

Muster- Hygieneplan für Schulen

Erstellt vom Gesundheitsamt Kreis Düren, als Vorlage diente der Rahmenhygieneplan für Schulen der Stadt Frankfurt (Gesundheitsamt)

Stand: Juni 2018

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen seit 2001 verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit dem Hygieneplan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren. Die Ausarbeitung soll unter Berücksichtigung der folgenden Schritte erfolgen:

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

Es erscheint sinnvoll, die Blickrichtung des Hygieneplanes nicht eng auf die Vermeidung von Infektionsgefahren zu beschränken, sondern bestimmte Aspekte des Arbeitsschutzes, der Lufthygiene und der allgemeinen Hygiene mit zu berücksichtigen.

Als Hilfestellung für die Dürener Schulen wurde ein Muster-Hygieneplan erstellt, auf dessen Grundlage diese "ihren" Hygieneplan entwickeln können.

Sofern die verschiedenen im Muster-Hygieneplan enthaltenen Bereiche in einer Schule nicht vorhanden oder in Ihrem Fall andere Festlegungen erforderlich sind, können Sie die betreffenden Abschnitte streichen oder beliebig editieren. Falls erforderlich, kann dieser Muster-Hygieneplan natürlich auch erweitert werden. Es sollten Zeitabschnitte festgelegt werden, nach denen die Effizienz und die

Aktualität des Hygieneplans durch die Verantwortlichen überprüft und ggf. aktualisiert werden sollen.

Der im Muster-Hygieneplan genannte Begriff „regelmäßig“ ist nach eigenem Ermessen und Bedarf durch die zuständigen Verantwortlichen der Einrichtung selbst festzulegen. Empfehlenswert ist eine regelmäßige jährliche Revision.

Die Schulen unterliegen der infektionshygienischen Überwachung durch das Gesundheitsamt, darüber hinaus auch der Überwachung durch das Ordnungsamt und das Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz.

Für Rücksprachen und Hilfestellungen steht Ihnen das Gesundheitsamt, Abt. Infektionsschutz, gerne zur Verfügung (Tel.: 02421/ 222227).

Hygieneplan der :

Erstellt am:

Inhaltsverzeichnis Hygieneplan

<u>Lfd.-Nr.</u>	<u>Überschrift</u>	<u>Seite</u>	<u>Lfd.-Nr.</u>	<u>Überschrift</u>	<u>Seite</u>
	Inhaltsverzeichnis	2	2.13	Lebensmittelabfälle	9
1.	Allgemeine Hygiene	3	2.14	Hinweis zu Belieferung durch Caterer	9
1.1.	Raumlufthygiene im Klassenraum	3	3.	Sport-/Schwimmhalle u. Badewasserhygiene	10
1.2	Reinigung von Flächen und Inventar	3	3.1	Reinigung Sporthalle/Schwimmhalle	10
1.3	Toilettenräume Ausstattung/Reinigung	4	3.2	Hinweis zu Badewasserhygiene	10
1.4	Handwaschbecken in Klassenräumen	4	3.3	Verhaltensregeln für Nutzer	10
1.5	Händehygiene	4	3.4	Kontrolle der Badewasseraufbereitung	10,11
1.6	Aufbereitung von Reinigungsutensilien	5	4.	Diverses	
2.	Küchen- und Lebensmittelhygiene	5	4.1	Geeignete Desinfektionsmittel	11
2.1	Hinweis des Amtes für Gesundheit	5	4.2	Trinkwasserhygiene	11,12
2.2	Hinweis zum HACCP-Konzept	5,6	4.3	Raumluftechnische Anlagen	12
2.3	Belehrung nach § 43 IFSG	6	4.4	Meldepflichten IFSG	12
2.4	Schulung nach § 4 LMHV	6	4.5	Hygienetipps der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung	12
2.5	Aufenthalt im Küchenbereich	6			
2.6	Arbeitskleidung	7			
2.7	Händehygiene	7			
2.8	Reinigung und Desinfektion von Flächen	7,8			
2.9	Reinigung von Arbeitsgeräten u. Geschirr	8			
2.10	Geschirrhandtücher/Spülschwämme	8			
2.11	Lebensmittelhygiene	8,9			
2.12	Hinweis zu Rückstellproben	9			
				Linkliste	13

Lfd. Nr.	Bereich	Aussage
1.	Allgemeine Hygiene	
1.1	Raumlufthygiene im Klassenraum	<p>Mehrmals täglich (mindestens nach jeder Doppelstunde) wird in den Klassenräumen eine ausreichende Querlüftung /Stoßlüftung über vollständig geöffnete Fenster vorgenommen. Um dies zu ermöglichen, ist darauf zu achten, dass die Fenster geöffnet werden können und die Fensterbänke nicht als Ablageflächen genutzt werden.</p>
1.2	Reinigung von Flächen und Inventar	<p>Umfang und Häufigkeit von Reinigungsmaßnahmen richten sich nach dem entsprechenden Leistungsverzeichnis (→ <i>evtl. als Anlage beifügen</i>).</p> <p>Bei der Flächenreinigung wird darauf geachtet, dass eine Schmutzverschleppung über Reinigungsutensilien vermieden wird. Um dies zu gewährleisten, steht eine ausreichende Anzahl an Wischmopps und Wischlappen zur Verfügung.</p> <p>Textile Fußbodenbeläge werden nach Vorgabe im Leistungsverzeichnis gesaugt und in regelmäßigen Abständen feucht gereinigt.</p> <p>Die sachgerechte Ausführung der Reinigungsmaßnahmen wird stichprobenartig vom Schulhausverwalter überprüft.</p> <p>In der Schule steht für den Bedarfsfall ein VAH*-geprüftes, gebrauchsfertiges Flächendesinfektionsmittel zur Verfügung. Eine Flächendesinfektion wird durchgeführt bei sichtbarer Verunreinigung mit z.B. Erbrochenen sowie ggf. bei Auftreten von Infektionskrankheiten (siehe hierzu Kapitel 4.1).</p>

<p>1.3</p>	<p>Toilettenräume Ausstattung/Reinigung</p>	<p>Die Toilettenräume werden täglich entsprechend Leistungsverzeichnis gereinigt (→ <i>evtl. als Anlage beifügen</i>), die Reinigung der Urinale erfolgt nach Pflegeanleitung des Herstellers.</p> <p>Handwaschplätze sind mit Papierhandtuchspendern, Flüssigseife und Abfalleimern ausgestattet; Toilettenkabinen mit Toilettenpapier und Toilettenbürsten. In den Mädchentoiletten befinden sich zusätzlich Hygieneeimer. Toilettenbürsten werden nach Bedarf ausgetauscht.</p> <p>Auf eine ausreichende Belüftung der Toilettenräume wird geachtet. Die Abluftöffnungen vorhandener Entlüftungseinrichtungen werden bei Bedarf gereinigt.</p>
<p>1.4</p>	<p>Handwaschbecken in Klassen- räumen</p>	<p>Handwaschbecken in Klassenräumen sind mit Papierhandtuchspendern und Flüssigseife ausgestattet.</p>
<p>1.5</p>	<p>Händehygiene</p>	<p>An den Handwaschbecken in den Sanitärräumen befinden sich Aufkleber, die sowohl Schüler als auch Personal über die Durchführung einer sachgerechten Händehygiene informieren (siehe hierzu Kapitel 4.5).</p> <p>Für den Bedarfsfall stehen ein VAH*-geprüftes Händedesinfektionsmittel mit Pumpaufsatz und Einweghandschuhe im Sekretariat zur Verfügung. Eine Händedesinfektion ist z.B. nach Kontakt mit Blut und Erbrochenem durchzuführen. Bei absehbarem Kontakt mit Körperausscheidungen sind Einweghandschuhe zu tragen (siehe hierzu Kapitel 4.1).</p>

1.6	Aufbereitung von Reinigungsutensilien	<p>Wischmopps und Reinigungstücher werden nach Gebrauch sachgerecht durch die Reinigungsfirma aufbereitet (mindestens 60°- Wäsche + Trockner).</p> <p>Pflege und Wartung von Fußboden-Reinigungsmaschinen erfolgen nach Vorgabe des Herstellers.</p> <p>Der hygienische Zustand der Putzräume und Putzutensilien wird regelmäßig durch den Schulhausverwalter überprüft.</p>
-----	---------------------------------------	--

2. Küchen- und Lebensmittelhygiene (Allgemeine Grundlagen)		
---	--	--

2.1	Hinweis des Gesundheitsamtes	<p>Bitte beachten Sie, dass Ihre Küche der Überwachung durch das Dürener Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz unterliegt. Das Gesundheitsamt ist für diesen Bereich nicht die zuständige Fachbehörde.</p> <p>Sollte noch keine hygienische Überprüfung Ihrer Küche erfolgt sein, empfehlen wir Ihnen, sich mit dem Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz in Verbindung zu setzen.</p>
2.2	Hinweis zum HACCP-Konzept	<p>Gemäß EU-Verordnung (EG Nr. 852/2004) sind Einrichtungen, die Lebensmittel verarbeiten und in Verkehr bringen, verpflichtet, ein Eigenkontrollsystem auf Basis der HACCP-Grundsätze umzusetzen. Mit diesem Verfahren sollen kritische Punkte in der Lebensmittelverarbeitung, die zu einer Gesundheitsgefährdung führen können, identifiziert und beherrschbar gemacht werden.</p> <p>Siehe hierzu: „Leitfaden Hygiene bei der Mittagsverpflegung in Kindertageseinrichtungen“ unter: www.aelfre.bayern.de/praxisleitfaden_hygieneverpflegung_opf.pdf</p>

2.3	Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IFSG)	<p>Alle Mitarbeiter, die Umgang mit Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen (Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen) haben, werden vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über die Inhalte des § 42 IFSG belehrt.</p> <p>Die Erstbelehrung erfolgt im Gesundheitsamt, die Folgebelehrungen werden von Frau/Herr.... durchgeführt und in den Belehrungsnachweisen der Mitarbeiter dokumentiert.</p> <p>Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 IfSG oder an infizierten Wunden oder Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen nicht in der Küche beschäftigt werden.</p>
2.4	Schulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung	<p>Die Küchenmitarbeiter werden regelmäßig über die Inhalte des § 42 IFSG hinaus gemäß § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) geschult. Die Schulung erfolgt durch.....</p>
2.5	Aufenthalt im Küchenbereich	<p>An den Kucheneingängen befinden sich Hinweisschilder, dass betriebsfremde Personen die Küche nur in Absprache und nach Anlegen von Schutzkleidung (Kittel, Kopfbedeckung) betreten dürfen. Wartungs- und Reparaturarbeiten werden soweit möglich außerhalb der Betriebszeiten durchgeführt.</p>
2.6	Arbeitskleidung	<p>Den Küchenmitarbeitern steht spezielle Arbeitskleidung (Hose + Oberteil) in ausreichender Anzahl zur Verfügung, zusätzlich Haarnetze und Einweghandschuhe. Ein Wechsel der Arbeitskleidung erfolgt mindestens täglich und bei Bedarf. Die Arbeitskleidung wird bei mindestens 60°C gewaschen und anschließend im Wäschetrockner getrocknet. Zur Aufbewahrung der Privatkleidung stehen den Küchenmitarbeitern im Umkleideraum Spinde zur Verfügung.</p>

2.7	Händehygiene waschen/desinfizieren	<p>Die in der Küche tätigen Mitarbeiter sind angewiesen,</p> <ul style="list-style-type: none">• bei Arbeitsbeginn,• nach Husten oder Niesen in die Hand,• nach Gebrauch des Taschentuches• nach Arbeitspausen• nach jedem Toilettengang• nach Ablegen von Schutzhandschuhen• nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren (z.B. rohem Fleisch, Geflügel, Eier) <p>die Hände zu desinfizieren (siehe hierzu Kapitel 4.1). Das Händedesinfektionsmittel wird aus geeigneten Spendersystemen entnommen.</p> <p>Für spezielle Tätigkeiten (z.B. Waschen von Geflügel) stehen den Mitarbeitern geeignete Einweghandschuhe zur Verfügung.</p>
2.8 zu 2.8	Reinigung und Desinfektion von Flächen	<p>Küchenboden und Arbeitsflächen werden täglich feucht gereinigt. Eine Reinigung des Inventars (Schränke, Kühleinrichtungen, Backofen, etc.) erfolgt regelmäßig und bei Bedarf.</p> <p>Arbeitsflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet wurden, werden am Ende des Arbeitstages mit einem geeigneten Flächendesinfektionsmittel desinfiziert.</p> <p>Nach Verarbeitung kritischer Rohwaren erfolgt eine Desinfektion der betroffenen Flächen unmittelbar (siehe hierzu Kapitel 3.4).</p> <p>Die Flächendesinfektion wird als Scheuer-Wischdesinfektion durchgeführt. Die Küchenmitarbeiter sind angewiesen, die desinfizierte Fläche nach Abwarten der Einwirkzeit mit Wasser abzuwaschen.</p>

		<p>in Kontakt gekommen sind. Die Küchenkraft ist angewiesen, entsprechende Utensilien sachgerecht zu reinigen (möglichst in der Geschirrspülmaschine) und auf die erforderliche Händehygiene im Umgang mit Risikolebensmitteln zu achten.</p> <p>An den Küchenfenstern sind Insektengitter angebracht.</p>
2.12	Hinweis zu Rückstellproben	Informationen zu erforderlichen Rückstellproben sind beim Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz zu erfragen.
2.13	Lebensmittelabfälle	Für die Entsorgung von Lebensmittelabfällen steht in der Küche ein Abfalleimer mit Deckel und Plastikbeutel zur Verfügung. Eine Entleerung erfolgt täglich. Bei Bedarf wird der Abfalleimer gereinigt.
2.14	Hinweis zu Belieferung durch Caterer	Sofern Sie nicht selbst kochen, ist eine tägliche Reinigung der Arbeitsflächen in der Regel ausreichend. Eine Flächendesinfektion sollte nach Verarbeitung kritischer Rohwaren (z.B. Eiern) durchgeführt werden. Wir empfehlen Ihnen, die Anlieferungstemperatur der Speisen täglich zu überprüfen und zu dokumentieren. Dies gilt unabhängig davon, ob die Speisen warm zum direkten Verzehr oder gekühlt zur weiteren Zubereitung z.B. im Konvektomaten angeliefert werden.

3. Sporthalle/Schwimmhalle und Badewasserhygiene		
3.1	Reinigung Sporthalle/ Schwimmhalle	Umfang und Häufigkeit von Reinigungsmaßnahmen in der Sporthalle/Schwimmhalle und zugehörigen Sanitärräumen richten sich nach dem entsprechenden Leistungsverzeichnis (→ <i>evtl. als Anlage beifügen</i>). Siehe hierzu auch Absatz 1.3.

3.2	Hinweis zur Badewasserhygiene	Die Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser soll sich an der DIN 19643 orientieren. Zusätzlich sind aktuelle Empfehlungen des Umweltbundesamtes zu berücksichtigen, z.B. Empfehlung „Hygieneanforderungen an Bäder und deren Überwachung“.
3.3	Verhaltensregeln für Nutzer des Schwimmbades	Die Nutzer werden mittels entsprechender Beschilderung auf das „Duschgebot“ vor Benutzung des Schwimmbades hingewiesen. Der Duschbereich darf ausschließlich in Badelatschen betreten werden.
zu 3.4	Kontrolle der Badewasseraufbereitung	<p>Die Wartung der Schwimmbadtechnik erfolgt gemäß den Vorgaben der DIN 19643.</p> <p>Der Schulhausverwalter prüft arbeitstäglich (morgens und mittags) die Hygienehilfsparameter freies Chlor, gebundenes Chlor und pH-Wert mittels eines geeigneten Messgerätes unmittelbar am Schwimmbecken. Zusätzlich führt er eine Sichtkontrolle in der Schwimmbadtechnik durch. Messwerte und Auffälligkeiten werden im Betriebstagebuch dokumentiert. Bei Mängeln oder Beanstandungen wird die zuständige Schwimmbadfirma.....angefordert.</p> <p>Die Reinigung des Badebeckens wird ebenfalls nach den Vorgaben der DIN 19643 durch den Schulhausverwalter durchgeführt und im Betriebstagebuch dokumentiert.</p> <p>Es werden monatlich Badewasserproben zur Untersuchung nach den Vorgaben der DIN 19643 bzw. des Gesundheitsamtes entnommen. Mit der Entnahme und Untersuchung der Proben ist das Labor.....beauftragt.</p>

4. Diverses		
4.1	Geeignete Desinfektionsmittel	<p>Wir empfehlen Ihnen, ausschließlich für wirksam befundene Desinfektionsmittel einzusetzen, die in der Desinfektionsmittelliste des Verbunds für Angewandte Hygiene (VAH) geführt werden. Für die Durchführung von Flächendesinfektionen im Küchen-/Lebensmittelbereich empfehlen wir Ihnen die Verwendung von Produkten, die in der Desinfektionsmittelliste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) gelistet sind. Die DVG- Liste ist einsehbar unter www.dvg.net</p> <p><i>Hinweis: Bitte beachten Sie, dass bei Auftreten von viralen Infektionskrankheiten der Einsatz spezieller, viruzid wirksamer Flächendesinfektionsmittel erforderlich sein kann.</i></p> <p>Eine Flächendesinfektion sollte stets als Scheuer-Wisch-Desinfektion durchgeführt werden. Aufgrund der einfachen Handhabung empfehlen wir die Verwendung eines gebrauchsfertigen Feuchttuchspendersystems. Alternativ wird ein gebrauchsfertiges Desinfektionsmittel direkt auf einen Lappen aufgebracht. Auf Sprühdesinfektionen soll wegen des möglichen Einatmens der Sprühaerosole verzichtet werden.</p>
4.2	Trinkwasserhygiene	<p>Die Trinkwasser-Installation wird nach den Vorgaben der Trinkwasserverordnung bzw. der allgemein anerkannten Regeln der Technik betrieben. Für Wartung und Instandhaltung ist die Firma.....zuständig. Trinkwasseruntersuchungen werden in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt durchgeführt.</p>
zu 4.2		<p><i>Hinweis: Um der Vermehrung von Legionellen in Trinkwasser-Installationen vorzubeugen, sind die Anforderungen des Arbeitsblattes W 551 des DVGW (Deutscher Verein des Gas-und Wasserfaches e.V.) zu berücksichtigen.</i></p> <p>Das Personal ist angewiesen, Entnahmestellen, aus denen Trinkwasser für den direkten Verzehr entnommen wird, nach längeren Stagnationszeiten (Wochenende, Ferien) ausgiebig zu spülen. Gleiches gilt für die vorhandenen Duschen.</p>

4.3	Raumluftechnische Anlagen	RLT-Anlagen sind gemäß VDI 6022 zu betreiben und zu warten.
4.4	Meldepflichten Infektionsschutzgesetz (IFSG)	<p>Nach § 34 und § 35 IFSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldevorschriften für Personal, Betreute und verantwortliche Personen in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor der Übertragung infektiöser Krankheiten dienen.</p> <p>Nach § 35 IFSG sind Personen, die in Kindereinrichtungen Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben und Kontakt mit den dort Betreuten haben, vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren im Abstand von zwei Jahren von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen nach § 34 zu belehren. Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen.</p> <p>Sollten Sie zu den Meldepflichten Fragen haben, wenden Sie sich bitte an das Sachgebiet Infektionsschutz des Gesundheitsamtes unter Tel.: 02421/222228.</p> <p>Den Meldebogen des Amtes für Gesundheit finden Sie auf unserer Homepage unter https://www.kreis-dueren.de/kreishaus/amt/53/Infektionsschutz_Umweltmedizin_.php</p>
4.5	Hygienetipps der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung	<p>Die Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung bietet für Einrichtungen und Eltern eine Vielzahl von Hygienetipps in Form von Infobroschüren und Piktogrammen an. Diese können im Bedarfsfall auf der Internetseite http://bzga.de eingesehen und kostenfrei erworben werden.</p> <p>Unter anderem findet man dort Infomaterial zu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Richtig Hände waschen • Richtig Niesen und Husten • Schutz gegen Infektionen

Linkliste

VAH - Liste (Verbund für Angewandte Hygiene e.V.)	Desinfektionsmittel Kommission c/o Institut für Hygiene und Öffentliche Gesundheit der Universität Bonn, Sigmund- Freud-Str. 25, 53127 Bonn	Tel: 0228 287 - 14022 Fax: 0228 287 - 19522	E-Mail: info@vah-online.de Internet: http://www.VAH-online.de
Bezugsadresse	mhp- Verlag GmbH Marktplatz13 65183 Wiesbaden		Internet: http://www.mhp-verlag.de
Robert-Koch-Institut	Nordufer 20 13353 Berlin	Tel: 030 18754 - 0	Internet: http://www.rki.de
DVG (Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V.)	Friedrichstraße 17 35392 Gießen	Tel: 0641 24466	Internet: http://www.dvg.net
Infektionsschutzgesetz			Internet: http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf oder http://www.gesetze-xxl.de/gesetze/_ifsg.htm
Trinkwasserverordnung			Internet: https://www.gesetze-im-internet.de/trinkww_2001/
DVGW (Deutscher Verein des Gas- und Wasserfachs e.V.)	Josef-Wirmer-Straße 1-3 53123 Bonn	Tel: 0228 9188-5	Internet: http://www.dvgw.de
Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung			Internet: http://www.bzga.de