

Hygieneplan der GS Am Roggenkamp

Miteinander
leben, lernen, lustig sein



Grundschule
Am Roggenkamp



Hygieneplan der Grundschule Am Roggenkamp

Aktualisierter Stand am 13.09.2022

1. Grundlagen – allgemeine Regelungen und Arbeitsschutz	Seite 2
1.1 Bevorratung von Hygienematerial – Hygienebox	Seite 2
2. Personenbezogene Hygiene	Seite 2
2.1 Allgemeine Verhaltensregeln	Seite 2
2.2 Händehygiene	Seite 3
2.3 Händedesinfektion	Seite 4
2.4 Einmalhandschuhe	Seite 5
2.5 Sanitärhygiene	Seite 5
3. Umgebungshygiene	Seite 5
3.1 Anforderungen an Bau und Einrichtung	Seite 5
3.2 Anforderungen an Außenanlagen	Seite 6
3.3 Reinigung von Flächen und Gegenständen	Seite 6
3.4 Desinfektion von Flächen und Gegenständen	Seite 8
3.5 Abfallbeseitigung	Seite 9
3.6 Schädlingsprophylaxe	Seite 9
3.7 Fensterlüftung	Seite 10
4. Lebensmittelhygiene	Seite 10
4.1 Rechtliche Anforderungen	Seite 11
4.2 Allgemeine Maßnahmen der Lebensmittelhygiene	Seite 11
4.3 Lebensmittelhygiene in speziellen Bereichen	Seite 13
5. <i>Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte durch Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 34 Abs. 5 Satz 2 Infektionsschutzgesetz</i>	Seite 15



1. Grundlagen – allgemeine Regelungen und Arbeitsschutz

In Hygieneplänen festgelegte Maßnahmen dienen dem innerbetrieblichen Schutz vor Infektionskrankheiten. Als Gemeinschaftseinrichtung, in der Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene betreut werden, kommt der Schule eine besondere Bedeutung zu.

Bei der Erstellung dieses schulischen Hygieneplans haben wir uns auf die „Arbeitshilfe zur Erstellung des Hygieneplans für die Schule auf der Grundlage des § 36 Infektionsschutzgesetz“ des Niedersächsischen Landesgesundheitsamtes gestützt. Diese Arbeitshilfe kann hier heruntergeladen werden:

[Hygiene an Schulen und Kindertageseinrichtungen | Niedersächsisches Landesgesundheitsamt \(niedersachsen.de\)](https://www.niedersachsen.de/infektionsschutzgesetz)

1.1 Bevorratung von Hygienematerial – Hygienebox

Bestimmte Situationen (zum Beispiel Erbrechen bei viralen Infektionen) machen es notwendig, dass Hygienematerial ad hoc verfügbar ist. An verschiedenen Orten (Gruppenraum 1, Gruppenraum 3 und Turnhalle) ist eine Hygienebox mit folgenden Artikeln eingerichtet:

- 1 Packung Papierhandtücher
- kleine Müllbeutel (zum Beispiel 30 Liter)
- 1 kleine Flasche alkoholisches viruzides Händedesinfektionsmittel
- 1 Sprühflasche einem viruziden Flächendesinfektionsmittel
- 1 Eimer
- Einmal-Schutzhandschuhe

Jeder achtet dabei darauf, dass das Material vollständig vorhanden ist. Fehlendes Material wird dem Hausmeister gemeldet.

2. Personenbezogene Hygiene

2.1 Allgemeine Verhaltensregeln

Die in der Schule beschäftigten Personen, sowie Schüler*innen bzw. deren Sorgeberechtigte können unter Wahrnehmung ihrer Eigenverantwortung dazu beitragen, dass eine Verbreitung von Krankheitserregern im Zusammenhang mit dem Schulbetrieb vermieden wird.

Ausschluss vom Präsenzunterricht und von Schulveranstaltungen

Personen, die an bestimmten Infektionskrankheiten erkrankt sind oder bei denen ein entsprechender Krankheitsverdacht besteht, dürfen die Schule oder das Schulgelände



nicht betreten und nicht an Schulveranstaltungen teilnehmen. Dies gilt auch für Personen, die unter häuslicher Quarantäne/Isolierung stehen. Einzelheiten hierzu finden Sie im Merkblatt des RKI zur Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte *:

[Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigten durch Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 34 Abs. 5 Satz 1 Infektionsschutzgesetz - 22.01.2014 \(rki.de\)](#)

Bei Auftreten von Symptomen in der Unterrichts-/Betreuungszeit wird die betroffene Person direkt nach Hause geschickt oder deren Abholung in die Wege geleitet.

** Vorgaben der Kommunen, des Landes und des Bundes zu verpflichtenden Infektionsschutzmaßnahmen (z. B. Corona-Verordnung oder Absonderungs-Verordnung) sind vorrangig zu beachten.*

Treten Erkrankungen auf, so kann die Weiterverbreitung u.a. durch folgende Maßnahmen bzw. **Mitwirkungs- und Meldepflichten** begrenzt werden:

- Das Auftreten von bestimmten Infektionskrankheiten oder ein entsprechender Krankheitsverdacht ist der Schulleitung über das Sekretariat oder die Klassenlehrkraft unverzüglich mitzuteilen. Einzelheiten hierzu finden Sie im Merkblatt des RKI zur Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte:

[Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigten durch Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 34 Abs. 5 Satz 1 Infektionsschutzgesetz - 22.01.2014 \(rki.de\)](#)

- Die Schulleitung meldet das Auftreten von bestimmten Infektionskrankheiten oder einen entsprechenden Krankheitsverdacht dem zuständigen Gesundheitsamt.
- Auch im Falle einer Verlaugung, des Ausscheidens von Krankheitserregern oder einer bestehenden Infektionserkrankung gemäß § 34 IfSG ist die Schulleitung unverzüglich zu informieren.
- Die Befolgung der in diesem Zusammenhang ärztlich oder behördlich angeordneten Maßnahmen.
- Ggf. die Beschaffung ärztlicher Atteste zur Bescheinigung darüber, dass eine Ansteckungsfähigkeit nicht mehr vorliegt.

Erhöhtes Infektionsgeschehen

Bei erhöhtem Infektionsgeschehen über erregerrhaltige Tröpfchen und Aerosole (z. B. bei Erkältungs- oder Grippewellen, SARS-CoV-2 Ausbrüchen) beachten wir die folgenden bewährten Maßnahmen freiwillig:

Abstand

Abstand vermindert das Risiko einer Infektion. Ein Abstand von möglichst 1,5 Metern zu anderen vermindert das Risiko einer Infektion über erregerrhaltige Tröpfchen.

Masken

Masken verringern das Risiko einer Infektion. In Innenräumen und im öffentlichen Bereich und in öffentlichen Verkehrsmitteln reduziert das Tragen von Masken das Risiko einer Infektion. Das gilt besonders, wenn Menschen zusammentreffen, sich länger aufhalten und wenn der Abstand von möglichst 1,5 Metern nicht immer eingehalten werden kann.

**Vorgaben der Kommunen, des Landes und des Bundes zu verpflichtenden Infektionsschutzmaßnahmen (z. B. Corona-Verordnung oder Absonderungs-Verordnung) sind vorrangig zu beachten.*

2.2 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.

Händewaschen

Alle in der Schule Tätigen und die Schüler*innen sollten unter anderem in folgenden Situationen die Hände waschen:

- Vor Unterrichtsbeginn und nach den Pausen bzw. vor den Frühstückspausen
- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln
- vor der Einnahme von Speisen
- nach jeder Verschmutzung
- nach Reinigungsarbeiten
- nach der Toilettenbenutzung
- nach Handkontakten mit Tieren

Für das Händewaschen befindet sich neben jedem Waschbecken eine Seifenlotion (keine Stückseife), Papierhandtücher und geeignete Abfallbehälter. Ein Spender mit Desinfektionsmitteln ist nicht notwendig.

Das Händewaschen wird folgendermaßen organisiert:

Beim **Ankommen** am Morgen gehen die Kinder direkt ins Klassenzimmer und waschen sich zuerst die Hände. **Nach den Pausen** setzen sich die Kinder zunächst auf den Platz und warten, bis sie mit dem Händewaschen an der Reihe sind.

Wir alle achten gemeinsam darauf, dass immer genug Seife und Papierhandtücher im Klassenraum vorrätig ist. In den Klassen hängen Hygieneregeln aus: Richtiges Händewaschen, richtiges Niesen und Husten.

2.3 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). In solchen Fällen muss vor der Desinfektion jeglicher Handkontakt zum Beispiel mit Türklinken, Handläufen, Armaturen usw. vermieden werden.

