



Grundschule Isselhorst

# Hygieneplan der Grundschule Isselhorst

## **Gliederung**

<b>1. Hygieneauf dem Schulgelände, im Schulgebäude und in den Räumen</b>	
1.1 Schulgelände und Schulgebäude	4
1.2 Klassenräume	4
1.3 Mitwirkungsorgane	4
1.4 Musikraum	5
1.1 Lufthygiene	5
1.2 Bodenreinigung und Abfallentsorgung	5
1.3. Oberflächenreinigung	5
1.4 Garderoben	5
1.5 Essen und Trinken im Klassenraum	5
1.6 Betrieb des Offenen Ganztages	5
<b>2. Schulreinigung</b>	6
2.1 Reinigungsplan	6
2.3 Unfallgefahren	6
<b>3. Hygiene im Sanitärbereich und im Außenbereich</b>	7
3.1 Sanitärausstattung	7
3.2. Händereinigung	7
3.3. Flächenreinigung	8
3.4 Wartung und Pflege	8
3.5 Be- und Entlüftungen	8
3.6 Hygiene im Außenbereich	9
<b>4. Sporthalle</b>	9
<b>5. Trinkwasserhygiene</b>	9
5.1 Legionellenprophylaxe	9
5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen	9
5.3 Trinkwasserzubereitungsgeräte	10
<b>6. Erste Hilfe, Schutz der Ersthelfer</b>	10
7.1 Versorgung von Bagatellwunden, Verbandbuch	10
7.2 Behandlung kontaminierter Flächen	11
7.3 Überprüfung des 1. Hilfe-Inventars	11
7.4 Notrufnummern *	11
<b>9. Verpflegungsbereiche</b>	11
8.1 Allgemeine Anforderungen	11
8.2 Händedesinfektion	12
	2

8.3 Flächenreinigung und -desinfektion	12
8.4. Lebensmittelhygiene für Personal, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern	13
8.5 Lebensmittelhygiene	13
8.6 Tierische Schädlinge	13
<b>9. Raumluftechnische Anlagen</b>	13
<b>10. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldung</b>	14
<b>11. Gefährdungsbeurteilungen</b>	14
11.1 Durchführung, Dokumentation und Aktualisierung von Gefährdungsbeurteilungen	14
11.2 Standardanforderungen	14
<b>12. Sonderfragen</b>	15
<b>13. Literatur und Bezugsadressen</b>	15
<b>Anlagen</b>	16

**Schulspezifische Besonderheiten sind in blau gekennzeichnet.**

**Besondere Vorschriften zu Pandemie-Zeiten sind in lila gekennzeichnet.**

# 1. Hygiene auf dem Schulgelände, im Schulgebäude und in den Räumen

## 1.1 Schulgelände und Schulgebäude

Auf dem Schulgelände und im Schulgebäude müssen alle Personen einen Mund-Nase-Bedeckung tragen. Eltern dürfen das Schulgebäude nur in Ausnahmefällen z. B. zu Gesprächsterminen betreten. Zu jedem Gesprächstermin mit mehr als 3 Personen wird ein Sitzplan angefertigt.

Morgens betreten die SuS das Gebäude selbstständig, begeben sich umgehend in ihren Klassenraum und waschen dort die Hände. Im Klassenraum darf die Maske abgesetzt werden. Im Schulgebäude z. B. bei Toilettengängen oder auf dem Weg zur Mensa sind Masken zu tragen.

Die Pausenzeiten (s. dazu anhängende Pausenplan) finden versetzt statt, zunächst sind die ersten und zweiten Klassen an der Reihe, anschließend folgen die dritten und vierten Klassen. Das Schulgelände ist in Zonen eingeteilt, die Kinder bewegen sich nur innerhalb ihrer Pausenzone, dort muss eine Maske getragen werden.

- je eine Schulhofhälfte
- je eine Wiesenhälfte
- Fläche rund um das Klettergerüst
- Sandkasten Spielfläche



In einem rollierenden System werden die zugewiesenen Flächen wöchentlich gewechselt.

Die Lehrer\*innen bringen zu Beginn der Pause ihre Klasse durch den Vordereingang zu der entsprechenden Pausenzone und holen sie am Ende der Pause dort ab. Bevor die SuS die Klassenräume durch den hinteren Eingang aufsuchen, waschen sie sich an der Waschbox die Hände.

## 1.2 Klassenräume

Im Klassenraum nehmen die SuS feste Plätze ein, über die ein Sitzplan angefertigt wird. Dort muss keine Maske getragen werden.

Die Lehrkräfte tragen eine Alltagsmaske, wenn der Abstand zu den Kindern weniger als 1,50 m beträgt.

## 1.3 Mitwirkung

Klassenpflegschaftssitzungen finden im Klassenraum statt. Eltern, Lehrer\*innen und ggf. Erzieher\*innen tragen eine Alltagsmaske, der Sitzplan wird dokumentiert. Im Anschluss an den Elternabend werden die Schüler\*innentische desinfiziert.

Schulpflegschaftssitzung und Schulkonferenz finden je nach Teilnehmerzahl entweder im Musikraum oder in der Eingangshalle statt. Die Stühle werden auf Abstand gestellt, so dass während der Sitzung die Masken abgenommen werden können.

Elterngespräche/Elternsprechzeiten finden nach Möglichkeit im Musikraum statt. Dort wurde eine Tischgruppe unter Einhaltung der Abstandsregeln gruppiert, maximal 6 Personen können dort zu einem Gespräch zusammenkommen. Die Sitzordnung ist zu dokumentieren. Die Tische werden im Anschluss an das Gespräch desinfiziert.

### **1.3. Musikraum**

Im Musikraum gilt während des Unterrichts eine Maskenpflicht. Die Stühle werden in einer festen Runde gestellt und nummeriert. Jede Musiklehrerin/jeder Musiklehrer fertigt einen Sitzplan für die Klasse an und weist den Kindern den festen Platz in jeder Musikstunde zu. Die Sitzpläne aller Klassen werden im Musikraum aufgehängt.

Musikinstrumente können genutzt werden, die Lehrer\*innen geben sie aus und sammeln sie auch wieder ein.

### **1.2 Lufthygiene**

Während und nach jeder Schulstunde ist in den Klassenräumen eine ausreichende Lüftung über mehrere Minuten vorzunehmen. Dabei ist darauf zu achten, dass eine Querlüftung gewährleistet ist. Im Gebäude sind alle dafür zulässigen Türen geöffnet zu halten.

Um eine angepasste Lüftung gewährleisten zu können, werden in den Klassenräumen, in der Mensa und in den OGS-Räumen CO<sub>2</sub>-Ampeln aufgestellt. Sobald die Ampel auf orange springt, muss so lange gelüftet werden, bis die Werte wieder im grünen Bereich sind. Dabei sollte die Klassentür offen sein, um die Querlüftung zu garantieren.

### **1.3 Bodenreinigung und Abfallentsorgung**

Bodenreinigung und Abfallentsorgung erfolgen auf der Grundlage der Rahmenbedingungen des Gebäudereinigungskonzeptes der Stadt Gütersloh (siehe Anlage 1, Leistungsverzeichnis zur Unterhalts-, Ergänzungs- und Grundreinigung). Sie werden durch schulische Maßnahmen unterstützt (siehe Anlage 2, schuleigenes Konzept bzw. Auszug aus dem Schulprogramm o. ä.).

### **1.3. Oberflächenreinigung**

In Pandemiezeiten werden am Ende des Unterrichtstages die Stühle nicht hochgestellt. Jeden Schultag findet nach Ende der OGS-Zeit eine gründliche Oberflächenreinigung von allen Tischen und Stühlen durch die Reinigungsfirma statt.

Nach Elternabenden werden die Oberflächen der Tische von den Lehrkräften desinfiziert.

### **1.4 Garderoben**

Die Ablagen für Kleidung sind unter Beachtung der räumlichen Gegebenheiten möglichst so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Schüler keinen direkten Kontakt zueinander haben (Gefahr der Übertragung von Krankheiten, z.B. Läuse).

In Pandemiezeiten sind die Garderobenhaken mit den Namen der Kinder zu kennzeichnen, um eine genaue Zuordnung zu ermöglichen.

### **1.5 Essen und Trinken im Klassenraum**

Die Schülerinnen und Schüler frühstücken gemeinsam im Klassenraum. Ein ausreichendes Frühstück bringt jedes Kind von zu Hause mit. Apfelsaft, Apfelschorle, Kakao oder Milch kann zentral bestellt werden und steht in der Frühstückspause bereit.

In Pandemiezeiten bringen alle Kinder eine Getränkeflasche mit in die Schule, die von der Lehrkraft oder der OGS-Kraft bei Bedarf mit Mineralwasser nachgefüllt werden kann.

### **1.6 Betrieb des Offenen Ganztages**

Die Ganztagesklassen nehmen ihr Mittagessen im Klassenverband ein (s. dazu angehängten Essensplan). Die Kinder tragen auf dem Weg in die Mensa eine Alltagsmaske. Vor dem Betreten der Mensa waschen sie ihre Hände. An ihrem festen Essensplatz können sie die Maske abnehmen. Für jede Klasse wird ein Sitzplan angefertigt. Vor einer zweiten Essensschicht werden die Tische desinfiziert.

Nach dem Mittagessen werden jahrgangsübergreifende Gruppen gebildet, die zwischen den Klassenräumen des Ganztages wechseln und gemeinsam spielen können. In den Räumen muss keine Maske getragen werden. Im Schulgebäude besteht auch nachmittags die Maskenpflicht weiter.

Auf dem Schulgelände hat jeder Jahrgang eine fest zugewiesene Spielzone. In diesem Bereich muss keine Maske getragen werden.

Die Pflicht zum Händewaschen beim Wechsel von draußen nach drinnen, vor und nach dem Essen, vor und nach dem Imbiss, vor und nach Kursen im Nachmittagsbereich besteht auch in der OGS.

Kurse werden bis auf weiteres nur jahrgangsbezogen durchgeführt. Innerhalb der Kurse gilt keine Maskenpflicht. Tische müssen im Anschluss an den Kurs desinfiziert werden.

## **2. Schulreinigung**

### **2.1 Reinigungsplan**

Der Reinigungsplan ist dem Hygieneplan beigelegt (vgl. Ziffer 1.2).

Die im Leistungsverzeichnis enthaltenen Reinigungsprogramme/-intervalle werden durch den Schulhausmeister regelmäßig kontrolliert.

### **2.2 Unfallgefahren**

Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen. Es sind entsprechende Warn- und Hinweisschilder aufzustellen. Für Reinigungsmittel ist ein für Schüler nicht zugänglicher (möglichst abschließbarer) Aufbewahrungsort vorzusehen.

### 3. Hygiene im Sanitärbereich und im Außenbereich

#### 3.1 Sanitärausstattung

Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern (Papier- oder Rollenhandtüchern) oder elektrischen Händetrocknern sowie mit Spendern für Flüssigseife und Desinfektionsmittel auszustatten. Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle ist bereitzustellen. Für die Entsorgung von Hygienebinden muss ein verschließbarer Behälter mit entnehmbarem Abfallbeutel vorhanden sein.

Eine Reinigung der Abfallbehälter innen und außen sollte wöchentlich durchgeführt werden. Toilettenbürsten sind regelmäßig auszutauschen. Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife sind grundsätzlich vorzuhalten. Die Durchführung obliegt der Reinigungsfirma.

Es ist zu vermeiden, dass das Reinigungspersonal mit Körperflüssigkeiten in Berührung kommt.

In Pandemiezeiten ist der gleichzeitige Zugang zu den Toiletten eingeschränkt. Nur jeweils ein Kind einer Lerngruppe darf sich im Toilettenraum aufhalten. Kinder einer Lerngruppe dürfen den Toilettenraum gleichzeitig aufsuchen. In den Räumen ist eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen.

#### 3.2. Händereinigung

Händewaschen und ggf. Händedesinfektion sind die wichtigsten Maßnahmen zur Infektionsverhütung und -bekämpfung. Das Händewaschen ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene, denn hierbei wird die Keimzahl auf den Händen erheblich reduziert. Die hygienische Händedesinfektion bewirkt eine Abtötung von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren.

Händereinigung ist durchzuführen:

- vor dem Unterrichtsbeginn am Morgen
- nach den großen Pausen
- vor und nach dem Sportunterricht
- nach jedem Toilettengang
- vor dem Frühstück, vor dem Mittagessen und vor dem Imbiss
- bei Bedarf
- nach Tierkontakt

Die Kinder werden im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens unterrichtet und erlernen eine korrekte Händehygiene. Eine Händereinigung sollte nach dem Spielen auf dem Schulhof, bei Verschmutzung, vor dem Essen, nach Toilettenbenutzung und nach Kontakt mit Tieren sowie bei Bedarf erfolgen.

Händedesinfektion ist vom Personal (Lehrkräfte, Reinigungskräfte etc.) durchzuführen:

- nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen
- Körperausscheidungen,
- nach Ablegen von Schutzhandschuhen,
- nach Verunreinigung mit infektiösem Material,
- nach dem Kontakt mit erkrankten SuS oder erkranktem Personal.

Außerdem kann eine hygienische Händedesinfektion nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt bei Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern (zum Beispiel Salmonellen) sind oder im Ausbruchfall in der Einrichtung zum Beispiel durch Noroviren erforderlich sein.

Eine Anleitung zum richtigen Händewaschen befindet sich in jedem Klassenraum, neben den Waschbecken in den Toilettenräumen sowie in den Kabinen der Waschbox am hinteren Schuleingang. Die Anleitung wird in regelmäßigen Abständen mit den Kindern besprochen.

Durchführung: Eine ausreichende Menge (3-5 ml) des Desinfektionsmittels in die trockenen Hände geben und einreiben. Dabei Handgelenke, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelpfalz berücksichtigen und die vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachten. Während der Einwirkzeit müssen die Hände von der Desinfektionslösung feuchtgehalten werden.

Desinfektionstücher und Desinfektionsmittel werden an zentralen Stellen gelagert, so dass Kinder keinen Zugang hierzu haben.

In Pandemiezeiten wird im verschlossenen Schrank im Klassenraum eine Sprühflasche mit einem Mittel zur Flächendesinfektion vorgehalten.

Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut oder Ähnlichem ist das Tragen von Einmalhandschuhen vorgesehen.

### **3.3. Flächenreinigung**

Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden und Türklinken sind täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht zu reinigen. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem in Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch (VAH-Liste) erforderlich. Eine effektive Desinfektion wird erreicht, wenn ein geeignetes Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration und unter Beachtung der Einwirkzeit angewendet wird.

Hierzu müssen die Herstellerangaben des Desinfektionsmittels beachtet werden. Bei der Desinfektion ist geeignete Schutzkleidung, wie Arbeitsgummihandschuhe und/oder Schürze, zu tragen.

### **3.4 Wartung und Pflege**

Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind regelmäßig zu warten. Eine zeitnahe Reparatur von Defekten und eine sorgfältige Pflege müssen sichergestellt sein. Die Wartungsvorgaben der Hersteller sind zu beachten. Bei Reparaturen ist eine vorherige Rücksprache mit dem Fachbereich Immobilienmanagement und Wirtschaftsförderung notwendig.

### **3.5 Be- und Entlüftungen**

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



### **3.6 Hygiene im Außenbereich**

Aus dem Spiel- und Fallsand sind Verunreinigungen, wie Laub und Tierkot regelmäßig mittels Harke bzw. Kotschaufel zu entfernen. Der Spielsand ist regelmäßig auszuwechseln oder zu reinigen.

## **4. Sporthalle**

Für die Reinigung der Sporthalle gelten die unter Ziffer 1 - 3 beschriebenen allgemeinen Reinigungsbedingungen entsprechend.

Da die Sporthalle mit einer Lüftungsanlage mit Zu- und Ablüftung ausgestattet ist, findet dort in Absprache mit dem Schulträger Sportunterricht auch in Pandemiezeiten stattfinden kann. Während des Unterrichts ist für eine ausreichende Querlüftung in der Sporthalle zu sorgen. Kontaktsportarten sind zu vermeiden. Wenn es möglich ist, sollte der Sportunterricht nach draußen verlagert werden. Vor und nach dem Unterricht werden die Hände gründlich gewaschen. Die Kinder ziehen sich möglichst auf der Tribüne um. Wenn die Umkleidekabinen genutzt werden, dürfen nicht mehr als 8 Kinder gemeinsam eine Umkleidekabine benutzen. Beim Gang in die Sporthalle und in die Umkleidekabinen ist eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen.

Um möglichst alle Sportstunden erteilen zu können, ist ebenfalls in Absprache mit dem Schulträger eine gelegentliche Doppelbelegung der Sporthalle möglich. Dabei muss die Trennwand heruntergelassen und die drei Außentüren geöffnet bleiben.

## **5. Trinkwasserhygiene**

### **5.1 Legionellenprophylaxe**

Die Schule wird durch zentrale Warmwasserspeicher mit Warmwasser versorgt, daher ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der aktuellen Trinkwasserverordnung (Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch - Trinkwasserverordnung - TrinkwV\* in der Fassung vom 02. August 2013) und DVGW-Arbeitsblatt W 551 (Trinkwassererwärmungs- und Trinkwasserleitungsanlagen-technisch Maßnahmen zur Vermeidung des Legionellenwachstums, Planung, Errichtung, Betrieb und Sanierung von Trinkwasserinstallationen) erforderlich.

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.

### **5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen**

Am Wochenanfang und nach den Ferien muss man das Trinkwasser bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen lassen, damit die Leitungen gespült werden.

### **5.3 Trinkwasserzubereitungsgeräte**

Trinkwasserzubereitungsgeräte (z. B. Soda-Streamer) dürfen nur nach vorheriger Abstimmung mit dem Fachbereich Jugend und Bildung installiert werden. Die Abnahme durch eine befähigte Person (Sachkundiger), das Führen eines Betriebsbuches sowie eine regelmäßige Wartung sind sicherzustellen. Sogenannte „Watercooler“ sind unzulässig. [Trinkwasserzubereitungsgeräte \(zum Beispiel Soda-Streamer\) dürfen nur verwendet werden, wenn die Trinkwasserqualität nicht negativ beeinflusst wird. Ein entsprechender Reinigungs- und Desinfektionsplan für das Trinkwasserzubereitungsgerät ist aufzustellen.](#)

## **6. Erste Hilfe, Schutz der Ersthelfer**

Leitungen von Schulen und Ausbildungseinrichtungen müssen dafür sorgen, dass eine ausreichende Anzahl an Personen Erste-Hilfe-Kenntnisse vorweist und zur Verfügung steht. Die Erste-Hilfe-Kenntnisse sollten regelmäßig aufgefrischt werden.

[Alle Kolleginnen und Kollegen \(Lehrerkollegium und OGS-Team\) haben sich verpflichtet im zweijährigen Turnus einen Erste-Hilfe Kurs zu belegen. Dieser wird von der Schule organisiert und in den Räumlichkeiten der Schule durchgeführt.](#)

### **6.1 Versorgung von Bagatellwunden, Verbandbuch**

Soweit ein besonderer Erste-Hilfe-Raum eingerichtet ist, ist dieser nach Möglichkeit mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife, Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern auszustatten.

Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu säubern. Der Ersthelfer hat dabei Einmalhandschuhe zu tragen. Die Krankenliege ist nach jeder Benutzung von sichtbarer Verschmutzung zu reinigen und zu desinfizieren.

Erste-Hilfe-Maßnahmen sind in einem Verbandbuch schriftlich aufzuzeichnen. Sie dienen als Nachweis, dass ein Gesundheitsschaden bei einer versicherten Tätigkeit eingetreten ist. Die Eintragung hat unabhängig von der vermeintlichen Schwere der Verletzung zu erfolgen.

Zu dokumentieren sind:

- Ort und Zeit des Unfalls
- Name des Verletzten
- Art der Verletzung
- Zeitpunkt der Behandlung der Verletzung
- durchgeführte Erste-Hilfe-Maßnahmen
- Name des Ersthelfers
- Namen von Zeugen

Das Verbandbuch ist nach §16 der Unfallverhütungsvorschrift „Erste Hilfe“ - GUV-V A 5 noch 5 Jahre nach der letzten Eintragung aufzubewahren.

## 6.2 Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränktem Tuch zu reinigen. Die betroffenen Flächen sind anschließend nochmals regelgerecht zu desinfizieren.

## 6.3 Überprüfung des 1. Hilfe-Inventars

Geeignetes Erste - Hilfe Material enthalten gemäß der Unfallverhütungsvorschrift Handreichung GUV „Erste Hilfe in Schulen“:

- Großer Verbandkasten nach DIN 13169 " Verbandkasten E"
- Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 " Verbandkasten C"

Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind umgehend zu ersetzen. Regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen.

[Die Überwachung der Regeleinhaltung Aufgabe der Sicherheitsbeauftragten.](#)

## 6.4 Notrufnummern \*

Notrufnummern:

\* Polizei Tel.: 0 / 110

\* Feuerwehr Tel.: 0 / 112

\* Notarzt Tel.: 0 / 112

\* Giftinformationszentrale Bonn Tel.: 0 / 0228 19 240

\* Beim Absetzen eines Notrufes muss eine „0“ vorgewählt werden.

# 8. Verpflegungsbereiche

## 8.1 Allgemeine Anforderungen

Im Folgenden werden sowohl Lehrküchen als auch Küchen für die Schulverpflegung gleichwertig behandelt.

In extern bewirtschafteten Verpflegungsbereichen (z. B: Küchen, Kiosken) ist der Betreiber für die Einhaltung der hygienerechtlichen Vorschriften verantwortlich und haftbar.

Für die in Verantwortung der Schule bewirtschafteten Verpflegungsbereiche (z. B. Küchenzeilen, Lehrküche, Kioske) ist grundsätzlich die Schulleitung für die Einhaltung der hygienerechtlichen Vorschriften verantwortlich und haftbar.

Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 Infektionsschutz-Gesetzes (IfSG) oder an infizierten Wunden oder an 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. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren. Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich lebensmittel-hygienisch zu schulen. Auch hierüber ist ein schriftlicher Nachweis zu fertigen.

Für das in Verpflegungsbereichen beschäftigte Personal ist eine getrennte Aufbewahrung der Straßen- und Arbeitskleidung sicher zu stellen.

## **8.2 Händedesinfektion**

Eine Händedesinfektion für die in Verpflegungsbereichen 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

Dabei sind die Grundsätze der Desinfektion zu beachten und die in der Liste der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) enthaltenen Desinfektionsmittel zu verwenden (siehe Bezugsadressen). Hierzu kann das Gesundheitsamt des Kreises Gütersloh beraten.

Seifen- und Desinfektionsmittelspender sind regelmäßig auf deren Füllstand hin zu überprüfen. Vor Neubefüllung der Spender sind diese zu reinigen. Aus hygienerechtlichen Gründen sollten jedoch für Desinfektionsmittel möglichst nur Originalbinde verwendet werden.

## **8.3 Flächenreinigung und -desinfektion**

Die Fußböden im Verpflegungsbereich 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:

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

Dabei sind die Grundsätze der Desinfektion zu beachten und die in der DVG - Listung (Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft für den Lebensmittelbereich) enthaltenen Desinfektionsmittel zu verwenden (siehe Bezugsadressen).

Auch hierzu kann das Gesundheitsamt des Kreises Gütersloh beraten.

#### **8.4. 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 Kuchenausgabe, 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.

#### **8.5 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 Kühleinrichtungen, (Die Temperatur darf in den Kühlschränken nicht über 7° C liegen. In Gefrierfächern muss die Temperatur mindestens - 18° C betragen.)
- wöchentliche Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten,
- Aufbewahrung von Rückstellproben bei selbst zubereiteten Speisen für 96 Std. getrennt nach Komponenten (mind. 100 gr. pro Komponente) in Gefriereinrichtungen.

#### **8.6 Tierische Schädlinge**

Die Verpflegungsbereiche sind regelmäßig auf Schädlingsbefall ist zu kontrollieren. Bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen über den Fachbereich Immobilienmanagement und Wirtschaftsförderung 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, sollten möglichst mit Schutzgittern gegen tierische Schädlinge ausgestattet sein.

### **9. Raumluftechnische Anlagen**

Neben der Wartung gemäß den technischen Regeln ist in Abstimmung mit dem Fachbereich Immobilienmanagement und Wirtschaftsförderung regelmäßig eine optische Kontrolle aller Anlagenteile sowie der Außenluft - Ansaugöffnungen durchzuführen.

## 10. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldung

Nach § 34 IfSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal, Betreute und verantwortliche Personen in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor der Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Dieser komplexe Paragraph ist samt amtlicher Begründung diesem Hygieneplan als Anlage 3 beigefügt, ebenso die §§ 33,35 und 36 (ohne amtliche Begründung - Anlage 4) sowie ein Meldeformular nach § 34 IfSG (Anlage 5). Rückfragen hierzu beantwortet das Gesundheitsamt des Kreises Gütersloh (Tel.-Nr. 05241 / 85 - 1620).

Während Pandemiezeiten werden vor Nutzung von allgemeinen Gegenständen (Kopierer, Telefone etc.) diese desinfiziert. Desinfektionsmittel und Papierhandtücher liegen neben diesen Gegenständen.

Schulsozialarbeit findet statt, die Mitarbeiterin holt Kinder einzeln ab und beachtet die Abstandsregelung (1,50m).

## 11. Gefährdungsbeurteilungen

Im Amtlichen Schulblatt für den Regierungsbezirk Detmold Nr. 8 vom August 2007 wurde die Verfügung „Arbeitssicherheit an öffentlichen Schulen“ bekannt gegeben.

Gemäß § 59 Abs. 8 SchulG NRW ist der Arbeits- und Gesundheitsschutz wichtiger Bestandteil der Schulleitungsaufgaben. Zu den folgenden Punkten besteht eine jährliche Berichtspflicht gegenüber der Schulaufsicht.

### 11.1 Durchführung, Dokumentation und Aktualisierung von Gefährdungsbeurteilungen

Zur Durchführung von Gefährdungsbeurteilungen ist Folgendes zu beachten:

Gefährdungsbeurteilungen sind regelmäßig und bei Bedarf durchzuführen. Die Aktualisierung soll mindestens einmal jährlich erfolgen.

In diesem Rahmen findet eine Begehung der Schulräume und des Schulgeländes statt, zu der auch der Schulträger einzuladen ist.

Checklisten zu Gefährdungsbeurteilungen sind ggf. im Bildungsportal abrufbar. Bei Fragen sollte die Beratung des Fachbereichs 10.3 (Zentraler Service und Zentrale Angelegenheiten) in Anspruch genommen werden.

### 11.2 Standardanforderungen

Sicherheitsunterweisungen aller Lehrkräfte nach § 12 Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG) sind einmal jährlich durchzuführen (z. B. anlässlich einer Lehrerkonferenz).

Betriebsanweisungen sowie Unterweisungen nach der Gefahrstoffverordnung (GefStoffV) sind jährlich durchzuführen und schriftlich zu dokumentieren.

Für die Schule ist ein Gefahrstoffverzeichnis anzulegen und fortzuschreiben. Gefahrstoffe sind sachgerecht zu lagern. Die Zugangsberechtigung zu den Gefahrstoffen ist zu überprüfen.

Die Standorte von Druckgasflaschen und brennbaren Flüssigkeiten sind im Flucht- und Rettungswegeplan zu erfassen. Eine regelmäßige Überprüfung und ggf. Ergänzung der Kennzeichnung von Gefahrstoffgebinden nach aktuellen Sicherheitsdatenblättern hat zu erfolgen.

Die Beschäftigungsbeschränkungen (z. B. für werdende Mütter) sind zu beachten.

## **12. Sonderfragen**

Bei raumlufthygienisch bedeutsamen Fragen wie Schimmelbefall von Wänden, Böden und Decken oder Emission von Raumlufschadstoffen (z. B. Lösungsmittel von Farben und Klebern) ist der Fachbereich Immobilienmanagement und Wirtschaftsförderung - über den Fachbereich Jugend und Bildung - unverzüglich zu benachrichtigen, um die erforderlichen Maßnahmen einleiten zu können.

## **13. Literatur und Bezugsadressen**

### **Infektionsschutzgesetz (IfSG)**

vom 20.07.2000, BGBl. I Nr. 33, Seite 1045 ff. in der derzeit gültigen Fassung

### **Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)**

vom 05.08.1997, BGBl. I Nr.56, Seite 2008 ff. in der derzeit gültigen Fassung

### **Unfallverhütungsvorschrift GUV - R 209**

#### **„ Umgang mit Reinigungs- und Pflegemitteln“**

- Ausgabe August 2001 -

### **Unfallverhütungsvorschrift GUV Handreichung „Erste Hilfe in Schulen“**

GUV-SI 8065 Juni 2003, aktualisierte Fassung März 2008

Bezugsadresse:           Regionaldirektion Westfalen-Lippe  
Salzmannstraße156, 48159 Münster,  
Postanschrift: Postfach 59 67, 48135 Münster,  
Tel. (02 51) 2102-0, Fax (02 51) 2185 69

### **Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM - Liste Desinfektionsmittel)**

- Stand 31.12.2003 -

Bezugsadresse:           mhp - Verlag GmbH, Ostring 13, 65205 Wiesbaden  
download:                dghm.org/red/kommissionen/desinfekt/index.html?TextID=242

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

- Stand März 1999 inkl. Nachtrag Oktober 2000 -

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

**Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden**

- Stand 2008 -

Bezugsadresse: GVP Gemeinnützige Werkstätten Bonn  
In den Wiesen 1-3, 53227 Bonn  
Telefon: (02 28) 97 53-209 oder -210

**Anlagen**

Anlage 1: Leistungsverzeichnis zur Unterhalts-, Ergänzungs- und Grundreinigung in den  
Schulen der Stadt Gütersloh

Anlage 2: schuleigenes Reinigungskonzept bzw. Auszug aus dem Schulprogramm

Anlage 3: § 34 IfSG und zugehöriger amtlicher Kommentar

Anlage 4: §§ 33, 35 und 36 IfSG

Anlage 5: Meldeformular nach § 34 IfSG

Anlage 6: Pausenplan

Anlage 7: Essensplan



Kontrolle des Hygieneplans:
