

kaarst*



© BeTa-Artworks - Fotolia.com

*Großtagespflege/Kindertagespflegeverband

Die Bürgermeisterin

Stadt Kaarst

Bereich Jugend und Familie

Stand 05.11.2019

Gliederung

	Seite
1. Gesetzliche Grundlagen	3
2. Rahmenbedingungen	3
2.1 Räumlichkeiten	3
2.2 Nahrung / Hygiene	6
2.3 Spielmaterial	7
3. Genehmigungen	7
3.1 Bauordnung	7
3.2 Gesundheitsamt, Veterinärs- und Lebensmittelüberwachungsamt	7
3.3 Fachberatung Kindertagespflege	8
4. Finanzierung	8
4.1 Geldleistungen für die Tagespflegepersonen	8
4.2 Mietzuschuss	8
4.3 Betriebswirtschaftliche Anforderungen	8
5. Personal	9
Anhang	11
Anforderungen des Veterinärs- und Lebensmittelüberwachungs- amtes des Rhein-Kreises Neuss zur Lebensmittelhygiene	11
Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG; Auszug)	14

1. Gesetzliche Grundlagen

Nach § 4 KiBiz besteht die Möglichkeit, dass sich (maximal drei) Tagespflegepersonen zu einer Großtagespflege zusammenschließen und bis zu neun Kinder gleichzeitig betreuen dürfen. Voraussetzungen für eine Großtagespflege sind:

1. Jede Tagespflegeperson benötigt eine Pflegerlaubnis,
2. jedes Kind wird einer bestimmten - von den Eltern gewählten - Tagespflegeperson zugeordnet,
3. die Räumlichkeiten müssen geeignet sein und
4. der familienähnliche Charakter (eben nicht institutionelle) muss gewährleistet bleiben.

Bei der Gründung einer Großtagespflege müssen neben den Bereichen Jugend und Familie, Stadtplanung und Bauordnung der Stadt Kaarst, das Kreisgesundheitsamt und das Veterinäramt des Rhein-Kreis Neuss eingeschaltet werden.

Die Regelungen für die Großtagespflegen erfolgen immer auf der Grundlage der einschlägigen Bundes- und Landesgesetze in den jeweils aktuell gültigen Fassungen.

2. Rahmenbedingungen

2.1 Räumlichkeiten

Grundsätzlich sind bei der Großtagespflege alle Kriterien zu kindgerechten Räumlichkeiten zu befolgen. Die jeweils geltende Norm der gesetzlichen Unfallversicherung (GUV-V S2) ist zu beachten. Eine gute Orientierung bietet die Internetseite der Gemeinde-Unfall-Versicherung (<http://www.sichere-kita.de/>).

Ein Außengelände sollte in direkter Anbindung an die Räume vorhanden oder fußläufig leicht und sicher erreichbar sein. Das Außengelände ist zudem so zu gestalten, dass es Möglichkeiten für entwicklungsfördernde und anregende Erfahrungen im Bereich der Bewegung, des Spiels und der Erkundung bietet.

Grundvoraussetzung für die Gestaltung der Räume und des Außengeländes ist die Einhaltung von Sicherheitsstandards (s. Aufgaben und Standards der Kindertagespflege).

Bei der Auswahl der Räumlichkeiten sind folgende Kriterien zu erfüllen:

- Die Räume sollen möglichst im Erdgeschoss liegen. Ist dies nicht der Fall, ist ein zweiter Rettungsweg, der in das Außengelände führt, zwingend erforderlich; ggf. ist der Anbau einer gesonderten Außentreppe notwendig.
- Es muss einen zweiten Rettungsweg für die Aufenthaltsräume der Kinder geben. Dieser soll auf der gleichen Ebene - in der Regel also im Erdgeschoss - liegen und über eine Tür direkt ins Freie führen. Geringfügige Höhenunterschiede sind durch Differenzstufen auszugleichen.
- Ein zusätzlicher Stellplatznachweis ist nicht zwingend erforderlich.

- Ein neuer Schallschutznachweis wird in vorher gewerblichen Nutzungseinheiten in der Regel nicht erforderlich sein, weil diese ein höheres Schalldämmmaß erfüllen.
- Rauchmelder nach DIN 14676 müssen vorhanden sein beziehungsweise nachträglich installiert werden. Ist das gesamte Objekt größer als 200 Quadratmeter oder mehrgeschossig sind vernetzte Rauchwarnmelder nach DIN 14676 erforderlich.
- Ein Feuerlöscher und eine Brandschutzdecke müssen vorhanden sein.
- Es ist eine Brandschutzordnung nach DIN 14096 Teil A und B insbesondere unter der Berücksichtigung der Rettungsmöglichkeiten für Kleinstkinder aufzustellen.
- Die Beleuchtungskörper in allen Räumen müssen aus nicht splitterndem Material bestehen.

2.1.1 Raumgröße, Raumaufteilung

Bezüglich der erforderlichen Raumgröße und des Raumprogramms orientiert man sich bei der Betreuung von neun Kindern an den aktuellen Empfehlungen zum Raumprogramm für Kindertageseinrichtungen des Landesjugendamtes Rheinland zur Ausgestaltung der Gruppenform II (Nestgruppe).

Diese Raumstandards zugrunde legend, sollen folgende Räumlichkeiten vorhanden sein:

- Gruppen- und ggf. vorhandene Nebenräume mit einer Grundfläche von insgesamt rd. 60-70 m²
- Bei großer Altersmischung ggf. ein weiterer Raum zur Differenzierung (Spielen, Ruhen, Schlafen)
- Sanitär- und Wickelbereich, möglichst abgetrennt von den Spiel- und Aufenthaltsräumen
- abgetrennte Küche

Küche, Sanitär- und Wickelbereich bilden eine erforderliche Zusatzfläche, die der o.g. Grundfläche zuzurechnen ist.

