

# Hygiene im Betreuungs- alltag mit Tageskindern

Leitfaden für Tageseltern



# Inhalt

<b>1. Vorwort</b>	<b>4</b>
<b>2. Allgemeine Hygiene</b>	<b>4</b>
2.1. Spiel- und Schlafbereich der Tageskinder	4
2.2. Mundhygiene	4
2.3. Handreinigung	4
2.4. Wickelbereich/WC	5
2.5. Reinigung/Desinfektion	5
<b>3. Küchenhygiene</b>	<b>5</b>
3.1. Sauberkeit bei den Arbeitsvorgängen	5
3.2. Geschirr/Arbeitsgeräte	5
3.3. Reinigung/Abfälle	6
<b>4. Über den Umgang mit Lebensmitteln</b>	<b>6</b>
4.1. Einkauf/Transport von Lebensmitteln	6
4.2. Lagerungen von Lebensmitteln	6
4.3. Zubereitung von Lebensmitteln	6
4.4. Zubereitung von Gabelfrühstück, Jausen und kaltem Buffet, Bereitstellen von heißen Speisen	7
<b>5. Über den Umgang mit „sensiblen“ Lebensmitteln</b>	<b>7</b>
5.1. Was sind Salmonellen?	7
5.2. Wie kommen Salmonellen in die Küche?	7

5.3. Wo überall können sich Salmonellen befinden? .....7

5.4. Was kann dazu beitragen, um im Umgang mit Eiern/Geflügel/Fleisch/Fisch und Meeresfrüchten Erkrankungen vorzubeugen? .....8

**IMPRESSUM:**

Medieninhaber und Herausgeber:  
Stadt Wien: Kinder- und Jugendhilfe  
Rüdengasse 11  
1030 Wien

# 1. Vorwort

In diesem Leitfaden finden Sie Richtlinien, Hinweise und Empfehlungen der Magistratsabteilung 15 – Gesundheitsdienst der Stadt Wien und der Magistratsabteilung 59 – Marktservice und Lebensmittelsicherheit zur allgemeinen Hygiene in den Aufenthalts- und Sanitärbereichen der Tageskinder und zur Küchenhygiene im Speziellen.

Sie dienen der Aufrechterhaltung der Gesundheit und sind daher auch für die Anwendung im privaten Haushalt geeignet. Tagesmütter/Tagesväter übernehmen 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 (schlecht gelagerten oder unzulänglich zubereiteten) Lebensmitteln entstehen können.

Treten trotzdem vermehrt Durchfallerkrankungen auf oder gibt es bereits bestätigte Erkrankungen an bakterieller Lebensmittelvergiftung (zum Beispiel durch Salmonellen) ist dem zuständigen [Bezirksgesundheitsamt](#) umgehend Meldung zu erstatten, damit entsprechende Maßnahmen eingeleitet werden können.

Die Bezirksgesundheitsämter bieten neben ihren behördlichen Funktionen auch Impfungen und allgemeine Beratung zu medizinischen Fragen an.

Für weitere Fragen zur Gesundheit und Hygiene, die im Betreuungsalldag mit den Tageskindern auftreten, stehen wir gerne zur Verfügung.

## 2. Allgemeine Hygiene

### 2.1. 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 separat pro Tageskind zu verwahren und regelmäßig zu reinigen, bei Bedarf (Stuhl, Harn, Erbrochenem, Infektionen oder Parasitenbefall) sofort zu wechseln.
- Bei Auftreten von ansteckenden Krankheiten, bei Infektionen oder Parasitenbefall (z.B. Läuse, Skabies/Krätzmilbe), insbesondere bei Infektionen im Mund- und Nasenbereich (z.B. eitriger Schnupfen, Bläschenausschlag) sind sämtliche Überzüge, Stofftiere und Spielsachen gründlich zu reinigen (waschen/desinfizieren).

### 2.2. Mundhygiene

- Zahnbürsten und Zahnputzbecher müssen gekennzeichnet, sauber und trocken aufbewahrt, Zahnputzbecher einmal pro Woche im Geschirrspüler gereinigt werden. Zahnbürsten sind regelmäßig zu wechseln, bei Infektionen (wie z.B. Scharlach) und ebenso bei Formveränderung sofort zu wechseln.
- Fläschchen und Schnuller müssen gekennzeichnet sein, es muss ein Aufbewahrungsbehälter für Schnuller pro Tageskind geben.

### 2.3. Handreinigung

- Für jedes Tageskind ist ein eigenes Handtuch (z.B. Gästehandtuch, Papierhandtücher oder Küchenrolle) zu verwenden. Stoffhandtücher sind mindestens einmal pro Woche, jedenfalls bei Verschmutzung öfter zu wechseln. Bei Schmutz- und

Schmierinfektionen sollten jedenfalls Einmalhandtücher (Papierhandtücher, Küchenrollen, Feuchttücher, etc.) und Seifenspender verwendet werden.

- Für den Anlassfall ist ein Hand-Desinfektionsmittel bereitzustellen und z.B. bei Durchfallerkrankungen und Erbrechen zu verwenden.

## 2.4. Wickelbereich/WC

- Wickelaufgaben müssen abwaschbar und desinfizierbar sein.
- Eine hygienische Entsorgung der gebrauchten Windeln muss gegeben sein, das heißt ein eigener Abfalleimer mit Fußbedienung (keinesfalls der Abfalleimer in der Küche).
- 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 Durchfallerkrankungen/Erbrechen).
- Aus hygienischen Gründen sollen im WC keine Bodenmatten verwendet werden.

