

# **(Muster-)Hygieneplan für Schulen \***

Nach § 36 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen, um Infektionsrisiken zu minimieren. Die Ausarbeitung der Pläne soll in folgenden Schritten erfolgen:

- Analyse der Infektionsgefahren
- Bewertung der Risiken
- Risikominimierung
- Festlegung von Überwachungsverfahren
- Überprüfung des Hygieneplans
- Dokumentation und Schulung

Der folgende Hygieneplan gibt Anregungen für die Ausarbeitung von Hygieneplänen. Über die Vermeidung von Infektionsgefahren hinaus werden bestimmte Aspekte der allgemeinen Hygiene berücksichtigt.

## **Gliederung des (Muster-)Hygieneplans**

### **1 Schulreinigung**

Allgemeines  
Unfallgefahren

### **2 Hygiene im Sanitärbereich**

Sanitärausstattung  
Wartung und Pflege  
Be- und Entlüftungen

### **3 Turnhalle**

### **4 Trinkwasserhygiene**

Legionellenprophylaxe  
Vermeidung von Stagnationsproblemen

### **5 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers**

Versorgung von Bagatellwunden  
Behandlung kontaminierter Flächen  
Überprüfung des Erste Hilfe-Inventars  
Giftnotrufnummern

### **6 Küche**

Allgemeine Anforderungen  
Händedesinfektion  
Flächenreinigung und -desinfektion  
Lebensmittelhygiene  
Tierische Schädlinge

### **7 Raumluftechnische Anlagen**

### **8 Sonstiges**

### **9 Literatur, Adressen**

#### **Anhang**

\* Dieser (Muster-)Hygieneplan basiert auf dem Musterhygieneplan des Stadtgesundheitsamtes Frankfurt am Main (Internet-Adresse siehe Abschnitt 9 Literatur, Adressen)

# **1 Schulreinigung**

## **Allgemeines**

Da die Schulreinigung - soweit sie Flächen und Inventar in Klassenzimmern, Fluren usw. betrifft - nicht der Minimierung von Infektionsrisiken dient, sind für die Behandlung von Flächen und die Aufbereitung von Wischutensilien desinfizierende Mittel und Verfahren in der Regel nicht erforderlich. Für die Schulreinigung sollte ein fester Plan in Form einer Tabelle erstellt werden, aus dem hervorgeht, welche Flächen in welchen Zeitabständen behandelt werden müssen (siehe Anhang). In bestimmten sensiblen Bereichen sowie bei Verunreinigungen mit potenziell infektiösem Material können desinfizierende Mittel und Verfahren erforderlich werden.

## **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.

# **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 sind bereitzustellen. In den Mädchentoiletten sollte 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.

## **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.

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

# **3 Turnhalle**

Für die sanitären Einrichtungen der Turnhalle gilt Abschnitt 2 entsprechend.

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

## **4 Trinkwasserhygiene**

### **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. Über die Notwendigkeit regelmäßiger bakteriologischer Untersuchungen auf Legionellen berät Sie das Gesundheitsamt.

### **Vermeidung von Stagnationsproblemen**

Am Wochenanfang und nach Ferien ist das Trinkwasser mehrere Minuten ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

## **5 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers**

### **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.

### **Behandlung kontaminierter Flächen**

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

### **Überprüfung des Erste Hilfe-Inventars**

Geeignetes Erste Hilfe-Material enthalten gemäß der Unfallverhütungsvorschrift "GUV Erste Hilfe 0.3":

- großer Verbandkasten mit Füllung nach DIN 13169
- kleiner Verbandkasten mit Füllung nach DIN 13157

Zusätzlich ist der Verbandkasten 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.

### **Giftnotrufnummern**

**089/19240** Giftnotruf München, Klinikum rechts der Isar

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

## **6 Küche**

### **Allgemeine Anforderungen**

Im folgenden werden sowohl Lehrküchen als auch Küchen für die Schulverpflegung gleichwertig behandelt. Personen, die an einer Infektionserkrankung 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.

## 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 etwa 3 bis 5 ml (eine Hohlhand voll). Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Präparate eingesetzt werden. Im Falle der Händedesinfektionsmittel sind dies Präparate aus der Desinfektionsmittelliste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (siehe Abschnitt 9).

Für die Durchführung der Händereinigung und Händedesinfektion im Küchenbereich sind Wandspender an Waschbecken bereitzustellen. Seifen- und Desinfektionsmittelspender sind wöchentlich auf deren Füllstand hin zu überprüfen. Vor Neubefüllung der Spender sind diese zu reinigen. Vorzugsweise sollten für Flüssigseifen und Desinfektionsmittel Originalgebinde verwendet werden.

## Flächenreinigung und -desinfektion

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.

Eine Flächendesinfektion 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 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)
- wöchentliche Überprüfung des Mindesthaltbarkeitsdatums von Lebensmitteln
- Aufbewahrung von Rückstellproben bei selbst zubereiteten Speisen für 96 Std. getrennt nach Komponenten in Gefriereinrichtungen

## Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall ist zu kontrollieren, bei Befall 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 einmal jährlich eine optisch Kontrolle aller Anlagenteile sowie der Außenluft-Ansaugöffnungen durchzuführen.

## **8 Sonstiges**

Bei raumlufthygienischen bedeutsamen Fragen wie Schimmelbefall oder Emission von Raumlufschadstoffen ( 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 ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall durch den Eigentümer oder sonstigen Inhaber eine fachtechnische Prüfung der Ursache der Nässebildung einzuleiten, damit neben der Entfernung des Schimmels auch der ggf. ursächliche bauliche Mangel beseitigt werden.

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

## **9 Literatur, Adressen**

### **Infektionsschutzgesetz (IfSG)**

vom 20.07.2000, BGBl. I Nr. 33 Seite 1045 ff.

### **Lebensmittelhygieneverordnung ....(LMHV)**

vom 05.08.1997, BGBl I Nr.56, S. 2008 ff

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

Stand 01.03.2000

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

### **Desinfektionsmittelliste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) 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 Juni 2000

Umweltbundesamt, Bismarckplatz 1, 14193 Berlin

<http://www.umweltdaten.de/down-d/schule.pdf>

### **Musterhygieneplan für Schulen**

Stadtgesundheitsamt Frankfurt

[http://www.frankfurt.de/sixcms\\_upload/media/354/hygieneplan\\_f\\_r\\_schulen.pdf](http://www.frankfurt.de/sixcms_upload/media/354/hygieneplan_f_r_schulen.pdf)

### **Rahmenhygieneplan für Schulen**

Länder-Arbeitskreis zur Erstellung von Hygieneplänen nach § 36 IfSG

<http://www.afoeg.bayern.de/akademie/berichte/hygschule.pdf>

**(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.	3-5ml 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, ggf. nachtrocknen	warmes Wasser, ggf. 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 bzw. 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 DGHM	geschultes Reinigungspersonal oder Hausmeister

\* 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 (Internet-Adressen im Abschnitt 9)