



Hygieneplan der Grundschule Moorriem

Inhaltsverzeichnis

Einleitung

1. Erste Hilfe Schutz

- 1.1 Erste Hilfe
- 1.2 Versorgung von Wunden
- 1.3 Behandlung kontaminierter Flächen
- 1.4 Desinfektion
- 1.5 Erste-Hilfe-Inventar
- 1.6 Erste-Hilfe-Raum
- 1.7 Notrufnummern

2. Infektionskrankheiten

- 2.1 Sondermaßnahmen beim Auftreten von Durchfallerkrankungen
- 2.2 Sondermaßnahmen beim Auftreten von Läusen
- 2.3 Sondermaßnahmen beim Auftreten von Krätze

3. Personenbezogene Hygiene

- 3.1 Händehygiene
 - 3.1.1 Händewaschen
 - 3.1.2 Händedesinfektion
 - 3.1.3 Einmalhandschuhe

4. Umgebungshygiene

- 4.1 Gebäudereinigung
 - 4.1.1 Tische/ Fußböden/ Spielzeug
- 4.2 Hygiene in Sanitärräumen



4.2.1 Sanitärausstattung und Reinigung

4.2.2 Wartung und Pflege

4.2.3 Be- und Entlüftungen

4.3 Hygiene im Außenbereich

4.4 Vermeidung einer Gefährdung durch Giftpflanzen

4.5 Lebensmittelhygiene

4.5.1 Rechtliche Anforderungen

4.5.2 Allgemeine Maßnahmen zur Lebensmittelhygiene

4.5.2.1 Gewährleistung personeller Voraussetzungen

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

4.5.2.3 Meidung risikobehafteter Lebensmittel

4.5.2.4 Reinigung und Aufbereitung

4.5.3 Lebensmittelhygiene in speziellen Bereichen

4.5.3.1 Schul- und Lehrküchen

4.5.3.2 Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen

4.6 Abfallentsorgung

4.7 Trinkwasserhygiene

4.7.1 Vermeidung von Stagnationsproblemen

4.7.2 Legionellenprophylaxe

4.8 Lufthygiene

5. Sonderfragen

6. Literatur und Bezugsadressen

7. Anlagen

7.1 IfSG §§ 33-36

7.2 Meldung nach §34 IfSG an das Gesundheitsamt

7.3 Elterninformation § 34

7.4 Merkblätter „Rotavieren“ / „Norovirus“ (auf der Homepage)



- 7.5 Merkblatt „Kopfläuse“ für Eltern (auf der Homepage)
- 7.6 Broschüre „Kopfläuse...was tun?“
- 7.7 Merkblatt „Krätze“ für Eltern (auf der Homepage)
- 7.8 Poster/Aufkleber „Richtig Händewaschen“
- 7.9 Leporello „Richtig niesen und Husten“ / „Richtig Händewaschen“
- 7.10 Belehrungskalender für Schülerinnen und Schüler
- 7.11 Reinigungs- und Desinfektionsplan für Schulen
- 7.12 Aushang Notrufnummern
- 7.13 Lebensmittelhygiene bei Schulveranstaltungen



Einleitung

Gemäß § 36 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)¹ müssen innerbetriebliche Vorgehensweisen von Schulen und anderen Gemeinschaftseinrichtungen in einem Hygieneplan festgelegt werden. Dieser Hygieneplan regelt die Einzelheiten der Hygiene an der Grundschule Moorriem.

Die Hygiene ist ein wichtiger Bestandteil der Infektionsprophylaxe. Unter Hygiene versteht man die Gesamtheit aller Verfahren und Verhaltensweisen, mit dem Ziel, Erkrankungen zu vermeiden und der Gesunderhaltung des Menschen und der Umwelt zu dienen.

Folgende Schwerpunkte, basierend auf der rechtlichen Grundlage des Infektionsschutzgesetzes, sind dabei von besonderer Bedeutung:

- Die Gesunderhaltung der Schüler und der Schulbediensteten, insbesondere die Vermeidung von ansteckenden Krankheiten, ist eine Voraussetzung für das Zusammenleben in der Schule. Alle Beteiligten tragen hierzu bei.
- Die allgemeine Hygiene fängt mit der persönlichen Hygiene an. Aus diesem Grunde sollte den Schülern Hygiene als „Werkzeug fürs Leben“ nahegebracht werden. Hierbei ist die Händehygiene von besonderer Bedeutung.

1. Erste Hilfe Schutz

1.1. Erste Hilfe

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

¹ Anlage 7.1 Infektionsschutzgesetz



1.2. Versorgung von Wunden

Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu säubern. 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.

1.3. Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränktem Tuch zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals regelgerecht zu desinfizieren. Bei großflächigen Verunreinigungen bspw. durch Erbrochenes verwenden wir zum Binden der Flüssigkeit und zur schnellen Geruchsneutralisierung Katzenstreu, das unter der Spüle in der Küche 1.Etage aufbewahrt wird. Ebenfalls steht hier eine Notfallbox zum Einsatz bei Erbrochenem mit allen notwendigen Materialien.

1.4. Desinfektion

Eine Desinfektion ist dort notwendig, wo Krankheitserreger auftreten können und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen. Dies trifft unter anderem zu bei Verunreinigungen mit Erbrochenem, Blut sowie mit Stuhl und Urin.

1.5. 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 der Schule sind mindestens

- ein Erste Hilfe Schrank mit Inhalt DIN 13157 C Norm sowie eine SOS Zahnbox
- zwei kleine Verbandkästen nach DIN 13157 „Verbandkasten C“
- eine Sanitätstasche nach DIN 13160 (mobiler Einsatz z.B. Ausflüge) vorrätig.



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

Verbandkästen sind zu finden

- in der Küche - 1.Etage vorderes Gebäude
- im Flur neben dem Förderraum - Erdgeschoss vorderes Gebäude
- in der Kinder-Küche - Erdgeschoss hinteres Gebäude und
- in der Turnhalle.

1.6. Erste-Hilfe-Raum

Unsere Schule verfügt nicht über entsprechende Räumlichkeiten. Unsere Krankenliege befindet sich deshalb in einer Nische neben dem Förderraum. Hier befindet sich ein Verbandkasten nach DIN 13157, der transportabel ist und auch mit auf den Schulhof genommen werden kann sowie eine Pflasterbox. Ein Waschbecken befindet sich direkt gegenüber in einem Toilettenraum für Erwachsene. Jeder Klassenraum verfügt über ein Waschbecken.

1.7. Notrufnummern

Notrufnummern:	Polizei	Tel.: 110
	Feuerwehr / Rettungswagen	Tel.: 112
	Ärzte	
	Dr. Kohne (Moorriem)	Tel.: 04485-773
	Dr. Neues, Jahn, Luserke (Elsfleth)	Tel.: 04404-9280 0
	Dr. Villis (Oldenbrok)	Tel.: 04480-9487 61
	Giftinformationszentrale Nord	Tel.: 0551/192-40
	Seelsorge Frau Pastorin Lenk	Tel.: 04485-420 893
		0160 9971 8096



2. Infektionskrankheiten

Im IFSG ist das Verhalten beim Auftreten von Infektionskrankheiten geklärt. Alle Eltern erhalten das Merkblatt zum §34 IFSG² zur Kenntnisnahme und Anwendung und müssen dies unterschreiben. Beim Auftreten von Infektionskrankheiten werden sie erneut darüber belehrt. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Schule werden jährlich zum IFSG belehrt.

Nach § 34 IFSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften³ für Personal, Betreute und verantwortliche Personen in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor der Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen.

2.1. Sondermaßnahmen beim Auftreten von Durchfallerkrankungen

- 1) Das erkrankte Kind ist bis zur Abholung durch die Eltern möglichst getrennt von den übrigen Kindern zu betreuen.
- 2) Oberflächen von Gegenständen, mit denen das Kind in Berührung kam (intensiver Kontakt), sind zu desinfizieren (viruswirksames Flächendesinfektionsmittel mit Wirksamkeit gegen die am häufigsten in Schulen vorkommenden Viren, z.B. Rotaviren, Norovirus).
- 3) Nach dem Verlassen der Einrichtung sind Oberflächen von Gegenständen, mit denen das Kind in Berührung kam, zu desinfizieren.
- 4) Nach Umgang mit dem erkrankten Kind ist eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen.
- 5) Die das erkrankte Kind betreuende Person soll nicht in die Essenzubereitung und –verteilung in der Schule eingebunden werden.
- 6) Nach jeder Toilettenbenutzung durch ein Kind mit Durchfall sind das Toilettenbecken und die WC-Brille zu desinfizieren.
- 7) Auf die Verwendung von Einmalhandtüchern ist unbedingt zu achten.
- 8) Die Eltern des Kindes sind zu informieren und nochmals über die Inhalte des