2.1.2 Gruppen- und Nebenräume, Raum zur Differenzierung

Gruppen- und ggf. vorhandene Nebenräume müssen tageshell mit ausreichender Belichtung sein. Er ist anregungsreich auszugestalten und muss ausreichend Platz für Spielmöglichkeiten bieten. Altersgerechte Spiel- und Beschäftigungsmaterialien müssen in ausreichendem Maß vorhanden sein. Gleichzeitig müssen Möglichkeiten zur Verfügung stehen, um mit Kindern in ansprechender Umgebung Mahlzeiten einzunehmen.

Insbesondere bei Gruppenzusammensetzungen mit einer breiten Altersmischung (0-3-jährige Kinder) ist der Raum zur Differenzierung sinnvoll und dringend erforderlich. Dadurch ergeben sich pädagogische Möglichkeiten mit Kindern Einzelangebote durchzuführen. Des Weiteren können sich die Tagespflegepersonen auch mit den zugeordneten Kindern in diesen Raum zurückziehen und dort gezielte Aktionen anbieten.

Die Großtagespflege muss über einen separaten Ruheraum verfügen, in dem Betten in ausreichendem Maße vorhanden sind. Sollten diese nicht untergebracht werden können, so kann man auch spezielle Matratzen benutzen, die jedoch nach dem

Schlafen hochkant gelagert werden müssen, um Pilzbildungen vorzubeugen. Etagenbetten sind wegen der Sturzgefahr und aus Gründen des Arbeitsschutzes für die Tagespflegepersonen (Heben der Kinder) nicht zulässig.

Die Gruppenräume sind mit einem abriebfesten, robusten und leicht zu reinigenden Bodenbelag auszustatten.

2.1.3 Sanitärbereich

Der Sanitärbereich muss nicht über eine Kleinkindertoilette oder ein Kleinkinder-Waschbecken verfügen. Es ist jedoch erforderlich, dass für die schon zur Toilette gehenden Kleinkinder rutschfester Hocker und festsitzender Toilettensitze vorhanden sind.

Die Anzahl der Toiletten ist abhängig von den baulichen Gegebenheiten der Großtagespflege, hier sind die Vorgaben der jeweils zuständigen Kontrollinstanzen (s. Ziffer 3) zu beachten. Die Toiletten sind durch geeignete Kabinen vom Wickelbereich und, sofern mehrere Toiletten vorhanden sind, auch untereinander zu trennen.

Es muss ein Handwaschbecken mit warmem Wasser vorhanden sein. In unmittelbarer Nähe des Handwaschbeckens müssen ein Seifen- und Desinfektionsspender mit Hebelfunktion sowie ein Papierhandtuchhalter fest installiert werden.

Des Weiteren muss eine Wickelmöglichkeit mit Auflage und in der unmittelbaren Nähe ein Desinfektionsspender mit Hebel vorhanden sein.

Ein Schnelldesinfektionsmittel für Fläschchen muss vorhanden sein. Hier sind Tücher zu empfehlen, da aus den Flaschen oft Dämpfe abgegeben werden können.

Der Sanitärbereich muss über eine natürliche (Fenster) oder künstliche Be- und Entlüftung verfügen. Zudem müssen Wände und Decke glatt und abwaschbar, der Bodenbelag muss rutschfest sein.

2.1.4 Küche

Die Ausstattung der Küche ist im Vorfeld mit dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Rhein-Kreises Neuss abzustimmen.

Die Küche sollte sich in einem separaten Raum mit einer schließbaren Tür befinden. Ist bei bestehenden Objekten ein Umbau nicht oder nur mit unverhältnismäßig hohem Aufwand möglich, ist in Ausnahmefällen auch eine offene Küche gestattet. Dies ist im Vorfeld mit dem Lebensmittelüberwachungsamt abzustimmen. Bei einer offenen Küche muss sichergestellt sein, dass die Kinder sich dort nicht unbemerkt aufhalten und dass sie die dort gelagerten Bedarfsgegenstände (z.B. Besteck, Geschirr etc.) oder die Arbeitsfläche nicht erreichen können.

Es muss eine Spülmaschine vorhanden sein.

Eine natürliche (Fenster) oder künstliche Be- und Entlüftung ist sicherzustellen. Am Fenster ist ein Insektenschutz anzubringen.

Es muss ein Müllbehältnis mit Deckel vorhanden sein.

Eine Durchreiche ist zulässig.

Die Küchenmöbel müssen glatt und abwaschbar sein, dürfen also keine großporige Oberfläche haben. Gardinen und Polsterstühle sind nicht erlaubt. Wände und Decke müssen glatt und abwaschbar sein, der Bodenbelag muss leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Die Anzahl der Waschbecken ist abhängig von den baulichen Gegebenheiten der Großtagespflege, es müssen aber mindestens 2 Waschbecken vorhanden sein. Es sind die Vorgaben der jeweils zuständigen Kontrollinstanzen (s. Ziffer 3) zu beachten.

In unmittelbarer Nähe des Handwaschbeckens muss ein Seifen- und Desinfektionsspender mit Hebel (Bedienung mit dem Ellenbogen) an der Wand fest installiert werden, außerdem müssen Einmalhandtücher vorhanden sein.

Die Küchenzeile muss über eine Dunstabzugshaube verfügen.

Waschmaschine und Trockner dürfen nicht in der Küche installiert werden.

