

Anlage

Muster eines Hygieneplans für Schulen

Nach § 36 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen verpflichtet, in einem Hygieneplan innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen.

Der folgende Hygieneplan umfasst allgemeine, notwendige Informationen und Aspekte der Hygiene zu:

1. Schulreinigung

Allgemeines

2. Hygiene im Sanitärbereich

Sanitärausstattung

Wartung und Pflege

Be- und Entlüftungen

3. Außenanlagen

4. Turnhalle

5. Schulschwimmbad

Reinigung und Pflege

Legionellenprophylaxe

6. Trinkwasserhygiene

Vermeidung von Stagnationsproblemen

7. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

Überprüfung des Erste-Hilfe-Inventars

Versorgung von Wunden

Behandlung kontaminierter Flächen

Giftnotrufnummern

8. Küche

Allgemeine Anforderungen

Händereinigung

Flächenreinigung und -desinfektion

Lebensmittelhygiene

Tierische Schädlinge

9. Raumluftechnische Anlagen

10. Sonstiges

Anhang

Reinigungs- und Desinfektionsplan (Muster)

1. Schulreinigung

Allgemeines

Für die Schulreinigung – soweit sie Flächen und Inventar in Klassenzimmern, Fluren usw. betrifft – sind regelmäßig desinfizierende Mittel und Verfahren nicht erforderlich. Für die Schulreinigung sollte ein

fester Plan entsprechend dem Muster des Anhangs erstellt werden, aus dem hervorgeht, welche Flächen in welchen Zeitabständen behandelt werden müssen. In sensiblen Bereichen sowie bei Verunreinigungen mit potenziell infektiösem Material können desinfizierende Mittel und Verfahren erforderlich werden.	
2. Hygiene im Sanitärbereich Sanitärausstattung Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern sowie mit Spendervorrichtungen für Flüssigseife auszustatten. Gemeinschafts-Stückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig. Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle ist bereitzustellen. In den Mädchentoiletten sollte eine hygienische Entsorgung der Monatsbinden sichergestellt werden. Wartung und Pflege Die Toilettenanlagen sind regelmäßig zu warten. Soweit Urinalanlagen ohne Wasserspülung vorhanden sind, ist besondere Sorgfalt auf die tägliche Nassreinigung, die Einhaltung des vorgeschriebenen Turnus der wöchentlichen Spezialreinigung und Nachfüllung der Sperrflüssigkeit zu verwenden. Be- und Entlüftungen Die Entlüftungseinrichtungen in den Sanitärbereichen sind regelmäßig zu reinigen.	
3. Außenanlagen Abfallbehälter sind in ausreichender Zahl aufzustellen und regelmäßig zu leeren. Insbesondere ist auf die Entfernung von Essensresten zu achten, um Ungeziefer (wie Ratten, Mäuse, Fliegen) nicht anzulocken.	
4. Turnhalle Die Kleiderablage ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Schüler möglichst keinen direkten Kontakt untereinander haben (Läuse!).	
5. Schulschwimmbad Reinigung und Pflege Nassflächen sind täglich nach Betriebsende zu reinigen und zu desinfizieren, so dass sie über Nacht abtrocknen. Aus hygienischer Sicht werden Fußsprühanlagen nicht empfohlen. Sollten sie dennoch betrieben werden, so ist auf den Einsatz von aldehydfreien Desinfektionsmitteln zu achten. Legionellenprophylaxe Zur Legionellenprophylaxe sind Duschen, die nicht täglich genutzt werden, vor Benutzung durch ca. 5-minütiges Ablaufenlassen von Warmwasser (maximale Erwärmungsstufe einstellen) zu spülen. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind in den erforderlichen Zeitabständen zu entfernen. Über die Notwendigkeit bakteriologischer Wasseruntersuchungen auf Legionellen berät das Gesundheitsamt.	
6. Trinkwasserhygiene Vermeidung von Stagnationsproblemen Am Wochenanfang und nach Ferien ist das Trinkwasser mehrere Minuten ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.	
7. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers Überprüfung des Erste-Hilfe-Inventars Geeignetes Erste-Hilfe-Material enthalten gemäß der Unfallverhütungsvorschrift „GUV erste Hilfe 0.3“:	
?	großer Verbandskasten mit Füllung nach DIN 13169
?	kleiner Verbandskasten mit Füllung nach DIN 13157
Zusätzlich ist der Verbandskasten mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis auszustatten. 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.

Versorgung von Wunden

Bei der Versorgung von Wunden sind grundsätzlich Einmalhandschuhe zu tragen. Nach der Wundversorgung sollen die Hände desinfiziert werden. Die allgemein gültigen Erste-Hilfe-Richtlinien zur Wundversorgung sind zu beachten.

Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut, Erbrochenem oder anderen potenziell infektiösen Körperflüssigkeiten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem Desinfektionsmittelgetränkten Tuch grob zu reinigen; anschließend ist die betroffene Fläche nochmals zu desinfizieren.

Giftnotrufnummern

089 1924-0 Giftnotruf München, Klinikum rechts der Isar

0911 398-2451 oder -2665 Giftinformationszentrale Nürnberg, Klinikum Nürnberg-Nord

8. Küche

Allgemeine Anforderungen

Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinn des § 42 Infektionsschutzgesetz (IfSG) oder an infizierten Wunden oder Hautkrankheiten leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden.

Küchenpersonal ist gemäß § 43 IfSG infektionshygienisch zu belehren und dabei zweckmäßigerweise gleichzeitig lebensmittelhygienisch zu schulen.

Händereinigung

Eine Händereinigung für die in der Küche Beschäftigten ist in folgenden Fällen erforderlich:

? bei Arbeitsbeginn

? nach Pausen

? nach jedem Toilettenbesuch

? nach Schmutzarbeiten

? nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z.B. rohes Fleisch, Geflügel

? nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuches

Für die Händereinigung im Küchenbereich sind Wandspender mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern an Waschbecken bereitzustellen. Seifenmittelsender sind wöchentlich auf deren Füllstand hin zu überprüfen. Vor Neubefüllung der Spender sind diese zu reinigen. Vorzugsweise sollten für Flüssigseifen Originalgebinde verwendet werden.

Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich feucht zu reinigen. Für spezielle Tätigkeiten (z.B. Bodenreinigung) ist Schutzkleidung zur Verfügung zu stellen.

Eine Flächendesinfektion des Arbeitsareals ist erforderlich bei:

? Arbeiten mit kritischen Rohwaren (z.B. rohes Fleisch, Geflügel)

? nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen tierische Lebensmittel verarbeitet wurden

Das Desinfektionsmittel wird auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit einem Tuch oder Schwamm mit mechanischem Druck verteilt (Scheuer-Wisch-Desinfektion). Die vorgeschriebene Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist vor erneuter Benutzung der Fläche abzuwarten.

Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen.

Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Im Falle von Flächendesinfektionsmitteln für den Lebensmittelbereich sind dies Mittel der DVG-Liste (siehe Abschnitt 9).

Lebensmittelhygiene	
Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall mit Schädlingen 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:	
?	Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren
?	tägliche Temperaturkontrollen in Kühl- und Gefriereinrichtungen (Kühlschrank < 8 °C, ***Gefrierschrank < -18 °C)
?	Warmhalten von Speisen so kurz wie möglich, Mindesttemperatur 65 °C
?	wöchentliche Überprüfung des Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatums von Lebensmitteln
?	keine Abgabe von unerhitzten Speisen mit rohen Eiern (Hühnereier-Verordnung)
Tierische Schädlinge	
Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren. Bei Befall sind Bekämpfungsmaßnahmen erforderlichenfalls 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 sind mit Insektengittern auszustatten.	
9. Raumluftechnische Anlagen	
Neben der Wartung gemäß den technischen Regeln ist einmal jährlich eine optische Kontrolle aller Anlagenteile sowie der Außenluft-Ansaugöffnungen durchzuführen.	
10. Sonstiges	
Zu Fragen der Innenraumlufthygiene gibt der Leitfaden der Innenraumlufthygiene-Kommission des Umweltbundesamtes „Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden“ Auskunft. Bei raumlufthygienisch bedeutsamen Fragen, wie Schimmelbefall oder Emission von Raumluftschadstoffen (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 gegebenenfalls vorkommendem Schimmelpilzbefall durch den Eigentümer oder sonstigen Inhaber eine fachtechnische Prüfung der Ursache der Nässebildung einzuleiten, damit neben der Entfernung des Schimmels z.B. auch eine sachgerechte Lüftungsweise der Raumnutzer veranlasst oder der gegebenenfalls ursächliche bauliche Mangel beseitigt werden.	
Vor beabsichtigten Raumluftmessungen hinsichtlich Lösungsmittel, Mineralfasern o. Ä. sollte in jedem Fall das Gesundheitsamt eingeschaltet werden.	

(Muster)-Reinigungs- und Desinfektionsplan in Schulen *

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Händewaschen	nach Toilettenbenutzung und Schmutzarbeiten, vor Umgang mit Lebensmitteln, bei Bedarf	auf die feuchte Hand geben und mit Wasser aufschäumen	Waschlotion	Personal und Kinder
Händedesinfektion	nach Kontamination mit Blut, Stuhl, Urin u. Ä.	3-5 ml auf der trockenen Haut gut verreiben	Händedesinfektionsmittel	Personal und Kinder
Fußboden, Flure	täglich	Feuchtwischen, Boden reinigen, lüften	Reinigungslösung	Reinigungspersonal

Fußboden, Klassenzimmer	täglich	Feuchtwischen, Boden reinigen, lüften	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fußboden, Wasch- und Duschräume	täglich sowie bei Verunreinigung	Feuchtwischen, Boden reinigen, lüften	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Tische, Kontaktflächen	täglich sowie bei Verunreinigung	feucht abwischen mit Reinigungstüchern, gegebenenfalls nachtrocknen	warmes Wasser, gegebenenfalls mit Tensidlösung (ohne Duft- und Farbstoffe)	Reinigungspersonal
WC	täglich – erst nach Reinigung der Klassenräume	Wischen und Nachspülen mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen und Aufnehmer für Fußboden	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fenster	nach Anweisung	Einsprühen, mit sauberem Tuch trocken reiben	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Handlauf, Türklinken, Kontaktflächen, Schränke, Regale	nach Anweisung, bei sichtbarer Verschmutzung	Abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Reinigungsgeräte, Reinigungstücher, Wischbezüge	1 x wöchentlich arbeitstäglich	Reinigen, Reinigungstücher, Wischbezüge nach Gebrauch waschen und trocknen	möglichst Waschmaschine bei mind. 60 °C mit Vollwaschmittel und anschließender Trocknung	Reinigungspersonal
Papierkörbe leeren	1 x täglich beziehungsweise nach Bedarf	Entleerung in zentrale Abfallbehälter		Reinigungspersonal
Flächen aller Art	bei Verunreinigung mit Blut, Stuhl, Erbrochenem	Einmalhandschuhe tragen, Grobreinigung mit desinfektionsmittelgetränktem Einmalwisch Tuch, Wischdesinfektion, gesonderte Entsorgung von Reinigungstüchern und Handschuhen in Plastiksack	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittel-Liste der DGfM	geschultes Reinigungspersonal oder Hausmeister

* **[Amtl. Anm.:]** aus dem Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulen des UBA und dem Rahmenhygieneplan für Schulen des Länder-Arbeitskreises zur Erstellung von Hygieneplänen nach § 36 IfSG (<http://www.umweltbundesamt.de/uba-info-daten/daten/irk.htm>)