² Anlage 7.3 Elterninformation §34 IFSG

³ Anlage 7.2 Musterentwurf / Meldung an das Gesundheitsamt



§ 34 IfSG aufzuklären sowie auf die Merkblätter hinzuweisen.⁴

- 9) Die Eltern aller Kinder sollten anonym über die aufgetretene Durchfallerkrankung informiert werden. Ein Arztbesuch bei Auftreten der gleichen Symptome ist erforderlich.

2.2. Sondermaßnahmen beim Auftreten von Läusen

- 1) Beim Auftreten von Kopflausbefall hat die Schulleitung unverzüglich das zuständige Gesundheitsamt zu benachrichtigen.
- 2) Das befallene Kind ist bis zur Abholung durch die Eltern möglichst getrennt von den übrigen Kindern zu betreuen.
- 3) Eine Vorstellung beim Arzt mit anschließender Behandlung ist durch die Eltern einzuleiten.
- 4) Die Schule darf wieder besucht werden, wenn nach dem Urteil des behandelnden Arztes eine Weiterverbreitung der Verlausung nicht mehr zu befürchten ist.
- 5) Die Eltern aller Kinder müssen anonym über das Auftreten von Kopfläusen unterrichtet und auf das Merkblatt sowie die Broschüre „Kopfläuse“⁵ hingewiesen werden.
- 6) Kinder, die in engem Kontakt mit dem betroffenen Kind stehen sowie deren Familienangehörige sollen sich einer Untersuchung und gegebenenfalls einer Behandlung unterziehen.
- 7) Bei starkem Befall sind die Aufenthalts- und Schlafräume der Betroffenen von ausgestreuten Läusen zu befreien (z.B. gründliches Absaugen der Böden und Polstermöbel, textiler Kopfstützen und Stofftiere, sonstige Maßnahmen nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt).

2.3. Sondermaßnahmen beim Auftreten von Krätze

- 1) Das Vorkommen von Krätze in einer Gemeinschaftseinrichtung ist unverzüglich dem Gesundheitsamt zu melden.

⁴ Anlage 7.4 Merkblätter Rotaviren / Norovirus

⁵ Anlage 7.5/7.6 Merkblatt und Broschüre Kopfläuse



- 2) Die Auflagen des Gesundheitsamtes sind strikt zu befolgen.
- 3) Personen, die an Krätze erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen die Einrichtung erst nach Behandlung und klinischer Abheilung der Hautareale besuchen. Ein schriftliches ärztliches Attest ist vorzulegen (Empfehlung des Robert-Koch Instituts).
- 4) Die Eltern aller Kinder müssen anonym über das Auftreten von Krätze unterrichtet und auf das Merkblatt „Krätze“⁶ hingewiesen werden.

3. Personenbezogene Hygiene

3.1. Händehygiene

3.1.1. Händewaschen

In jedem Klassenraum mit Handwaschbecken sind ein Direktspender für hautschonende Flüssigseife und Einmalhandtücher sowie ein Abwurfkorb bereitgestellt. Es wird durch die Lehrkräfte darauf geachtet, dass keine Stückseifen, Nagelbürsten und Gemeinschaftshandtücher benutzt werden.

Außerdem hängt in den Sanitärräumen ein Hinweisschild über dem Waschbecken auf dem das „richtige“ Händewaschen⁷ erläutert ist. Die Schülerinnen und Schüler werden regelmäßig über richtiges Händewaschen belehrt.⁸

Das Schulpersonal und die Schülerinnen und Schüler sollen 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

⁶ Anlage 7.7 Merkblatt Krätze

⁷ Siehe Anlage 7.8

⁸ Anlage 7.9 Leporello sowie 7.10 Belehrungskalender für Schülerinnen und Schüler



3.1.2. Händedesinfektion

Ein Direktspender mit Desinfektionsmittel hängt über jedem Waschbecken der Klassenräume und Toiletten. 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). Jeglicher Handkontakt zum Beispiel mit Türklinken, Handläufern, Armaturen etc. sollten vor der Desinfektion in solchen Fällen vermieden werden.

Zur Durchführung der Händedesinfektion ist wie folgt zu verfahren:

- Die Hände sollten 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 –zwischenräume, Daumen und Nagelfalze berücksichtigt werden.
- Während der Einwirkzeit (je nach Herstellerangabe 30 Sekunden bis 2 Minuten) dürfen die Hände nicht abgetrocknet werden.

3.1.3. Einmalhandschuhe

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



4. Umgebungshygiene

4.1. Gebäudereinigung⁹

Die tägliche feuchte Reinigung der Gruppen- und sonstiger Aufenthaltsräume wirkt sich positiv auf den Schadstoffgehalt in der Raumluft aus.

Allergene (z.B. Tierhaare), biogene (z.B. Schimmelpilze) oder chemische Stoffe (z.B. PCB, PAK, Schwermetalle) sind oftmals an Staub gebunden.

Das regelmäßige feuchte Wischen in den Aufenthaltsräumen von Kindereinrichtungen – möglichst täglich – trägt wesentlich und messbar zu einer Schadstoffreduzierung bei.

4.1.1. Tische/ Fußböden/ Spielzeug

Tische, Fußböden oder sonstige öfters benutzte Gegenstände werden mindestens 3mal wöchentlich gereinigt. Ist der Fußboden in den Gruppen-/Spielräumen aus textilem Belag, ist eine ausreichende Grundreinigung z.B. monatlich zu gewährleisten. In den Kuschecken sind Decken, Kissenbezüge sowie Stofftiere in regelmäßigen Abständen zu waschen (z.B. vierteljährlich in den Ferien oder bei Bedarf).

Spielzeug ist entsprechend seiner Beschaffenheit mindestens 1 x jährlich und bei Verschmutzung zu reinigen.

Bei der Fußbodenreinigung ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen.

4.2. Hygiene in Sanitärräumen

4.2.1. Sanitärausstattung und Reinigung

Alle Toiletten und Duschen sind arbeitstäglich gründlich zu reinigen und Toilettenpapier sowie Flüssigseife und Einmalhandtücher aufzufüllen. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist **vor und nach Reinigung** eine gezielte Desinfektion mit Produkten aus der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM-Liste) erforderlich.

⁹ In dem Putzraum ist ein Hinweisschild mit den Erklärungen über Häufigkeit und Art und Weise der Reinigung ausgehängt (siehe Anlage 7.11 Reinigungs- und Desinfektionsplan für Schulen)



4.2.2. Wartung und Pflege

Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind regelmäßig zu warten. Eine zeitnahe Reparatur bei Defekten und sorgfältige Pflege muss sichergestellt sein. Die Wartungsvorgaben der Hersteller sind zu beachten.

4.2.3. Be- und Entlüftungen

Die Reinigung und das Instandhalten der Entlüftungseinrichtungen in den Sanitärbereichen müssen regelmäßig erfolgen.

4.3. Hygiene im Außenbereich

Aus dem Spiel- und Fallsand sind Verunreinigungen, wie Laub und Tierkot regelmäßig mittels Harke bzw. Kotschaufel zu entfernen.

4.4. Vermeidung einer Gefährdung durch Giftpflanzen

Zur Gruppe der Giftpflanzen gehören solche Bäume, Sträucher und krautige Pflanzen, deren Inhaltsstoffe bei Menschen und Tieren Gesundheitsstörungen hervorrufen können.