2.2 Nahrung / Hygiene / Infektionsschutz

Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt muss bei jeder Großtagespflege eine Überprüfung der spezifischen Gegebenheiten in Bezug auf die Lebensmittelhygiene vornehmen. Lebensmittelhygienemaßnahmen sind einzuhalten (s. Anlage Anforderungen des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes des Rhein-Kreises Neuss; Stand 2019). Da die gesetzlichen Bestimmungen Veränderungen unterliegen können, sind die aktuellen Regelungen zur Lebensmittelhygiene bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung und dem Veterinäramt des Rhein-Kreises Neuss oder bei der Fachberatung Kindertagespflege zu erfragen.

Die Reinigung der Großtagespflege unterliegt einem festgelegten und einzuhaltenden Hygieneplan. Dieser ist im Bereich Jugend und Familie erhältlich.

Das zuständige Gesundheitsamt des Rhein-Kreises Neuss wertet die Großtagespflegen außerhalb des Privathaushaltes als ähnliche Einrichtungen im Sinne des § 33 Infektionsschutzgesetz (IfSG), damit unterliegen sie der Meldepflicht nach § 34 IfSG. Für die in Großtagespflegen tätigen Personen muss innerhalb der letzten 3 Monate vor Beginn der Tätigkeit in der Großtagespflege eine Belehrung nach § 43 Abs. 1 IfSG durch das Gesundheitsamt erfolgen.

Die Tagespflegepersonen müssen einen Nachweis über den vorhandenen Impfschutz gegen Krankheiten, für die eine Impfpflicht besteht, erbringen.

Voraussichtlich im März 2020 wird das Masernschutzgesetz in Kraft treten. Das Gesetz sieht vor, dass Kinder, Jugendliche und Personal in sogenannten Gemeinschaftseinrichtungen nachweislich geimpft sein müssen. Da Großtagespflegestellen im Rhein-Kreis Neuss als Gemeinschaftseinrichtungen i.S.d. IfSG gewertet werden, wird bei entsprechender Verabschiedung des Gesetzes eine Masernschutzimpfung sowohl für Tagespflegepersonen als auch für die betreuten Kinder verpflichtend.

Die aktuellen Regelungen zum Infektionsschutz sind beim Gesundheitsamt des Rhein-Kreises Neuss oder bei der Fachberatung Kindertagespflege zu erfragen.

2.3 Spielmaterial

Die Großtagespflegestelle muss über anregungsreiches Spiel- und sonstiges Material verfügen, um den Kindern im Rahmen der frühkindlichen Bildung gerecht zu werden.

Für eine individuelle Förderung ist es Voraussetzung, dass das Spielzeug und sonstiges Material für die Kinder selbständig erreichbar ist.

Im Rahmen von U3-Investitionsförderprogrammen des Landes ist eine Förderung für eine entsprechende Grundausstattung möglich, diese unterliegt jedoch den sich häufig ändernden Regelungen. Die Mitteilung hierüber erfolgt durch die Fachberatung der Kindertagespflege.

3. Genehmigungen

3.1 Bauordnung

Neben den grundsätzlichen bauordnungsrechtlichen Vorgaben (s. Pkt. 3.4 der Aufgaben und Standards Kindertagespflege - Kindgerechte Räumlichkeiten) muss nachfolgend beachtet werden:

Die Ausübung einer Großtagespflege darf nur in dafür geeigneten und bauordnungsrechtlich bereits genehmigten Räumlichkeiten erfolgen.

Für Räume, in denen Großtagespflege angeboten wird, muss grundsätzlich eine Nutzungsänderung beim Bauamt beantragt werden. Dort wird jeder Fall individuell geprüft. Dieser Antrag ist gebührenpflichtig.

Der Antrag auf Nutzungsänderung muss von einer bauvorlagenberechtigten Entwurfsverfasserin oder einem Entwurfsverfasser (i.d.R. Architektin oder Architekt, bzw. Dipl.-Ing.) erstellt werden.

Im Rahmen eines Nutzungsänderungsverfahrens prüft die Bauaufsichtsbehörde, ob und in wie weit die geplanten Räumlichkeiten den öffentlich-rechtlichen Vorschriften und Anforderungen entsprechen. Einen zentralen Punkt des Antrages und der Prüfung werden dabei die Anforderungen an den Brandschutz einnehmen.

3.2 Gesundheitsamt, Veterinärs- und Lebensmittelüberwachungsamt

Die jeweils zuständigen Prüfinstanzen empfehlen, vorab eine Begehung der Räumlichkeiten zu vereinbaren, um so mögliche Umbaumaßnahmen zu besprechen, z.B. Lage von Steckdosen usw. Ebenfalls werden mögliche Außenanlagen nach Sandqualität, Pflanzen und Gefahrenpotenzialen geprüft.

Die Trinkwasserqualität und die Trinkwasser-Installationen werden entsprechend den Vorschriften der Trinkwasserverordnung überprüft. Diese ist bei notwendigen Installationsmaßnahmen (Armaturen und Zuleitungen) auch bereits im Vorfeld zu beachten. Die Übersicht der im Rhein-Kreis Neuss tätigen Trinkwasserlabore gemäß Liste des LANUV.NRW (Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW) ist im Bereich Jugend und Familie erhältlich.

3.3 Fachberatung Kindertagespflege

Die Fachberatung Kindertagespflege wird nach Prüfung aller notwendigen Unterlagen und entsprechenden Begehungen die Eignung der Räumlichkeiten abschließend feststellen.

4. Finanzierung

4.1 Geldleistungen für die Tagespflegepersonen

Die generellen Grundsätze der Förderung für Tagesbetreuung von Kindern sind in §§ 22 ff SGB VIII geregelt.

