



Rahmen-Hygieneplan gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz

Für die Albert-Einstein-Schule KGS Laatzien

Stand: August 2020

1. Hygienemanagement

Der Schulleiter der Einrichtung trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Anforderungen.

Der Hygieneplan wird jährlich hinsichtlich Aktualität überprüft und ggf. geändert.

Der Hygieneplan muss für alle Beschäftigten jederzeit zugänglich und einsehbar sein.

Die Beschäftigten werden mindestens einmal pro Jahr hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen belehrt. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.

2. Basishygiene

2.1 Reinigung und Desinfektion

2.1.1 Allgemeines

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung, insbesondere der Hände sowie häufig benutzter Flächen und Gegenstände, ist eine wichtige Grundlage für einen guten Hygienestatus.

Eine Desinfektion ist dort notwendig, wo Krankheitserreger auftreten können und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen. Dies trifft unter anderem zu bei Verunreinigungen mit Erbrochenem, Stuhl und Urin sowie mit Blut.

Die Desinfektionsmittel sind nach dem Anwendungsgebiet aus der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) mit der entsprechenden Konzentration und Einwirkzeit auszuwählen.

Beim Auftreten meldepflichtiger übertragbarer Krankheiten oder bei begründetem Verdacht einer solchen sind spezielle antiepidemische Maßnahmen notwendig, die vom zuständigen Gesundheitsamt veranlasst bzw. mit diesem abgestimmt werden und nicht Gegenstand dieser Ausführungen sind.

2.1.2 Händehygiene

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen Hauptüberträger von Krankheitserregern.

Händewaschen und Händedesinfektion gehören zu den wichtigsten Maßnahmen zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten.

Händewaschen ist durchzuführen vom Personal und von den Schülern:

- nach jeder Verschmutzung, nach Reinigungsarbeiten
- nach Toilettenbenutzung
- vor dem Umgang mit Lebensmitteln
- vor der Einnahme von Speisen
- nach Tierkontakt

Händedesinfektion ist erforderlich für Personal und Schüler:

nach Kontakt mit Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen, auch wenn Handschuhe getragen werden, nach Ablegen der Handschuhe.

Ca. 3 bis 5 ml des Händedesinfektionsmittels sind in die trockenen Hände einzureiben, dabei müssen Fingerkuppen und -zwischenräume, Daumen und Nagelfalze berücksichtigt werden. Während der vom Hersteller des Präparates vorgeschriebenen Einwirkzeit (meist eine halbe Minute) müssen die Hände vom Desinfektionsmittel feucht gehalten werden.

Grobe Verschmutzungen (z. B. Ausscheidungen) sind vor der Desinfektion mit Zellstoff bzw. einem desinfektionsmittelgetränktem Einmalhandtuch zu entfernen.

Die Verwendung von Einmalhandschuhen ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut usw. zu empfehlen.

2.1.3 Behandlung von Flächen und Gegenständen

Durch Auslegen von Schmutzmatten in der Eingangszone wird der Schmutzeintrag in das Schulgebäude erheblich vermindert.

Die Reinigungsmaßnahmen sind nach folgenden Grundsätzen durchzuführen:

- Es ist feucht zu reinigen (Ausnahme: textile Beläge).
- Bei den angewendeten Reinigungsmethoden ist eine Schmutzverschleppung zu verhindern (z.B. Zwei-Eimer-Methode bzw. Nutzung industrieller Reinigungsgeräte).
- Die Reinigungsmaßnahmen sind in der Regel in Abwesenheit der Schüler durchzuführen.

- Schüler dürfen für Reinigungsarbeiten in Sanitärräumen nicht herangezogen werden.
- Bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten ist bei Bedarf geeignete Schutzkleidung zu tragen.
- Alle wiederverwendbaren Reinigungsutensilien (Wischarm, Wischlappen ...) sind nach Gebrauch aufzubereiten und bis zur erneuten Verwendung trocken zu lagern. Die Aufbereitung hat vorzugsweise durch ein thermisches Waschverfahren (mindestens 60 °C) oder chemisch (durch Einlegen in Desinfektionslösung) zu erfolgen.
- Geräte und Mittel zur Reinigung und Desinfektion sind vor dem Zugriff Unbefugter gesichert in einem gesonderten Raum aufzubewahren.