Gesundheitsrisiken:

- Bei Aufnahme giftiger Pflanzenteile zeigen sich die häufigsten Symptome im Mund oder Magen-Darm-Trakt mit Übelkeit, Erbrechen, selten Durchfall bzw. mit lokal begrenzten Symptomen wie Schmerzen und Speichel, wenn Pflanzen reizende Bestandteile enthalten.
- Je nach Pflanzenart kann es zu trockener Mundschleimhaut, Pupillenerweiterung, Unruhe, Kaltschweißigkeit, Lähmungserscheinungen sowie Haut- und Schleimhautreaktionen kommen.
- Es ist sinnvoll, Kindereinrichtungen von den giftigsten Vertretern und solchen Giftpflanzen, deren Früchte ganz besonders auf Kinder anziehend wirken, freizuhalten.
- Die Schülerinnen und Schüler werden regelmäßig über die Gefahren belehrt.¹⁰

¹⁰ Anhang 7.10 Belehrungskalender für Schülerinnen und Schüler



4.5. Lebensmittelhygiene

Das Mitbringen und Verzehren von Lebensmitteln während des normalen Schulbetriebes erfolgt grundsätzlich eigenverantwortlich und erfordert daher kein besonderes Eingreifen. Regelungen zur Lebensmittelhygiene sind für die unterrichtliche Nutzung der Schulküche und für Veranstaltungen von Schulfesten und anderen Treffen, bei denen Lebensmittel hergestellt und / oder ausgeteilt werden, zu beachten.

4.5.1 Rechtliche Anforderungen

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

- Vermeidung der negativen Beeinflussung von Lebensmitteln durch Einhaltung von Hygienemaßnahmen. Hier geht es in erster Linie um die Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen, die im Zuge einer mikrobiellen Verderbnis von Lebensmitteln entstehen können.
- Schutz vor Infektionskrankheiten, die durch an der Zubereitung beteiligte Personen übertragen werden könnten. Hier ist die Belehrung und Mitwirkung nach Infektionsschutzgesetz zu beachten.
- Unfallverhütung und Personenschutz, da vor allem Küchenarbeiten mit einer gewissen Verletzungsgefahr einhergehen.

4.5.2 Allgemeine Maßnahmen zur Lebensmittelhygiene

4.5.2.1 Gewährleistung personeller Voraussetzungen

- Es muss gesichert 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 (z.B. Schürze, Kopfbedeckung...) 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, 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 (mindestens einmal jährlich) an einer Schulung zum Thema Lebensmittelhygiene teilnehmen. die Teilnahme an der Schulung ist fortlaufend zu dokumentieren.

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

- In den entsprechenden Räumlichkeiten ist Schweißwasser und Schimmelbildung unbedingt zu verhindern
- Die Fenster der betreffenden Räumlichkeiten sollten mit abnehmbaren Fliegengittern versehen sein.
- Wände, Fußböden, Decken und Arbeitsflächen müssen abwaschbar sein.

4.5.2.3 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 Fleischs (z.B. in Salaten verarbeitet)



- Speisen, die rohe Eier enthalten, wie Tiramisu, Eischnee, Sauce Hollandaise oder frische Majonnaise.
- Cremespeisen oder Puddings, die ohne Kochen hergestellt wurden

4.5.2.4 Reinigung und Aufbereitung

- Alle bei der Zubereitung benutzten Flächen und Geräte müssen im Anschluss an Produktionsprozesse gereinigt, gespült und getrocknet werden. Geräte (z.B. Schneid- 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.

4.5.3 Lebensmittelhygiene in speziellen Bereichen

4.5.3.1 Schul- und Lehrküchen

- Lebensmittel werden in einem gesonderten Schrank und bei Bedarf kurzzeitig auch im Kühlschrank gelagert. Die gelagerten Lebensmittel werden regelmäßig in Bezug auf ihre Haltbarkeit kontrolliert.
- Die Schulküche soll nicht zweckfremd genutzt werden und ist vor dem Zutritt unbefugter Personen und Tieren zu schützen.
- Vor der Küchennutzung muss darauf geachtet werden, dass die an der Herstellung beteiligten Personen (insbesondere Schüler) frei von Hautschäden und Entzündungen sind.



4.5.3.2 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 Transports. Eltern werden deshalb durch ein Merkblatt¹¹ zu folgenden Punkten informiert:

- Diese Lebensmittel sind nach Möglichkeit zu meiden (siehe 4.5.2.3)
- An der Herstellung beteiligte Personen sollen frei sein von Infektionserkrankungen und Hautverletzungen, speziell an den Händen.
- Wiederverwendbares Geschirr sollte mit einem Geschirrspüler gereinigt werden.
- Personen, die während des Fests mit der Herstellung bzw. Verteilung der Lebensmittel betraut sind, sollten keine anderen Aufgaben wahrnehmen (Kassieren, Kinderbetreuung, ...)