Gemäß § 23 Abs. 2 haben die Tagespflegepersonen Anspruch auf laufende Geldleistungen. Die Höhe der Geldleistungen wird von den Trägern der öffentlichen Jugendhilfe festgelegt, soweit Landesrecht nicht etwas anderes bestimmt. Damit unterliegen die Geldleistungen permanenten Veränderungen. Die jeweils gültige Beschlussfassung der politischen Gremien gibt Auskunft über die aktuelle Höhe der Geldleistungen.

Die Tagespflegepersonen haben einen Anspruch auf Erstattung angemessener Kosten für einen Sachaufwand (Strom, Heizung, Hygieneartikel, Putzmittel etc.) und auf eine Förderleistung (erzieherische Arbeit), sowie auf Erstattung von nachgewiesenen Beiträgen für eine Unfallversicherung, hälftige Erstattung nachgewiesener Aufwendungen zu einer angemessenen Alterssicherung sowie die hälftige Erstattung nachgewiesener Aufwendungen zu einer angemessenen Kranken- und Pflegeversicherung.

Die Eltern müssen den gem. § 24 SGB VIII bestehenden Anspruch auf Förderung in Kindertagespflege für ihr Kind geltend machen, damit die Geldleistungen an die Tagespflegeperson ausgezahlt werden können.

Im Übrigen wird auf die Regelungen der Finanzen in den Aufgaben und Standards der Kindertagespflege, Pkt. 4. verwiesen. Dies gilt ebenfalls für das angemessene Essensgeld.

4.2 Mietzuschuss

Einzelne tätige Tagespflegepersonen betreuen in der Regel in ihren eigenen Wohnräumen. Für Großtagespflegestellen ist die Anmietung geeigneter Räume im Normalfall notwendig, so dass der finanzielle Aufwand hier wesentlich größer ist. Zum Ausgleich wird in der Stadt Kaarst hierfür zusätzlich zu der an einzelne tätige Tagespflegepersonen zu erstattenden Sachkostenpauschale ein pauschaler Mietzuschuss gezahlt. Die Höhe des Mietzuschusses unterliegt der jeweiligen aktuellen Beschlussfassung der zuständigen politischen Gremien der Stadt Kaarst. Der insgesamt an eine Großtagespflegestelle gezahlte Mietzuschuss darf die Höhe der Kaltmiete, die zudem nachzuweisen ist, nicht überschreiten.

4.3 Betriebswirtschaftliche Anforderungen

Der Gesetzgeber geht bei Tagespflege grundsätzlich generell von einer selbstständigen Tätigkeit aus.

Tagespflegepersonen, die in der Großtagespflege selbstständig tätig sind, müssen nicht nur fachlich eng zusammenarbeiten, sondern bilden eine wirtschaftliche Gemeinschaft (Miete, Nebenkosten, Investitionen etc.). Eine sorgfältige Planung und verbindliche, schriftliche Vereinbarungen werden empfohlen. Betriebswirtschaftliche Kenntnisse sind von Vorteil. Dazu können Existenzgründungsseminare besucht werden oder auch eine Kontaktaufnahme zur Wirtschaftsförderung vor Ort von Vorteil sein.

Tagespflege in sozialversicherungspflichtigen Angestelltenverhältnissen wird vom Gesetzgeber jedoch auch unter bestimmten Voraussetzungen erlaubt. Diese Anstellungsverhältnisse werden bereits vielfältig praktiziert.

Tagespflegepersonen können z.B. bei einem Träger der öffentlichen Jugendhilfe oder einem anerkannten Träger, bei Erziehungsberechtigten oder einer Gruppe von Erziehungsberechtigten, bei privatwirtschaftlichen Unternehmen sowie bei einer Gesellschaft bürgerlichen Rechts (GbR) angestellt werden. Ebenfalls besteht die Möglichkeit der sozialversicherungsrechtlichen Anstellung von Tagespflegepersonen durch eingetragene gemeinnützige Vereine, wenn diese als Idealvereine (nicht wirtschaftliche Vereine) organisiert sind.

Bei allen sozialversicherungspflichtigen Angestelltenverhältnissen obliegen die betriebswirtschaftlichen Aufgaben dem Arbeitgeber.

Eine Festanstellung einer Tagespflegeperson durch eine andere Tagespflegeperson ist der Rechtsprechung zufolge nicht möglich.

Auch bei sozialversicherungspflichtigen Angestelltenverhältnissen kann die Geldleistung ausschließlich gemäß § 23 Abs. 2 SGB VIII in Verbindung mit der entsprechenden Beschlussfassung der zuständigen politischen Gremien der Stadt Kaarst bewilligt werden und ist nach § 23 Abs. 1 SGB VIII unmittelbar an die Tagespflegeperson zu entrichten, wenn diese dem Jugendamt nicht eine schriftliche Abtretungserklärung zugunsten ihres Arbeitgebers vorgelegt hat. Nur wenn eine solche schriftliche Abtretungserklärung vorliegt kann die Geldleistung unmittelbar an den Anstellungsträger der Tagespflegeperson gezahlt werden.

5. Personal

An die Qualifizierung der Tagespflegepersonen in der Großtagespflege werden erhöhte Anforderungen gestellt. Zu beachten ist, dass bei einer Großtagespflegestelle die eigenen Kinder der Tagespflegeperson mitzählen, wenn sie ebenfalls dort betreut werden. Eine Finanzierung durch das Jugendamt ist in diesen Fällen nur möglich, wenn das Kind nicht von der eigenen Mutter/ dem eigenen Vater betreut wird, sondern ausdrücklich einer anderen Tagespflegeperson zugeordnet ist. (s. Ziff. 1 Punkt 2)

Die Anforderungen an die Qualifikation der Tagespflegeperson werden durch die jeweiligen Kommunen festgelegt (s. hierzu Aufgaben und Standards der Kindertagespflege).