Zur Durchführung der Händedesinfektion ist wie folgt zu verfahren:

- Die Hände trocknen lassen oder mit Papierhandtüchern trocknen.
- Ggf. grobe Verschmutzungen vor der Desinfektion mit Einmalhandtuch, Haushaltstuch etc. entfernen.
- Ca. 3 – 5 ml des Desinfektionsmittels auf die Innenhandfläche geben.
- Unter „waschenden“ Bewegungen in die Hände einreiben. Dabei darauf achten, dass die Fingerkuppen und -zwischenräume, Daumen und Nagelfalze berücksichtigt werden. Während der Einwirkzeit (je nach Herstellerangabe 30 Sekunden bis 2 Minuten) müssen die Hände mit Desinfektionsmittel feucht gehalten werden.

2.4 Einmalhandschuhe

Die Verwendung von Einmalhandschuhen ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Wunden, Ausscheidungen, Blut usw. notwendig (zum Beispiel zum Aufwischen von Blut oder Erbrochenem).

Einmalhandschuhe sind sofort nach Durchführung der betreffenden Maßnahme über den Restmüll zu entsorgen. Bei der Entsorgung ist darauf zu achten, dass Kontaminationen der Umgebung unterbleiben (beispielsweise beim Ausziehen der Handschuhe diese „auf links ziehen“).

2.5 Sanitärhygiene

Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern sowie Spendervorrichtungen für Flüssigseife ausgestattet. Gemeinschafts-Stückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig und werden nicht verwendet. Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle ist vorhanden.

Die Toiletteneinrichtungen müssen hygienisch nutzbar und mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche versehen sein. Toilettenzellen/Toilettenräume müssen von innen abschließbar sein. Zusätzlich müssen sich darin Papierhalter und eine Toilettenbürste befinden. Toilettenpapier muss stets bereitgehalten werden. In den Frauentoiletten befindet sich ein Eimer für Monatsbinden.

In den Toilettenräumen ist eine wirksame Lüftung zu gewährleisten. Geruchsbelästigungen sind zu vermeiden.

3. Umgebungshygiene

3.1 Anforderungen an Bau und Einrichtung

Das Gebäude soll die Anforderungen der Niedersächsischen Bauordnung (NBauO) erfüllen. „Bauliche Anlagen müssen so angeordnet, beschaffen und gebrauchstauglich sein, dass durch chemische, physikalische oder biologische Einflüsse, insbesondere Wasser, Feuchtigkeit, pflanzliche oder tierische Schädlinge, Gefahren oder unzumutbare Belästigungen nicht entstehen.“ (§ 13 NBauO in der Fassung vom 3. April 2012).

Ausgewählte Bereiche der Umgebungshygiene:

- Die **Raum-Umgebungsflächen** (Boden, Wände, Decke) können bei hygienischen Mängeln aufgrund Ihrer großen Oberfläche die Raumluft nachteilig beeinflussen. Durch die Auswahl emissionsarmer Reinigungs- und Pflegeprodukte kann Innenraumluftproblemen entgegengewirkt werden.
- In **Feuchträumen** wie in den schulischen Sanitärbereichen und in den Umkleide- und Duschräumen der Sporthallen besteht die besondere Gefahr einer gesundheitsschädigenden Schwarzsimmelbildung, die bautechnisch (zum Beispiel durch geeignete Anstriche) sowie durch angepasste Verhaltensmaßnahmen (regelgerechtes Heizen und Lüften) vermieden werden kann.
- **Handwaschbecken** mit Kaltwasseranschluss sind in den Unterrichtsräumen, in der Schulküche und in den Sanitäreinrichtungen vorhanden. Jedes Waschbecken besitzt Zuleitungen, in denen das Wasser vor allem bei geringer Nutzung stagniert. Zur Vermeidung unzulässiger mikrobieller Belastungen bei längeren Stagnationszeiten wie den Ferien muss das Stagnationswasser vorher abgelassen werden.

3.2 Anforderungen an Außenanlagen

Um Vandalismus, Verunreinigungen des Geländes (zum Beispiel mit Hundekot) und Verletzungs- bzw. Infektionsgefahren (zum Beispiel durch Glasbruch) zu verhindern, sollte das Schulgelände vor unsachgemäßer Nutzung geschützt werden und muss täglich situationsangepasst durch den Hausmeister gereinigt werden.

