

Dieser Hygieneplan regelt die Einzelheiten für die Hygiene
in der

Elisabeth-Knipping-Schule

Mombachstraße 14
34127 Kassel

Er ist gleichzeitig Dienstanweisung und Bestandteil der Schulordnung.

Die Hygiene ist ein wichtiger Bestandteil der Infektionsprophylaxe. Unter Hygiene versteht man die Gesamtheit aller Verfahren und Verhaltensweisen, mit dem Ziel, Erkrankungen zu vermeiden und der Gesunderhaltung des Menschen und der Umwelt zu dienen. Die Vorschriften des *Infektionsschutzgesetzes* haben den Anspruch, zur Gesunderhaltung der Schüler und der Schulbediensteten, insbesondere zur Vermeidung von ansteckenden Krankheiten im täglichen Zusammenleben beizutragen.

Nach § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Kindereinrichtungen deshalb seit 2001 verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Die Ausarbeitung soll unter Berücksichtigung der folgenden Schritte erfolgen:

- **Infektionsgefahren analysieren**
- **Risiken bewerten**
- **Risikominimierung ermöglichen**
- **Überwachungsverfahren festlegen**
- **den Hygieneplan turnusmäßig überprüfen**
- **Dokumentations- und Schulungserfordernisse festlegen**

Der Hygieneplan ist jährlich hinsichtlich Aktualität zu überprüfen. Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen im Rahmen der Eigenkontrolle erfolgt u. a. durch Begehungen der Einrichtung routinemäßig mindestens jährlich sowie bei aktuellem Bedarf. Die Ergebnisse werden schriftlich dokumentiert. Der Hygieneplan muss für alle Beschäftigten jederzeit zugänglich und einsehbar sein.

Regelmäßige Unterweisungen:

Alle Lehrkräfte und beschäftigte Personen, die in Schulen Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige regelmäßige Tätigkeiten ausüben und Kontakt mit den dort Betreuten haben, sind vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens **im Abstand von zwei Jahren** von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen nach § 34 Infektionsschutzgesetz zu belehren. Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von drei Jahren aufzubewahren ist.

Gesundheitliches Wohlergehen

Sollte es während der Schul-, Unterrichtszeit zu einer gesundheitlichen Beeinträchtigung kommen, ist nach Bedarf der Beauftragte für Erste Hilfe, Arzt oder Notarzt zu informieren. Jede im Unterricht erworbene Verletzung ist in das Verbandsbuch einzutragen. Bei Infektionskrankheiten ist gem. § 34 Infektionsschutzgesetz (IfSG) zu verfahren.

Hygiene in Unterrichtsräumen

Nach jeder Schulstunde ist in den Klassenräumen eine ausreichende Lüftung durch Querlüftung/Stoßlüftung (!) durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen, sofern keine Absturzgefahr besteht.

Schulreinigung

Die Schulreinigung aller Schulbereiche erfolgt von den Reinigungskräften entsprechend ihres Arbeitsplanes. Der im Putzraum ausgehängte Reinigungs- und Desinfektionsplan ist hierbei genau zu beachten. Der Hausmeister prüft die Einhaltung der Vorgaben des Plans und führt ggf. Beratungen durch. Bei der Reinigung festgestellte Auffälligkeiten werden dem Schulhausmeister mitgeteilt (Beschädigungen an der Einrichtung, Störungen an Installationen, Auffälligkeiten bei der Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln).

Bodenreinigung

Auf die einleitenden Bemerkungen zur Schulreinigung wird verwiesen. Soweit im pädagogischen Konzept vorgesehen, sind die Fußböden von den Schülern zum Unterrichtsende grob zu reinigen.

Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen. Für Reinigungsmittel ist ein abschließbarer Aufbewahrungsort vorzusehen.

Hygiene im Sanitärbereich

Die Handwaschbecken sind mit hygienisch einwandfreien Handtrocknungseinrichtungen sowie mit Spendevorrichtung für Flüssigseife auszustatten. Gemeinschafts-Stückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig.

