



Hygiene in Kindereinrichtungen

Hygiene in Kindereinrichtungen ist im Infektionsschutzgesetz (IfSG) festgeschrieben. Das Gesetz verlangt gemäß § 36 IfSG einen einrichtungsspezifischen Hygieneplan. Dieser regelt verbindliche Maßnahmen, z. B. zur Händehygiene, Flächenreinigung und -desinfektion, Lebensmittelhygiene sowie Infektionsprävention, mit dem Ziel, Kinder und Mitarbeitende wirksam vor übertragbaren Krankheiten zu schützen.



Was sind die wichtigsten Prinzipien der Hygiene in Kindereinrichtungen?

Händehygiene:

Das Händewaschen ist für alle Mitarbeitenden verpflichtend, insbesondere nach dem Toilettengang, vor dem Essen und nach dem Aufenthalt im Freien. Um Hautirritationen zu vermeiden und die Haut zu schonen, wird empfohlen, die Hände vorzugsweise zu desinfizieren. An den Handwaschplätzen müssen fließendes Wasser in Trinkwasserqualität, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung stehen. Bei möglichem Kontakt mit Körperflüssigkeiten oder Krankheitserregern, z. B. bei der Wundversorgung, beim Windelwechseln oder beim Umgang mit Schmutzwäsche, sind Einmalschutzhandschuhe zu tragen.

Reinigung und Desinfektion von Flächen, Gebrauchsgegenständen sowie Spielsand:

Fußböden, Tische, Sanitäranlagen, Spielzeug und der Küchenbereich sind regelmäßig zu reinigen. Hierzu zählen sowohl tägliche als auch bedarfsgerechte Reinigungsintervalle. Gebrauchsgegenstände wie Fieberthermometer, Wickeltische, Babybadewannen u. Ä. sind nach jeder Benutzung desinfizierend zu reinigen. Bei Kontamination durch infektiöses Material oder im Ausbruchsgeschehen ist eine gezielte Desinfektion der betroffenen Flächen und Gegenstände erforderlich. Für die Desinfektion kleinerer Flächen sind Einmaltücher aus Flowpacks besonders praktisch. Beim Umgang mit Flächendesinfektionsmitteln sind geeignete Chemikalienschutzhandschuhe zu tragen.

Der Spielsand in Sandkästen sollte alle 1 bis 3 Jahre vollständig ausgetauscht werden. Vor dem Spielen ist der Sand auf grobe Verunreinigungen zu überprüfen. Der Sandkasten muss bei Nichtgebrauch stets abgedeckt werden, um eine Verschmutzung zu vermeiden.

Lebensmittelhygiene:

Für die Essenszubereitung und -ausgabe gelten strenge Vorgaben zur Lebensmittelsicherheit und Kühlkette, die konsequent umzusetzen sind.

Wäschehygiene:

Verschmutzte Wäsche stellt ein erhebliches Risiko für die Verbreitung von Mikroorganismen dar. Deswegen ist sichtbar verschmutzte Wäsche umgehend zu wechseln. Gebrauchte Wäsche sollte in reißfesten und möglichst feuchtigkeitsdichten Säcken, Plastiksäcken oder speziellen Wäschebehältern gesammelt werden. Diese Säcke oder Behälter müssen nach dem Befüllen fest verschlossen und abtransportiert werden. Wäsche, die mit infektiösen Ausscheidungen verunreinigt ist, muss nach strengen Hygienevorgaben behandelt und aufbereitet werden.

Abfallentsorgung:

Abfälle werden in gut schließenden Behältern (möglichst mit Fußbedienung) gesammelt und mindestens einmal täglich in zentralen Abfallsammelbehältern entsorgt. Benutzte Einwegwindeln werden in separaten, geruchsdichten Abfallbehältern gesammelt und mit dem Hausmüll in der Kindereinrichtung entsorgt.