Eine schriftliche Konzeption über die Großtagespflegestelle ist erforderlich und macht die fachlichen Kompetenzen der Tagespflegeperson deutlich.

Bei einem Zusammenschluss zu einer Großtagespflege ist es wünschenswert, wenn eine der Tagespflegepersonen über eine pädagogische oder vergleichbare

Ausbildung (Erzieher/in, Kinderpfleger/in, Sozialassistent/in etc.) und eine mindestens einjährige Berufserfahrung im U3-bereich verfügt. Hat die Tagespflegeperson eine Erzieher- bzw. Erzieherinnenausbildung, muss zusätzlich mindestens die Grundqualifizierung nach dem DJI-Curriculum vorliegen; bei einer anderen pädagogischen oder vergleichbaren Ausbildung muss zusätzlich das Bundeszertifikat vorliegen. Liegt bei keiner der Tagespflegepersonen eine der vorgenannten Voraussetzungen vor, so muss eine der Tagespflegepersonen nach dem Erreichen des Bundeszertifikates eine mindestens 5-jährige Berufstätigkeit in der Kindertagespflege nachweisen können. Die anderen Tagespflegepersonen müssen mindestens das Bundeszertifikat nach dem DJI-Curriculum vorweisen können, falls sie über keine pädagogische Ausbildung verfügen. Alle Tagespflegepersonen müssen gemäß den Anforderungen der Kommune regelmäßige Fortbildungen nachweisen. Zudem müssen sie über eine gültige Pflegeerlaubnis für fünf Kinder verfügen.

Es ist empfehlenswert bei der Betreuung von bis zu neun Kindern gleichzeitig, nur eine begrenzte Aufnahme von unter einjährigen Kindern vorzunehmen. Die Anzahl der aufzunehmenden Kinder unter einem Jahr muss mit der Fachberatung der Kindertagespflege abgestimmt werden.

Zur Gewährleistung der Aufsichtspflicht müssen zwei Kindertagespflegepersonen anwesend sein, wenn mehr als fünf Kinder anwesend sind. Die einzelnen Kinder müssen deutlich vertraglich einer Kindertagespflegeperson zugeordnet sein. Die damit verbundenen Pflichten können nicht übertragen werden. Es ist nicht erlaubt, die Kinder zu bestimmten Zeiten (z.B. früh morgens, in der Mittagspause oder am Nachmittag) in denselben Räumlichkeiten von einer anderen Tagespflegeperson betreuen zu lassen (sog. Schichtdienst).

Besondere Regelungen gelten für Vertretungen bei Abwesenheit der Tagespflegeperson (z.B. wegen Urlaub, Krankheit). Bei einer Großtagespflegestelle mit zwei Tagespflegepersonen ist es sinnvoll mit mindestens einer weiteren Person zusammen zu arbeiten, die in diesen Fällen vertreten kann. Die Vertretungsperson muss den Eltern und Kindern bekannt sein und die Eltern müssen zustimmen. Die Vertretungskraft muss über eine gültige Pflegeerlaubnis verfügen und ihr Einsatz vom Jugendhilfeträger befürwortet werden.

Zusätzlich können eine Küchenkraft und/oder Praktikantinnen oder Praktikanten eingesetzt werden. Der Einsatz bedarf ebenfalls der vorherigen Prüfung und Befürwortung der zuständigen Fachberatung des Jugendamtes. Eine zusätzliche Finanzierung über das Jugendamt ist nicht möglich.

Tätigkeiten als Angestellte in einem Beschäftigungsverhältnis z.B. bei öffentlichen oder freien Trägern, bei privatgewerblichen Unternehmen oder einer anderen Tagespflegeperson sind grundsätzlich möglich, unterliegen in der Praxis jedoch besonderen Herausforderungen. Es müssen die personenbezogene Zuordnung der zu betreuenden Kinder gewährleistet sein und die Pflichten der Arbeitgebenden berücksichtigt werden. Genauere Informationen sind bei der Fachberatung zu erhalten.

In besonders begründeten Einzelfällen entscheidet die Fachberatung darüber, ob Ausnahmen von den vorgenannten Regelungen möglich sind.

Anhang

Anforderungen des Veterinärs- und Lebensmittelüberwachungsamtes des Rhein-Kreises Neuss zur Lebensmittelhygiene

A. Bauliche Anforderungen

1. Die Küche sollte nach Möglichkeit (soweit technisch umsetzbar) über ein separates Handwaschbecken verfügen, das über Warmwasserzufuhr verfügt und das mit Spendern für Flüssigseife, Einmalhandtücher und einem Händedesinfektionsmittel ausgestattet ist.
2. Die gleiche Anforderung gilt für das Handwaschbecken auf der Toilette, die von den mit der Zubereitung der Essen beschäftigten Personen genutzt wird.
3. Zur Zwischenreinigung von Arbeitsgeräten wie Messer, Löffel usw. muss ein Spülbecken vorhanden sein, das über Warmwasserzufuhr verfügt. Das Spülen/Reinigen des Geschirrs, das von den Kindern benutzt wird, muss auf jeden Fall in einer Geschirrspülmaschine erfolgen. Das muss keine gewerbliche Spülmaschine sein; eine haushaltsübliche reicht aus, aber es muss das (mind.) 60 Grad Programm gewählt werden.
4. Sollte das Reinigen von Lebensmitteln (z.B. Salat oder Kartoffeln waschen) zu den Küchenabläufen gehören, so darf das nur in einem separaten Spülbecken erfolgen. Alternativ kann eine Schüssel hierzu genutzt werden.
5. Alle Einrichtungsgegenstände müssen über eine glatte abwaschbare Oberfläche verfügen; das bedeutet, dass z.B. Regale aus unbehandeltem Holz nicht zulässig sind. Auch bei "Kleingeräten" wie Messer, Gabeln oder Schneidebretter ist darauf zu achten, dass die Oberfläche glatt und nicht verschlissen (Kerben, Einschnitte) ist.
6. a)Handelt es sich bei der Küche um einen separaten Raum, so gilt Folgendes:
 - Boden und Wände müssen abwaschbar/wasserundurchlässig sein
 - zu öffnende Fenster müssen mit einem Insektenschutz ausgestattet werden
 - alle Einrichtungsgegenstände müssen über eine glatte abwaschbare Oberfläche verfügen. Das gilt auch für Stühle und Tische. Das bedeutet, dass Stühle mit Stoffbezug und Fenstergardinen nicht akzeptabel sind.
 - Lampen müssen über einen Splitterschutz verfügen
- b)Handelt es sich bei der Küche nur um eine Küchenzeile innerhalb eines zu anderen Zwecken genutzten Raumes, so gilt Folgendes:
 - die Oberflächen müssen glatt und abwaschbar sein
 - die Wandfläche im Bereich der Küchenzeile muss glatt und abwaschbar sein
 - der Boden vor der Küchenzeile muss abwaschbar sein (damit ggf. herunterfallende Lebensmittelreste hygienisch entfernt werden können)
 - es muss sichergestellt werden, dass die Kinder nicht unbemerkt z.B. den Kühlschrank öffnen können und die gelagerten

Bedarfsgegenstände (Geschirr, Besteck usw.) und die Arbeitsflächen berühren können.

7. Es muss ein Müllbehältnis mit Deckel vorhanden sein
8. Bei Kühlschränken darauf achten, dass die Gummidichtungen nicht verschlissen sind und z.B. die Schubladen intakt, d.h. nicht gesplittert sind oder Risse aufweisen

B. Hygienemaßnahmen beim Behandeln von Lebensmitteln

1. Einhalten der Kühlkette - bei kühlbedürftigen Lebensmitteln (z.B. Milcherzeugnisse, Fleischerzeugnisse) auf die vom Hersteller vorgegebene Lagertemperatur achten, die eingehalten werden muss. Schafft der Kühlschrank überhaupt diese Temperatur. Auch beim Transport (vom Einkauf zur Betriebsstätte) auf die Einhaltung der Lagertemperatur achten
2. Haltbarkeitsdaten beachten (auch den Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum beachten)
3. verzehrfertige Lebensmittel bei der Lagerung im Kühlschrank immer abdecken (z.B. Folie)
4. Den Inhalt von Blechkonserven nach Öffnen immer umfüllen
5. Lagerung von rohen Eiern im Kühlschrank nur in einem geschlossenen Behältnis
6. Beim Erhitzen von Lebensmitteln (z.B. Frikadellen braten) immer auf eine ausreichende Temperatur im Kern achten; mind. +72 Grad über 2 Minuten. Diese Forderung ist insbesondere bei der Verarbeitung von frischem Geflügelfleisch zu beachten
7. Kreuzkontaminationen vermeiden (z.B. Hände gründlich waschen nachdem man rohes Fleisch angefasst hat und dann andere Lebensmittel bearbeiten will; auch an die dafür benutzten Gerätschaften (Messer, Gabel, Schneidebretter) denken)
8. Bei Raumtemperatur haltbare Lebensmittel nach Öffnen/Anbruch kühl aufbewahren. Haltbarkeit geht in eigene Verantwortung über; Beispiel: Dressings
9. Nachträglich eingefrorene Lebensmittel immer mit dem Einfrierdatum versehen
10. Persönliche Hygiene:
 - a. angemessene Schutzkleidung tragen
 - b. Fingerschmuck ablegen
 - c. Händehygiene
11. Abkühlen heiß produzierter Speisen: Sollen Lebensmittel, die heiß produziert wurden, zu einem späteren Zeitpunkt kalt ausgegeben werden (z.B. Kochpudding), so muss der Abkühlungsprozess so gestaltet werden, dass innerhalb von 120 min eine Abkühlung auf unter +10 Grad erfolgt (Vermeiden des Auskeimens von hitzeresistenten Bakteriensporen). Bis zur Ausgabe müssen die Produkte dann bei max. +7 Grad kühl gelagert werden (Hilfsmittel: kleine Portionen, geringe Schichtdicke)

12. Heiß zu haltende verzehrfertige Lebensmittel: Bis zur Ausgabe darf die Temperatur der Speisen nicht unter +65 Grad absinken. Um Nachgareffekte (wie weiteres Erweichen der Zellstrukturen, Geschmacks-, Vitamin- und Farbverluste vor allem bei Gemüse) sowie Austrocknungserscheinungen zu vermeiden, sollte die Dauer der Heißhaltung auf max. 3 Stunden begrenzt werden

C. Dokumentation/Kontrollmaßnahmen

1. Alle mit der Zubereitung und der Ausgabe von Essen beschäftigten Personen müssen an einer Belehrung nach § 43 IfSG teilgenommen haben. Die Nachweise müssen in der Betriebsstätte vorrätig gehalten werden; Kopie ist ausreichend
2. Die Dokumentation (Nachweis der Teilnahme) an der zweijährigen Wiederholungsbelehrung nach § 43 IfSG muss ebenfalls in der Betriebsstätte vorrätig gehalten werden
3. Es muss eine jährliche Hygieneschulung durchgeführt werden, die auf die spezifischen Gegebenheiten in der jeweiligen Betriebsstätte abzielt. Die Durchführung und die Namen der Teilnehmer müssen dokumentiert werden
4. Temperaturdokumentation
 - a. Kühl- und Gefriervorrichtungen mit Thermometer ausstatten (haushaltsüblich); täglich mind. einmal ablesen, aufschreiben
 - b. Erhitzungstemperaturen (im Kern) stichprobenweise messen und aufschreiben; z.B. mit Bratenthermometer
 - c. Sollten verzehrfertige Speisen von einem Cateringunternehmen angeliefert werden, so muss die Temperatur bei der Anlieferung gemessen und dokumentiert werden
5. Im Sinne einer Rückverfolgbarkeit müssen Lieferscheine oder Einkaufsbelege für Lebensmittel aufbewahrt werden
6. Rückstellproben:
Bei selbst zubereiteten Speisen empfiehlt sich die Entnahme von Rückstellproben zur eigenen Absicherung. Von jeder Speisekomponente sollten mind. 120 g entnommen und eingefroren werden. Aufbewahrungszeit mind. 10 Tage. Diese Regelung ist auch für „mitgebrachte“ Speisen (z.B. Sahnkekuchen) empfehlenswert.

Abschließend nochmals der Hinweis, dass jede Betriebsstätte individuell betrachtet werden muss. Aber auch der Hinweis darauf, dass es sich juristisch bei jeder Großtagespflege um ein „Lebensmittelunternehmen“ handelt, das der Überwachung durch das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt unterliegt und wofür seine Mitarbeiter ein uneingeschränktes Betretungsrecht haben.

Auf folgende kostenlose Informationsquellen wird ebenfalls hingewiesen:

1. Broschüre "Sauber iss(s)t gesund; hygienische Anforderungen an die Schulverpflegung" www.umwelt.nrw.de
2. Broschüre "Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen" www.laves.niedersachsen.de

3. Broschüre "Lebensmittelhygiene in der Kindertagespflege" www.mjv.rlp.de
4. Broschüre "Die Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in der Kindertagespflege" www.bvktp.de ; Bundesverband der Kindertagespflege

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG; Auszug)

§ 33 Gemeinschaftseinrichtungen

Gemeinschaftseinrichtungen im Sinne dieses Gesetzes sind Einrichtungen, in denen überwiegend Säuglinge, Kinder oder Jugendliche betreut werden, insbesondere Kinderkrippen, Kindergärten, Kindertagesstätten, Kinderhorte, Schulen oder sonstige Ausbildungseinrichtungen, Heime, Ferienlager und ähnliche Einrichtungen.

§ 34 Gesundheitliche Anforderungen, Mitwirkungspflichten, Aufgaben des Gesundheitsamtes

(1) Personen, die an

1. Cholera
2. Diphtherie
3. Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC)
4. virusbedingtem hämorrhagischen Fieber
5. Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis
6. Impetigo contagiosa (ansteckende Borkenflechte)
7. Keuchhusten
8. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose
9. Masern
10. Meningokokken-Infektion
11. Mumps
12. Paratyphus
13. Pest
14. Poliomyelitis
- 14a. Röteln
15. Röteln
16. Scharlach oder sonstigen Streptococcus pyogenes-Infektionen
17. Shigellose
18. Skabies (Krätze)
19. Typhus abdominalis
20. Virushepatitis A oder E
21. Windpocken

erkrankt oder dessen verdächtig oder die verlaust sind, dürfen in den in § 33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen keine Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu den dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder der Verlaustung durch sie nicht mehr zu befürchten ist. Satz 1 gilt entsprechend für die in der Gemeinschaftseinrichtung Betreuten mit der Maßgabe, dass sie die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume nicht betreten, Einrichtungen der

Gemeinschaftseinrichtung nicht benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht teilnehmen dürfen. Satz 2 gilt auch für Kinder, die das 6. Lebensjahr noch nicht vollendet haben und an infektiöser Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind.

(2) Ausscheider von

1. Vibrio cholerae O 1 und O 139
2. Corynebacterium spp., Toxin bildend
3. Salmonella Typhi
4. Salmonella Paratyphi
5. Shigella sp.
6. enterohämorrhagischen E. coli (EHEC)

dürfen nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung der gegenüber dem Ausscheider und der Gemeinschaftseinrichtung verfügbaren Schutzmaßnahmen die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung teilnehmen.

(3) Absatz 1 Satz 1 und 2 gilt entsprechend für Personen, in deren Wohngemeinschaft nach ärztlichem Urteil eine Erkrankung an oder ein Verdacht auf

1. Cholera
2. Diphtherie
3. Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC)
4. virusbedingtem hämorrhagischem Fieber
5. Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis
6. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose
7. Masern
8. Meningokokken-Infektion
9. Mumps
10. Paratyphus
11. Pest
12. Poliomyelitis
- 12a. Röteln
13. Shigellose
14. Typhus abdominalis
15. Virushepatitis A oder E
16. Windpocken

aufgetreten ist.

(4) Wenn die nach den Absätzen 1 bis 3 verpflichteten Personen geschäftsunfähig oder in der Geschäftsfähigkeit beschränkt sind, so hat derjenige für die Einhaltung der diese Personen nach den Absätzen 1 bis 3 treffenden Verpflichtungen zu sorgen, dem die Sorge für diese Person zusteht. Die gleiche Verpflichtung trifft den Betreuer einer von Verpflichtungen nach den Absätzen 1 bis 3 betroffenen Person, soweit die Erfüllung dieser Verpflichtungen zu seinem Aufgabenkreis gehört.

(5) Wenn einer der in den Absätzen 1, 2 oder 3 genannten Tatbestände bei den in Absatz 1 genannten Personen auftritt, so haben diese Personen oder in den Fällen des Absatzes 4 der Sorgeinhaber der Gemeinschaftseinrichtung hiervon unverzüglich Mitteilung zu machen. Die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung hat

jede Person, die in der Gemeinschaftseinrichtung neu betreut wird, oder deren Sorgeberechtigte über die Pflichten nach Satz 1 zu belehren.

(6) Werden Tatsachen bekannt, die das Vorliegen einer der in den Absätzen 1, 2 oder 3 aufgeführten Tatbestände annehmen lassen, so hat die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung das Gesundheitsamt, in dessen Bezirk sich die Gemeinschaftseinrichtung befindet, unverzüglich zu benachrichtigen und krankheits- und personenbezogene Angaben zu machen. Dies gilt auch beim Auftreten von zwei oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind. Eine Benachrichtigungspflicht besteht nicht, wenn der Leitung ein Nachweis darüber vorliegt, dass die Meldung des Sachverhalts nach § 6 bereits erfolgt ist.

(7) Die zuständige Behörde kann im Einvernehmen mit dem Gesundheitsamt für die in § 33 genannten Einrichtungen Ausnahmen von dem Verbot nach Absatz 1, auch in Verbindung mit Absatz 3, zulassen, wenn Maßnahmen durchgeführt werden oder wurden, mit denen eine Übertragung der aufgeführten Erkrankungen oder der Verlausung verhütet werden kann.

(8) Das Gesundheitsamt kann gegenüber der Leitung der Gemeinschaftseinrichtung anordnen, dass das Auftreten einer Erkrankung oder eines hierauf gerichteten Verdachtes ohne Hinweis auf die Person in der Gemeinschaftseinrichtung bekannt gegeben wird.

(9) Wenn in Gemeinschaftseinrichtungen betreute Personen Krankheitserreger so in oder an sich tragen, dass im Einzelfall die Gefahr einer Weiterverbreitung besteht, kann die zuständige Behörde die notwendigen Schutzmaßnahmen anordnen.

(10) Die Gesundheitsämter und die in § 33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen sollen die betreuten Personen oder deren Sorgeberechtigte gemeinsam über die Bedeutung eines vollständigen, altersgemäßen, nach den Empfehlungen der Ständigen Impfkommission ausreichenden Impfschutzes und über die Prävention übertragbarer Krankheiten aufklären.

(10a) Bei der Erstaufnahme in eine Kindertageseinrichtung haben die Personensorgeberechtigten gegenüber dieser einen schriftlichen Nachweis darüber zu erbringen, dass zeitnah vor der Aufnahme eine ärztliche Beratung in Bezug auf einen vollständigen, altersgemäßen, nach den Empfehlungen der Ständigen Impfkommission ausreichenden Impfschutz des Kindes erfolgt ist. Wenn der Nachweis nicht erbracht wird, benachrichtigt die Leitung der Kindertageseinrichtung das Gesundheitsamt, in dessen Bezirk sich die Einrichtung befindet, und übermittelt dem Gesundheitsamt personenbezogene Angaben. Das Gesundheitsamt kann die Personensorgeberechtigten zu einer Beratung laden. Weitergehende landesrechtliche Regelungen bleiben unberührt.

(11) Bei Erstaufnahme in die erste Klasse einer allgemein bildenden Schule hat das Gesundheitsamt oder der von ihm beauftragte Arzt den Impfstatus zu erheben und die hierbei gewonnenen aggregierten und anonymisierten Daten über die oberste Landesgesundheitsbehörde dem Robert Koch-Institut zu übermitteln.

§ 43 Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

(1) Personen dürfen gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann

beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie

1. über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und
2. nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

Liegen Anhaltspunkte vor, dass bei einer Person Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 bestehen, so darf die Bescheinigung erst ausgestellt werden, wenn durch ein ärztliches Zeugnis nachgewiesen ist, dass Hinderungsgründe nicht oder nicht mehr bestehen.

(2) Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.

(3) Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot nach § 42 Abs. 1 begründen, so hat dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten.

(4) Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der in § 42 Abs. 1 Satz 1 oder 2 genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. Die Sätze 1 und 2 finden für Dienstherrn entsprechende Anwendung.

(5) Die Bescheinigung nach Absatz 1 und die letzte Dokumentation der Belehrung nach Absatz 4 sind beim Arbeitgeber aufzubewahren. Der Arbeitgeber hat die Nachweise nach Satz 1 und, sofern er eine in § 42 Abs. 1 bezeichnete Tätigkeit selbst ausübt, die ihn betreffende Bescheinigung nach Absatz 1 Satz 1 an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.

(6) Im Falle der Geschäftsunfähigkeit oder der beschränkten Geschäftsfähigkeit treffen die Verpflichtungen nach Absatz 1 Satz 1 Nr. 2 und Absatz 2 denjenigen, dem die Sorge für die Person zusteht. Die gleiche Verpflichtung trifft auch den Betreuer, soweit die Sorge für die Person zu seinem Aufgabenkreis gehört. Die den Arbeitgeber oder Dienstherrn betreffenden Verpflichtungen nach dieser Vorschrift gelten entsprechend für Personen, die die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeiten selbständig ausüben.

(7) Das Bundesministerium für Gesundheit wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates Untersuchungen und weitergehende Anforderungen vorzuschreiben oder Anforderungen einzuschränken, wenn Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft dies erfordern.