

## **1. Allgemeine Hygiene**

**1.1 Raumlufthygiene** mehrmals täglich wird in den Aufenthaltsräumen eine ausreichende Querlüftung /Stoßlüftung über vollständig geöffnete Fenster vorgenommen. Des Weiteren erfolgt über den Tag das Ankippen der Fenster für stetige Frischluftzufuhr in den Aufenthaltsräumen. Um dies zu ermöglichen, ist darauf zu achten, dass die Fenster geöffnet werden können und die Fensterbänke nicht als Ablageflächen genutzt werden.

**1.2 Garderobe** Kinder Die Garderobe ist aus Gründen beengter Platzverhältnisse so gestaltet, dass nicht jedes Kind seinen eigenen Kleiderhaken und seine eigene Schuhablage hat. Zusätzlich gibt es einen Behälter / Kleiderkorb für Sportbeutel o.ä.

**1.3 Bettwäsche** Die Bettwäsche der Vorschulgruppe wird von der Einrichtung gestellt und ebenso wie die Matratzen personengebunden verwendet. Die Bettwäsche wird im Rhythmus von 14 Tagen oder bei Bedarf gewechselt. Die Reinigung der Bettwäsche erfolgt in der hauseigenen Waschmaschine im 60°- Waschgang mit anschließender Trocknung im Wäschetrockner (alternativ Wäscherei). Wenn gewünscht, kann die Bettwäsche des eigenen Kindes von den Eltern gestellt und zu Hause gewaschen werden. Die Matratzen werden bei Nichtgebrauch in einem speziellen Matratzenschrank gelagert und regelmäßig bzw. bei Bedarf gereinigt. Das Bettzeug wird in personengebundenen Fächern aufbewahrt.

**1.4 Fußböden, Tische und Stühle** werden (täglich) feucht gereinigt, siehe Reinigungs- und Desinfektionsplan. Sonstiges Inventar wie Regale, Schränke, Heizkörper, etc. unterliegen einer turnusmäßigen Reinigung. Teppichböden und Spielteppiche werden wöchentlich gesaugt. Stofftiere, Decken, Kissenbezüge und Spielsachen werden regelmäßig und bei sichtbarer Verschmutzung gewaschen bzw. gereinigt.

**1.5 Sanitärräume Ausstattung/Reinigung** Die Sanitärräume sind mit kindgerechten Toiletten und Handwaschbecken ausgestattet. Die Waschbecken sind mit Flüssigseifenspendern und Einmal-Handtuch-Spendern ausgestattet. Zusätzlich sind an den Waschbecken Spiegel in kindgerechter Höhe angebracht. Gemeinschaftlich genutzte Pflegeartikel wie Stückseife, Nagelbürsten oder Kämmen kommen nicht zur Anwendung. Eine Feuchtreinigung der Sanitärräume erfolgt täglich und bei Bedarf. Die Abluftöffnungen vorhandener Entlüftungseinrichtungen werden in regelmäßigem Turnus gereinigt.

## **2. Küchen- und Lebensmittelhygiene**

**2.1 Allgemein** Durch gemeinschaftliches Kochen und Hauswirtschaften sollen die Kinder den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden. Da dies aus pädagogischen Gründen wertvoll ist, soll es durch die nachstehenden Regelungen so wenig wie möglich beeinflusst werden. Das gemeinschaftliche Kochen und Backen mit den Kindern soll aus hygienischen Gründen ausschließlich außerhalb der eigentlichen Zubereitungszeit der Gemeinschaftsverpflegung erfolgen. Die Kinder müssen sich die Hände nicht desinfizieren, sollten diese aber vorher gründlich waschen. Nur gesunde Kinder dürfen am Kochen teilnehmen. Leicht verderbliche Waren werden beim Kochen mit den Kindern nicht verwendet. Kinder mit langen Haaren binden sich einen Zopf. Jeder trägt möglichst eine Schürze zum Schutz der Kleidung. Zum Probieren erhält jedes Kind einen Probierlöffel. Betriebsfremde Personen dürfen die Küche nur in Absprache betreten.

**2.2 Belehrung nach § 42 Infektionsschutzgesetz (IFSG)** Schulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung. Alle Mitarbeiter, die Umgang mit Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen (Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen) haben, werden jährlich durch die Fa. TMS unterwiesen und belehrt. Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 IFSG oder an infizierten Wunden oder

Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen nicht in der Küche beschäftigt werden.

**2.4 Händehygiene waschen/desinfizieren** Die in der Küche tätigen Mitarbeiter sind angewiesen, bei Arbeitsbeginn, nach Husten oder Niesen in die Hand, nach Gebrauch des Taschentuches, nach Arbeitspausen, nach jedem Toilettengang, nach Ablegen von Schutzhandschuhen nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren (z.B. rohes Fleisch, Geflügel, Eier), die Hände zu desinfizieren (siehe hierzu Kapitel 3.4). Das Händedesinfektionsmittel wird aus geeigneten Spendersystemen entnommen. Für spezielle Tätigkeiten stehen den Mitarbeitern und Kindern geeignete Einweghandschuhe zur Verfügung.

**2.5 Reinigung und Desinfektion von Flächen** Küchenboden und Arbeitsflächen werden täglich feucht gereinigt. Eine Reinigung des Inventars (Schränke, Kühleinrichtungen, Backofen, etc.) erfolgt regelmäßig und bei Bedarf. Arbeitsflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet wurden, werden am Ende des Arbeitstages mit einem geeigneten Flächendesinfektionsmittel desinfiziert. erfolgt eine Desinfektion der betroffenen Flächen unmittelbar (siehe hierzu Kapitel 3.4). Die Flächendesinfektion wird als Wischdesinfektion durchgeführt. Die Küchenkraft ist angewiesen, die desinfizierte Fläche nach Abwarten der Einwirkzeit mit Trinkwasser abzuwaschen.

**2.6 Lebensmittelhygiene** Einge kaufte Waren (Lebens- und Genussmittel) werden auf mögliche Beschädigungen, Anzeichen von Verderbnis und gültige Haltbarkeitsdaten geprüft. Kühl- und Gefrierschrank sind mit innenliegenden Thermometern ausgestattet. Die Temperatur wird täglich überprüft und dokumentiert. Die Kühltemperatur liegt bei max. 7°C, die Tiefkühltemperatur bei -18°C. Sofern die Originalverpackung eines Lebensmittels entfernt wurde, wird das Haltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum auf die Lagerverpackung übertragen. Trockenprodukte wie Mehl, Reis, Haferflocken, etc. werden nach Anbruch in wiederverschließbare Behältnisse umgefüllt, um Schädlingsbefall vorzubeugen. Haltbarkeitsdaten werden von der Küchenkraft in regelmäßigen Abständen überprüft. Die Küchenkraft ist angewiesen, täglich die Ausgabetemperatur der Speisen zu überprüfen und zu dokumentieren. Ausgabe- bzw. Kerntemperatur mind. 65°C (Warmspeisen), höchstens + 7°C (Kaltspeisen). Risikolebensmittel wie Geflügel oder Hackfleisch dürfen keinen Kontakt zu anderen Lebensmitteln haben. Gleiches gilt für Küchenutensilien, die mit den Risikolebensmitteln in Kontakt gekommen sind. Die Küchenkraft ist angewiesen, entsprechende Utensilien sachgerecht zu reinigen (möglichst in der Geschirrspülmaschine) und auf die erforderliche Händehygiene im Umgang mit Risikolebensmitteln zu achten. Eltern die bei Festen und Veranstaltungen unterstützen, sind zuvor zur Hygiene zu belehren. Personen die eine ansteckende Erkrankung haben dürfen nicht tätig werden. Bei Ausflügen, wie Picknicks ist auf eine sorgsame Auswahl der Lebensmittel zu achten. Wurstwaren mit gekühlt mitgeführt werden. Lebensmittel, die von den Eltern für ihr Kind persönlich bereitgestellt werden obliegt auch die Haftung zur eventuellen Verderblichkeit der mitgeschickten Mahlzeit.

**2.8 Lebensmittelabfälle** Für die Entsorgung von Lebensmittelabfällen steht in der Küche ein Abfalleimer mit Deckel zur Verfügung. Eine Entleerung erfolgt täglich. Bei Bedarf wird der Abfalleimer gereinigt.

### **3. Diverses**

**3.1 Aufbereitung von Wäsche** Die in der Einrichtung anfallende Wäsche (Handtücher, Geschirrtücher, Bettwäsche, Lappen, Kissen, Decken) wird bei mindestens 60°C gewaschen und anschließend im Wäsche-trockner getrocknet (alternativ Wäscherei). Für den Umgang mit Wäsche, die mit Kot oder Erbrochenem verschmutzt ist, stehen den Mitarbeitern im

Bereich der Waschmaschine Händedesinfektionsmittel und puderfreie Einweghandschuhe zur Verfügung.

**3.2 Trinkwasserhygiene** Trinkwasserentnahmestellen werden insbesondere nach längeren Stagnationszeiten wie Wochenenden kurz und nach Ferien ausgiebig gespült. Zapfstellen, die selten genutzt werden (z.B. Dusche), werden regelmäßig, z.B. täglich, bei Maximaltemperatur gespült. Kalkablagerungen an den Armaturen werden regelmäßig entfernt. Jährlich erfolgt eine entsprechende Trinkwasserkontrolle durch das Gesundheitsamt des Landkreis Barnim.

**3.3 Erste Hilfe** Das Erste-Hilfe Material wird regelmäßig auf Haltbarkeitsdaten und Vollständigkeit überprüft. Die Erste-Hilfe Tasche für Ausflüge ist mit Händedesinfektionsmittel und Einmalhandschuhen ausgestattet. Die Erste – Hilfe – Schränkchen befinden sich jeweils in Haus II neben den Hängeschränken der Küche und im Büro. Ein zusätzlicher Verbandskasten befindet sich im Personalraum.

**3.4 Geeignete Desinfektionsmittel** Wir setzen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel ein, beispielweise Apesin für Oberflächen als Sprühdesinfektion zum Wischen und Descoderm zur Händedesinfektion. Im Umgang mit Händedesinfektionsmitteln ist darauf zu achten, dass diese nicht aus Großgebinden (Kanistern) in Kleingebinde (Flaschen) umgefüllt werden dürfen. Ein Aushang zur Händedesinfektion und zum Hautschutz steht in den Küchen und dem Personal – WC zur Verfügung.

**3.5 Meldepflichten Infektionsschutzgesetz (IFSG)** Nach § 34 und § 35 IFSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldevorschriften für Personal, Betreute und verantwortliche Personen in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor der Übertragung infektiöser Krankheiten dienen. Nach § 35 IFSG sind Personen, die in Kindereinrichtungen Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben und Kontakt mit den dort Betreuten haben, vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren jährlich von der Einrichtungsleiter bzw. Fa. TMS über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen nach § 34 zu belehren. Über die Belehrung erfolgt ein schriftliches Protokoll.

**3.6 Wasserspielbereiche / Planschbecken** Wasserspiele werden ausschließlich mit einem Trinkwasseranschluss gespeist. Planschbecken werden täglich entleert und gesäubert bzw. neu befüllt.