Die Reinigung und das Instandhalten der Entlüftungseinrichtungen in den Sanitärbereichen müssen regelmäßig erfolgen. Die Überprüfung erfolgt durch das Reinigungspersonal und den Hausmeister.

Trinkwasserhygiene

Wasser für den menschlichen Gebrauch muss so beschaffen sein, dass durch seinen Genuss oder Gebrauch eine Schädigung der menschlichen Gesundheit, insbesondere durch Krankheitserreger, nicht erfolgt.

Alle drei Wochen ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, etwa fünf Minuten beziehungsweise bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen. Verantwortlich ist der Hausmeister.

Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers (siehe auch GUV-SI 8065: Erste Hilfe in Schulen)

Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu säubern. Der Ersthelfer hat dabei Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch zureinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals regelgerecht zu desinfizieren. Der Hausmeister leistet dabei Unterstützung.

Erste-Hilfe-Inventar:

Geeignetes Erste-Hilfe-Material enthalten nach der Unfallverhütungsvorschrift "GUV Erste Hilfe I 512":

- ein Großer Verbandkasten nach DIN 13169 "Verbandkasten E" - Standort Sekretariat
- ein Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 "Verbandkasten C" - Fachpraxisräume

Der Verbandkasten ist regelmäßig auf seine Vollständigkeit und Verfalldaten zu überprüfen und der Inhalt ggf. zu ergänzen bzw. zu ersetzen. Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kasten sind durchzuführen. Die Krankenliege ist, wenn keine Papierauflage aufliegt, nach jeder Benutzung bei sichtbarer Verschmutzung zu reinigen und zu desinfizieren.

Notrufnummern

* Polizei	Tel.: 110
* Feuerwehr	Tel.: 112
* Unfallarzt	Klinikum Kassel, Mönchebergstraße 41-43 Tel.: 980-5001
* Giftnotruf	Tel.: 0551/ 19240 (Notruf), 0551/383180 Fachinformation

Das Giftinformationszentrum in Mainz ist zuständig für die Bundesländer Hessen und Rheinland-Pfalz. www.giftinfo.uni-mainz.de - Medizinische Klinik und Poliklinik der Universität Mainz, Langenbeckstr. 1, 55131 Mainz

Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldung

Nach § 34 IfSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal, Betreute und verantwortliche Personen in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor der Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen, ausführlich dargestellt im „IfSG-Leitfaden für Kinderbetreuungsstätten und Schulen in Hessen“.

Sonderfragen

Bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall an Duschwänden und Fugen im Sanitärbereich ist der Befall fachgerecht zu beseitigen. Bei raumlufthygienisch bedeutsamen Fragen wie Schimmelbefall von Wänden, Böden und Decken oder Emission von Raumluftschadstoffen (z.B. Lösungsmittel von Farben und Klebern) ist zunächst die Ursache zu ermitteln, da sonst keine längerfristig wirksamen Abhilfemaßnahmen ergriffen werden können. Bei größeren Problemen sollte eine Besichtigung durch den Schulträger bzw. das Gesundheitsamt eingeleitet werden.

Küche: Schulen, die in Eigenregie eine Küche sind verpflichtet, jeweils einen gesonderten Hygieneplan zu erstellen, der die spezifischen Infektionsgefahren berücksichtigt und der die Kontroll- und Belehrungspflichten nach Infektionsschutzgesetz im Umgang mit der Ausgabe von Lebensmitteln und der Hygiene regelt.

Das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, Lebensmittelhygiene Verordnung Nr. 852/2004, 853/2004 tierischer Herkunft und die EG VO 178/2002 sind bei Bedarf umzusetzen.

Für das gewerbsmäßige Herstellen von Lebensmitteln gilt das EU-Hygienerecht gemäß VO (EG) 852/2004, gemäß dieser Verordnung sind alle gewerbsmäßigen Betriebe, wie z.B. Küchenbetriebe zur Essenversorgung von Schulen verpflichtet betriebseigene Hygienemaßnahmen und Kontrollen selbst zu definieren und über deren Anwendung selbst zu entscheiden.

Nicht anwendbar ist bzw. reduziert angewendet wird die Lebensmittelhygiene-Verordnung überall dort, wo Kinder bzw. Schülerinnen und Schüler ihr eigenes Essen auch in der Gruppe zubereiten.

Revision: Dieser Hygieneplan wird jährlich revidiert und – bei Bedarf – angepasst.

Reinigungsplan allgemein

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Händewaschen	nach Toilettenbenutzung, Schmutzarbeiten, vor Umgang mit Lebensmitteln, bei Bedarf	Auf die feuchte Hand geben und mit Wasser aufschäumen	Waschlotion	Lehrkräfte und Schüler
Händedesinfektion	nach Kontamination mit Blut, Stuhl, Urin o.ä. (Windeln)	3-5 ml auf der Haut gut verreiben	Händedesinfektionsmittel	Lehrkräfte und Schüler
Lüftung der Klassenräume	immer in den Pausen	5 min Stoßlüften	Fenster öffnen	Lehrkräfte und Schüler
Abfälle in Klassenräumen auf Bänken und Tischen	täglich	Entsorgung in die Mülleimer	Abfallbeutel	Schüler (ggf. unter Aufsicht der Lehrkräfte)
Fußboden, Flure	Täglich/ 3x wöchentlich/nach Reinigungsplan des Schulträgers	Feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fußboden Waschräume	Täglich /nach Reinigungsplan des Schulträgers	Feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Handlauf, Türklinken, Fenstergriffe, Lichtschalter, Möbelgriffe, Tische, Fensterbänke	bei Verschmutzung sofort sonst nach Reinigungsplan des Schulträgers	feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Toiletten	bei Verschmutzung sofort sonst täglich / nach Reinigungsplan des Schulträgers	feucht wischen mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen und Aufnehmer für Fußboden	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Gymnastikhalle / Turnhalle	Täglich/ 3x wöchentlich/nach Reinigungsplan des Schulträgers	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fenster	regelmäßig nach Bedarf, mindestens jedoch 1-2x jährlich	feucht wischen	Reinigungslösung	Fachfirma
Reinigungsgeräte, -tücher, -wischbezüge	1 x wöchentlich	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Flächen aller Art	Bei Verschmutzung mit Blut, Stuhl, Erbrochenem	Einmalhandschuhe tragen, Grobreinigung mit Einwegtuch, Wischdesinfektion, gesonderte Entsorgung der Tücher und Handschuhe in Müllsack	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittel-Liste der DGHM	Geschultes Reinigungspersonal, Hausmeister oder Lehrkräfte

Dokumentationspflichten Infektionsschutz

Was	Wann	Dokumentiert am	Wer
Information der Eltern (Elternbrief) über ihre Mitwirkungspflichten, Besuchsverbote und Verhaltensmaßnahmen bei Erkrankungen, siehe Seite 7-9 des IfSG-Leitfaden (Ausgabe 2007) für Kinderbetreuungsstätten und Schulen in Hessen und Merkblatt des Gesundheitsamtes des HTK zur Wiederezulassung in Gemeinschaftseinrichtungen	Bei jeder Neuaufnahme von Schülern (z. B. Schuljahresbeginn)	Datum Unterschrift	Beauftragter des Schulleiters
Meldung nach § 34 Abs. 6 IfSG, meldepflichtige Infektionskrankheit an das zuständige Gesundheitsamt; siehe Seite 9 des IfSG-Leitfaden (Ausgabe 2007) für Kinderbetreuungsstätten und Schulen in Hessen	Sofort bei Kenntnis einer Neu-Erkrankung		Schulleiter (Stellvertreter)
Information der Beschäftigten in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 35 Infektionsschutzgesetz, siehe Seite 10-12 des IfSG-Leitfaden (Ausgabe 2007) für Kinderbetreuungsstätten und Schulen in Hessen	Alle zwei Jahre	Datum Unterschrift	Beauftragter des Schulleiters
Information werdender Mütter und Gefährdungsbeurteilung (Lehrkräfte, Bedienstete und Schülerinnen) zu Infektionsgefahren in Schulen, siehe Flyer des HMAFG „Mutter-schutz für Beschäftigte in Schulen und in der Kinder- und Jugendbetreuung“ Stand 12-2009	Sofort bei Kenntnisnahme der Schwangerschaft /Mutter-schutzmeldung	Datum der Gefährdungsbeurteilung und Information	Schulleiter (Stellvertreter)
Verbandbuch	Bei Verletzungen im Schulalltag	Am Unfalltag	Verantwortliche Lehrkraft
Überprüfung des Erste-Hilfe-Materials (Verbandkasten)	Regelmäßig nach Bedarf	Täglich/ wöchentlich/ monatlich	Raumverantwortlicher
Aktualisierung des Reinigungsplans	jährlich	Datum Unterschrift	Schulträger

Dieser Hygieneplan ist in allen Küchen und Fachräumen auszuhängen

Personalhygiene	Lebensmittelhygiene	Raumhygiene
<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Saubere Arbeitskleidung. ⇒ Schmuck ablegen. ⇒ Hände waschen/desinfizieren. ⇒ Wunden verbinden. ⇒ Bei Krankheiten: z.B. Schnupfen, Husten, Durchfall besonderen Hygieneschutz beachten. ⇒ Eigenverantwortliches Handeln. 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ LM nach Anlieferung fachgerecht lagern. ⇒ LM regelmäßig kontrollieren. ⇒ Kühl- und Gefrierschränke überwachen. ⇒ Fleischwaren getrennt lagern und zubereiten ⇒ Vorsichtsmaßnahmen bei leicht verderblichen LM. ⇒ Speisen abdecken, kühl lagern. ⇒ Warme Gerichte/Speisen vor dem Servieren/Abverkaufen auf über 80°C erwärmen. ⇒ LM = Lebensmittel 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Arbeitsflächen- und geräte, Schränke und Regale gründlich reinigen. ⇒ Waschbecken sauber halten. ⇒ Regelmäßig lüften. ⇒ Ungezieferbekämpfung (Ameisenköder). ⇒ Täglich frische Hauswäsche verwenden. ⇒ Müll getrennt sammeln und täglich entsorgen. ⇒ Fußboden täglich reinigen.

Allgemeine Hygieneregeln

- Auf den Gesundheitszustand der beteiligten Personen achten. Bei Anzeichen von Krankheit zum Arzt schicken. Bei Verdacht auf Lebensmittelinfektion Mitteilung an Gesundheitsamt machen.
- Nur gut gereinigte Geräte und Tischflächen und sauberes Geschirr verwenden.
- Es muss gewährleistet werden, dass alle Lebensmittel vor nachteiligen Beeinflussungen geschützt sind.
- Leicht verderbliche Lebensmittel nur in frischem Zustand verwenden.
- Keine gegarten Speisen „lau-warm“ aufbewahren; entweder bei mindestens 60 °C (unmittelbar vor dem Verzehr) oder kühlen bei unter 7 °C.
- Beim Transport von kühlpflichtigen Lebensmitteln darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden.
- Selbst hergestellte Getränke immer frisch verbrauchen.
- Bei gekauften Lebensmitteln das Mindesthaltbarkeitsdatum beachten.
- Der für Hygienemaßnahmen Verantwortliche legt fest, was mit Essensresten geschieht.
- Alle Warmspeisen ausreichend lange erhitzen und durchgaren.
- Leicht verderbliche Lebensmittel kühlen nach Bedarf bei unter +7°C/+4°C/+2°C.
- Keine Salate servieren, die älter als 1 Tag sind und/oder die mehr als 2 Stunden ungekühlt Waren.
- Nur gut gereinigtes Obst weiter verarbeiten.
- Keine Personen mit Schnupfen oder Husten, auch gesunde Personen müssen sich beim Niesen von Lebensmitteln abwenden.
- Keine offenen Wunden an den Händen oder im Gesicht.
- Wer Geld kassiert, fasst keine Lebensmittel an.
- Bei der Herstellung von zusammengesetzten Speisen, wie Nudel oder Kartoffelsalate, die gekochten Speisen herunterkühlen, bevor die anderen Zutaten zugegeben werden.
- Bei der Lagerung rohe und gekochte Speisen getrennt halten.
- Zubereitete Speisen nicht mit den Händen anfassen.
- Auf saubere Arbeitskleidung achten.
- Arbeitsbereiche beim Arbeiten sauber halten; zwischendurch bei Bedarf säubern.
- Keine verschmutzten Wischlappen verwenden; wenn Stoffhandtücher, dann täglich frisch.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Schädlingsbekämpfungsmittel von Lebensmitteln getrennt halten, möglichst unter Verschluss.
- Beim Geschirrwaschen mit klarem Wasser nachspülen (2-Becken-Methode).
- Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen.
- Eine Flächendesinfektion ist erforderlich bei: Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügelfleisch.

Durchführung: Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfe (Messbecher) zuzubereiten. Das Desinfektionsmittel wird auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit einem Tuch oder Schwamm mit mechanischem Druck verteilt (Scheuer-Wisch-Desinfektion). Die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist vor erneuter Benutzung der Fläche abzuwarten. Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen. Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Dies ist gewährleistet, wenn eine DVG-Listung vorliegt (siehe Bezugsadressen).

Händereinigung und gegebenenfalls Desinfektion

Eine gründliche Händereinigung für Beschäftigte in Küchen ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn,
- nach Pausen,
- nach jedem Toilettenbesuch.

Eine Händedesinfektion ist erforderlich nach:

- Schmutzarbeiten,
- Arbeiten mit kritischen Rohwaren z.B. rohes Fleisch, Geflügelfleisch,
- Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuches.

Bei Händedesinfektionsmitteln auch im Küchenbereich handelt es sich um die Liste der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie). Hierzu kann Sie das Stadtgesundheitsamt beraten. Das Angebot von Händedesinfektionsmitteln über Wandspender hat sich bewährt. Seifen- und Desinfektionsmittelspender sind wöchentlich auf deren Füllstand hin zu überprüfen. Vor Neubefüllung der Spender sind diese zu reinigen. Aus hygienerechtlichen Gründen sollte man jedoch für Desinfektionsmittel nur Originalgebilde verwenden.

Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen nach dem Stand der Technik durch eine Fachfirma zu veranlassen.

Literatur / Bezugsquellen

- Infektionsschutzgesetz „IfSG-Leitfaden“ Ausgabe 2007 für Kinderbetreuungsstätten und Schulen in Hessen
- „Mutterschutz für Beschäftigte in Schulen und in der Kinder- und Jugendbetreuung“ Flyer des HMAFG - Stand 12-2009
- Merkblatt des Gesundheitsamtes des HTK zur Wiederezulassung in Gemeinschaftseinrichtungen
- Meldeformular Benachrichtigungspflichtige Krankheiten gemäß § 34 Infektionsschutzgesetz Flyer „Frische Luft in Schulen“ Stadtgesundheitsamt Frankfurt - 2006
- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung - TrinkwV 2001)
- Allgemeine Schulordnung (AschO)
- Arbeitsschutzgesetz
- Verordnung über Sicherheit und Gesundheitsschutz bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen
- Biostoffverordnung – BioStoffV
- Chemikaliengesetz
- Verordnung über gefährliche Stoffe (Gefahrstoffverordnung – GefStoffV)
- Desinfektionsmittelliste des Verbundes für Angewandte Hygiene (VAH)
- EU-Lebensmittel VO
- Unfallverhütungsvorschrift GUV R 209 " Merkblatt für den Umgang mit Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel"
- Unfallverhütungsvorschrift Erste Hilfe GUV-V A5, Anleitung zur Ersten Hilfe GUV-I 503
- Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden, www.umweltbundesamt.de
- Grundsätze der Prävention BGV A1 (01.01.2004)

Bezugsadresse für Unfallverhütungsvorschriften: Unfallkasse Hessen;
Opernplatz 14, 60313 Frankfurt a.M. (Tel.: 069-299-72-233)