## 2.5. 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 halten (z.B. Schutzgitter von Ventilatoren, Eckbereiche, Türschnallen).
- Für die allgemeine Reinigung von z.B. WC, Badezimmer und Küche sind handelsübliche Reinigungsmittel zu verwenden. Bei der Verwendung von Flächendesinfektionsmittel sollten nur Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis verwendet werden (Gebrauchsanweisung beachten!).

# 3. Küchenhygiene

## 3.1. Sauberkeit bei den Arbeitsvorgängen

- Bei allen Arbeiten in der Küche ist unbedingt auf Sauberkeit zu achten.
- Personen, die an Durchfällen und hochakuten Erkältungen leiden, dürfen zur Zubereitung und Verteilung von Speisen nicht herangezogen werden. Verletzungen an Armen und Händen müssen fachgerecht versorgt sein, z.B. Pflaster, Verband, Handschuh.
- 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.

## 3.2. Geschirr/Arbeitsgeräte

- Geschirr und Besteck müssen entsprechend der Anzahl und dem Alter der Tagesinder vorhanden sein und eingesetzt werden.

- Arbeitsgeräte aus Holz (z.B. Kochlöffel, Schneidbretter,) dürfen 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, Schädlingsbefall ist gegebenenfalls zu bekämpfen.
- Im Küchenbereich und dort, wo Lebensmittel gelagert werden, sollen sich keine Tiere, Topfpflanzen und Schnittblumen befinden. Gegenstände, die für den Küchenbetrieb nicht gebraucht werden, sollen dort auch nicht gelagert werden.
- Bei Küchenfenstern, die zum Lüften geöffnet werden, wird ein Insektenschutzgitter empfohlen.

### 3.3. Reinigung/Abfälle

- Für die Reinigung des gebrauchten Koch- und Essgeschirrs, von Geräten und Maschinenteilen, sind Geschirrspülmaschinen dringend empfohlen, 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, gegebenenfalls auszukochen, ebenso in Verwendung befindliche Bodentücher.
- Für das Sammeln von Abfällen sind verschließbare und flüssigkeitsdichte Behälter mit Fußbedienung (keinesfalls händisch zu bedienen) zu verwenden. Verschmutzte Windeln dürfen keinesfalls in der Küche entsorgt werden!

## 4. Über den Umgang mit Lebensmitteln

### 4.1. Einkauf/Transport von Lebensmitteln

- Ablaufdatum beachten!
- 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)!

### 4.2. Lagerungen von Lebensmitteln

- Für die Lagerung von Lebensmitteln muss ausreichend Platz vorhanden sein.
- Trockenware (z.B. Mehl, Grieß, Gewürze) ist trocken und kühl zu lagern. Frischware ist verpackt und geordnet im Kühlschrank bis maximal + 6° C aufzubewahren. Tiefkühlware ist sofort und verpackt in das Tiefkühlfach (-18° C) zu legen.
- Eier sollen nicht mit der Kartonverpackung im Kühlschrank gelagert werden.

### 4.3. 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. Sollte aus Platzmangel eine örtliche Trennung nicht möglich sein, so ist eine zeitliche vorzunehmen.
- Eierschalen und Verpackungsmittel von rohen Lebensmitteln sind sofort zu entsorgen.

#### 4.4. Zubereitung von Gabelfrühstück, Jausen 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 in angemessener Zeit zu verabreichen. Reste leicht verderblicher Lebensmittel (Wurst, Käse Aufstrich etc.) 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, das heißt zu unterschiedlichen Zeiten konsumiert, müssen sie auf mindestens 75° C heiß gehalten oder aufgewärmt werden.

## 5. Über den Umgang mit „sensiblen“ Lebensmitteln

Hinweise zur Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen („Salmonellen“)

### 5.1. 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.

### 5.2. Wie kommen Salmonellen in die Küche?

Sie gelangen mit Lebensmitteln wie Geflügel, Fleisch, Eier, Fisch und Meeresfrüchte (zum Beispiel Muscheln und Austern), durch Haustiere und Menschen in den Küchenbereich.

### 5.3. 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 Eierschale und im Inneren von Eiern.
- Im Darm (Stuhl, Kot) von Mensch und Tier.

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

### Spezieller Umgang mit Eiern

- Eier sollten nur in bruchsicheren 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 (Eiernockerl, Spiegeleier). Keine Suppen mit rohen Eiern als Einlage!
- Hartgekochte Eier müssen ungeschält und gekühlt aufbewahrt werden.

### Aufbewahrung

- Rohes Geflügel, rohes Fleisch, rohe Eier und rohe Meeresfrüchte müssen verpackt oder 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.

### Zubereitung

- Alle Speisen sind gründlich 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 der 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 sauberen, benutzten, gewaschenen Messer zu zerkleinern.

### Arbeitsgeräte

- Für die Zubereitung (frisch oder aufgetaut) muss ein eigenes Schneidbrett aus Kunststoff vorhanden sein.
- Dieses Schneidbrett sowie alle anderen für die Zubereitung benutzten Arbeitsgeräte sind unmittelbar nach Gebrauch im Geschirrspüler zu reinigen. Sollte kein Geschirrspüler vorhanden sein, ist mit Spülmittel zu reinigen und anschließend zu desinfizieren.
- 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!

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