**3.7 Tiere im Hort Grüntal** Im Rahmen der tiergestützten Pädagogik setzen wir einen Therapiehund (Dackel) in unserer Einrichtung ein. Alle erforderlichen behördlichen Genehmigungen liegen zur Einsicht in unserer Einrichtung im entsprechenden Konzept bereit. Verantwortliche Erzieherin ist die Halterin Frau Hahnkow. Alle allergischen bzw. hygienischen Aspekte werden in der täglichen pädagogischen Arbeit mit dem Tier berücksichtigt.

**3.8 Schädlinge** Durch Sauberkeit und Ordnung in allen Räumen und in den Außenanlagen wird einem Schädlingsbefall vorgebeugt. Hunde, Katzen und andere Tiere dürfen sich nicht in Räumen aufhalten, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird. Es wird auf Schädlingsbefall geachtet, auf Ratten, Mäuse, Fliegen, Wespen, Motten, Schaben, Silberfische und Ameisen. Schädlingsbefall wird umgehend bekämpft, bei Bedarf durch eine durch eine Fachfirma. Die Schädlingsbekämpfung wird in jedem Fall dokumentiert.

**3.9 Pflanzen** Sollten Pflanzen in den Gruppenräumen vorhanden sein, handelt es sich nicht um giftige Pflanzen. Solche Zimmerpflanzen dürfen nicht in Räumen stehen, die für Kinder zugänglich sind. Auch im Außengelände dürfen möglichst keine giftigen Pflanzen vorhanden sein. Die vorhandenen Pflanzen sind beispielsweise Obstbäume, Beeresträucher, Nadelgewächse und kleine Sträucher ohne große Fruchtkörperbildung. In einem Hochbeet

werden Gemüse und Kräuter angebaut, um den Kindern einen Einblick in die Vielfalt und die Verwendungsarten von Pflanzen zu geben.

## **Hygienekonzept zu SARS-Covid-19 für den Hort Grüntal**

In der Zeit von SARS-Covid-19 sind folgende Hygienemaßnahmen und Präventionsmaßnahmen sowie Belehrungen in unserer Einrichtung einzuhalten:

- Wenn die Kinder in den Hort kommen, ist darauf zu achten, dass die Kinder nach Betreten der Einrichtung als erstes Ihre Hände mit Seife für mind. 20 Sek. zu reinigen haben und eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen (die Kinder der Vorschulgruppe ist von der Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen Bedeckung ausgenommen).
- Außer in den Gruppenräumen und dem Außengelände, haben alle eine Mund-Nasen Bedeckung zu tragen- Erzieher und Kinder (Flure, Treppenhäuser, Bäder und beim Anstellen im Schülercafé).
- Die Kinder werden in vier Gruppen eingeteilt. Gruppe 1 = 1A und 1B, Gruppe 2 = 2A und 2B, Gruppe 3 Klasse 3-5, Gruppe Wackelzähne. Jede Gruppe hat einen separaten Ein- und Ausgang. Die Aufteilung ist zunächst folgendermaßen:

Gruppe 1 nutzt den Eingang 2, die Garderobe im EG Haus I, den Nawi-Raum, den Spielraum und den Bauraum – Bäder im EG Haus I

Gruppe 2 nutzt den Eingang 3, die Garderobe EG Haus III, den Bewegungsraum, das Musikzimmer und den Bällebadraum – Bäder im OG Haus I (das Bällebad wird nicht in Betrieb genommen wegen der Covid-19-Prävention)

Gruppe 3 nutzt Eingang 1, die Garderobe im OG Haus I, den Kreativraum, das Hausaufgabenzimmer und das Lesezimmermüssen – Bäder im OG Haus I

Die Wackelzähne nutzten den Eingang links an Haus II, ihre eigene Garderobe und ihren Gruppenraum im OG Haus II – Bäder im EG Haus II

Der Theaterraum, der Mehrzweckraum und das Snoezelzimmer können von den Gruppen individuell gebucht werden. Eine Rotation der Räumlichkeiten ist turnusmäßig vorgesehen (nicht für die Vorschulgruppe). Hierzu werden die Räume freitags intensiv gereinigt.

- Die Kinder sind regelmäßig zu den Hygienestandards in Corona-Zeiten zu belehren.
- In den Räumen dürfen sich zu keinem Zeitpunkt der Betreuung gruppenfremde Kinder aufhalten.
- Auch auf dem Außengelände ist darauf zu achten, dass eine Vermischung der Gruppen, möglichst unterbunden wird. Jede Gruppe hat einen festen Spielbereich im Außengelände. Die Kinder sind dahingehend zu belehren. Die Aufteilung des Außenbereiches soll rotieren. Die Erzieherinnen stimmen sich hierzu täglich mit den Kindern und Kollegen ab.
- In den Gruppen arbeiten je zwei feste Erzieher, ausgenommen die Springer.
- Sowohl Erzieher als auch Kinder sind angehalten während der gesamten Betreuungszeit einen Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten.

## Hygieneplan des Hort Grüntal, Dorfstraße 63, 16230 Sydower Fließ

Hygieneplan des Hort Grüntal, Dorfstraße 63, 16230 Sydower Fließ S. 2

- Mund-Nasen-Bedeckungen werden von Besuchern und Eltern auf dem gesamten Hortgelände und im Gebäude durchgehend getragen.
- Die Fenster der Betreuungsräume sind 2mal nachmittags für 10 Minuten, für eine gute Lüftung, zu öffnen.
- Die Betreuung während der Vesperpause, wobei darauf zu achten ist, dass die Kinder möglichst nicht direkt nebeneinander sitzen (Sicherheitsabstand von 1,5 m) wird in Gruppen durchgeführt. (max.. 1 Gruppe im Schülercafé)
  - Das gilt für die Frühstücks und Mittagsverpflegung, während der Ferienbetreuung, gleichermaßen
- Weiterhin ist auf die Hygiene der Kinder als auch auf die eigene zu achten. Das beinhaltet ein regelmäßiges Reinigen der Hände z.B. vor und nach den Mahlzeiten, durch Wasser und Seife.
- Die Erzieher und die Kinder sind angehalten auch zwischendurch immer wieder an die Reinigung der gesamten Hand einschließlich Handrücken, Fingerzwischenräume, Daumen und Fingernägel zu denken. (mind. 20 Sek.)
- Weiterhin ist darauf zu achten, dass die Hände aus dem Gesicht fern gehalten werden, eine Desinfektion der Hände nach Hygieneplan erfolgt, Husten und Niesen stets nur in ein Taschentuch oder die Armbeuge und nicht in die Hand, erfolgt.
- Eine angemessene Reinigung der Oberflächen ist erforderlich, wobei hier die Reinigung mit einfachen Spülmitteln, laut RKI, ausreichend ist. Die Reinigung erfolgt durch das Reinigungspersonal. Bei Bedarf kann die Desinfektion und Reinigung durch das Erzieherpersonal vorgenommen werden, beispielsweise der Tische oder grob verschmutzte Bereiche.
- Wir empfehlen, sofern das Wetter es hergibt, sich weitestgehend im Freien aufzuhalten. Beim Verlassen des Gebäudes mit den Gruppen ist darauf zu achten das sich möglichst nur eine Gruppe im Flur aufhält.
- Das Mitbringen von privatem Spielzeug ist untersagt. Das vorhandene Spielzeug in den Gruppen, darf nicht untereinander getauscht werden. Bei Wechsel der Spielzeuge, wie Bausteine etc. ist eine vorherige Reinigung notwendig.
- Geschirr bitte immer bei mindestens 65° Celsius im Geschirrspüler reinigen.
- Sollte ein Kind Anzeichen einer SARS-Covid-19-Erkrankung zeigen (trockener Husten, Niesen, Fieber, Geruchs- und Geschmacksverlust), sind umgehend die Eltern zu informieren. Diese sind dann verpflichtet das Kind abzuholen.

Stand: 21.01.2021