Regionales Berufsbildungszentrum
des Kreises Steinburg AöR

Hygieneplan

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung

2 Einstieg für eilige Leser 3. Hygieneorganisation

3.1. Kompetenzen und Zuständigkeiten
3.2. Hygienemanagement
3.3. Belehrungs-, Melde- und Mitwirkungspflichten
3.3.1 Gesetzliche Grundlagen
3.3.2 Regelungen für die Lehrkräfte und Aufsichtspersonal
3.3.3 Regelungen für Lernende und Sorgeberechtigte
3.3.4 Regelungen für Personen im Küchen- und Lebensmittelbereich
3.3.5 Regelungen für Schulleitungen

4. Erste Hilfe Schutz

4.1. Erste Hilfe
4.2. Versorgung von Wunden
4.3. Behandlung kontaminierter Flächen
4.4. Erste-Hilfe-Inventar
4.5. Hygiene im Erste-Hilfe-Raum bzw. Untersuchungsraum
4.6. Notrufnummern

5. Personenbezogene Hygiene

5.1. Allgemeine Verhaltensregeln
5.2. Händehygiene
5.2.1. Händewaschen
5.2.2. Händedesinfektion
5.4.3. Einmalhandschuhe

6. Umgebungshygiene

6.1. Reinigung von Flächen und Gegenständen
6.1.1 Unterhaltsreinigung
6.1.2 Ergänzungsreinigung (Ferienreinigung)
6.1.3 Sonderreinigung
6.2. Desinfektion von Flächen und Gegenständen
6.3. Abfallbeseitigung
6.4. Schädlingsprophylaxe
6.5. Trinkwasserhygiene – hygienische und rechtliche Anforderungen
6.6. Lufthygiene
6.7. Hygiene im Sanitärbereich
6.7.1 Fensterlüftung

7. Lebensmittelhygiene

7.1. Rechtliche Anforderungen
7.2. Allgemeine Maßnahmen der Lebensmittelhygiene
7.2.1 Gewährleistung personeller Voraussetzungen
7.2.2 Gewährleistung hygienegerechter Rahmenbedingungen für Räume, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird
7.2.3 Meidung risikobehafteter Lebensmittel
7.2.4 Sicherung von Garprozessen und Kühlketten
7.2.5 Bereichstrennung
7.2.6 Reinigung und Aufbereitung
7.3. Lebensmittelhygiene in speziellen Bereichen
7.3.1 Schul- und Lehrküche
7.3.2 Teeküche und Mensa
7.3.3 Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen

8. Anlagen

1. Einleitung

Gemeinschaftseinrichtungen, so auch Schulen, sind durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen von besonderer hygienisch-epidemiologischer Bedeutung. Sie bedürfen deshalb großer Aufmerksamkeit, um das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Erziehung zu hygienischem Verhalten - besonders auch im Hinblick auf Infektionskrankheiten - zu sichern.

Übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern, ist Zweck des Infektionsschutzgesetzes. Das Gesetz setzt dabei in hohem Maße neben behördlichen Aufgaben und Zuständigkeiten auch auf die Eigenverantwortung der Träger und Leiter von Gemeinschaftseinrichtungen sowie jedes Einzelnen.

Seit Inkrafttreten des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) am 01.01.2001 müssen gemäß § 36 Abs. 1 unter anderem auch Gemeinschaftseinrichtungen wie Schulen Hygienepläne erstellen.

Ziel eines Hygieneplans ist es, das Personal und Lernende vor Infektionen zu schützen bzw. das Infektionsrisiko zu minimieren. Ein Hygieneplan kann nicht allgemeingültig sein, sondern muss auf die organisatorischen und baulichen Gegebenheiten im einzelne angepasst und in regelmäßigen Abständen überarbeitet werden.

Im RBZ Steinburg gibt es folgende hygienerelevante Bereiche, die eine besondere Aufmerksamkeit in Hinblick auf hygienische Maßnahmen und die Ausstattung erfordern:

- Klassen-/Unterrichtsräume
- Fachräume/Werkstätten
- Sanitärräume
- Erste-Hilfe-Raum
- Lehrküchen
- Sporthalle
    - auf Sonderveranstaltungen achten, bei denen eine zweckentfremdete Nutzung (z. B. Übernachtungslager) vorgesehen ist (Sonderveranstaltungen sollen vorher mit dem zuständigen Gesundheitsamt abgesprochen werden).
- Flure
- Putzmittelräume/Reinigungsutensilien
- Entsorgung - Abfall

Im Hygieneplan sollten Maßnahmen der Gesundheitsförderung und -erhaltung angesprochen werden, die über die Infektionshygiene hinaus zur Prävention auch nichtübertragbarer Erkrankungen für Lernende und Personal beitragen bzw. optimale Bedingungen schaffen, die das Lernen begünstigen und das Wohlbefinden auch während eines ganztägigen Aufenthaltes in der Einrichtung ermöglichen (z. B. Innenraumlufthygiene, Beleuchtung, Lärm).

Dieser Hygieneplan ist **jährlich hinsichtlich seiner Aktualität zu überprüfen** und ggf. zu ändern. Ferner muss der Hygieneplan **für alle Beteiligten jederzeit zugänglich** und **einsehbar** sein.

2. Für eilige Leserinnen und Leser

Die für alle Lehrkräfte wichtigsten Kapitel sind:

- **Kapitel 3.3.2** Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit
- **Kapitel 5.2** Händehygiene
- **Anlage 3**

Das für die Lehrküchen und die Teeküche wichtigste Kapitel ist:

- **Kapitel 7** Lebensmittelhygiene

Ansonsten gibt die folgende Tabelle einen Überblick über die Auswahl der einzelnen Kapitel:

Personengruppe	**Kapitelauswahl**
Schulleitung	Gesamter Hygieneplan bzw. bei Vorhandensein eines Hygienebeauftragten Kap. 3
Hygienebeauftragte Person (falls vorhanden)	Gesamter Hygieneplan
Lehrkräfte	Kap. 3, 4, 5, 6.3, 6.6,
Lehrkräfte im Bereich Hauswirtschaft und Ernährung	Zusätzlich Kap. 7
Hausmeisterei	Kap. 6
Lernende	Ausschnitte aus Kap. 3, 4, 5 sowie ggf. 6

3. Hygieneorganisation

3.1. Kompetenzen und Zuständigkeiten

Die Geschäftsführung/Schulleitung des RBZ Steinburg ist innerhalb der Schule verantwortlich für die Einhaltung der Hygieneanforderungen. Sie kann zu ihrer Unterstützung bei der Wahrnehmung ihrer Verantwortung einen Hygienebeauftragten oder ein Hygiene-Team benennen.

Ferner kann sie Aufgaben des Hygienemanagements an weitere Personengruppen wie Hausmeisterei, Lehrkräfte und eingeschränkt auch an Lernende delegieren. Dies gilt auch für die Schulverpflegung: Wird diese von externen Organisatoren durchgeführt (z. B. ein Schulverein oder Cateringunternehmen) liegt die hiermit verbundene Verantwortung bei den entsprechenden Organisatoren.

Bei Fragen zu den in dieser Arbeitshilfe angesprochenen Punkten leisten vor allem folgende Personen und Institutionen fachliche Unterstützung und Beratung:

- Sicherheitsbeauftragte Person an den Schulen
- Gemeindeunfallversicherung
- Zuständiges Gesundheitsamt
- Unfallkasse Nord

3.2. Hygienemanagement

Als Hygienemanagement sind Maßnahmen zu bezeichnen, welche Qualitätsstandards für die Organisation und Sicherstellung der Schulhygiene gewährleisten sollen.

Zu den **Aufgaben des Hygienemanagements** gehören:

- **Erstellung** und Aktualisierung des Hygieneplans
- **Überwachung** der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- **Durchführung der Hygienebegehungen**

  zur Kontrolle der für Ihre Schule relevanten hygienischen Aspekte. Sie erfolgen routinemäßig mindestens jährlich sowie bei aktuellem Bedarf. Dabei sollten auch notwendige bauliche Maßnahmen aufgenommen werden, soweit sie die hygienischen Erfordernisse betreffen. Die Ergebnisse werden schriftlich dokumentiert.

- **Durchführung von Hygienebelehrungen**

  Die Beschäftigten werden alle zwei Jahre hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen belehrt. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.

- **Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt** sowie mit den Elternvertretern

  Es ist sicherzustellen, dass Elternvertretende und Personal des Gesundheitsamtes bei entsprechenden Veranlassungen (z. B. Läusebefall) in den Informationsfluss eingebunden werden.

- **Infektionsintervention**

  Im Infektionsfall ist sicherzustellen, dass der vorgeschriebene Meldeweg eingehalten wird (s. Kap. 3.3.5) und die zur Eindämmung des Geschehens notwendigen Maßnahmen eingeleitet und durchgeführt. werden.

- **Erste Hilfe**

  Zur Gewährleistung einer sachgerechten Ersten Hilfe sind Regelungen und Vorgaben des GUV zu beachten.

3.3. Belehrungs-, Melde- und Mitwirkungspflichten

3.3.1. Gesetzliche Grundlagen

In § 34 IfSG werden gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen für Personen in Schulen genannt (Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal sowie Lernende), die an bestimmten Infektionen (z. B. Hepatitis A) erkrankt oder dessen verdächtig sind, die verlaust sind oder die bestimmte Krankheitserreger (z. B. Salmonellen) ausscheiden. Gleiches gilt auch für Personen, in deren Wohngemeinschaft nach ärztlichem Urteil eine der in § 34 Abs. 3 IfSG aufgeführten Infektionskrankheit aufgetreten ist. Die Geschäftsführung/Schulleitung ist nach § 35 IfSG verpflichtet, für Ihr Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal Belehrungen über die Inhalte des § 34 IfSG durchzuführen. Sowohl die betroffenen Personen (Erkrankte, Erkrankungsverdächtige und Ausscheider) als auch die Leiter haben in diesem Zusammenhang Meldepflichten wahrzunehmen (siehe Kap. 3.3.2 und 3.3.3).

Ergänzend hierzu werden in § 42 IfSG weitere Sachverhalte genannt, die bei Personalmitgliedern im Küchen- und Lebensmittelbereich mit Tätigkeitseinschränkungen und -verboten verbunden sind. Auch hier bestehen spezielle Belehrungs- und Meldepflichten (siehe Kap. 3.3.4).

3.3.2. Regelungen für Lehrkräfte und Aufsichtspersonal

Belehrung

Personen, die im RBZ Steinburg Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts- oder sonstige regelmäßige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt mit den dort Betreuten haben, müssen gemäß § 35 IfSG (in Verbindung mit § 34 IfSG) **vor der erstmaligen Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren** über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten von ihrem Arbeitgeber belehrt werden. Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die **Dauer von drei Jahren** aufzubewahren ist.

Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

Im Falle einer Erkrankung bzw. eines Verdachtsfalles, einer Verlausung, einer Ausscheidung von Krankheitserregern oder einer bestehenden Erkrankung gemäß § 34 IfSG ist der bzw. die Betroffene verpflichtet, dies der Schulleitung zu melden. Die betroffene Person darf in der Zeit der Ansteckungsfähigkeit keine Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt mit den zu Betreuenden hat. Die Aufhebung dieser Regelung ist im folgenden Abschnitt „Wiederzulassung" erläutert.

Wiederzulassung

Die Wiederzulassung zur Unterrichts- bzw. Betreuungstätigkeit ist gegeben, wenn in der Regel nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht zu befürchten ist. Das Robert- Koch-Institut publiziert „Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämter zur Wiederzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“. Einen Ausschnitt des aktuellen Textes finden Sie im Anhang. Bei unklaren Sachlagen wird die Hinzuziehung des Gesundheitsamtes empfohlen.

3.3.3. Regelungen für Lernende und Sorgeberechtigte

Belehrung

Analog zum Lehr- und Aufsichtspersonal müssen auch Personen, die im RBZ Steinburg neu betreut werden (meist Lernende) oder deren Sorgeberechtigte (meist Eltern) über die Forderungen des § 34 IfSG durch die Leitung belehrt werden. Dies gilt auch dann, wenn (z. B. im Falle eines Schulwechsels) bereits eine Belehrung an einer anderen Einrichtung durchgeführt wurde. Die Belehrung kann mündlich und/oder schriftlich erfolgen. Über die Kenntnisnahme sollte eine schriftliche Bestätigung vorliegen.

Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

Im Falle einer Erkrankung bzw. eines Verdachtsfalles, einer Verlausung, einer Ausscheidung von Krankheitserregern oder einer bestehenden Erkrankung in der Wohngemeinschaft gemäß § 34 IfSG ist der bzw. die Betroffene (oder die Sorgeberechtigten) verpflichtet, dies der Leitung zu melden. Die betroffene Person darf in der Zeit der Ansteckungsfähigkeit die Einrichtung nicht besuchen. Die Aufhebung dieser Regelung ist im folgenden Abschnitt „Wiederzulassung" erläutert.

Wiederzulassung

Die Wiederzulassung zur Unterrichts- bzw. Betreuungstätigkeit ist gegeben, wenn in der Regel nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht zu befürchten ist. Das Robert- Koch-Institut publiziert „Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämter zur Wiederzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen". Einen Ausschnitt des aktuellen Textes finden Sie im Anhang. Bei unklaren Sachlagen wird die Hinzuziehung des Gesundheitsamtes empfohlen.

Die Aufhebung eines Tätigkeitsverbotes verlangt ein ärztliches Zeugnis darüber, dass keine Hinderungsgründe mehr bestehen.

3.3.4. Regelungen für Personen im Küchen- und Lebensmittelbereich

Belehrung

Im Folgenden werden sowohl Lehrküchen als auch Küchen für die Schulverpflegung gleichwertig behandelt. Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 Infektionsschutzgesetzes (IfSG) oder an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden.

Personen, die im Küchenbereich tätig sind, sind gemäß 43 IfSG alle zwei Jahre über die Tätigkeitsverbote zu belehren. Eventuell vorhandenes Küchenpersonal ist darüber hinaus alle zwei Jahre lebensmittelhygienisch zu schulen.

Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit Lernenden sollen diese in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden. Vor jedem gemeinsamen Kochen ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, dass lange Haare zusammenzubinden sind, dass eine Schürze zu tragen ist und beim Umgang mit rohem Fleisch dünnwandige, flüssigkeits- dichte Einmalhandschuhe zu tragen sind.
Lernende, die an infizierten Hautveränderungen oder an einer ansteckenden Magen- / Darmerkrankung (infektiöse Gastroenteritis) leiden, dürfen am Kochunterricht nicht teilnehmen.

Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

Treten nach der Tätigkeitsaufnahme Erkrankungen gemäß § 42 IfSG auf, hat die betroffene Person dies dem Arbeitgeber gemäß § 43 IfSG unverzüglich mitzuteilen, welcher für die Einleitung entsprechender Maßnahmen Sorge zu tragen hat.
Die Aufhebung eines Tätigkeitsverbotes verlangt ein ärztliches Zeugnis darüber, dass keine Hinderungsgründe mehr bestehen

3.3.5. Regelungen für Schulleitungen

Pflichten

Der Schulleitung obliegt nach den Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes die Pflicht,

- **Belehrungsmaßnahmen** gemäß Kap. 3.3.2 und 3.3.3 durchzuführen bzw. durchführen zu lassen. Folgebelehrungen für das Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich sind durch die Schulleitung durchzuführen, wenn die Schulverpflegung durch die Schule organisiert wird. Erfolgt die Verpflegung durch „Externe", z. B. ein Cateringunter- nehmen oder einen Schulverein, so übernimmt diese Organisation die Verpflichtung gemäß Kap. 3.3.4.
- **Meldungen über Infektionsfälle entgegenzunehmen** und sie an das Gesundheitsamt weiterzuleiten und
- **im Infektionsfall** die notwendigen Maßnahmen in Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt einzuleiten und den Informationsfluss zu sichern.

Durchführung von Meldungen gemäß § 34 IfSG

Eine unverzügliche Meldung an das zuständige Gesundheitsamt durch die Schulleitung ist notwendig, wenn Beschäftigte oder Lernende (bzw. Sorgeberechtigte) der Leitung

- das Vorliegen bzw. den Verdacht eines Sachverhaltes gemäß § 34 Absatz 1 – 3 IfSG (Infektionskrankheit, Verlausung, Ausscheidung) melden
- zwei oder mehr gleichartige, schwerwiegende Erkrankungen melden und als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind (z. B. Brechdurchfall bei Schulveranstaltung).

Man erreicht das Gesundheitsamt im Allgemeinen montags bis freitags von 8:00 bis 11:00 Uhr und zu besonderen Sprechzeiten in den Diensträumen der Viktoriastraße 17a, 25524 Itzehoe.

Im Detail stellt sich der Meldeweg wie folgt dar:

Beschäftigte des RBZ Steinburg, Lernende oder deren Sorgeberechtigte stellen fest, dass ein zu-meldender Sachverhalt (gemäß § 34 IfSG, Anlage 4) vorliegt bzw. vorliegen könnte.

Konsequenz:

Schule	Gesundheitsamt
1 - Mitteilung an die Schulleitung 2 - Die Schulleitung füllt das entsprechende Meldeformular aus und sendet es per E-Mail oder Fax an das zuständige Gesundheitsamt. Parallel hierzu erfolgt eine telefonische Kontaktaufnahme zur Besprechung der weiteren Schritte.	Besprechung aller weiteren Schritte mit dem RBZ Steinburg

Informationsweitergabe im Infektionsfall

Nach Auftreten einer der in § 34 Abs. 1 - 3 IfSG beschriebenen Sachverhalte ist zu veranlassen, dass die Betreuenden, die Lernenden und ggf. deren Sorgeberechtigten entsprechend informiert werden. Hierbei ist darauf zu achten, dass dies anonym erfolgt. Die Wahl einer geeigneten Informationsform (z. B. Merkblatt, Aushang, Informationsveranstaltung) obliegt dem RBZ Steinburg. Bei den Inhalten ist sicherzustellen, dass eine Übereinstimmung mit den Aussagen des zuständigen Gesundheitsamtes vorliegt.

4. Erste Hilfe Schutz

4.1 Erste Hilfe

Sollte es während der Schul- bzw. Unterrichtzeit zu Verletzungen (auch Bagatellverletzungen) oder Unglücksfällen kommen, ist adäquate Hilfe zu leisten. Jede während der Schul- bzw. Unterrichtzeit erworbene Verletzung ist in das Verbandsbuch einzutragen.

Leiter der First-Responder-Gruppe am RBZ Steinburg sind **Herr Kahlke** und **Herr Wiese**.

4.2. Versorgung von Wunden

Zum Schutz vor durch Blut übertragbaren Krankheiten sind vom Ersthelfer bei der Versorgung von blutenden Wunden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen. Die Hände sind vor und nach der Hilfeleistung zu desinfizieren.

4.3. Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem Desinfektionsmittel getränkten Tuch zu reinigen und die betroffenen Flächen sind anschließend nochmals ordnungsgemäß zu desinfizieren. Ein entsprechendes Desinfektionsmittel ist der aktuellen DGHM-Liste zu entnehmen.

4.4. Erste-Hilfe-Inventar

Zum Erste-Hilfe-Material zählen u.a. Verbandstoffe, alle sonstigen Hilfsmittel und medizinische Geräte, soweit sie der Durchführung der Ersten Hilfe dienen (vgl. Unfallverhütungsvorschriften „GUV 0.3 Erste Hilfe" und „GUV 20.6 Merkblatt für Erste-Hilfe-Material").

In Schulen und ähnlichen Einrichtungen sind mindestens diejenigen Verband- und Hilfsmittel vorrätig zu halten, die in

- einem kleinen Verbandkasten nach DIN 13157 „Verbandkasten C"
- einer Sanitätstasche nach DIN 13160 (mobiler Einsatz z.B. Ausflüge) enthalten sind.

Die Behältnisse sind zusätzlich mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis auszustatten.

Verbrauchte Materialien, z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster, sind umgehend zu ersetzen. Regelmäßige Bestandskontrollen sind durchzuführen. Insbesondere sind die Ablaufdaten des Händedesinfektionsmittels und des Erste-Hilfe-Materials zu überprüfen und ggf. zu ersetzen.

Verbandkästen sind vorzuhalten (siehe Anlage 6)

- an zentraler Stelle wie Sekretariat
- im Sanitätsraum
- in Fachräumen mit größerem Verletzungsrisiko wie Chemieraum / Werkstätten
- Lehrküchen
- in der Sporthalle

Zusätzlich verfügt das RBZ Steinburg über zwei **Defibrillatoren**. Die Standorte sind:

- das Sekretariat
- Eingangshalle des Haupteingangs im Gebäude B

Eine regelmäßige Überprüfung der Funktionstüchtigkeit ist vorzunehmen.

4.5. Hygiene im Erste-Hilfe-Raum bzw. Untersuchungsraum

Der Erste-Hilfe-Raum ist mit einem Handwaschbecken und Direktspendern für Flüssigseife, Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher sowie Abwurfkorb auszustatten. Die Krankenliege ist, wenn kein Einwegpapier aufliegt, nach jeder Benutzung desinfizierend zu reinigen.

Es sind mindestens diejenigen Verband- und Hilfsmittel vorrätig zu halten und zu pflegen, die in einem kleinen Verbandkasten nach DIN 13157 „Verbandkasten C" enthalten sind (vgl. Kapitel 4.4 „Erste-Hilfe-Inventar").

Der Erste-Hilfe-Raum darf nicht als Lagerraum missbraucht werden!

4.6. Notrufnummern

Bezeichnung	Telefon
Polizei	0 110
Feuerwehr	0 112
Ärztlicher Notdienst	0 116117
Gesundheitsamt	0 69 390

5. Personenbezogene Hygiene

5.1. Allgemeine Verhaltensregeln

Die in der Schule beschäftigten Personen, sowie Lernende bzw. deren Sorgeberechtigte können unter Wahrnehmung ihrer Eigenverantwortung dazu beitragen, dass eine Verbreitung von Krankheitserregern im Zusammenhang mit dem Schulbetrieb vermieden wird. Treten Erkrankungen auf, so kann die Weiterverbreitung u.a. durch folgende Maßnahmen begrenzt werden durch:

- die unverzügliche Benachrichtigung der Schulleitung im Falle einer Infektionserkrankung oder eines Krankheitsverdachtes, einer Verlausung, des Ausscheidens von Krankheitserregern oder einer bestehenden Infektionserkrankung gemäß § 34 IfSG (s. Anlage 4),
- die Befolgung der in diesem Zusammenhang ärztlich oder behördlich angeordneten Maßnahmen sowie
- ggf. die Beschaffung ärztlicher Atteste zur Bescheinigung darüber, dass eine Ansteckungsfähigkeit nicht mehr vorliegt.

5.2. Händehygiene

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen die Hauptursache dafür, dass durch Kontakte Infektionskrankheiten übertragen werden. Das Waschen der Hände, die Händedesinfektion und in bestimmten Fällen auch das Tragen von Schutzhandschuhen gehören daher zu den wichtigsten Maßnahmen persönlicher Infektionsprophylaxe.

5.2.1. Händewaschen

Das Schulpersonal und die Lernenden sollten unter anderem in folgenden Situationen die Hände waschen:

- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln
- vor der Einnahme von Speisen
- nach jeder Verschmutzung
- nach Reinigungsarbeiten
- nach der Toilettenbenutzung
- nach Handkontakten mit Tieren

Das Händewaschen soll unter Verwendung von Seifenlotion (keine Stückseife) und unter Meidung textiler Gemeinschaftshandtücher erfolgen.

5.2.2. Händedesinfektion

Eine Desinfektion der Hände ist nur dann erforderlich, wenn die Hände Kontakt mit Wunden, Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen hatten (auch wenn Einmalhandschuhe genutzt wurden). Vermeiden Sie bitte in solchen Fällen vor der Desinfektion jegliche Handkontakte z. B. mit Türklinken, Handläufen, Armaturen etc.). Zur Durchführung der Händedesinfektion ist wie folgt zu verfahren:

- Die Hände sollen trocken sein,
- ggf. grobe Verschmutzungen vor der Desinfektion mit Einmalhandtuch, Haushaltstuch etc. entfernen,
- ca. 3-5 ml des Desinfektionsmittels in die Hohlhand geben,
- unter waschenden Bewegungen in die Hände einreiben. Dabei darauf achten, dass die Fingerkuppen und -zwischenräumen, Daumen und Nagelfalze berücksichtigt werden.
- Während der Einwirkzeit (je nach Herstellerangabe 30 Sekunden bis 2 Minuten) müssen die Hände mit Desinfektionsmittel feucht gehalten werden.

5.2.3. Einmalhandschuhe

Die Verwendung von Einmalhandschuhen ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Wunden, Ausscheidungen, Blut usw. notwendig (z. B. zum Aufwischen von Blut oder Erbrochenem). Einmalhandschuhe sollen stets situativ getragen werden und sind sofort nach Durchführung der betreffenden Maßnahme über den Restmüll zu entsorgen. Bei der Entsorgung ist darauf zu achten, dass Kontaminationen der Umgebung unterbleiben.

6. Umgebungshygiene

6.1. Reinigung von Flächen und Gegenständen

Der Sauberkeit und Hygiene in Schulgebäuden kommt eine besondere Bedeutung bei. Mit der Norm **DIN 77400:2003-09** wurden erstmals Mindeststandards verfasst, die eine ausreichende Reinigung in Schulgebäuden gewährleisten. Die in der Norm aufgeführte Leistungsbeschreibung mit Mindesthäufigkeiten für die Durchführung der einzelnen Reinigungstätigkeiten in Schulgebäuden wird darüber hinaus durch eine praxisbezogene Checkliste ergänzt, die schulspezifisch auf alle Faktoren eingeht, die den Reinigungsaufwand im Schulgebäude beeinflussen.

Nachfolgend werden die in diesem Plan verwendeten Begriffe Unterhaltsreinigung, Ergänzungsreinigung (Ferienreinigung) und Sonderreinigung erläutert.

6.1.1. Unterhaltsreinigung

Die Unterhaltsreinigung umfasst alle Maßnahmen, die zur Sauberhaltung und Pflege der Umgebung und des Inventars regelmäßig in relativ engmaschigen Abständen (z. B. arbeitstäglich) durchgeführt werden.

Reinigungsplan

Zur Regelung der Unterhaltsreinigung ist ein Reinigungsplan zu erstellen, aus welchem hervorgeht,

- welche Flächen bzw. Gegenstände
- wie häufig bzw. bei welchen Sachverhalten
- mit welchem Mittel
- unter Anwendung welcher Methode
- und ggf. durch wen

zu reinigen sind. Die verschiedenen Reinigungspläne sind mit dem mit der Reinigung beauftragten

Reinigungsunternehmen abzustimmen. **Sie liegen zur Einsicht im RBZ Steinburg aus.**

Hierbei ist zu berücksichtigen, dass die verschiedenen Jahreszeiten und Wetterlagen mit einem unterschiedlichen Schmutzeintrag in die Schule verbunden sind, dem bei der Festlegung dieser Regelungen Rechnung zu tragen ist.

Zu regeln ist auch, wie mit den wieder verwendbaren Reinigungsutensilien (Mops, Lappen, etc.) zu verfahren ist. Eine thermische, desinfizierende Aufbereitung in Waschmaschinen ist zu bevorzugen. Bei der Festlegung entsprechender Reinigungsmaßnahmen haben die jeweiligen Entscheidungsträger unter Einbeziehung von Herstellerangaben u.a. dafür Sorge zu tragen, dass die zu reinigenden Flächen mit geeigneten Mitteln und Methoden gereinigt werden, um z. B. Geruchsbelästigungen oder Materialschäden auszuschließen.

Die gewählte Reinigungsmethode hat einer Schmutzverschleppung entgegenzuwirken (z. B. 2-Eimer-Methode bei der Fußbodenreinigung) und die Reinigungsmaßnahmen sollen bevorzugt in Abwesenheit der Lernenden und Lehrkräfte erfolgen.

Besondere Regelungspunkte

- Lernende dürfen für Reinigungsarbeiten im Zusammenhang mit potentiell infektiösen Substanzen (z. B. Sanitär) nicht herangezogen werden.
- Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel sind vor dem Zugriff Unbefugter zu sichern und sachgerecht zu lagern.
- Den mit der Reinigung beauftragten Personen muss vom Arbeitgeber eine geeignete persönliche Schutzausrüstung (Schutzhandschuhe, ggf. Schutzbrille) zur Verfügung gestellt werden.
- Beim Feuchtwischen von Fußböden sind zur Vermeidung von Unfällen entsprechende Hinweisschilder aufzustellen.
- Für die Pflege und Reinigung von textilen Fußbodenbelägen sollten Staubsauggeräte mit Mikro- bzw. Absolutfilter verwendet werden.
- Um Staubbelastungen der Raumluft zu vermeiden, sollten Tafeln mit Gummiabstreifern anstelle von Schwämmen gereinigt werden und staubarme Kreide verwendet werden.
- Zur Qualitätssicherung empfehlen sich regelmäßige, dokumentierte Kontrollen des Reinigungserfolges (z. B. durch die Hausmeisterei).

6.1.2. Ergänzungsreinigung (Ferienreinigung)

Die Ergänzungsreinigung umfasst Maßnahmen, die neben der Unterhaltsreinigung in größeren Abständen (z. B. 2x jährlich in der Ferienzeit) zusätzlich durchzuführen sind, wie z. B.:

- Feuchtreinigung textiler Fußbodenbeläge (Sprüh-Extraktionsmethode)
- Besondere Pflegemaßnahmen zum Erhalt von Bodenbelägen
- Fenster- bzw. Glasreinigung
- Reinigung abwaschbarer Wandflächen
- Reinigung von Lichtschutzeinrichtungen oder Beleuchtungskörpern

6.1.3. Sonderreinigung

Sondereinigungen erfolgen aus gegebenen Anlässen wie z. B.:

- Abnahme und Reinigung von Vorhängen, Jalousien, textilen Bezügen etc.
- Verunstaltung von Wänden durch Graffiti
- Vorliegen eines Wasserschadens
- Austreten von Lösungsmitteln oder anderen Chemikalien

Die Anordnungsberechtigung ist individuell zu regeln; die Wahl der Mittel und Methoden obliegt dem fachkundigen Personal.

6.2. Desinfektion von Flächen und Gegenständen

Eine Flächendesinfektion ist nur notwendig, wenn Flächen mit potentiell infektiösen Substanzen wie Blut, Fäkalien, Urin oder Erbrochenem kontaminiert sind. In diesen Fällen muss damit gerechnet werden, dass nach einer Reinigung Infektionserreger verbleiben, die durch Kontakte weitergetragen werden.

Es wird empfohlen, im Vorfeld festzulegen, durch welche (eingewiesene) Personen die Durchführung erfolgen soll.

Das hierbei verwendete Mittel muss zur Abtötung der betreffenden Infektionserreger geeignet sein. Die zuverlässigste Wirkung haben viruzide Desinfektionsmittel, die uneingeschränkt für die Wirkungsbereiche A und B wirksam sind (Herstellerangaben beachten). Die Verwendung von Dosierbeuteln wird empfohlen.

Als Methode soll die Wischdesinfektion zur Anwendung kommen. Die hierbei zu verwendende Desinfektionslösung muss aus Konzentrat und kaltem Wasser angemischt werden, wobei Konzentrationen mit einer Einwirkzeit von einer Stunde zu bevorzugen sind. Von der Verwendung von Desinfektionssprays ist abzuraten. Flächendesinfektionsmittel können Allergien und Hautschädigungen auslösen. Hautkontakte sollen durch die Verwendung von Schutzhandschuhen vermieden werden. Lassen Sie sich von Ihrem Gesundheitsamt bei der Beschaffung oder Verwendung von Desinfektionsmitteln beraten. Eine Liste zugelassener Desinfektionsmittelist erhältlich bei der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

6.3. Abfallbeseitigung

Maßnahmen der Abfallvermeidung wurden festgelegt und sind sowohl dem Personal, als auch den Lernenden jederzeit zugänglich (z. B. durch Aushang eines Abfallentsorgungsplanes).

Die Abfälle werden innerhalb der Schule gemäß den Vorgaben der kommunalen Abfallentsorger getrennt gesammelt. Dies verlangt u.a. auch die Berücksichtigung besonderer Vorschriften bei der Entsorgung von Gefahrstoffen (z. B. Abfälle im Rahmen des Chemieunterrichtes) und Sonderabfällen (z. B. Leuchtstoffröhren).

Das Sammeln bzw. Entsorgen von Abfällen in Schulen ist allgemein an folgende Regeln gebunden:

- Es ist darauf zu achten, dass wiederverwendbare Sammelbehältnisse leicht zu reinigen sind.
- Die Verschmutzung von Abfallbehältern soll durch Verwendung von Abfalltüten so gering wie möglich gehalten werden.
- Abfälle sollten täglich aus den Klassenräumen entfernt werden.
- Die Entleerung von Abfallsammelbehältern soll an Schultagen einmal täglich und außerhalb des Gebäudes erfolgen.
- Die Sammelbehälter sind auf einem befestigten und verschatteten Platz und nicht im Aufenthaltsbereich der Lernenden aufzustellen. Die Entfernung von Türen und Fenstern sollte mindestens 5 m betragen um Belästigungen durch Geruch oder Insektenflug zu vermeiden.
- Der Stellplatz ist sauber zu halten. Die Verantwortlichkeit für die Reinhaltung des Stellplatzes ist festzulegen (z.B. Hausmeisterei).

6.4. Schädlingsprophylaxe

Gesundheitsschädlinge sind Tiere, durch die Krankheitserreger auf den Menschen übertragen werden können. Als potenzielle Gesundheitsschädlinge in einer Schule kommen insbesondere Läuse, Schaben, Pharaoameisen, Flöhe, Fliegen, Ratten und Mäuse in Betracht.

Durch das Unterbinden von Zutritts- bzw. Zuflugsmöglichkeiten für Schädlinge, das Vermeiden von Verbergeorten, das Beseitigen baulicher Mängel und die Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit im Schulgebäude, im Küchenbereich und auf dem Außengelände ist einem Schädlingsbefall vorzubeugen. Es empfiehlt sich, die genannten Punkte als Ergänzung des Anhangs aufzulisten und regelmäßig, z. B. im Rahmen einer jährlichen Begehung zu kontrollieren. Eine tägliche Sichtkontrolle ist in Küchenbereichen notwendig.

Bei Feststellung eines Schädlingsbefalls sind unverzüglich der Schulträger und das zuständige Gesundheitsamt zu informieren und die weitere Vorgehensweise abzustimmen.

Um die Schädlingsart zu ermitteln können Belegexemplare zur Bestimmung über das zuständige Gesundheitsamt an ein geeignetes insektenkundliches Labor eingesandt werden. Von dort aus erfolgt eine sachkundige Beratung zur Schädlingsart und zur Bekämpfung.

Zur Durchführung der Bekämpfung ist ein qualifizierter Schädlingsbekämpfer zu beauftragen. Um einen weiteren bzw. erneuten Befall zu verhindern sind zusammen mit dem Schädlingsbekämpfer entsprechende Überwachungsmaßnahmen („Schädlingsmonitoring") festzulegen und durchzuführen.

6.5 Trinkwasserhygiene – hygienische und rechtliche Anforderungen

Trinkwasser wird vom örtlichen Wasserversorger in der Regel in einwandfreier Qualität geliefert. Die Ursachen von Trinkwasserbeschwerden wie Verfärbungen, geruchliche oder geschmackliche Veränderungen, Grenzwertüberschreitungen bei einzelnen Untersuchungsparametern oder Legionellen (in den Duschen der Sporthalle) liegen meist im Bereich der Hausinstallation, d.h. in Rohrleitungen und technischen Armaturen.

Da die Gebäudenutzung einen großen Einfluss auf die Trinkwasserqualität haben kann, ist zur Aufrechterhaltung der guten Qualität des Trinkwassers die Aufmerksamkeit der Schulleitung gefordert. Es existieren zahlreiche rechtliche Vorgaben und technische Vorschriften, die zur Aufrechterhaltung einer guten Trinkwasserqualität zu beachten sind.
Hervorzuheben sind:

a) Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2001)

In der TrinkwV ist unter anderem die Überwachung durch das Gesundheitsamt geregelt:

Seit Inkrafttreten der TrinkwV am 01.01.2003 unterliegen Gebäude, wie Schulen die „Wasser an die Öffentlichkeit abgeben", gemäß § 19 Abs. 7 einer besonderen Überwachung seitens des Gesundheitsamtes. Geregelt sind auch Anzeigepflichten des Betreibenden: Wesentliche Änderungen an der Hausinstallation (z. B. Umbaumaßnahmen) sind dem Gesundheitsamt gemäß § 13 TrinkwV 4 Wochen vor Ausführung anzuzeigen.

b) Allgemeine Bedingungen zur Versorgung mit Trinkwasser (AVBWasserV)

In dieser Bundesverordnung wird unter anderem festgelegt, dass Arbeiten am Trinkwassernetz nicht von jedermann (z. B. Hausmeisterei), sondern nur von solchen Fachbetrieben des Installationshandwerkes vorgenommen werden dürfen, die in einer besonderen Liste des jeweiligen Wasserversorgers (z. B. Stadtwerke) aufgenommen worden sind.
sowie

c) VDI 6023

In dieser technischen Norm ist unter anderem die Forderung einer Unterweisung des Betriebs- personales (in der Praxis z. B. Hausmeister) durch den Planer bzw. die ausführende Fachfirma enthalten und deren Inhalte grob umrissen. Um die gesetzlich gebotenen Betreiberpflichten zu erfüllen, ist eine wiederkehrende Schulung des eingesetzten Personals geboten.

Wichtige, aus hygienischer Sicht notwendige Informationen sind (gut lesbar und komprimiert) in der VDI 6023 zusammengefasst.

Legionellenprophylaxe

Ein wichtiger Teilaspekt der Trinkwasserhygiene stellt die Legionellenprophylaxe dar. Um Legionelleninfektionen zu vermeiden, ist der Warmwasserkreislauf regelmäßig (14- tägig) so aufzuheizen, dass an dem am weitesten von der Heizung entfernten Wasserhähnen eine Wassertemperatur von mindestens 60°C erreicht wird.
Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Minuten bzw. bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

Trinkwasserzubereitungsgeräte (z. B. Soda-Streamer) dürfen nur verwandt werden, wenn dadurch die Trinkwasserqualität nicht negativ beeinflusst wird. Dies ist durch einen entsprechenden Hygieneplan sicherzustellen. Perlatoren und Duschköpfe sind regelmäßig zu reinigen oder gegebenenfalls auszutauschen. Sollten Wasservorratsbehälter vorhanden sein, sind diese regelmäßig, entsprechend der Herstellerangaben zu reinigen.

Einmal jährlich ist zudem eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der TrinkwV 2001 erforderlich.

6.6 Lufthygiene

Der Mensch emittiert kontinuierlich über Atmung und Körperausdünstungen Stoffe in seine Umgebungsluft, die zum Teil auch geruchlich wahrnehmbar sind. In personengenutzten Räumen ohne nennenswerte Eigenemissionen (z. B. infolge von Renovierungsmaßnahmen, Schimmelpilzbelastung oder anderen Quellen) führen menschliche Emissionen zu einer kontinuierlichen Verschlechterung der Raumluft, was durch Lüftungsmaßnahmen ausgeglichen werden kann.
Lüftung ist somit ein Instrument zur Aufrechterhaltung einer zufrieden stellenden Luftqualität und leistet einen wichtigen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Leistungsfähigkeit sowie zur Vermeidung von Geruchsproblemen und unspezifischen Beschwerden.

6.6.1 Fensterlüftung

Häufig steigt bereits innerhalb einer Unterrichtsstunde der Kohlendioxid-Anteil der Raumluft auf hygienisch unerwünschte Gehalte, was aufgrund von Adaptierungsvorgängen meist nur sehr verspätet wahrgenommen wird. Deshalb gehört die Lüftung (Stoßlüftung bzw. Querlüftung) der Unterrichtsräume zu den Tätigkeiten, die regelmäßig und zumindest vor dem Unterricht und in den Pausen durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten durchzuführen sind.
Aus praktischen Gründen ist die Organisation eines Lernenden-Lüftungsdienstes zur Entlastung der unterrichtenden Lehrkraft zu empfehlen.

6.7 Hygiene im Sanitärbereich

Alle Toiletten und Duschen sind arbeitstäglich gründlich zu reinigen.

Damentoiletten und Schülerinnentoiletten sind mit Hygieneeimern auszustatten und arbeitstäglich zu leeren. Aus hygienischen Gründen sind Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtücher bereitzustellen und regelmäßig aufzufüllen. Die entsprechenden Auffangbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten und arbeitstäglich zu leeren. Außerdem ist Toilettenpapier vorzuhalten.

7. Lebensmittelhygiene

Das Mitbringen und Verzehren von Lebensmitteln während des normalen Schulbetriebes erfolgt grundsätzlich eigenverantwortlich und erfordert daher kein besonderes Eingreifen. Regelungen zur Lebensmittelhygiene sind dagegen in folgenden Fällen zu treffen:

- Betrieb von Lehrküchen
- Betrieb von Kiosken, Cafeterien oder Mensen
- Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen/Projekten, bei denen Lebensmittel hergestellt und/oder ausgeteilt werden.

7.1. Rechtliche Anforderungen

Die rechtlichen Anforderungen beziehen sich im Wesentlichen auf drei unterschiedliche Aspekte:

Vermeidung der negativen Beeinflussung von Lebensmitteln durch Einhaltung von Hygienemaßnahmen.

Schwerpunkt dieses Aspektes ist vor allem die Prävention von sog. „Lebensmittelvergiftungen", die im Zuge einer mikrobiellen Verderbnis von Lebensmitteln entstehen können. Maßgeblich ist hier das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), die EG-Verordnung 852/2004 und die nationale Lebensmittelhygieneverordnung.
Schutz vor Infektionserkrankungen, die evtl. durch erkranktes Personal weiterverbreitet werden können. Hier bestehen Belehrungs- und Mitwirkungspflichten nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG), die bereits in Kap. 3.3.4 beschrieben wurden.
Unfallverhütung und Personalschutz, da vor allem Küchenarbeiten mit einer gewissen Verletzungsgefahr einhergehen. Diesbezügliche Regelungen enthält das berufsgenossenschaftliche Vorschriften- und Regelwerk, speziell die Regelungen BGV A1 „Grundsätze der Prävention" und GUV-R 111 „Arbeiten in Küchenbetrieben"

7.2 Allgemeine Maßnahmen der Lebensmittelhygiene

7.2.1 Gewährleistung personeller Voraussetzungen

- Es muss gesichert und dokumentiert sein, dass Personen, die im Zusammenhang mit der Verpflegung von Gemeinschaftseinrichtungen tätig sind, über eine gültige Belehrungsbescheinigung nach § 43 IfSG verfügen.
- Personen mit Wunden oder entzündlichen Hautschäden an den Händen oder im Gesicht sollen ebenso wie erkrankte Personen (Schnupfen, Halsentzündung etc.) Lebensmittel weder herstellen noch austeilen.
- Lebensmittel sollen möglichst unter Zuhilfenahme von Hilfsmitteln wie z. B. Zangen, das heißt nicht mit der bloßen Hand angefasst werden. Das Tragen von Handschmuck und Armbanduhren sollte beim Umgang mit Lebensmitteln unterbleiben.
- Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen zusätzlich zur Belehrung nach IfSG regelmäßig (alle zwei Jahre) an einer Schulung zum Thema „Lebensmittelhygiene" teilnehmen. Die Teilnahme an der Schulung ist fortlaufend zu dokumentieren.

7.2.2. Gewährleistung hygienegerechter Rahmenbedingungen für Räume, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird

- In den betreffenden Räumlichkeiten müssen Schwitzwasser und Schimmelbildung unbedingt verhindert werden.
- Für Küchenbereiche ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu erstellen, der die regelmäßig durchzuführenden Aufbereitungsmaßnahmen regelt.
- Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Oberflächen von Ausrüstungsgegenständen und Gerätschaften müssen glatt, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein (z. B. Demontierbarkeit von Geräten, holzfreie Schneidbretter, holzfreie Rührgeräte).
- Die Funktionsfähigkeit von Aufbereitungsgeräten, wie z. B. Spülmaschinen ist durch regelmäßige Wartung und Überprüfung zu sichern.

7.2.3. Meidung risikobehafteter Lebensmittel

Bestimmte Lebensmittel sind besonders leicht verderblich bzw. häufig mit Krankheitserregern belastet und daher möglichst zu meiden bzw. mit besonderer Sorgfalt zu behandeln (z. B. lückenlose Kühlung, getrennte Lagerung, Vorbereitung und Verarbeitung):

- Hackfleisch, ungebrühte Bratwürste, Zwiebelmettwurst etc.
- Roher Fisch oder rohes Fleisch (z. B. in Salaten verarbeitet).
- Speisen, die rohe Eier enthalten, wie Tiramisu, Eischnee, Sauce Hollandaise oder frische Mayonnaise. Zur Herstellung dieser Speisen sind pasteurisierte Eiprodukte zu empfehlen.
- Cremespeisen oder Puddings, die ohne Kochen hergestellt wurden.

7.2.4. Sicherung von Garprozessen und Kühlketten

- Es muss gewährleistet sein, dass zu erhitzende Speisen durchgegart und danach (bei min. 65°C) bis zum Verzehr warmgehalten werden.
- Bei zu kühlenden Lebensmitteln ist bei der Lagerung und beim Transport dafür zu sorgen, dass eine Temperatur von 7 °C nicht überschritten wird. Besonders empfindliche Lebensmittel sind bei niedrigeren Temperaturen zu lagern (z. B. Fisch bei max. 2 °C bzw. in schmelzendem Eis, Geflügel und Hackfleisch bei max. 4 °C).
- Bei der Herstellung zusammengesetzter Speisen (z. B. Salate) warme Zutaten (z. B. frisch gegarte Nudeln oder Kartoffeln) herunterkühlen, bevor sie mit kalten Zutaten vermengt werden.
- Kalte Salate sollen grundsätzlich am Tag ihrer Zubereitung verzehrt werden.

7.2.5. Bereichstrennung

- Bei der Lagerung sollen rohe und gegarte Speisen getrennt voneinander gehalten werden.
- Bei der Herstellung von Gerichten sollen zum Putzen und Verarbeiten von Gemüse oder von roh zu verzehrenden Zutaten andere Flächen (z. B. Schneidbretter) als zum Schneiden oder Verarbeiten von Fleisch oder Fisch verwendet werden.

7.2.6. Reinigung und Aufbereitung

- Alle bei der Zubereitung benutzten Flächen und Geräte müssen im Anschluss an Produktionsprozesse gereinigt, gespült und getrocknet werden. Geräte (z. B. Schneide- oder Rührmaschinen) müssen hierzu, wenn möglich in die zu reinigenden Teile demontiert werden.
- Bei den verwendeten Mitteln ist zu gewährleisten, dass diese für die Anwendung im Lebensmittelbereich geeignet sind.
- Lappen und Geschirrtücher sind bei Bedarf, mindestens jedoch täglich zu wechseln.
- Reinigungs-, Desinfektions- oder Schädlingsbekämpfungsmittel sind von Lebensmitteln getrennt zu halten und vor unbefugtem Zugriff zu sichern (z. B. in abschließbaren Schränken oder Räumen).
- **Waschmaschinen und Trockner sollten nicht in der Küche, sondern separat stehen!**

7.3 Lebensmittelhygiene in speziellen Bereichen

7.3.1. Schul- und Lehrküchen

Von Schul- und Lehrküchen können ähnliche Gefahren, wie von Cafeterien oder Mensen ausgehen, wenngleich auch in geringerem Umfang. Daher sollten auch hier bestimmte Regelungen im Sinne eines Kontrollkonzeptes getroffen werden:

- Geregelte, dokumentierte Lebensmittellagerung.
- Dokumentierte Aufbereitung der Flächen und Utensilien gemäß den Vorgaben des Reinigungs- und Desinfektionsplanes.
- Messung und Dokumentation von Gartemperaturen.

Besondere Regelungspunkte:

- Es ist klarzustellen, welche Person für den hygienegerechten Küchenbetrieb Sorge trägt.
- Vor der erstmaligen Nutzung einer Schul- und Lehrküche sollen die grundlegenden Regeln der Lebensmittelhygiene (siehe Kap. 6.2.1) vermittelt worden sein.
- Schul- und Lehrküchen sollen nicht zweckentfremdet werden (z. B. als Lagerraum, Kommunikationsraum, Raum für Gruppenarbeiten etc.). Sie sind vor dem Zutritt unbefugter Personen und von Tieren zu schützen.
- Vor der Küchennutzung muss darauf geachtet werden, dass die an der Herstellung beteiligten Personen (insbesondere Lernende) frei von Hautschäden, Entzündungen etc. sind.

7.3.2. Kioske, Cafeterien und Mensen

Im Rahmen der Herstellung von Lebensmitteln und ihrer massenhaften Abgabe bestehen besondere Risiken, deren Vermeidung die Erstellung und Durchführung eines differenzierten Eigenkontrollkonzeptes notwendig macht. Kontrolliert und dokumentiert werden sollten unter anderem die frühzeitige Erkennung und Beseitigung von Lebensmitteln schädigenden Faktoren wie die Über- oder Unterschreitung von Lagertemperaturen. Für die Erstellung und Einhaltung des Kontrollkonzeptes ist der Besitzer bzw. Leiter des jeweiligen Kiosk-, Küchen- oder Mensabetriebes verantwortlich.
Die Schulleitung sollte sich regelmäßig davon überzeugen, dass

- die Rahmenbedingungen zur Durchführung einer sicheren Lebensmittelhygiene gegeben sind (siehe Kap. 7.2.2),
- die entsprechenden Dokumentationen ordnungsgemäß geführt werden und
- bei Unregelmäßigkeiten adäquat vorgegangen wird.

7.3.3 Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen

Bei Schulfesten und vergleichbaren Veranstaltungen werden in der Regel privat hergestellte Lebensmittel in Verkehr gebracht, ohne dass dies gewerbsmäßig erfolgt.
Die besondere Gefahr liegt in diesem Fall in der mangelnden Kontrollierbarkeit des Herstellungsprozesses, der Lagerung und des Transportes. Es empfiehlt sich, die nachfolgend genannten Punkte in einer schriftlichen Information für die Eltern zusammenzustellen und diese z. B. im Rahmen eines Elternabends zu informieren.

Die Eltern sollten wissen,

- welche Lebensmittel nach Möglichkeit zu meiden sind (s. Kap. 7.2.3)
- dass die mit der Herstellung und Verteilung von Lebensmitteln betrauten Personen frei von Infektionserkrankungen und Hautverletzungen bzw. -entzündungen (speziell an den Händen) sein sollen
- dass bei der Nutzung von wieder verwendbarem Geschirr und Besteck adäquate Aufbereitungsmöglichkeiten geschaffen werden müssen (z. B. professionelle Spülanlage ausleihen oder Transport zu Geschirrspüler)
- dass Personen, die während des Festes mit der Herstellung bzw. dem Verteilen von Lebensmitteln betraut sind, währenddessen möglichst keine anderen Aufgaben wahrnehmen sollten (z. B. Kassieren oder Kinderbetreuung).

Anlage 1
Externe Regelwerke und Quellen

- BGV A 1 „Grundsätze der Prävention"
- Desinfektionsmittelliste des Verbundes für angewandte Hygiene (VAH) (www.dghm.org > Kommissionen > Desinfektionsmittelkommission > Desinfektionsmittelliste)
- DIN EN 13779 „Lüftung von Nichtwohngebäuden - Allgemeine Grundlagen und Anforderungen an Lüftungs- und Klimaanlagen"
- DIN EN 15251 „Eingangsparameter für das Raumklima zur Auslegung und Bewertung der Energieeffizienz von Gebäuden - Raumluftqualität, Temperatur, Licht, Akustik"
- DIN 77400 „Reinigungsdienstleistung - Schulgebäude - Anforderung an die Reinigung"
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) v. 25.7.2000
- GUV VS1 „Unfallverhütungsvorschrift Schulen" von 5/2001
- GUV SS 8018 (2003) „Giftpflanzen - beschauen, nicht kauen"
- GUV SR 2001 „Richtlinien für Schulen (Bau und Ausrüstung)"
- GUV-I 503 "Anleitung zur ersten Hilfe"
- GUV-I 512 „Merkblatt für Erste-Hilfe-Material"
- GUV R 111 „Arbeiten in Küchenbetrieben"
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) v. 5.8.1997 (Neufassung v. 8.8.2007)
- Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden, UBA 2008
- Empfehlungen Wiederzulassung Schule (www.rki.de > Infektionsschutz > RKI-Ratgeber/Merkblätter)
- RKI-Liste Desinfektionsmittel und -verfahren (www.rki.de > Infektionsschutz > Krankenhaushygiene> Desinfektion > Liste der vom RKI geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und - verfahren)
- Trinkwasserverordnung (TrinkwV) v. 21.5.2001
- VDI 6022 „Hygiene-Anforderungen an Raumlufttechnische Anlagen und Geräte"
- VDI 6023 „Hygienebewusste Planung, Errichtung, Betrieb und Instandhaltung von Trinkwasseranlagen"
- www.arbeitsschutz.nibis.de Hier finden Sie u.a. die Arbeitsstättenrichtlinen (ASR), z. B. die ASR 5 (Lüftung) und die ASR 6/1,3 (Temperatur)

Anlage 2
Übersicht über Interne Regelwerke und Arbeitsmaterialien

- Anlage 3: „Belehrung über die Liste der Infektionskrankheiten nach § 34 IfSG" - Belehrung für Schulpersonal
- Anlage 4: „Meldeformular übertragbare Krankheiten nach § 34 IfSG"
- Anlage 5: „Belehrung gemäß § 34 Abs. 5 IfSG; Merkblatt für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte"
- Anlage 6: Standorte von Erste-Hilfe-Verbandsmaterialien
- Anlage 7: Entnahme / Materialbestellung für Füllung nach DIN 13 169
- Anlage 9: Entnahme / Materialbestellung für Füllung nach DIN 13 157
- Anlage 10: Erste Hilfe - Notrufnummern
- Anlage 11: Reinigungspläne
- Anlage 13: „Wartungs- und Überprüfungsplan für technische Anlagen"
- Anlage 14: „Muster-Reinigungsplan"
- Anlage 15: „Raumklima in Unterrichtsräumen"
- Anlage 16: „Lüftungsempfehlung für Arbeitsräume"

Anlage 3
„Belehrung über die Liste der Infektionskrankheiten nach § 34 IfSG" Belehrung für Schulpersonal

Nach § 34 Abs. 1 dürfen Personen, die in Gemeinschaftseinrichtungen (u.a. Schulen) tätig sind und an

1. Cholera
2. Diphtherie
3. Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC)
4. virusbedingtem hämorrhagischen Fieber
5. Haemophilus Influenza 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. Skabies (Krätze)
16. Scharlach oder sonstigen Streptococcus pyogenes-Infektionen
17. Shigellose
18. Typhus abdominalis
19. Virushepatitis A oder E
20. Windpocken

erkrankt oder dessen verdächtig oder bei denen Kopflausbefall vorliegt 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 Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.
Entsprechendes gilt für die in den Gemeinschaftseinrichtungen Betreuten mit der Maßgabe, dass sie die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtungen dienenden Räume nicht betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht teilnehmen dürfen.

Weiterhin dürfen gemäß § 34 Abs. 2 IfSG Ausscheider von

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

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

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 Influenza 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.

Sind die nach den vorstehenden Regelungen 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 nach den Absätzen 1 bis 3 verpflichteten Person, soweit die Sorge für die Person des Verpflichteten zu seinem Aufgabenkreis gehört.
Tritt einer der vorstehend genannten Tatbestände bei den genannten Personen auf, so haben diese Personen oder 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 oben genannten Pflichten zu belehren.
Werden Tatsachen bekannt, die das Vorliegen einer der aufgeführten Tatbestände annehmen lassen, so hat die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung das zuständige Gesundheitsamt 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 durch eine andere in § 8 genannte Person bereits erfolgt ist.

Den vorstehenden Sachverhalt habe ich zur Kenntnis genommen

_____ _____

Ort, Datum Unterschrift

Anlage 4
„Meldeformular übertragbare Krankheiten nach § 34 IfSG"
Meldung an das zuständige Gesundheitsamt

Name der Schule	Regionales Berufsbildungszentrum des Kreises Steinburg AöR
Anschrift	Juliengardeweg 9 25524 Itzehoe
Telefon	04821 683-0
Fax	04821 683-55
E-Mail	info@rbz-steinburg.de
Meldende Person	
Schulart	

Betroffene Person (Bei Erkrankung oder Verdacht - für jede Person ein neues Blatt ausfüllen!)

Name, Vorname	Geschlecht (m/w/d)	Geburts-datum	Anschrift	Telefon	dem RZB gemeldet am

Lernende/Personal (Schule) (Erkrankung/Verdacht)

- ☐ Cholera
- ☐ Diphtherie
- ☐ EHEC Enteritis (spez. Durchfallform)
- ☐ Enteritis (Durchfall, Kind unter 6 Jahren)
- ☐ virales hämorrhagisches Fieber
- ☐ Haemophilus Meningitis
- ☐ Impetigo contagiosa/Borkenflechte
- ☐ Keuchhusten
- ☐ Lunge/Tuberkulose, offen
- ☐ Masern
- ☐ Meningokokken Meningitis
- ☐ Kopflausbefall
- ☐ Varizellen/Windpocken
- ☐ Virushepatitis A und E
- ☐ Typhus
- ☐ Shigellose/Ruhr
- ☐ Scharlach-/Streptoc.-pyog.-Infektion
- ☐ Krätze
- ☐ Polio/Kinderlähmung
- ☐ Pest
- ☐ Paratyphus
- ☐ Mumps
- ☐ Röteln

behandelnde/r Ärztin/Arzt oder Klinik	Erkrankungsbeginn
Besonderheiten	
Unterschrift	

Anlage 5
„Belehrung gemäß § 34 Abs. 5 IfSG; Merkblatt für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte"

Bitte lesen Sie sich dieses Merkblatt sorgfältig durch.

Wenn Ihr Sohn/Ihre Tochter eine ansteckende Erkrankung hat und das RBZ Steinburg besucht, kann er/sie Lernende, Lehrkräfte, Erziehende oder Betreuende anstecken. Außerdem sind gerade Säuglinge und Kinder während einer Infektionskrankheit abwehrgeschwächt und können sich noch Folgeerkrankungen (mit Komplikationen) zuziehen.

Um dies zu verhindern, möchten wir Sie mit diesem Merkblatt über Ihre Pflichten, Verhaltensweisen und das übliche Vorgehen unterrichten, wie sie das Infektionsschutzgesetz vorsieht. In diesem Zusammenhang sollten Sie wissen, dass Infektionskrankheiten in der Regel nichts mit mangelnder Sauberkeit oder Unvorsichtigkeit zu tun haben. Deshalb bitten wir Sie stets um Offenheit und vertrauensvolle Zusammenarbeit.
Das Gesetz bestimmt, dass Ihr Sohn/Ihre Tochter nicht das RBZ Steinburg besuchen darf, wenn

- er/sie an einer schweren Infektion erkrankt ist, die durch geringe Erregermengen verursacht wird. Dies sind nach der Vorschrift: Diphtherie, Cholera, Typhus, Tuberkulose und Durchfall durch EHEC-Bakterien. Alle diese Krankheiten kommen bei uns in der Regel nur als Einzelfälle vor (außerdem nennt das Gesetz noch virusbedingte hämorrhagische Fieber, Pest und Kinderlähmung. Es ist aber höchst unwahrscheinlich, dass diese Krankheitserreger in Deutschland übertragen werden);
- eine Infektionskrankheit vorliegt, die in Einzelfällen schwer und kompliziert verlaufen kann, dies sind Keuchhusten, Masern, Mumps, Röteln, Scharlach, Windpocken, Hirnhautentzündung durch Hib-Bakterien, Meningokokken- Infektionen, Krätze, ansteckende Borkenflechte, Hepatitis A und bakterielle Ruhr;
- ein Kopflausbefall vorliegt und die Behandlung noch nicht abgeschlossen ist;

Die Übertragungswege der aufgezählten Erkrankungen sind unterschiedlich. Viele Durchfälle und Hepatitis A sind so genannte Schmierinfektionen. Die Übertragung erfolgt durch mangelnde Händehygiene sowie durch verunreinigte Lebensmittel, nur selten durch Gegenstände (Handtücher, Möbel, Spielsachen). Tröpfchen- oder „fliegende" Infektionen sind z. B. Masern, Mumps, Röteln, Windpocken und Keuchhusten. Durch Haar-, Haut- und Schleimhautkontakte werden Krätze, Läuse und ansteckende Borkenflechte übertragen.
Dies erklärt, dass in Gemeinschaftseinrichtungen günstige Bedingungen für eine Übertragung der genannten Krankheiten bestehen. Wir bitten Sie also, bei ernsthaften Erkrankungen Ihres Sohnes/Ihrer Tochter immer den Rat Ihres Hausarztes in Anspruch zu nehmen (z. B. bei hohem Fieber, auffallender Müdigkeit, wiederholtem Erbrechen, Durchfällen länger als einen Tag und anderen besorgniserregenden Symptomen).

Er wird Ihnen - bei entsprechendem Krankheitsverdacht oder wenn die Diagnose gestellt werden konnte - darüber Auskunft geben, ob Ihr Sohn/Ihre Tochter eine Erkrankung hat, die einen Besuch des RBZ Steinburg nach dem Infektionsschutzgesetz verbietet. Muss Ihr Sohn/Ihre Tochter zu Hause bleiben oder sogar im Krankenhaus behandelt werden, benachrichtigen Sie uns bitte unverzüglich und teilen Sie uns auch die Diagnose mit, damit wir zusammen mit dem Gesundheitsamt alle notwendigen Maßnahmen ergreifen können, um einer Weiterverbreitung der Infektionskrankheit vorzubeugen.

Viele Infektionskrankheiten haben gemeinsam, dass eine Ansteckung schon erfolgt, bevor typische Krankheitssymptome auftreten. Dies bedeutet, dass Ihr Sohn/Ihre Tochter bereits Mitschülerinnen und Mitschüler oder Personal angesteckt haben kann, wenn er/sie mit den ersten Krankheitszeichen zu Hause bleiben muss. In einem solchen Fall müssen wir die Eltern der Mitschülerinnen und Mitschüler anonym über das Vorliegen einer ansteckenden Krankheit informieren.

Manchmal nehmen Jugendliche oder Erwachsene nur Erreger auf, ohne zu erkranken. Auch werden in einigen Fällen Erreger nach durchgemachter Erkrankung noch längere Zeit mit dem Stuhlgang ausgeschieden oder in Tröpfchen beim Husten und durch die Ausatmungsluft übertragen. Dadurch besteht die Gefahr, dass sie Mitschülerinnen und Mitschüler oder das Personal anstecken. Im Infektionsschutzgesetz ist deshalb vorgesehen, dass die „Ausscheider" von Cholera-, Diphtherie-, EHEC-,

Typhus-, Paratyphus- und Shigellenruhr- Bakterien nur mit Genehmigung und nach Belehrung des Gesundheitsamtes wieder in eine Gemeinschaftseinrichtung gehen dürfen.

Auch wenn bei Ihnen zu Hause jemand an einer schweren oder hochansteckenden Infektionskrankheit leidet, können weitere Mitglieder des Haushaltes diese Krankheitserreger schon aufgenommen haben und dann ausscheiden, ohne selbst erkrankt zu sein. Auch in diesem Fall muss Ihr Sohn/Ihre Tochter zu Hause bleiben.

Wann ein Besuchsverbot der Schule oder einer anderen Gemeinschaftseinrichtung für Ausscheider oder ein möglicherweise infiziertes aber nicht erkranktes Kind besteht, kann Ihnen Ihr behandelnder Arzt oder Ihr Gesundheitsamt mitteilen. Auch in diesen beiden genannten Fällen benötigen wir Ihre Information.

Gegen Diphtherie, Masern, Mumps, Röteln, Kinderlähmung, Typhus, Hepatitis A und Windpocken stehen Schutzimpfungen zur Verfügung. Liegt dadurch ein Schutz vor, kann das Gesundheitsamt in Einzelfällen das Besuchsverbot sofort aufheben. Bitte bedenken Sie, dass ein optimaler Impfschutz jedem Einzelnen sowie der Allgemeinheit dient.

Sollten Sie noch Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Hausarzt oder an Ihr Gesundheitsamt.