4.6 Abfallentsorgung

Mülleimer in den Klassen-, Gruppen- und Funktionsräumen sind von der Reinigungskraft nach Beendigung des Schulbetriebes entsprechend der Abfallentsorgungsordnung der Gemeinde (Mülltrennung!) täglich zu entleeren.

4.7 Trinkwasserhygiene

4.7.1 Vermeidung von Stagnationsproblemen

Nach den Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Min. beziehungsweise bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz (Wasser wird nicht mehr kälter) ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

¹¹ Anlage 7.13 Merkblatt Lebensmittelhygiene bei Schulveranstaltungen



4.7.2 Legionellenprophylaxe

Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind in den erforderlichen Zeitabständen zu entfernen. Nach längerer Nichtbenutzung (Stagnation) soll das Trinkwasser vor dem menschlichen Genuss ca. 5 Min. ablaufen gelassen werden.

4.8 Lufthygiene

Mehrmals täglich ist in den Aufenthaltsräumen eine ausreichende Querlüftung/ Stoßlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

5 Sonderfragen

Bei raumlufthygienisch bedeutsamen Fragen wie Schimmelbefall von Wänden, Böden und Decken oder Emission von Raumlufschadstoffen (z.B. Lösungsmittel von Farben und Klebern) ist zunächst die Ursache zu ermitteln, da sonst keine längerfristig wirksamen Abhilfemaßnahmen ergriffen werden können. So ist beispielsweise bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall durch den Eigentümer oder sonstigen Inhaber eine fachtechnische Prüfung der Ursache der Nässebildung kurzfristig einzuleiten, damit neben der Entfernung des Schimmels auch der ggf. ursächliche bauliche Mangel beseitigt wird. Bei größeren Problemen sollte eine Besichtigung durch das Gesundheitsamt eingeleitet werden.

Bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall an Duschwänden und Fugen im Sanitärbereich ist der Befall fachgerecht zu beseitigen.

Vor beabsichtigten Raumlufmessungen hinsichtlich Lösungsmittel, Mineralfasern o.ä. sollte in jedem Fall das Gesundheitsamt eingeschaltet werden.



6 Literatur und Bezugsadressen

Infektionsschutzgesetz (IfSG)
vom 20.07.2000, BGBl. I Nr. 33 S. 1045 ff.

Verordnung über Lebensmittelhygiene ... (LMHV)
vom 05.08.1997, BGBl. I Nr. 56, S. 2008 ff

Unfallverhütungsvorschrift GUV 26.19 " Merkblatt für den Umgang mit Reinigungs-,
Pflege- und Desinfektionsmittel

Unfallverhütungsvorschrift GUV 16.4 „Richtlinie für Kindergärten – Bau und Ausrüstung“

Unfallverhütungsvorschrift GUV 0.3 "Erste Hilfe"

Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM- Liste
Desinfektionsmittel) Bezugsadresse: mhp-Verlag GmbH, Ostring 13, 65205 Wiesbaden

Desinfektionsmittelliste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft
(DVG- Liste) für den Lebensmittelbereich
Bezugsadresse: DVG-Geschäftsstelle, Frankfurter Str. 89, 35392 Giessen

7 Anlagen

- 7.1 IfSG §§ 33-36
- 7.2 Meldung nach §34 IfSG an das Gesundheitsamt
- 7.3 Elterninformation § 34
- 7.4 Merkblätter „Rotavieren“ / „Norovirus“ (auf der Homepage)
- 7.5 Merkblatt „Kopfläuse“ für Eltern (auf der Homepage)
- 7.6 Broschüre „Kopfläuse...was tun?“
- 7.7 Merkblatt „Krätze“ für Eltern (auf der Homepage)
- 7.8 Poster/Aufkleber „Richtig Händewaschen“
- 7.9 Leporello „Richtig niesen und Husten“ / „Richtig Händewaschen“
- 7.10 Belehrungskalender für Schülerinnen und Schüler
- 7.11 Reinigungs- und Desinfektionsplan für Schulen
- 7.12 Aushang Notrufnummern
- 7.13 Lebensmittelhygiene bei Schulveranstaltungen