



 Grundschule Isselhorst

Hygieneplan der Grundschule Isselhorst

*Stand: 01.08.2022*

**Gliederung**

[***1. Hygieneauf dem Schulgelände, im Schulgebäude und in den Räumen***](#_qlt1r7p2sx0o)

*1.1Schulgelände und Schulgebäude 4*

*1.2 Klassenräume 4*

*1.3 Mitwirkungsorgane 4*

*1.4 Musikraum* 5

[*1.1 Lufthygiene*](#_n30k6gf8xz49)5

[*1.2 Bodenreinigung und Abfallentsorgung*](#_l9ty3ld1r0zw)4

[*1.3. Oberflächenreinigung*](#_dhmn4lfqoffq)4

[*1.4 Garderoben*](#_xddcwy9sgyv5) *5*

*1.4 Essen und Trinken im Klassenraum 5*

*1.6 Betrieb des Offenen Ganztages 5*

[***2. Schulreinigung***](#_t37nufxj8lh1)**Fehler! Textmarke nicht definiert.**

[*2.1 Reinigungsplan*](#_92bkzvf1ryi2)4

[*2.3 Unfallgefahren*](#_15sq087wrea)5

[***3. Hygiene im Sanitärbereich und im Außenbereich***](#_vpjwfu289pig)7

[*3.1 Sanitärausstattung*](#_mkpl78exqi1j)7

[*3.2. Händereinigung*](#_pwfep7i9u3b3)7

[*3.3. Flächenreinigung*](#_26in1rg)8

[*3.4 Wartung und Pflege*](#_885x77jk0ueu)6

[*3.5 Be- und Entlüftungen*](#_u4iph9vzxn83)6

[*3.6 Hygiene im Außenbereich*](#_d9td0g726uj)7

[***4. Sporthalle***](#_ag63qz8euhpm)7

[***5. Trinkwasserhygiene***](#_rny832xupnkn)7

[*5.1 Legionellenprophylaxe*](#_g60pm565b6ba)7

[*5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen*](#_b8191o33fg6)7

[*53 Trinkwasserzubereitungsgeräte*](#_9d6jkl8g1ptx)7

[***6. Erste Hilfe, Schutz der Ersthelfer***](#_czrfv2hqfiih)8

[*7.1 Versorgung von Bagatellwunden, Verbandbuch*](#_p4g61m2y2l76)8

[*7.2 Behandlung kontaminierter Flächen*](#_ajgr0f2qppd1)8

[*7.3 Überprüfung des 1. Hilfe-Inventars*](#_2mo34x5pg0vm)8

[*7.4 Notrufnummern \**](#_x0xomsc12vx1)9

[***9. Verpflegungsbereiche***](#_otgfms1ths40)9

[*8.1 Allgemeine Anforderungen*](#_800eo8nvbbd4)9

[*8.2 Händedesinfektion*](#_2pz5gu4i0s6)10

[*8.3 Flächenreinigung und -desinfektion*](#_7jxn00ixipbs)10

[*8.4. Lebensmittelhygiene für Personal, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern*](#_zhlp8uhtj71r)10

[*8.5 Lebensmittelhygiene*](#_ebiai7rd37xc)11

[*8.6 Tierische Schädlinge*](#_nf1dz9x1mq02)11

[***9. Raumlufttechnische Anlagen***](#_fedwthmfa7qm)11

[***10. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldung***](#_t0lvp66scusp)11

[***11. Gefährdungsbeurteilungen***](#_73ips5scwpbm)12

[*11.1 Durchführung, Dokumentation und Aktualisierung von Gefährdungsbeurteilungen*](#_bejeiwu7zwlh)12

[*11.2 Standardanforderungen*](#_4qckp1sqhuqq)12

[***12. Sonderfragen***](#_nn5cn8kzytoj)12

[***13. Literatur und Bezugsadressen***](#_41mghml)13

[***Anlagen***](#_lobj018o1qps)14

|  |
| --- |
| **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 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.

In den Klassen wurden im Mai 2022 vom Schulträger Lüftungsgeräte installiert, die Viren und Bakterien aus der Luft herausfiltern. Morgens werden die Lüftungsanlagen von einer OGS-Mitarbeiterin in Betrieb genommen und nach Schulschluss wieder ausgeschaltet.

## 1.2 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

Jeden Schultag findet nach Ende der OGS-Zeit eine gründliche Oberflächenreinigung von allen Tischen und Stühlen durch die Reinigungsfirma statt. Anschließend wird aufgestuhlt, die Schülerinnen und Schüler nehmen morgens bei Unterrichtsbeginn die Stühle von den Tischen.

## 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).

**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. Im Klassenraum steht Mineralwasser zur Verfügung.

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.

# 2. Schulreinigung

## 2.1 Reinigungsplan

Der Reinigungsplan ist dem Hygieneplan beigefügt (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.

## 3.2. Händereinigung

Händewaschen und ggf. Händedesinfektion sind die wichtigsten Maßnahmen zur Infektionsver-hütung und -bekämpfung. Das Händewaschen ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene, denn hierbei wird die Keimzahl auf den Händen erheblich reduziert. Die hygienische Hände-desinfektion 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 Gesundheits-amt bei Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern (zum Beispiel Salmonellen) sind oder im Ausbruchsfall 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.

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 vorgeschrieben 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.

Die Sporthalle ist mit einer Lüftungsanlage mit Zu- und Ablüftung ausgestattet ist, so dass Sportunterricht auch in Pandemiezeiten stattfinden kann. Während des Unterrichts ist für eine ausreichende Querlüftung in der Sporthalle zu sorgen.

# 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 getränkten 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 ersetzten. 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 Orginalgebinde 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. Raumlufttechnische 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).

# 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 Raumluftschadstoffen (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/komissionen/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:

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |