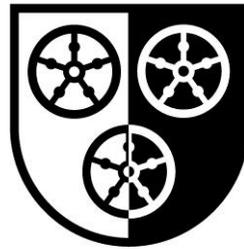


# GRUNDSCHULE POPPENHAUSEN

◆ Schulstraße 5 ◆ 36163 Poppenhausen ◆ ☎ 06658 276 ◆ Fax 06658 919510



# Hygieneplan

Dieser Hygieneplan regelt die Einzelheiten für die Hygiene in der Grundschule Poppenhausen.  
Er ist gleichzeitig Dienstanweisung und Bestandteil der Schulordnung.

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

Nach § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Kindereinrichtungen deshalb seit 2001 verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen.

Die Ausarbeitung soll unter Berücksichtigung der folgenden Schritte erfolgen:

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

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

Nr.	Bereich	Aussage
<b>1</b>	<b>Hygiene in Unterrichtsräumen</b>	
1.1	<b>Lufthygiene</b>	Nach jeder Stunde ist in den Klassenräumen eine ausreichende Lüftung durch Querlüftung/Stoßlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.
1.2	<b>Bodenreinigung und Abfallentsorgung</b>	Auf die einleitenden Bemerkungen zur Schulreinigung (Seite 1) wird verwiesen. Soweit im pädagogischen Konzept vorgesehen, sind die Papierabfallkörbe von den Schülern zum Schulende zu entleeren.

<b>1.3</b>	<b>Kleiderablage</b>	Die Kleiderablage für die Oberbekleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Schüler keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht.
<b>1.4</b>	<b>Persönliche Hygienemaßnahmen</b>	Personen mit deutlichen Krankheitssymptomen, wie beispielsweise Fieber oder Schüttelfrost, sollen der Schule fernbleiben. Folgende Hygienemaßnahmen helfen, die Ausbreitung von Infektionen zu verhindern: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regelmäßiges Händewaschen (Händewaschine mit Seife für 20 bis 30 Sekunden),</li> <li>- Einhaltung der Husten- und Niesetikette (Husten oder Niesen in die Armbeuge oder in ein Taschentuch) sowie</li> <li>- Das freiwillige Tragen einer Atemschutzmaske bei Erkältungssymptomen wie Husten oder Schnupfen.</li> </ul>
<b>1.5</b>	<b>Vorsichtsmaßnahmen bei hohem Infektionsgeschehen</b>	Bei hohem Infektionsgeschehen wird die Wahrscheinlichkeit einer Infektion durch die Einhaltung weiterer Infektionsschutzmaßnahmen reduziert. Dazu zählen vor allem die Vermeidung nicht notwendiger körperlicher Nähe, die verstärkte Nutzung digitaler Besprechungsmöglichkeiten im Rahmen des rechtlich Zulässigen sowie eine verstärkte Beachtung der Lufthygiene. Fachinformationen zur Bewertung des Infektionsgeschehens können z. B. über die amtlichen Mitteilungen der regionalen Gesundheitsbehörden sowie die Situationsberichte der Arbeitsgemeinschaft Influenza oder des Robert Koch-Instituts (RKI) bezogen werden

<b>2</b>	<b>Schulreinigung</b>	
<b>2.1</b>	<b>Schulreinigung durch Fremdfirmen</b>	Auf die einleitenden Bemerkungen zur Schulreinigung (Seite 1) wird verwiesen. Der Reinigungsplan des stadt-eigenen Personals ist auf das Fremdreinigungsprogramm abzustimmen und diesem Hygieneplan beizufügen. Die im Leistungsverzeichnis enthaltenen Reinigungsprogramme/-intervalle für die beauftragten Putzfir- men sind durch den Schulhausverwalter täglich zu kontrollieren.
<b>2.2</b>	<b>Schutzmaßnahmen des Reinigungs- personals</b>	Folgende Arbeitsschutzmittel bereitzustellen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schutzhandschuhe, Schutzbrille, Gummistiefel, Gummischürzen und Hautschutz-/pflegemittel für Umgang mit Reinigungsmittel z.B. nach Pausen-/Arbeitsende</li> </ul>
<b>2.3</b>	<b>Unfallgefahren</b>	Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen. Für Reinigungsmittel ist ein abschließbarer Aufbewahrungsort vorzusehen.

Nr.	Bereich	Aussage
<b>3</b>	<b>Hygiene im Sanitärbereich</b>	
3.1	<b>Sanitärausstattung</b>	Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern oder Handtuchrollenspendern sowie mit einer Spendervorrichtung für Flüssigseife auszustatten. Gemeinschaftsstückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig.
3.2	<b>Wartung und Pflege</b>	Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind regelmäßig zu warten. Eine zeitnahe Reparatur von Defekten und sorgfältige Pflege muss sichergestellt sein. Die Wartungsvorgaben der Hersteller sind zu beachten.
3.3	<b>Be- und Entlüftungen</b>	Die Reinigung und das Instandhalten der Entlüftungseinrichtungen in den Sanitärbereichen muss regelmäßig erfolgen.
<b>4</b>	<b>Turnhalle</b>	
		Auf die einleitenden Bemerkungen zur Schulreinigung (Seite 1) wird verwiesen. Für die sanitären Einrichtungen der Turnhalle gilt Abschnitt 3 entsprechend. Die Kleiderablage für die Bekleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Schüler keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht

Nr.	Bereich	Aussage
<b>5</b>	<b>Trinkwasserhygiene</b>	
5.1	<b>Legionellenprophylaxe</b>	Zur Legionellenprophylaxe sind Duschen, die nicht regelmäßig genutzt werden, regelmäßig durch ca. 5-minütiges Ablaufenlassen von Warmwasser (maximale Erwärmungsstufe einstellen (60°C)) zu spülen. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind in den erforderlichen Zeitabständen zu entfernen. Über die Notwendigkeit regelmäßiger bakteriologischer Untersuchungen auf Legionellen berät das Gesundheitsamt.
5.2	<b>Vermeidung von Stagnationsproblemen</b>	Am Wochenanfang und nach Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Min. bzw. bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

<b>6.</b>	<b>Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers</b>	
6.1	<b>Versorgung von Bagatellwunden</b>	Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu säubern. Der Ersthelfer hat dabei Einmalschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren. Jede im Unterricht erworbene Verletzung ist in das Verbandsbuch einzutragen. Bei Infektionskrankheiten ist gem. § 34 Infektionsschutzgesetz (IfSG) zu verfahren.
6.2	<b>Behandlung kontaminierter Flächen</b>	Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals regelgerecht zu desinfizieren.

Nr.	Bereich	Aussage
6.3	<b>Überprüfung des 1.Hilfe-Inventars</b>	<p>Geeignetes Erste Hilfe- Material enthalten gemäß Unfallverhütungsvorschrift "GUV Erste Hilfe 0.3":</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Großer Verbandkasten nach DIN 13169 " Verbandkasten E"</li> <li>• Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 " Verbandkasten C"</li> </ul> <p>Zusätzlich ist der Verbandkasten mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis auszustatten.</p> <p>Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste Hilfe- Kästen sind durchzuführen. Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.</p>
6.4	<b>Notrufnummern</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polizei Tel.: 110</li> <li>• Feuerwehr Tel.: 112</li> <li>• Arzt Tel.: Landarzt MVZ 06658 2729710</li> <li>• Zahnarzt Tel.: Dr. Geiger 06658 9800</li> <li>• Giftinformationszentren u.a. Beratungsstelle bei Vergiftungen: Medizinische Klinik und Poliklinik der Universität Mainz, Langenbeckstr. 1, 55131 Mainz Tel.: 06131/ 192 40 oder 23 24 66</li> </ul>

<b>7.</b>	<b>Küche</b>	
7.1	<b>Allgemeine Anforderung</b>	<p>Im Folgenden werden sowohl Lehrküchen als auch Küchen für die Schulverpflegung gleichwertig behandelt. Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des §42 Infektionsschutz-Gesetzes (IfSG) oder an infizierten Wunden oder Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden. Das Küchenpersonal ist gemäß §43 IfSG einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote zu belehren und darüber hinaus einmal jährlich lebensmittelhygienisch zu schulen.</p> <p>Eine getrennte Aufbewahrung der Straßen- und Arbeitskleidung ist sicherzustellen (getrennte Spinde oder Spinde mit Trennwand, sog. Schwarz-Weiß-Trennung).</p>