Infektionsschutz:

Bei bestimmten meldepflichtigen Krankheiten, wie z. B. Noroviren, Kopfläusen, gelten Zutritts- bzw. Tätigkeitsverbote für erkrankte Kinder und Mitarbeitende. Die Leitung ist verpflichtet, das zuständige Gesundheitsamt zu informieren, sobald eine meldepflichtige Krankheit auftritt – sofern die Benachrichtigung nicht bereits durch die behandelnde Ärztin oder den Arzt erfolgt ist.

Weitere Informationen:

■ Schulungsmodul *Hygiene in Kindereinrichtungen* unter www.hygienewissen.de.

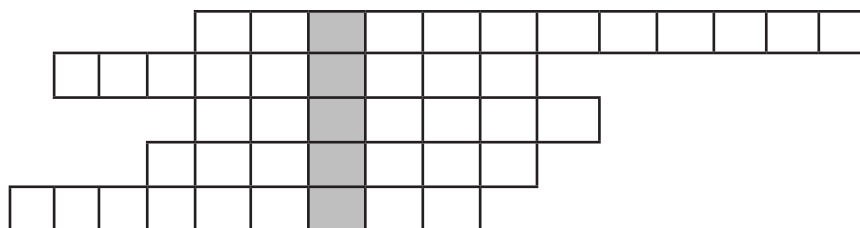


Testen Sie Ihr Wissen!

Tragen Sie die richtigen Antworten in die waagrechten Felder ein. Das Lösungswort ergibt sich von 1 bis 5 in den grauen Feldern und beschreibt ein Spielzeug (Plural). Hinweis: Umlaute, wie z. B. ä, können verwendet werden. Die Lösung wird in Ausgabe IV/2026 bekanntgegeben. Viel Erfolg!

Fragen:

1. Ein anderer Begriff für „Nahrungsmittel“.
2. Winzige, flügellose Parasiten, die sich auf der menschlichen Kopfhaut ansiedeln.
3. Eine verbindliche Handlungsanforderung.
4. Ein anderer Begriff für „jeden Tag“.
5. Gegenteil von Gesundheit.



orochemie-Hygienetage 2026

Frischekick Hygiene

■ Termin/Ort: 23.09.2026/online

■ Referentin: Frau Kathrin Ziegler

Lebensmittelhygiene – Hygiene-Update: Aktualisieren und Vermitteln des Lebensmittelhygienekonzepts

■ Termin/Ort: 15.10.2026/Kornwestheim

■ Referent: Herr Sascha Kühnau

Informationen und Anmeldung per E-Mail an: info@orochemie.com oder auf unserer Website unter www.orochemie.de/veranstaltungen/orochemie-hygienetage.



Jetzt neu! Checkliste für Hygienemaßnahmen „Hygienemaßnahmen bei RSV-Infektionen“

Möchten Sie wissen, welche Hygienemaßnahmen bei Infektionen mit dem Respiratorischen Synzytial-Virus (RSV) zu ergreifen sind? Nutzen Sie unsere Checkliste für Hygienemaßnahmen auf www.orochemie.de unter *Medien/Checklisten für Hygienemaßnahmen*.



orochemie-Webinar „Hygieneschulung in Kindereinrichtungen“ am 04.11.2026 um 16.00 Uhr

Möchten Sie sich zum Thema Hygiene in Kindereinrichtungen fortbilden? Dann besuchen Sie unser Webinar am 04.11.2026. Das Anmeldeformular finden Sie auf unserer Website unter www.orochemie.de/veranstaltungen/orochemie-webinare.



Nutzen Sie diese Fachinformation zur Ergänzung Ihres Hygieneplans (u. a. Kap. Allgemeine Anforderungen und Basishygiene) oder als Thema für Schulungen und Teambesprechungen.

Sie haben Fragen? Kontakt unter:

Telefon: 07154 1308-46 oder -989
Fax: 07154 1308-40 oder -42
E-Mail: info@orochemie.com

orochemie-Neuigkeiten unter:

