

Hygieneplan der

Gemäß §36 des Infektionsschutzgesetzes sind Schulen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit dem Hygieneplan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren.

Dabei sind folgende Bereiche in der Schule relevant und zu berücksichtigen:

1.	Innerschulische Verantwortlichkeiten bei Hygienefragen.....	2
2.	Personen bezogene Hygiene	2
2.1	Allgemeine Hygienetipps	2
2.2	Händewaschen	3
2.3	Händedesinfektion	3
2.4	Einmalhandschuhe (Schulsanitäter).....	3
3.	Umgebungshygiene.....	3
3.1	Klassenraumhygiene	3
3.2	Schulhygiene	4
3.2.1	Reinigung	4
3.2.2	Trinkwasserhygiene (Anlage 5 – Bericht Trinkwasserversorger).....	4
3.3	Sanitäreanlagen.....	5
3.4	Sanitätsraum.....	5
3.5	Tierhaltung.....	5
4	Lebensmittelhygiene.....	5
4.1	Mensa	6
4.2	Schulküche	6
4.2.1	Allgemeines.....	6
4.2.2	Flächenreinigung und -desinfektion	7
4.2.3	Lebensmittelhygiene.....	7
4.3	Cafeteria	7
4.4	Schulfeste u. Ä.	7
5	Belehrungen.....	8
5.1	von Schulpersonal	8
5.2	von Schülerinnen und Schülern.....	8
5.3	von Erziehungsberechtigten.....	8
6	Verpflichtungen	8

1. Innerschulische Verantwortlichkeiten bei Hygienefragen

Personengruppen	Aufgabenbereich	benannte Personen
Schulleitung	Durchführung von Hygienebelehrungen	O. Bollmann Klassenlehrer/-innen S. Lindau /M. Vorberg
Hygienebeauftragte	Regelm. Aktualisierung	C. Renner
	Kontrolle und Ergänzung des Hygienematerials	P. Bartsch
Lehrkräfte / Beschäftigte	Kontrolle des hygienisch einwandfreien Zustandes der Küche bzw. Cafeteria	M. Schütz (Cafeteria) Fachleitung Hauswirtschaft (Küche)
Schulhausmeister	Wartung und Überprüfung der technischen Anlagen	P. Bartsch Schulträger
Schülerinnen und Schüler	Lüftungs- und Ordnungsdienst	

2. Personenbezogene Hygiene

Alle Mitglieder der Schulgemeinde sollen ein Bewusstsein für hygienisches Verhalten entwickeln. Aus diesem Grund erfolgt zu Beginn des Schuljahres auf Grundlage der Informationen der Internetseite www.infektionsschutz.de eine entsprechende Aufklärung zu folgenden Themen:

2.1 Allgemeine Hygienetipps

Siehe Anlage 1 - <https://www.infektionsschutz.de/mediathek/infografiken.html>
<https://www.infektionsschutz.de/mediathek/printmaterialien.html>

ergänzend dazu gelten folgende Regeln, um eine evtl. Ausbreitung von Krankheiten zu vermeiden:

- Ein Abstand von 1,5m zur nächsten Person ist einzuhalten (in Pandemiefällen)
- Falls das Tragen eines Mund- und Nasenschutz verpflichtend ist, muss dieser Mund und Nase bedecken. Dies ist lediglich eine Ergänzung und ersetzt die anderen Maßnahmen nicht.
- Grundsätzlich ist das Berühren des Gesichts, insbesondere die Schleimhäute an Mund, Hand und Nase zu unterlassen.
- Sie Begrüßung ist kontaktlos zu gestalten bspw. durch Zuwinken
- Persönliche Gegenstände wie bspw. Stifte, Trinkbecher und Ähnliches sind nicht weiterzugeben und nur für den Eigenbedarf.
- Das Berühren von häufig genutzten Flächen wie Türklinken usw. ist bei Möglichkeit zu minimieren.

2.2 Händewaschen

Sowohl das Schulpersonal als auch die Schülerinnen und Schüler sollten nach folgenden Situationen dringend nach der Empfehlung der BZgA die Hände waschen. (Anlage 2: <https://www.infektionsschutz.de/haendewaschen.html>)

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

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 sollten vor der Desinfektion jegliche Handkontakte zum Beispiel mit Türklinken, Handläufen, Armaturen etc.) vermieden werden. Eine Durchführung zur Händedesinfektion befindet sich in Anlage 3.

2.4 Einmalhandschuhe (Schulsanitäter)

Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu säubern. Die Verwendung von Einmalhandschuhen ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Wunden, Ausscheidungen, Blut usw. notwendig. Einmalhandschuhe sollen stets situativ getragen werden und sind sofort nach Durchführung der betreffenden Maßnahme über den Restmüll zu entsorgen.

3. Umgebungshygiene

3.1 Klassenraumhygiene

- In den Klassen erfolgt eine Mülltrennung. Dabei ist das Papier von den Klassen selbstständig in den dafür vorgesehenen Behältern auf dem Schulhof zu entsorgen. Der Restmüll wird täglich vom Reinigungspersonal entsorgt. Der Raum ist von den Schülerinnen und Schülern am Ende der Unterrichtstages sauber zu hinterlassen. (durchgefegt, Tafel gewischt). Bei Bedarf werden grobe Verschmutzungen von Tischen und Stühlen durch das Reinigungspersonal entfernt. Ansonsten geschieht eine Säuberung des Mobiliars wöchentlich. Der Boden wird mehrfach wöchentlich gereinigt.
- In jeder Schulstunde ist in den Klassenräumen für eine ausreichende Lüftung durch Querlüftung/Stoßlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten im Muster 20-5-20 vorzunehmen, wobei die altersgemäße Aufsicht gemäß Schulgesetz sichergestellt sein muss. Auch in den Unterrichtsstunden sollte regelmäßig gelüftet werden (evtl. Spaltöffnung).

Die Lehrkraft, die als letzte an einem Unterrichtstag in einem Raum war, muss dafür sorgen, dass die Fenster ge- bzw. verschlossen sind.

- Wenn möglich, werden Jacken außerhalb der Klassenräume bspw. in Nebenräumen aufgehängt.
- *In Pandemiefällen wird die Sitzordnung durch die Lehrkraft mit entsprechendem Abstand festgelegt (evtl. mit Bodenmarkierungen gesichert) und dokumentiert. Diese Sitzordnung ist zu dokumentieren und täglich einzuhalten. Ein Wechsel darf nicht stattfinden.*
- *Eine Steuerung des Zutritts durch Schließung einiger Eingänge bzw. durch Festlegung von Wegen kann im Pandemiefall eine mögliche Maßnahme zur Ausbreitungsreduzierung sein.*
- *Auch das Wegfallen von Unterrichtsfächern bspw. Sport, eine Teilung der Klassengröße und/oder versetzte Pausenzeiten sind evtl. Maßnahmen, um eine Ausbreitung von Krankheiten zu verringern bzw. vermeiden. Diese wird bei Bedarf von der Schulleitung festgelegt.*

3.2 Schulhygiene

3.2.1 Reinigung

Die Schulreinigung erfolgt in der Verantwortung des Schulträgers.

Das Reinigungspersonal erledigt täglich folgende Aufgaben:

- Entsorgung des Restmülls aus allen Räumen
- Reinigung aller Waschbecken
- Reinigung der Bodenbeläge in allen Räumen (inkl. Sanitäranlagen)
- Reinigung der Toiletten
- Sofern erforderlich, Reinigung der Tafeln
- *Im Pandemiefall: Türklinken, Griffe, Treppen- und Handläufe, Lichtschalter, Telefone usw.*

Wöchentlich werden die Fensterbänke, die Liege im Sanitätsraum und das Schulmobiliar gereinigt.

Andere Reinigungsarbeiten, wie Grundreinigung von Turnhallen, Küchen und Sanitäranlagen werden in andern Zeitintervallen, möglichst in den Ferien vorgenommen. Auch Fremdfirmen werden beschäftigt, um die Sauberkeit des Gebäudes zu gewährleisten. (Anlage 4 Reinigungsplan)

3.2.2 Trinkwasserhygiene (Anlage 5 – Bericht Trinkwasserversorger)

Nach längerer Nichtbenutzung (z.B. nach Ferien) werden die Trinkwasserleitungen durch ca. 5 minütiges Aufdrehen der Wasserhähne gespült. (Vermeidung von Stagnationsproblemen).

In den naturwissenschaftlichen Räumen erfolgt, wenn vorhanden, eine regelmäßige Sicht- und Funktionsprüfung der Augenduschen.

14-tägig wird eine Legionellenprophylaxe vom Betreiber vorgenommen.

3.3 Sanitäranlagen

Die Toiletten sollen in ausreichender Anzahl zur Verfügung gestellt werden und sind mit Einmalhandtüchern, Mülleimern und Flüssigseifenspendern zu versehen. Die Toilettenzellen sind von innen abschließbar, besitzen Papierhalter und jeweils Toilettenbürsten. Bei den Damen befinden sich zusätzlich verschließbare Hygienebehälter.

Im Pandemiefall wird evtl. eine Eingangskontrolle zu den Sanitäranlagen eingeführt. Es darf sich jeweils nur eine Person in den Sanitäranlagen aufhalten.

3.4 Sanitätsraum

Der Sanitätsraum verfügt neben einem Tisch mit vier Stühlen über eine Liege, ein Waschbecken mit Spiegel, einen Flüssigseifenspender, einen Einmalhandtuchspender, einen Desinfektionsmittelspender, einen Mülleimer und einen Erste-Hilfe-Kasten nach DIN 13157. Die Liege wird nach Bedarf, und mind. wöchentlich vom Reinigungspersonal desinfiziert. Der Boden wird täglich gesaugt und der Restmüll täglich vom Reinigungspersonal entfernt.

3.5 Tierhaltung

Für „Schulhunde“ gelten die erweiterten Anforderungen gem. Schulhundkonzept der HRS.

Allgemeine Anforderung an Tierhaltung im Rahmen von Unterrichtsbesuchen:

- Der Umgang von Schülerinnen und Schülern mit Tieren muss angeleitet und überwacht werden
- Tiere dürfen nicht geküsst werden; kein Kontakt mit dem Gesicht
- Während des Umgangs mit Tieren nicht essen und trinken
- Regelmäßiges, sorgfältiges Händewaschen nach Tierkontakt, insbesondere vor dem Essen
- Tische oder Einrichtungsgegenstände etc. nach dem Tierkontakt sorgfältig reinigen
- Innerhalb des Gebäudes soll Tierhaltung in Nebenräumen, nicht in Unterrichtsräumen erfolgen (Ausgenommen: Schulhunde)
- Auf regelmäßiges intensives Lüften aller Räume ist zu achten.

Wenn sich bei den Personen, die Kontakt mit diesem Tier hatten, irgendwelche Krankheitszeichen (z. B. Hautveränderungen, Hautjucken, Durchfall, Unwohlsein) zeigen, ist umgehend ein Arzt aufzusuchen, der ausdrücklich auf den Tierkontakt hingewiesen werden muss.

4 Lebensmittelhygiene

In allen Bereichen, in denen mit Lebensmitteln hantiert wird, erfolgt eine tägliche Sichtkontrolle auf Schädlinge. Bei Feststellung von Befall werden Schulträger und Gesundheitsamt informiert und es werden weitere Vorgehensmaßnahmen abgestimmt. Über evtl. Maßnahmen durchgeführter Schädlingsbekämpfung wird ein Protokoll geführt.

4.1 Mensa

Die Schulverpflegung erfolgt durch:

*Firma **Buscopella**
Kampweg 16
38838 Schlanstedt
Tel.: 039401-63657 oder 039401-63640*

Nach der Einschätzung des Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit liegt die damit verbundene Verantwortung bei den entsprechenden Organisatoren.

4.2 Schulküche

4.2.1 Allgemeines

Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit Kindern und Jugendlichen sollen diese in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden. Beim Umgang mit Lebensmitteln ist eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger möglich, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können.

Vor jedem gemeinsamen Kochen ist deshalb darauf zu achten, dass

- die Hände gründlich gewaschen werden,
- lange Haare zusammengebunden werden,
- eine Schürze oder ein T-Shirt getragen wird
- beim Umgang mit rohem Fleisch flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe getragen werden.
- Keine Holzbretter verwendet werden
- Leicht zu reinigende Oberflächen vorhanden sind.

Es werden nur saubere Geschirr- und Besteckteile benutzt. Die benutzten Geschirr- und Besteckteile werden nach jeder Mahlzeit heiß und mit Spülmittel gereinigt. Tische, Tablettts und Platzdeckchen etc. werden nach der Mahlzeit feucht abgewischt, um Essensreste zu entfernen. Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen werden regelmäßig gewechselt und gereinigt. Die Abfallentsorgung in Küchenbereichen ist so vorzunehmen, dass eine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge vermieden wird. Daher werden Abfälle in gut verschließbaren Behältern aufbewahrt, täglich entleert und gereinigt.

Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich und können leicht verderben. Auf kritische Lebensmittel (rohes Tatar, Mett, rohen Fisch, Rohmilchkäse) sollte daher verzichtet werden. Die Ausgabe von Lebensmitteln wie Speisen mit rohen Eiern, selbstgemachter Majonäse, Tiramisu, Rohmilch und Vorzugsmilch an Kinder ist verboten.

4.2.2 Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich werden täglich gereinigt. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, werden mit klarem Wasser abgespült. Eine Flächendesinfektion ist erforderlich:

- nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch und Geflügel, verarbeitet werden.

Für eine Flächendesinfektion in Küchenbereichen werden nur Mittel aus der Liste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) verwendet.

4.2.3 Lebensmittelhygiene

Bei der Anlieferung / Beschaffung von Lebensmitteln und Speisen, die kühl gelagert werden müssen, ist es wichtig, dass Kühlketten nicht unterbrochen werden. Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall von Schädlingen (bspw. Mehlwürmern) vorzubeugen, werden Lebensmittel sachgerecht verpackt (bspw. Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum/ Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung versehen.

Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel werden durchgeführt und schriftlich dokumentiert:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren.
- Tägliche Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen. (Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über 7°C, in Gefriereinrichtungen nicht über -18°C ansteigen.)
- Regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten.

4.3 Cafeteria

Gem. § 42 und §43 IfSG dürfen Personen mit Wunden oder entzündlichen Hautstellen an den Händen oder im Gesicht, ebenso wie erkrankte Personen (Schnupfen, Halsentzündung etc.) nicht in der Cafeteria beschäftigt werden. Verantwortlich ist die Arbeitsgemeinschaft Cafeteria.

Das Händewaschen für die Beschäftigten in der Cafeteria ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn
- nach Pausen
- nach jedem Toilettenbesuch
- nach Husten oder Niesen in die Hand
- nach jedem Gebrauch des Taschentuches.

4.4 Schulfeste u. Ä.

Lebensmittelhygiene für Personal, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern
Eltern bzw. Sorgeberechtigte, Schülerinnen und Schüler sowie das Personal werden vor ehrenamtlichen Tätigkeiten auf Schulfesten, oder anderen Feierlichkeiten in der Einrichtung (zum Beispiel Küchenausgabe, Getränkeausgabe,

Kuchen-, Salatspenden), über Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln und Speisen aufgeklärt, um eine gesundheitlich unbedenkliche Herstellung, Versorgung und Abgabe von Nahrungsmitteln gewährleisten zu können.

5 Belehrungen

5.1 von Schulpersonal

- Der Schulleiter belehrt das Schulpersonal mind. alle zwei Jahre über den § 35 IfSG und über die Liste der Infektionskrankheiten nach § 34 IfSG

(https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_schulen.pdf?blob=publicationFile) (Anlage 6)

- Diese Dokumentation wird einzeln belegt und mindestens drei Jahre aufbewahrt.

5.2 von Schülerinnen und Schülern

- Die Schule ist verpflichtet für die Schüler, die im Lebensmittelbereich tätig sind oder im Praktikum sein werden, jährlich eine Belehrung über §43 und §44 IfSG in schriftlicher und mündlicher Form durchzuführen und zu dokumentieren. In Absprache mit dem zuständigen Gesundheitsamt wird diese Belehrung schulintern von Herrn M. Vorberg und Herrn S. Lindau durchgeführt (Anlage 7).
- Die Lehrkräfte belehren die Schülerinnen und Schüler zu Beginn des Jahres über hygienisches Verhalten zur Vermeidung von Infektionen. (Personenbezogene Hygiene und Umgebungshygiene). Die Dokumentation bzw. Aufgabenverteilungen erfolgen im Klassenbuch. In jeder Klasse gibt mindestens einen Ordnungsdienst, einen Tafeldienst und einen Lüftungsdienst.

5.3 von Erziehungsberechtigten

- Der Schulleiter belehrt die Erziehungsberechtigten über die Liste der Infektionskrankheiten nach § 34 IfSG. Über diese Belehrung muss über eine schriftliche Kenntnisnahme vorliegen.

(https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_eltern_deutsch.pdf?blob=publicationFile) (Anlage 8)

6 Verpflichtungen

- Der Schulleiter ist verpflichtet
 - *bei bekanntem Ausbruch oder Verdacht einer Krankheit nach §34 IfSG* oder

- *bei zwei oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen als Folge einer Schulveranstaltung (Bsp. Brechdurchfall nach Sportfest)*

eine Meldung an das zuständige Gesundheitsamt zu tätigen (Anlage 10 – Meldeformular) und die Schüler bzw. Erziehungsberechtigten anonymisiert zu informieren, bspw. in Form von Informationsblättern, Flyern,...

- Bei der Wiedenzulassung zur Unterrichtstätigkeit wird ggf. ein ärztliches Urteil zu beachten sein.
- Zusätzlich wird er die mit dem Gesundheitsamt abgestimmten Maßnahmen umsetzen und den Informationsfluss sichern.

Clausthal-Zellerfeld, 30.10.2020

Mitgeltende Dokumente:

- Jeweils gültiger Rahmenhygieneplan für Schulen des Landes Niedersachsen