Für die Pflege von textilen Fußbodenbelägen sind nur Geräte mit Mikro- bzw. Absolutfiltern zu verwenden. Teppichböden sollten täglich gesaugt werden. Zweimal jährlich ist eine Feuchtreinigung (Sprüh-Extraktionsmethode = Reinigung unter Druck mit gleichzeitigem Absaugen der Flüssigkeit mittels eines speziellen Gerätes) vorzunehmen. Lokale Verschmutzungen sind zeitnah zu entfernen.

Eine Wischdesinfektion ist bei Verschmutzung mit Erbrochenem, Stuhl, Urin, Blut u. ä. durchzuführen. Es ist eine Desinfektionslösung entsprechend der Herstellerangaben anzusetzen.

Bei der Aufnahme von Ausscheidungen sind Handschuhe zu tragen. Ausscheidungen müssen vor der Wischdesinfektion von der Fläche entfernt werden.

Ausscheidungen sind mit Einmalhandtüchern aufzunehmen und mittels einer Abfalltüte zu entsorgen. Bei der Flächendesinfektion muss grundsätzlich das Desinfektionsmittel auf die Fläche mit einem mit Flächendesinfektionsmittel getränkten Tuch aufgebracht und mechanisch verteilt werden (Wisch-Desinfektion).

Die behandelte Fläche in jedem Fall abtrocknen lassen, nicht trocken nachreiben.

Nach Entsorgung der Handschuhe und des Tuches empfiehlt es sich, eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen.

2.1.4 Frequenz von Reinigungsmaßnahmen

Die Reinigungsfrequenz ist im Reinigungsplan der Schule festgelegt und mit dem Reinigungsmeister der Stadt Laatzen koordiniert.

Die Schülertoiletten werden zweimal täglich gereinigt.

2.2 Lebensmittelhygiene

2.2.1 Umgang mit Lebensmitteln

Die Anlieferung der Speisen darf nur in ordnungsgemäß gereinigten Behältern erfolgen.

Der Transport hat so zu erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Qualität der Speisen nicht stattfinden kann. Alle Lebensmittel sind in geschlossenen Behältern bzw. abgedeckt zu transportieren. Warme Speisen dürfen die Temperatur von 65 °C nicht unter-, kalte Speisen eine Temperatur von 15 °C nicht überschreiten. Deshalb stichprobenartig Temperaturmessungen zum Zeitpunkt der Ausgabe vornehmen und dokumentieren.

Das Personal, das mit Lebensmitteln umgeht (auch Essenausteilen), hat sich unmittelbar vor Aufnahme dieser Tätigkeit die Hände gründlich zu waschen und geeignete Hygienekleidung anzulegen.

Ein direkter Kontakt der Lebensmittel mit den Händen des Personals ist zu unterlassen.

Vor Ausgabe ist der einwandfreie Zustand des Essens durch das Personal festzustellen.

Für die Ausgabe sind entsprechende saubere Portionierungsgerätschaften zu nutzen.

Die Ausgabe von Rohmilch ist nicht zulässig.

Übrig gebliebene zubereitete Speisen sind am gleichen Tag zu entsorgen.

2.2.2 Mitgebrachte Lebensmittel

Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch Kinder, Eltern usw. nicht nur für den Eigenbedarf (z. B. Kuchenbasare, Geburtstagsfeiern u. ä. Anlässe) bestehen dann keine Bedenken, wenn grundsätzlich und ausschließlich vollständig durchgebackene Kuchen ohne Füllungen, Glasuren usw. angeboten werden sollen.

Bei Entgegennahme der mitgebrachten Lebensmittel sind diese durch das eingesetzte Personal auf einwandfreien Zustand zu überprüfen.

Übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen.

2.2.3 Reinigungsmaßnahmen

Alle benutzten Geschirrtteile (Teller, Trinkbecher, Besteck) sind nach jeder Benutzung im Geschirrspüler bzw. in einer mindestens aus 2 Spülbecken bestehenden Spüle zu reinigen.

Bei manueller Reinigung ist das Geschirr unmittelbar nach der Reinigung abzutrocknen. Die Geschirrtücher sind täglich zu wechseln.

Lagerung des sauberen Geschirrs hat in Schränken zu erfolgen.

Tische und sonstige mit Lebensmitteln in Berührung gekommene Flächen einschließlich der Essentransportwagen bzw. -Tabletts sind nach der Esseneinnahme mit warmem Wasser unter Zusatz von Reinigungsmitteln zu säubern.

Die verwendeten Lappen sind danach zu wechseln bzw. gründlich auszuwaschen, sofort zu trocknen und trocken aufzubewahren.

2.3 Sonstige Hygienemaßnahmen

2.3.1 Abfallbeseitigung

Es wurden Maßnahmen der Abfallvermeidung festgelegt.

Die Abfälle sind innerhalb der Einrichtung in gut schließenden und gut zu reinigenden Behältnissen zu sammeln und mindestens einmal täglich in die Abfallsammelbehälter außerhalb des Gebäudes zu entleeren.

Der Stellplatz ist sauber zu halten.

Für nicht haushaltsübliche Abfälle (z.B. Chemikalien, Leuchtstoffröhren) gelten besondere Entsorgungsvorschriften.

2.3.3 Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung

Gesundheitsschädlinge sind Tiere, durch die Krankheitserreger auf den Menschen übertragen werden können. Es sind regelmäßig Befallskontrollen durchzuführen.

Im Küchenbereich nach Erarbeitung einer Gefahrenanalyse Festlegung von Kontrollpunkten, die regelmäßig zu überwachen sind (Dokumentation). Dabei sollte eine Sichtkontrolle täglich vorgenommen werden.

Bei Feststellung von Schädlingen ist unverzüglich die Schädlingsart zu ermitteln, wobei Belegexemplare zur Bestimmung über das zuständige Gesundheitsamt an ein entomologisches Labor eingesandt werden können. Von dort aus erfolgt eine sachkundige Beratung zur Schädlingsart und zur Bekämpfung.

Bei Befall ist ein kompetenter Schädlingsbekämpfer mit der Bekämpfung zu beauftragen. Das Gesundheitsamt ist über einen Befall zu informieren.

2.3.4 Tierhaltung

Tierhaltung erfolgt grundsätzlich an unserer Schule nicht, abgesehen von den Bienenkörben des Schulgartens. Sollte es jedoch zur Tierhaltung kommen, sind die folgenden Grundsätze zu beachten:

Jede Tierhaltung kann ein gesundheitliches Risiko sein (Infektion, Allergien).

Tierhaltung sollte nur geplant werden, wenn der gesamtpädagogische Ansatz dies erfordert.

Bei jeder Planung müssen neben pädagogischen Grundsätzen auch gesundheitliche und hygienische Aspekte berücksichtigt werden.

In die Entscheidung über Tierhaltung sind Elterngremien einzubeziehen, Eltern müssen informiert werden (Allergie-Kinder!)

Die art- und tierschutzgerechte Haltung der Tiere muss gewährleistet sein.

Verhaltens- und Hygieneregeln:

Der Umgang der Kinder mit den Tieren muss angeleitet und überwacht werden.

Es ist darauf zu achten, dass Kinder keinen Gesichts- und Lippenkontakt zu Tieren haben und dass sie sich nicht von Tieren belecken lassen.

Regelmäßiges, sorgfältiges Händewaschen nach Tierkontakt, insbesondere vor dem Essen

Die Reinigung der Käfige u. ä. sollte alle 2 - 3 Tage erfolgen.

Staub- und Geruchsbelästigungen sind zu vermeiden

Berücksichtigung der Tierhaltung im Reinigungs- und Desinfektionsplan der Einrichtung.

Tiere aus Privathaushalten sollten aus hygienischen Gründen nicht in die Schule gelangen.

Alle Tiere sind regelmäßig einer veterinärmedizinischen Kontrolle zu unterziehen.

2.3.5 Lüftung

Bezüglich des Lüftungsverhaltens in den Pausen wird empfohlen, dass alle im Raum befindlichen Fenster in jeder Pause für 5 Minuten vollständig geöffnet werden sollten, um eine ausreichende Lüftung der Klassenräume zu erreichen. Eine Lüftung der Räume durch (meist wenige) Fenster auf Kippstellung ist völlig unzureichend. Ein unverhältnismäßiges Aufheizen der Klassenräume ist zu vermeiden.