3.3 Reinigung von Flächen und Gegenständen

Schmutz- und Staubvermeidung ist ein wichtiges Instrument zur Unterstützung der Effektivität von Reinigungsmaßnahmen. Eine Verringerung des Eintragens von Schmutz und Staub wird durch Schmutzfangmatten vor allem in der Eingangszone erreicht.

Schüler*innen hängen ihre Jacken an die Garderobe vor den Klassen- und Fachräumen auf.

Unterhaltsreinigung

Die Unterhaltsreinigung umfasst alle Maßnahmen, die zur Sauberhaltung und Pflege der Umgebung und des Inventars regelmäßig in relativ engmaschigen Abständen (zum Beispiel arbeitstäglich) durchgeführt werden. Der Schulträger hat einen Reinigungsplan erstellt, aus welchem hervorgeht,

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

Der Reinigungsplan ist regelmäßig abzugleichen mit dem „Schulleitfaden“ des Umweltbundesamtes (UBA) sowie der DIN 77400, die Mindestreinigungsfrequenzen beschreibt. Der Leitfaden des UBA kann hier heruntergeladen werden:

<https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/publikation/long/3689.pdf>

Eine Auflistung der wichtigsten Maßnahmen ist in der unteren Tabelle aufgeführt. Jede Lehrkraft ist aufgefordert, auffällige Abweichungen der/den Beauftragten für Hygiene oder der Schulleitung zu melden.

Was	Wann	Wie	Womit
glatter Fußboden, Klassenzimmer	5 x wöchentlich	Zweistufiges Wischen	Bodenreiniger, Wischpflege
Teppichboden im (Verwaltungstrakt, Betreuungsraum)	Verwaltung: 2 x wöchentlich (Di+Fr) Betreuungsraum 5x	saugen	Staubsauger
Vorhänge	1 x im Jahr	Reinigung	Waschmaschine
Türrahmen, abwaschbare Wandflächen	Griffe 5 x 1 x im Monat komplett	feucht reinigen	Oberflächenreiniger
Fenster: Glas- und Rahmenreinigung	1 x im Jahr	Nicht bekannt	Nicht bekannt

Besondere Regelungspunkte

- Schüler*innen dürfen zu Reinigungsarbeiten im Zusammenhang mit potentiell infektiösen Substanzen (zum Beispiel im Sanitärbereich) nicht herangezogen werden.
- Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel sind vor dem Zugriff Unbefugter zu sichern und sachgerecht zu lagern.
- Beim Feuchtwischen von Fußböden sind zur Vermeidung von Unfällen entsprechende Hinweisschilder aufzustellen.
- Polstermöbel in Klassen- oder Fachräumen sind allergievermeidend (hypoallergen) auszustatten und müssen leicht zu reinigen sein. Dies ist gewährleistet, wenn Polster Elemente einen abnehmbaren, allergendichten und waschbaren Bezug haben und synthetisches Füllmaterial verwendet wird. Die Gegenstände müssen in den Reinigungsplan einbezogen werden.
- Für eine desinfizierende Reinigung zum Beispiel von Erbrochenem befindet sich beim Hausmeister eine für jede Lehrkraft zugängliche Hygienebox.
- Zur Qualitätssicherung sollten regelmäßige, dokumentierte Kontrollen des Reinigungserfolges durch den Hausmeister erfolgen.

Ergänzungsreinigung (Ferienreinigung)

Die Ergänzungsreinigung umfasst Maßnahmen, die neben der Unterhaltsreinigung in größeren Abständen (zum Beispiel in der Ferienzeit) zusätzlich durchzuführen sind wie beispielsweise:

- Besondere Pflegemaßnahmen zum Erhalt von Bodenbelägen
- Fenster- bzw. Glasreinigung (1 x jährlich)
- Reinigung abwaschbarer Wandflächen
- Reinigung von Lichtschutzeinrichtungen oder Beleuchtungskörpern

Sonderreinigung

Sondereinigungen erfolgen aus gegebenen Anlässen wie zum Beispiel:

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

Verunreinigungen von Wänden mit rechtsradikalen oder diskriminierenden Symbolen, Zeichnungen etc. sind unmittelbar zu entfernen. Auch sexuell orientierte Zeichnungen sind zeitna zu entfernen. Da für die Reinigung in der Regel auf chemische und/oder ätzende Reinigungsmittel zurückgegriffen werden muss, obliegt die Entfernung dem Schulträger.

