

Nds. Internatsgymnasium Bad Harzburg
Amsbergstr. 16
38667 Bad Harzburg
Tel. 05322/966330
Fax 05322/966344

Hygieneplan

1. Hygiene in Unterrichtsräumen

- 1.1. Lufthygiene
- 1.2. Bodenreinigung und Abfallentsorgung
- 1.3. Kleiderablage

2. Schulreinigung

- 2.1. Schutzmaßnahmen des Personals
- 2.2. Unfallgefahren

3. Hygiene im Sanitärbereich

- 3.1. Sanitärausstattung
- 3.2. Wartung und Pflege
- 3.3. Be- und Entlüftung

4. Trinkwasserhygiene

- 4.1. Legionellenprophylaxe
- 4.2. Vermeidung von Stagnationsproblemen

5. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

- 5.1. Versorgung von Bagatellwunden
- 5.2. Behandlung kontaminierter Flächen
- 5.3. Überprüfung des 1. Hilfe-Inventars
- 5.4. Notrufnummern

6. Küche

- 6.1. Allgemeine Anforderungen
- 6.2. Händedesinfektion
- 6.3. Flächenreinigung und Flächendesinfektion
- 6.4. Lebensmittelhygiene
- 6.5. Tierische Schädlinge

7. Raumluftechnische Anlagen

8. Sonderfragen

9. Literatur und Bezugsadressen

1. Hygiene in Unterrichtsräumen

1.1. Lufthygiene

Nach jeder Schulstunde (45 Minuten) ist in den Klassenräumen eine ausreichende Lüftung durch Querlüftung/Stoßlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

1.2. Bodenreinigung und Abfallentsorgung

Die Fußböden sind von den Schülern zum Schulende grob zu reinigen (Abfall vom Boden in die Abfallkörbe).

1.3. Kleiderablage

Die Kleiderablage ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Schüler keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht.

2. Schulreinigung

2.1. Schutzmaßnahmen des Personals

Es sind folgende Arbeitsschutzmittel bereitzustellen:

- Schutzhandschuhe, Hautschutz-/ pflegemittel für Umgang mit Reinigungsmittel nach Pausen/Arbeitsende

2.2. Unfallgefahren

Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen.

Für Reinigungsmittel ist ein abschließbarer Aufbewahrungsort vorzusehen.

3. Hygiene im Sanitärbereich

3.1. Sanitärausstattung

Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern sowie mit Spendevorrichtung für Flüssigseife auszustatten. Gemeinschafts-Stückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig.

Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle ist bereitzustellen.

In den Mädchen bzw. Damentoiletten soll ein Spender für Tüten für Monatsbinden und verschließbare Abfallbehälter vorhanden sein.

Es ist darauf zu achten, dass es sich um stabile Vorrichtungen mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche handelt.

3.2. Wartung und Pflege

Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind regelmäßig zu warten. Eine zeitnahe Reparatur von Defekten und sorgfältige Pflege muss sichergestellt sein. Die Wartungsvorgaben der Hersteller sind zu beachten.

3.3. Be- und Entlüftung

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

4. Trinkwasserhygiene

4.1. Legionellenprophylaxe

Zur Legionellenprophylaxe sind Duschen, die nicht täglich genutzt werden, täglich durch ca. 5-minütiges Ablaufenlassen von Warmwasser (maximale Erwärmungsstufe einstellen) zu spülen.

Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind in den erforderlichen Zeitabständen zu entfernen.

4.2. Vermeidung von Stagnationsproblemen

Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Min. bzw. bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

5. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

5.1. Versorgung von Bagatellwunden

Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu säubern. Der Ersthelfer hat dabei Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.

5.2. Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkrementen kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem Desinfektionsmittel getränkten Tuch zu reinigen und die betroffene Fläche ist anschließend nochmals regelgerecht zu desinfizieren.

5.3. Überprüfung des 1. Hilfe-Inventars

Geeignetes Erste-Hilfe-Material enthalten gemäß der Unfallverhütungsvorschrift „GUV Erste Hilfe 0,3“.

- Großer Verbandskasten nach DIN 1369 „Verbandskasten E“
- Kleiner Verbandskasten nach DIN 13157 „Verbandskasten C“

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 und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.

5.3. Notrufnummern

Notrufnummern:	Polizei	Tel.: 110
	Feuerwehr	Tel.: 112

Giftnotzentrale u.a. Beratungsstelle bei Vergiftungen
Zentrum Pharmakologie und Toxikologie der Universität Göttingen
Robert-Koch-Str. 40, 37075 Göttingen
Tel.: 0551/19240 oder
Tel.: 0551/383180

6. Küche

6.1. Allgemeine Anforderungen

Im Folgenden werden sowohl Lehrküche als auch die Küche für die Internats- und Schulverpflegung gleichwertig behandelt.

Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne des § 42 Infektionsschutzgesetzes (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.

Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich lebensmittelhygienisch zu schulen.

Eine getrennte Aufbewahrung der Straßen- und Arbeitskleidung ist sicherzustellen (getrennte Spinde oder Spinde mit Trennwand, sog. Schwarz-Weiß-Trennung).

6.2. Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion 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

Durchführung: Alle Innen- und Außenflächen einschließlich Handgelenke, Fingerzwischenräumen, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen müssen mit einbezogen und die 30 Sekunden Einwirkzeit eingehalten werden. Die benötigte Desinfektionsmittelmenge beträgt pro Händedesinfektion etwa 3 – 5 ml.

Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Präparate eingesetzt werden. Dies ist gewährleistet, wenn das betreffende Präparat in einer Liste enthalten ist, in die nur hinsichtlich seiner Wirksamkeit geprüfte Desinfektionsmittel aufgenommen werden.

Seifen- und Desinfektionsmittelspender sind wöchentlich auf deren Füllstand hin zu überprüfen. Vor Neubefüllung der Spender sind diese zu reinigen. Aus hygienerechtlichen Gründen sollte man jedoch für Desinfektionsmittel nur Originalgebinde verwenden.

6.3. Flächenreinigung

Die Fußböden im Küchenbereich 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 Lebensmittel verarbeitet werden

Durchführung: Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfe (Messbecher) zuzubereiten.

Das Desinfektionsmittel wird auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit einem Tuch oder Schwamm mit mechanischem Druck verteilt (Scheuer-Wisch-Desinfektion)

Die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist vor erneuter Benutzung der Fläche abzuwarten.

Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspuhlen.

Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Dies ist gewährleistet, wenn eine Listung der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) vorliegt.

6.4. Lebensmittelhygiene

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall mit Schädlingenvorzubeugen, sind Lebensmittel sachgemäß zu verpacken (z.B. Umverpackungen, Eimer) und die Verpackung mit dem Anbruchsdatum/Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

6.5. Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, bei Bedarf sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen nach dem Stand der Technik 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, sind mit Insektengittern auszustatten.

7. Raumluftechnische Anlagen

Neben der Wartung gemäß der technischen Regeln ist jährlich eine optische Kontrolle aller Anlagenteile sowie der Außenluft – Ansaugöffnungen durchzuführen.

8. Sonderfragen

Bei raumlufthygienisch bedeutsamen Fragen wie Schimmelbefall oder Emission von Raumlufschadstoffen (z.B. Lösungsmitteln 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 ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall an den Außenwänden eine fachtechnische Prüfung der Ursache der Nässebildung kurzfristig einzuleiten, damit neben der Entfernung des Schimmels auch der ggf. ursächliche bauliche Mangel beseitigt wird.

Vor beabsichtigten Raumlufmessungen hinsichtlich Lösungsmittel, Mineralfasern o.ä. sollte in jedem Fall das Kreisgesundheitsamt eingeschaltet werden.

9. Literatur und Bezugsadressen

Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das zuletzt durch Artikel 1 des Gesetzes vom 17. Juli 2017 (BGBl. I S. 2615) geändert worden ist

Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Juni 2016 (BGBl. I S. 1469), die durch Artikel 2 der Verordnung vom 3. Januar 2018 (BGBl. I S. 99) geändert worden ist

Unfallverhütungsvorschrift GUV Erste Hilfe 0.3

Januar 1997

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

Stand 04.02.2002

Bezugsadresse: mhp- Verlag GmbH, Ostring 13, 65205 Wiesbaden

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

Stand 04.06.2017

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

Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden

Stand August 2008

Bezugsadresse: Umweltbundesamt, Bismarckplatz 1, 14193 Berlin