Nr.	Bereich	Aussage
7.2	Händedesinfektion	<p>Eine Händedesinfektion für die in der Küche Beschäftigten ist in folgenden Fällen erforderlich:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bei Arbeitsbeginn</li> <li>• nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuches</li> <li>• nach Pausen</li> <li>• nach jedem Toilettenbesuch</li> <li>• nach Schmutzarbeiten</li> <li>• nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z.B. rohes Fleisch, Geflügel</li> </ul> <p>Durchführung: Alle Innen- und Außenflächen einschließlich Handgelenke, Fingerzwischenräumen, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen müssen mit einbezogen und die 30 Sek. Einwirkzeit eingehalten werden. Die benötigte Desinfektionsmittelmenge beträgt pro Händedesinfektion etwa 3 – 5 ml.</p> <p>Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Dies ist gewährleistet, wenn das betreffende Präparat in einer Liste enthalten ist, in die nur hinsichtlich ihrer Wirksamkeit geprüfte Desinfektionsmittel aufgenommen werden. Bei Händedesinfektionsmitteln auch im Küchenbereich handelt es sich um die Liste des VAH (Verbund für Angewandte Hygiene e. V.) Hierzu kann Sie das Stadtgesundheitsamt beraten.</p> <p>Das Angebot von Händedesinfektionsmitteln über Wandspender hat sich bewährt. Seifen- und Desinfektionsmittelspender sind wöchentlich auf deren Füllstand hin zu überprüfen. Vor einer Neubefüllung der Spender sind diese zu reinigen. Aus hygienerechtlichen Gründen sollte man jedoch für Desinfektionsmittel besser nur Originalgebinde verwenden.</p>

Nr.	Bereich	Aussage
7.3	<b>Flächenreinigung und -desinfektion</b>	<p>Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen. Für spezielle Tätigkeiten (z.B. Bodenreinigung) ist Schutzkleidung zur Verfügung zu stellen. Die Schutzkleidung ist täglich sowie bei Bedarf zu wechseln und einem desinfizierenden Waschverfahren zu unterziehen. Eine Flächendesinfektion ist erforderlich bei</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel</li> <li>• nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden</li> </ul> <p>Durchführung: Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfe (Messbecher) zuzubereiten. Das Desinfektionsmittel wird auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit einem Tuch oder Schwamm mit mechanischem Druck verteilt (Scheuer- Wisch- Desinfektion). Die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist vor erneuter Benutzung der Fläche abzuwarten. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind nach Beendigung der Desinfektion (Einwirkzeit einhalten!) mit klarem Wasser abzuspülen. Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Dies ist gewährleistet, wenn eine DVG-Liste vorliegt (siehe Bezugsadressen). Hierzu kann Sie das Stadtgesundheitsamt beraten.</p>

Nr.	Bereich	Aussage
7.4	<b>Lebensmittelhygiene</b>	<p>Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall mit Schädlingen / Mehlwürmern vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgemäß zu verpacken (z. B. Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum/ Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.  Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren</li> <li>• tägliche Temperaturkontrollen in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf in Kühlschränken nicht über 7° C liegen</li> <li>• In Gefrierfächern muss die Temperatur mindestens - 18° C betragen</li> <li>• wöchentliche Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten</li> <li>• Aufbewahrung von Rückstellproben bei selbst zubereiteten Speisen für 96 Std. getrennt nach Komponenten (mind. 100 gr. pro Komponente) in Gefriereinrichtungen.</li> </ul>
7.5	<b>Tierische Schädlinge</b>	<p>Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren; bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen nach dem Stand der Technik durch eine Fachfirma zu veranlassen. Dabei ist besonders darauf zu achten, dass die Lebensmittel nicht mit dem Schädlingsbekämpfungsmittel in Kontakt kommen.  Lebensmittelabfälle müssen in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen. Abfalllager müssen so beschaffen sein und geführt werden, dass sie sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können.  Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengittern auszustatten</p>

## Reinigungsplan:

Was?	Wann?	Wie?	Womit?	Wer?
Händewaschen	nach Toilettenbenutzung, Schmutzarbeiten, vor Umgang mit Lebensmitteln, bei Bedarf	auf die feuchte Hand geben und mit Wasser aufschäumen	Waschlotion	Lehrkräfte, Schülerin-nen und Schüler, sonstiges Personal
Händedesinfektion	nach Kontamination mit Blut, Stuhl, Urin o.ä. (Windeln)	3-5 ml auf der Haut gut verreiben	Händedesinfektionsmittel, mindestens begrenzt viruzid	Lehrkräfte, Schülerin-nen und Schüler, sonstiges Personal
Lüftung der Klassenräume	idealerweise alle 20 Minuten, mindestens einmal alle 45 Minuten	jahreszeitabhängig 3-5 min Stoßlüften,	Fenster öffnen	Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler
Abfälle in Klassenräumen auf Bänken und Tischen	täglich	Entsorgung in die Müll-eimer	Abfallbeutel	Schülerinnen und Schüler (ggf. unter Aufsicht der Lehrkräfte)
Fußboden, Flure	täglich/2,5x wöchent-lich/nach Reinigungs-plan des Schulträgers	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fußboden der Waschräume	täglich/nach Reinigungsplan des Schulträgers	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Handlauf, Türklinken, Fenstergriffe, Licht-schalter, Möbelgriffe, Tische, Fensterbänke	bei Verschmutzung so-fort, sonst nach Reinigungsplan des Schul-trägers	feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Toiletten	bei Verschmutzung sofort, sonst täglich/nach Reinigungsplan des Schulträgers	feucht wischen mit ge-sonderten Reinigungs-tüchern für Kontaktflä-chen und Aufnehmer für Fußboden	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Gymnastikhalle / Turnhalle	täglich/2,5x wöchent-lich/nach Reinigungsplan des Schulträgers	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Duschen, Waschräume	bei Verschmutzung sofort, sonst täglich/nach Reinigungsplan des Schulträgers	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fenster	regelmäßig nach Bedarf, mind. Jedoch 1-2x jährlich	feucht wischen	Reinigungslösung	Fachfirma

Reinigungsgeräte, -tücher, -wischbezüge	1 x wöchentlich, Tausch gegen frische Reinigungstücher/-wischbezüge nach Bedarf, mindestens täglich	feucht wischen, nach Möglichkeit: desinfizierende Aufbereitung	Reinigungslösung in Waschmaschinen	Reinigungspersonal
Flächen aller Art	bei Verschmutzung mit Blut, Stuhl, Erbrochenem	Einmalhandschuhe tragen, Grobreinigung mit Einwegtuch, Wischdesinfektion, gesonderte Entsorgung der Tücher und Handschuhe in Müllsack	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittel-Liste der DGHM, mindestens begrenzt viruzid	geschultes Reinigungspersonal, Hausmeister oder Lehrkräfte

## Literatur und Bezugsadressen

### **Infektionsschutzgesetz (IfSG)**

vom 20.07.2000, BGBl. I Nr. 33 Seite 1045 ff.

### **Lebensmittelhygieneverordnung ....(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"**

April 1997 (\*)

### **Unfallverhütungsvorschrift GUV Erste Hilfe 0.3**

Januar 1997 (\*)

### **Desinfektionsmittelliste des VAH (Verbund für Angewandte Hygiene)**

Bezugsadresse: mhp- Verlag GmbH, Marktplatz 13, 65183 Wiesbaden

### **Desinfektionsmittelliste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG- Liste) für den Lebensmittelbereich**

Bezugsadresse: DVG- Geschäftsstelle, Frankfurter Str. 89, 35392 Gießen

**DIN 19643    Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser**

Bezugsadresse: Beuth-Verlag, Berlin

**Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden**

Stand Juni 2000

Bezugsadresse: Umweltbundesamt, Bismarkplatz 1, 14193 Berlin

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