Schüler*innen dürfen diese Aufgaben nicht übernehmen. Die Kosten der Reinigung können bei eindeutiger Täterschaft von den Sorgeberechtigten eingefordert werden.

3.4 Desinfektion von Flächen

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. 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). Als Methode soll die Wischdesinfektion zur Anwendung kommen. Die hierbei zu verwendende Desinfektionslösung muss aus Konzentrat und kaltem Wasser angemischt werden. Hautkontakte sollen durch die Verwendung von Schutzhandschuhen vermieden werden. Schüler*innen dürfen keine Desinfektionsmaßnahmen durchführen.

Beispielhafte Vorgehensweise

- Benötigtes Material ist in der Hygienebox enthalten,
- Schutzhandschuhe anziehen,
- Eimer bis zur notwendigen Füllmenge mit kaltem Wasser füllen,
- Desinfektionsmittel nach Anleitung einfüllen,
- Grobe Verunreinigungen mit Haushaltspapier entfernen und ohne Zwischenablage in kleinen Abfallbeutel deponieren,
- Gereinigte Fläche mit Einmal-Wischtuch und Desinfektionslösung gründlich und großflächig abwischen,
- danach Lappen und Handschuhe in den Abfallbeutel deponieren und den Abfallbeutel zuknoten. Der verschlossene Abfallbeutel kann in den Restmüll gegeben werden. Die gebrauchte Lösung wird über die Toilette entsorgt.
- Händedesinfektion durchführen,
- Die desinfizierte Fläche kann nach Abtrocknen der Desinfektionslösung wieder benutzt werden,
- Den Vorgang dem/der Beauftragten für Hygiene melden. Die Box muss wieder aufgefüllt werden.

3.5 Abfallbeseitigung

Wir trennen in der Schule in allen Räumen den Müll. In den Klassen- und Fachräumen wird nach Papier- und Restmüll getrennt.

Der Papiermüll wird regelmäßig von den Schüler*innen (ggf. mit Hilfe der Klassenlehrer*innen) geleert, spätestens am Ende der Woche und vor den Ferien. Der Restmüll wird täglich von den Reinigungskräften entsorgt.

Der Hofdienst wird von den Schüler*innen als Maßnahme zur Umwelterziehung genutzt. Die Klassen wechseln sich wöchentlich ab. Dazu wird ein Hofdienst-Schild von Klasse zu Klasse weitergegeben. Für die Bereitstellung des Materials (Müllzangen und Eimer) ist die Aufsicht führende Lehrkraft verantwortlich.

Anmerkung: Die Schüler*innen sind nicht für eine umfassende Reinigung des Schulhofs verantwortlich, das obliegt dem Schulträger.

3.6 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. Diese Bereiche sind regelmäßig, zum Beispiel im Rahmen einer jährlichen Begehung zu kontrollieren. Eine tägliche Sichtkontrolle im Küchenbereich ist notwendig.

Bei Feststellung eines Schädlingsbefalls wird unverzüglich der Schulträger und das zuständige Gesundheitsamt informiert und die weitere Vorgehensweise abgestimmt.

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

Zur Durchführung der Bekämpfung ist vom Schulträger ein qualifizierter Schädlingsbekämpfer zu beauftragen.

3.7 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 der Unterrichtsräume zu den Tätigkeiten, die regelmäßig durchzuführen sind.

In Räumen mit Fensterlüftung ist das „20–5–20-Prinzip“ (20 Minuten Unterricht, 5 Minuten lüften, 20 Minuten Unterricht) zu befolgen. Die Lüftung hat als eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch möglichst vollständig geöffnete Fenster zu erfolgen. Je größer die Temperaturdifferenz zwischen innen und außen ist, desto effektiver ist das Lüften. Daher ist bei kalten Außentemperaturen im Winter ein Lüften von ca. 3 - 5 Minuten sehr wirksam. An warmen Tagen muss länger gelüftet werden. Eine Dauerlüftung soll nicht erfolgen. Andauernde Zugluft ist zu vermeiden. Voraussetzung für eine ordnungsgemäße

Lüftung ist das Vorhandensein von Fenstern, die vollständig geöffnet werden können. Das Kippen des Fensters/der Fenster ist nicht ausreichend. Die vollständige Lüftungsfunktion muss bei Bedarf hergestellt werden können (vgl. §10 Abs. 2 [UVV](#) Schulen). Wenn Fenster aus Sicherheitsgründen abgeschlossen sind, ist eine mögliche Lösung, dass Lehrerinnen und Lehrer den Schlüssel für die Fenster besitzen. Gelüftet wird während der Stunde, in Anwesenheit der Lehrkraft. In den großen Pausen bzw. vor der Unterricht kann der Raum mit offenen Fenstern abgeschlossen werden.

In unseren Klassenräumen werden wir durch eine sogenannte Luftgüteampel, die die CO₂-Konzentration misst, an das regelmäßige Lüften erinnert. Lüftungsmaßnahmen können dann abhängig von der CO₂-Konzentration erfolgen. Steigt diese über 1.000 ppm, ist spätestens bei 1.500 ppm ein manuelles Lüften über Fenster vorzunehmen.

4. 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 Bereichen zu treffen:

- Betrieb der Schulküche sowie des Mittagessens innerhalb der Ganztagschule (Firma Dussmann)
- Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen, bei denen Lebensmittel hergestellt und/oder ausgeteilt werden.

4.1 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 sind hier das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), die EG-Verordnung 852/2004 und die nationale Lebensmittelhygieneverordnung.
- Schutz vor Infektionserkrankungen, die evtl. durch erkrankte Mitarbeiter*innen verbreitet werden können. Hier bestehen Belehrungs- und Mitwirkungspflichten nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG).
- Unfallverhütung und Personenschutz, da vor allem Küchenarbeiten mit einer gewissen Verletzungsgefahr einhergehen. Diesbezügliche Regelungen enthält das Vorschriften- und Regelwerk der Unfallversicherungsträger, speziell die Regelungen DGUV-Vorschrift 1 „Grundsätze der Prävention“ und die DGUV-Regel 110-002 „Arbeiten in Küchenbetrieben“

4.2 Allgemeine Maßnahmen der Lebensmittelhygiene

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. Dem Personal muss geeignete persönliche Schutzausrüstung (zum Beispiel Schürzen, Kopfbedeckungen) zur Verfügung gestellt werden. Das Personal ist verpflichtet, diese Schutzausrüstung anzuwenden.
- Personen mit Wunden oder entzündlichen Hautschäden an den Händen oder im Gesicht sollen ebenso wie erkrankte Personen (Schnupfen, Halsentzündung usw.) Lebensmittel weder herstellen noch austeilen.
- Lebensmittel sollen möglichst unter Zuhilfenahme von Hilfsmitteln wie zum Beispiel Zangen und 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 (mind. 1 x jährlich) an einer Schulung zum Thema „Lebensmittelhygiene“ teilnehmen. Die Teilnahme an der Schulung ist fortlaufend zu dokumentieren.

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

- In den betreffenden Räumlichkeiten müssen Schwitzwasser und Schimmelbildung unbedingt verhindert werden.
- Die Fenster der betreffenden Räumlichkeiten sollten mit abnehmbaren Fliegengittern versehen sein.
- Wände, Fußböden, Decken und Arbeitsflächen müssen abwaschbar sein.
- Für die Küchenbereiche ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan vorhanden, 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 (zum Beispiel Demontierbarkeit von Geräten, holzfreie Schneidbretter, holzfreie Rührgeräte).
- Die Funktionsfähigkeit von Aufbereitungsgeräten, wie zum Beispiel Spülmaschinen ist durch regelmäßige Wartung und Überprüfung zu sichern.

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):

- 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.

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 (zum Beispiel Salate) warme Zutaten (zum Beispiel frisch gegarte Nudeln oder Kartoffeln) herunterkühlen, bevor sie mit kalten Zutaten vermengt werden.
- Kalte Salate sollen grundsätzlich am Tag ihrer Zubereitung verzehrt werden.

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 (zum Beispiel Schneidbretter) als zum Schneiden oder Verarbeiten von Fleisch oder Fisch verwendet werden.

Reinigung und Aufbereitung

- Alle bei der Zubereitung benutzten Flächen und Geräte müssen im Anschluss an Produktionsprozesse gereinigt, gespült und getrocknet werden. Geräte (zum Beispiel 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).

4.3 Lebensmittelhygiene in speziellen Bereichen

Schulküche

Von Schulküchen 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.

Besondere Regelungspunkte:

- Für den hygienegerechten Küchenbetrieb trägt die Mitarbeiterin der Caterer-Firma für Hygiene Sorge.
- Vor der erstmaligen Nutzung der Schulküche sollen die grundlegenden Regeln der Lebensmittelhygiene vermittelt worden sein.
- Die Schulküche soll nicht zweckentfremdet werden (zum Beispiel als Lagerraum, Kommunikationsraum, Raum für Gruppenarbeiten etc.) Sie ist vor dem Zutritt unbefugter Personen und von Tieren zu schützen.
- Vor der Küchennutzung muss darauf geachtet werden, dass die an der Herstellung von Speisen beteiligten Personen (insbesondere Schüler*innen) frei von Hautschäden, Entzündungen usw. sind.

Teeküche

- Es ist klarzustellen und gegebenenfalls zu dokumentieren, welche Person für den hygienegerechten Betrieb Sorge trägt.
- Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Oberflächen müssen glatt, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- Lappen und Geschirrtücher sind bei Bedarf, mindestens jedoch täglich zu wechseln oder es sind entsprechende Einmalartikel zu verwenden (z. B. Papierhandtücher).
- Gemeinschafts-Stückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig.

Veranstaltung von Schulfesten und anderen schulischen Veranstaltungen

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.

Die Eltern sollten wissen,

- welche Lebensmittel nach Möglichkeit zu meiden sind,
- 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 wiederverwendbarem Geschirr und Besteck adäquate Aufbereitungsmöglichkeiten geschaffen werden müssen (Transport zu einem Geschirrspüler),
- dass Personen, die während des Festes mit der Herstellung bzw. dem Verteilen von Lebensmitteln betraut sind, währenddessen möglichst keine anderen Aufgaben

wahrnehmen sollten (zum Beispiel Kassieren oder Kinderbetreuung). → **Eltern sollen am Elternabend oder in einem Elternbrief informiert werden!!!**

Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte durch Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 34 Abs. 5 Satz 2 Infektionsschutzgesetz

GEMEINSAM VOR INFEKTIONEN SCHÜTZEN

In Gemeinschaftseinrichtungen wie Kindergärten, Schulen oder Ferienlagern befinden sich viele Menschen auf engem Raum. Daher können sich hier Infektionskrankheiten besonders leicht ausbreiten.

Aus diesem Grund enthält das Infektionsschutzgesetz eine Reihe von Regelungen, die dem Schutz aller Kinder und auch des Personals in Gemeinschaftseinrichtungen vor ansteckenden Krankheiten dienen. Über diese wollen wir Sie mit diesem Merkblatt informieren.

1. Gesetzliche Besuchsverbote

Das Infektionsschutzgesetz schreibt vor, dass ein Kind nicht in den Kindergarten, die Schule oder eine andere Gemeinschaftseinrichtung gehen darf, wenn es an bestimmten Infektionskrankheiten erkrankt ist oder ein entsprechender Krankheitsverdacht besteht. Diese Krankheiten sind in der Tabelle 1 auf der folgenden Seite aufgeführt.

Bei einigen Infektionen ist es möglich, dass Ihr Kind die Krankheitserreger nach durchgemachter Erkrankung (oder seltener: ohne krank gewesen zu sein) ausscheidet. Auch in diesem Fall können sich Spielkameraden, Mitschüler/-innen oder das Personal anstecken. Nach dem Infektionsschutzgesetz ist deshalb vorgesehen, dass die „Ausscheider“ bestimmter Bakterien nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung der festgelegten Schutzmaßnahmen wieder in eine Gemeinschaftseinrichtung gehen dürfen (Tabelle 2 auf der folgenden Seite).

Bei manchen besonders schwerwiegenden Infektionskrankheiten muss Ihr Kind bereits dann zu Hause bleiben, wenn eine andere Person bei Ihnen im Haushalt erkrankt ist oder der Verdacht auf eine dieser Infektionskrankheiten besteht (Tabelle 3 auf der folgenden Seite).

Natürlich müssen Sie die genannten Erkrankungen nicht selbst erkennen können. Aber Sie sollten bei einer ernsthaften Erkrankung Ihres Kindes ärztlichen Rat in Anspruch nehmen (z.B. bei hohem Fieber, auffallender Müdigkeit, wiederholtem Erbrechen, Durchfällen und anderen ungewöhnlichen oder besorgniserregenden Symptomen). Ihr/-e Kinderarzt/-ärztin wird Ihnen darüber Auskunft geben, ob Ihr Kind eine Erkrankung hat, die einen Besuch einer Gemeinschaftseinrichtung nach dem Infektionsschutzgesetz verbietet.

Gegen einige der Krankheiten stehen Schutzimpfungen zur Verfügung. Ist Ihr Kind ausreichend geimpft, kann das Gesundheitsamt darauf verzichten, ein Besuchsverbot auszusprechen.

2. Mitteilungspflicht

Falls bei Ihrem Kind aus den zuvor genannten Gründen ein Besuchsverbot besteht, informieren Sie uns bitte unverzüglich darüber und über die vorliegende Krankheit. Dazu sind Sie gesetzlich verpflichtet und tragen dazu bei, dass wir zusammen mit dem Gesundheitsamt die notwendigen Maßnahmen gegen eine Weiterverbreitung ergreifen können. Seite 2 von 2 Stand: 22.01.2014

3. Vorbeugung ansteckender Krankheiten

Gemeinschaftseinrichtungen sind nach dem Infektionsschutzgesetz verpflichtet, über allgemeine Möglichkeiten zur Vorbeugung ansteckender Krankheiten aufzuklären.

Wir empfehlen Ihnen daher unter anderem darauf zu achten, dass Ihr Kind allgemeine Hygieneregeln einhält. Dazu zählt vor allem das regelmäßige Händewaschen vor dem Essen, nach dem Toilettenbesuch oder nach Aktivitäten im Freien.

Ebenso wichtig ist ein vollständiger Impfschutz bei Ihrem Kind. Impfungen stehen teilweise auch für solche Krankheiten zur Verfügung, die durch Krankheitserreger in der Atemluft verursacht werden und somit durch allgemeine Hygiene nicht verhindert werden können (z.B. Masern, Mumps und Windpocken). Weitere Informationen zu Impfungen finden Sie unter: www.impfen-info.de.

Sollten Sie noch Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihre/n Haus- oder Kinderarzt/-ärztin oder an Ihr Gesundheitsamt. Auch wir helfen Ihnen gerne weiter.

Tabelle 1:

Besuchsverbot von Gemeinschaftseinrichtungen und Mitteilungspflicht der Sorgeberechtigten bei Verdacht auf oder Erkrankung an folgenden Krankheiten

- ansteckende Borkenflechte (*Impetigo contagiosa*)
- ansteckungsfähige Lungentuberkulose
- bakterieller Ruhr (*Shigellose*)
- Cholera
- Darmentzündung (*Enteritis*), die durch EHEC verursacht wird
- Diphtherie
- durch Hepatitisviren A oder E verursachte Gelbsucht/Leberentzündung (*Hepatitis A oder E*)
- Hirnhautentzündung durch Hib-Bakterien
- infektiöser, das heißt von Viren oder Bakterien verursachter, Durchfall und /oder Erbrechen (gilt nur für Kindern unter 6 Jahren)
- Keuchhusten (*Pertussis*)
- Kinderlähmung (*Poliomyelitis*)
- Kopflausbefall (wenn die korrekte Behandlung noch nicht begonnen wurde)
- Krätze (*Skabies*)
- Masern
- Meningokokken-Infektionen
- Mumps
- Pest
- Scharlach oder andere Infektionen mit dem Bakterium *Streptococcus pyogenes*
- Typhus oder Paratyphus
- Windpocken (*Varizellen*)
- virusbedingtes hämorrhagisches Fieber (z.B. Ebola)

Tabelle 2:

Besuch von Gemeinschaftseinrichtungen nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes und Mitteilungspflicht der Sorgeberechtigten bei Ausscheidung folgender Krankheitserreger

- Cholera-Bakterien
- Diphtherie-Bakterien
- EHEC-Bakterien
- Typhus- oder Paratyphus-Bakterien
- Shigellenruhr-Bakterien

Tabelle 3:

Besuchsverbot und Mitteilungspflicht der Sorgeberechtigten bei Verdacht auf oder Erkrankung an folgenden Krankheiten bei einer anderen Person in der Wohngemeinschaft

- ansteckungsfähige Lungentuberkulose
- Cholera
- Darmentzündung (Enteritis), die durch EHEC verursacht wird
- Diphtherie
- durch Hepatitisviren A oder E verursachte Gelbsucht/Leberentzündung (Hepatitis A oder E)
- Hirnhautentzündung durch Hib-Bakterien
- Kinderlähmung (Poliomyelitis)
- Masern
- Meningokokken-Infektionen
- Mumps
- Pest
- Typhus oder Paratyphus
- virusbedingtes hämorrhagisches Fieber (z.B. Ebola)