben – Nachweisbarkeit bei Verdachtsfällen

Zur hygienischen Absicherung der Mahlzeiten und zur Rückverfolgbarkeit bei lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen wird im Haus Nimmerland die Entnahme und Lagerung von Rückstellproben gemäß den Vorgaben der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV, § 17) durchgeführt.

1. Was ist eine Rückstellprobe?

Eine Rückstellprobe ist eine kleine Menge der zubereiteten Speise, die gekühlt aufbewahrt wird, um im Falle einer Lebensmittelvergiftung oder eines Verdachts einer Erkrankung analysiert werden zu können. Sie dient der rechtssicheren Dokumentation und Absicherung der Küchenhygiene.

2. Rückstellpflicht und Umfang

- Es wird von jeder ausgegebenen warmen Speise eine Probe entnommen
- Menge: mind. 100 g je Speisenbestandteil (z. B. Fleisch, Soße, Beilage separat)
- Verpackung: lebensmittelechte, dichte Kunststoffbehälter mit Deckel
- Beschriftung:
 - Datum und Uhrzeit der Entnahme
 - Bezeichnung der Speise
 - Zubereitungsort (z. B. Küche Haus Nimmerland)

3. Aufbewahrung und Lagerdauer

- Lagerung bei mindestens $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ im gekennzeichneten Rückstellproben-Gefrierfach
- Dauer: **mindestens 7 Tage ab** Ausgabe der Mahlzeit
- Danach sachgerechte Entsorgung durch Küchenpersonal

4. Rückstellproben-Dokumentation (Beispielformular)

Datum	Uhrzeit	Speise	Bestandteile (getrennt?)	Lagerort	Kürzel Mitarbeiter	Bemerkung
05.06.	11:30	Nudelauflauf mit Salat	Ja	TK-Rückstellfach 1	AH	ohne Auffälligkeiten

Das Formular wird täglich geführt und im Küchenordner aufbewahrt (Aufbewahrungsdauer: 1 Monat).

5. Verantwortlichkeiten



- Entnahme und Beschriftung: zuständige Küchen- oder Hauswirtschaftskraft
- Kontrolle der Lagertemperatur: täglich im Temperaturprotokoll dokumentieren
- Überprüfung und Entsorgung nach Ablauf: nach Plan durch zuständige Person

MERKSATZ: Rückstellproben schützen im Ernstfall – Hygiene mit Verantwortung.

Die Durchführung und Kontrolle erfolgt gemäß den Auflagen des Gesundheitsamts Celle. Änderungen oder Beanstandungen bei Begehungen werden unmittelbar dokumentiert und umgesetzt.