2.3.5 Trinkwasser

• Legionellenprophylaxe

Duschen, die nicht täglich genutzt werden, sind zur Legionellenprophylaxe zu spülen. Dabei ist das Warmwasser ca. 5 Minuten vor Nutzung laufen zu lassen (maximale Erwärmungsstufe einstellen). Duschköpfe sind regelmäßig auf Kalkablagerungen hin zu überprüfen und ggfs. zu reinigen.

• Vermeidung von Stagnationsproblemen

Am Wochenanfang und nach Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Min. beziehungsweise bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz (Wasser wird nicht mehr kälter) ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

Die Spülung erfolgt durch automatische Spülungen oder durch die Hausmeister nach einem festgelegten Plan.

2.4 Erste Hilfe; Schutz des Ersthelfers

2.4.1 Versorgung von Bagatellwunden

Bei der Gefahr einer Kontamination sind vom Ersthelfer Einmalhandschuhe zu tragen. Sollte trotz aller Vorsichtsmaßnahmen eine Kontamination mit Blut stattgefunden haben, ist unverzüglich eine Desinfektion der entsprechenden Hautpartie mit einem Hände- oder Hautdesinfektionsmittel durchzuführen.

2.4.2. Behandlung kontaminierter Flächen

Siehe Ziffer 2.1.3

2.4.3 Aus- und Weiterbildung / Überprüfung des Erste-Hilfe-Inventars

Entsprechend der Unfallverhütungsvorschrift „GUV 0.3“ und „GUV 20.26“ sind Ersthelfer aus- und weiterzubilden. Geeignete Erste Hilfe-Materialien sind gemäß Unfallverhütungsvorschrift "GUV Erste Hilfe 20.26":

Sanitätstasche nach DIN 13160 (mobiler Einsatz z.B. Ausflüge)

Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 "Verbandkasten C" • Großer Verbandkasten nach DIN 13169 „Verbandkasten E“

Zusätzlich ist der Verbandkasten mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Hände- bzw. Hautdesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis ausgestattet. Das Ablaufdatum zu überprüfen. Verbrauchte Materialien sind umgehend zu ersetzen. Regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen werden durchgeführt und zu dokumentiert.

3. Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes

3.1 Gesundheitliche Anforderungen

3.1.1 Personal im Küchen-/Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG)

Personen, die im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich von Gemeinschaftseinrichtungen beschäftigt sind, dürfen, wenn sie

an Typhus, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Darmerkrankung oder Virushepatitis A oder E (infektiöse Gelbsucht) erkrankt oder dessen verdächtig sind, an infizierten Wunden oder Hauterkrankungen erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrien ausscheiden,

nicht tätig sein oder beschäftigt werden.

3.1.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Personen, die an einer im § 34 (1) des Infektionsschutzgesetzes (Anlage 4) genannten ansteckenden Krankheit erkrankt sind, bei denen der Verdacht darauf besteht oder die an Krätzemilben oder

Läusebefall leiden, Personen, die die in § 34 (2) genannten Erreger ausscheiden bzw. zu in § 34 (3) genannten Kontaktpersonen, dürfen solange in den Gemeinschaftseinrichtungen keine Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist (Anlage 6).

3.1.3 Kinder, Jugendliche

Für die in der Einrichtung Betreuten (Kinder und Jugendliche) gilt Punkt 4.1.2 mit der Maßgabe, dass sie die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume nicht betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht teilnehmen dürfen, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist (Anlage 6).

3.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht

Bei den im § 34 aufgelisteten Krankheiten und Krankheitserregern handelt es sich um solche, die in Gemeinschaftseinrichtungen leicht übertragen werden können. Eine rechtzeitige Information darüber ermöglicht, dass durch geeignete Schutzmaßnahmen und durch Information potenziell angesteckter Personen weitere Infektionen verhindert werden können.

Daher verpflichtet das IfSG die in einer Gemeinschaftseinrichtung Betreuten (bzw. deren Sorgeberechtigten) und die dort tätigen Personen, der Gemeinschaftseinrichtung unverzüglich mitzuteilen, wenn sie von einem der in den Absätzen 1 bis 3 (§ 34) geregelten Krankheitsfälle betroffen sind.

Damit der Informationspflicht nachgekommen werden kann, sind Belehrungen durchzuführen.

3.3 Belehrung

3.3.1 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IfSG)

Die Erstaussübung der Tätigkeiten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich ist nur möglich, wenn sie eine nicht mehr als 3 Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes nachweisen können.

Diese muss eine in mündlicher und schriftlicher Form durchgeführte Belehrung über genannte Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen enthalten. Außerdem muss der Beschäftigte darin schriftlich erklären, dass bei ihm keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot vorliegen (Anlage 3).

Treten nach Tätigkeitsaufnahme Hinderungsgründe auf, so hat der Beschäftigte diese unverzüglich dem Arbeitgeber mitzuteilen.

Der Arbeitgeber hat die Belehrung für die Beschäftigten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle 2 Jahre zu wiederholen, den Nachweis über die Belehrung zu dokumentieren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

Die Belehrungen für die Beschäftigten in der Mensa und im Bistro erfolgt durch die Betreiber. Die Belehrungen für die in der Lehrküche tätigen Lehrkräfte erfolgt durch die Fachbereichsleitung Wirtschaftstechnik-Hauswirtschaft.

3.3.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Beschäftigte in Gemeinschaftseinrichtungen für die Betreuung von Kindern und Jugendlichen sind nach § 35 vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von 2 Jahren von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten zu belehren.

3.3.3 Kinder, Jugendliche, Eltern

Ebenfalls zu belehren über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten ist nach §34 (5) IfSG jede Person, die in der Gemeinschaftseinrichtung neu betreut wird oder deren Sorgeberechtigte durch die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung.

Diese Belehrung kann schriftlich oder mündlich erfolgen und sollte durch Unterschrift bestätigt werden. Zusätzlich ist ein entsprechendes Merkblatt auszuhändigen (Anlage 5). Bei Schulwechsel müssen auch Schüler (bzw. deren Erziehungsberechtigte), die an der alten Schule schon belehrt wurden, eine neue Belehrung erhalten.

3.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

3.4.1 Wer muss melden?

Grundsätzlich ist nach § 8 IfSG der feststellende Arzt verpflichtet, die im Gesetz (§ 6) genannten Krankheiten zu melden.

Treten die im § 34 Abs. 1 bis 3 IfSG zusätzlich genannten Erkrankungen in der Schule auf, so muss der Schulleiter der Einrichtung das Auftreten bzw. den Verdacht der genannten Erkrankungen unverzüglich (innerhalb von 24 Stunden) dem zuständigen Gesundheitsamt melden.

Dies gilt auch beim Auftreten von 2 oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind.

Meldeweg: Beschäftigte in der Schule und Betreute bzw. Sorgeberechtigte melden Erkrankungen der Schulleitung. Diese informiert das Gesundheitsamt.

Meldeinhalte:

- Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes
- Name, Vorname, Geburtsdatum
- Erreichbarkeit der Kontaktpersonen bzw. Erziehungsberechtigten (Schule, Elternhaus, Geschwister)

Maßnahmen in der Schule einleiten:

- Isolierung Betroffener
- Verständigung von Angehörigen
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen

3.4.2 Information der Betreuten/Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung

Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht in der Einrichtung auf, so müssen ggf. durch die Schulleitung die Betreuten/Sorgeberechtigten darüber anonym informiert werden, um für die Betreuten oder gefährdete Familienangehörige notwendige Schutzmaßnahmen treffen zu können.

3.4.3 Besuchsverbot und Wiederzulassung

Im Infektionsschutzgesetz § 34 ist verankert, bei welchen Infektionen sowohl für Kinder und Jugendliche als auch Lehr, Erziehungs-, Pflege- und Aufsichtspersonal ein Besuchsverbot für Einrichtungen besteht.

Der erneute Besuch der Schule ist nach den Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes dann wieder zulässig, wenn die ansteckende Erkrankung abgeklungen bzw. nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist.