

Hygieneplan

auf der Grundlage des § 36 Infektionsschutzgesetz

(Stand 2019)



MARIA-SIBYLLA-MERIAN
GRUNDSCHULE FUHRBERG



HORT
FUHRBERG

Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort	4
2. Hygieneorganisation	4
2.1. Arbeitsgrundlagen	4
2.1.1. Externe Regelwerke und Quellen	4
2.1.2. Interne Regelwerke und Arbeitsmaterialien	5
2.2. Kompetenzen und Zuständigkeiten	6
2.3. Hygienemanagement	6
2.4. Belehrungs-, Melde und Mitwirkungspflichten	7
2.4.1. Gesetzliche Grundlagen	7
2.4.2. Regelungen für das Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal	7
2.4.3. Regelungen für Kinder und Sorgeberechtigte	8
2.4.4. Regelungen für das Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich	9
2.4.5. Regelungen für Schulleitungen	10
2.5. Bevorratung von Hygienematerial	11
2.6. Wartung und Überprüfung	11
3. Personenbezogene Hygiene	12
3.1. Allgemeine Verhaltensregeln	12
3.2. Sanitärhygiene	12
3.3. Händehygiene	13
3.3.1. Händewaschen	13
3.3.2. Händedesinfektion	13
3.3.3. Einmalhandschuhe	14
4. Umgebungshygiene	14
4.1. Anforderungen an Bau und Einrichtung	14
4.2. Anforderungen an Außenanlagen	15
4.3. Reinigung von Flächen und Gegenständen	15
4.3.1. Unterhaltsreinigung	15
4.3.2. Ergänzungsreinigung (Ferienreinigung)	17
4.3.3. Sonderreinigung	17
4.4. Desinfektion von Flächen und Gegenständen	17
4.5. Abfallbeseitigung	18
4.6. Schädlingsprophylaxe	19
4.7. Trinkwasserhygiene – hygienische und rechtliche Anforderungen	19
4.7.1. Hygieneplan Trinkwasser	20
4.8. Lufthygiene	20
4.8.1. Fensterlüftung	21
4.8.2. Raumluftechnische (RTL)-Anlagen	21

5. Lebensmittelhygiene	21
5.1. Rechtliche Anforderungen	21
5.2. Allgemeine Maßnahmen der Lebensmittelhygiene	22
5.2.1. Gewährleistung personeller Voraussetzungen	22
5.2.2. Gewährleistung hygienegerechter Rahmenbedingungen für Räume, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird	22
5.2.3. Meidung risikobehafteter Lebensmittel	23
5.2.4. Sicherung von Garprozessen und Kühlketten	23
5.2.5. Bereichstrennung	24
5.2.6. Reinigung und Aufbereitung	24
5.3. Lebensmittelhygiene in speziellen Bereichen	24
5.3.1. Schul- und Lehrküchen	24
5.3.2. Mensa	25
5.3.3. Teeküchen	25
5.3.4. Veranstaltungen von Schulfesten und anderen Treffen	25
6. Anforderungen an Tierhaltung	26
7. Anlagen	28

1. Vorwort

Gemeinschaftseinrichtungen wie Schulen sind durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen von besonderer hygienischer Bedeutung. Um diesem Aspekt Rechnung zu tragen, fordert das Infektionsschutzgesetz in § 36 Abs. 1, dass Gemeinschaftseinrichtungen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionshygiene in Hygieneplänen festlegen.

2. Hygieneorganisation

Gemäß § 36 Abs. 1 IfSG müssen innerbetriebliche Vorgehensweisen von Schulen in einem Hygieneplan festgelegt werden.

2.1. Arbeitsgrundlagen

Die Ausführungen des Hygieneplans beziehen sich auf schulinterne Regelwerke und Arbeitsmaterialien als auch auf bestehende Gesetze und Verordnungen.

2.1.1. Externe Regelwerke und Quellen

Aktuelle Fassungen der aufgelisteten Regelwerke halten nach Möglichkeit das Kultusministerium und die Fachkräfte für Arbeitssicherheit bereit:

- DGUV-Vorschrift 1 „Grundsätze der Prävention“
- Desinfektionsmittelliste des Verbundes für angewandte Hygiene (VAH) (www.dghm.org – dann Eingabe „Desinfektionsmittelliste“ in das Suchfeld der Seite)
- DIN EN 13779 „Lüftung von Nichtwohngebäuden – Allgemeine Grundlagen und Anforderungen an Lüftungs- und Klimaanlage“
- DIN EN 15251 „Eingangsparameter für das Raumklima zur Auslegung und Bewertung der Energieeffizienz von Gebäuden – Raumluftqualität, Temperatur, Licht, Akustik“
- DIN 18034 „Spielplätze und Freiräume zum Spielen“
- DIN 77400 „Reinigungsdienstleistungen – Schulgebäude – Anforderungen an die Reinigung“
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) v. 25.7.2000
- DGUV-Vorschrift 81 „Unfallverhütungsvorschrift Schulen“ von 5/2001
- DGUV-Vorschrift 202-023 „Giftpflanzen – beschauen, nicht kauen“
- DGUV-Vorschrift 204-006 „Erste Hilfe an Schulen“
- DGUV-Vorschrift 202-059 „Merkblatt für Erste-Hilfe-Material“

- DGUV-Vorschrift 110-002 „Arbeiten in Küchenbetrieben“
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) v. 5.8.1997 (Neufassung v. 8.8.2007)
- Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden, UBA 2008
- Empfehlungen Wiederezulassung Schule (www.rki.de – Infektionsschutz – RKI-Ratgeber für Ärzte – Hinweise zur Wiederezulassung (unter „Weitere Informationen“))
- RKI-Liste Desinfektionsmittel und –verfahren (www.rki.de – Infektionsschutz – Infektions- und Krankenhaushygiene – Desinfektion – Desinfektionsmittelliste)
- Trinkwasserverordnung (TrinkwV) v. 21.5.2001
- VDI 6022 „Hygiene-Anforderungen an Raumluftechnische Anlagen und Geräte“
- VDI 6023 „Hygienebewusste Planung, Errichtung, Betrieb und Instandhaltung von Trinkwasseranlagen“
- www.arbeitsschutz-schulen-nds.de (aktuelle Informationen zum Arbeitsschutz in niedersächsischen Schulen)

2.1.2. Interne Regelwerke und Arbeitsmaterialien

Die aufgeführten internen Regelwerke werden regelmäßig, unter Einbezug der mit Hygieneaufgaben betrauten Personen aktualisiert. Innerbetriebliche Regelwerke sind Bestandteil der Schulordnung und mit einer Dienstanweisung gleichzusetzen.

Anlage 1 – Innerschulische Verantwortlichkeiten bei Hygienefragen

Anlage 2 – Liste der externen Kontaktpartner

Anlage 3 – Belehrung für Schulpersonal nach § 34 IfSG

Anlage 4 – Meldeformular übertragbarer Krankheiten nach § 34 IfSG

Anlage 5 – Auszug aus „Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämtern zur Wiederezulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“

Anlage 6 – Übersicht über Infektionskrankheiten in Schulen und Gemeinschaftseinrichtungen in Anlehnung an die Empfehlungen des RKI

Anlage 7 – Belehrung gemäß §34 Abs. 5 IfSG; Merkblatt für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte

Anlage 8 – Belehrung gemäß §43 Nr. 1 IfSG; Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Anlage 9 – Wartungs- und Überprüfungsplan für technische Anlagen

Anlage 10 – Reinigungsplan

Anlage 11 – Beleuchtung und Raumklima in Unterrichtsräumen

Anlage 12 – Reinigungs- und Desinfektionsplan der Mensa

Anlage 13 – Eigenkontrollkonzept Mensa

2.2. Kompetenzen und Zuständigkeiten

Die Schulleiterin ist innerhalb der Schule für die Einhaltung der Hygieneanforderungen verantwortlich. In Wahrnehmung ihrer Verantwortung kann die Schulleiterin Aufgaben des Hygienemanagements an weitere Personen wie Hausmeister, Lehrkräfte und eingeschränkt auch an Schülerinnen und Schüler delegieren (siehe Anlage 1). Dies gilt auch für die Schulverpflegung: Wird diese von externen Organisationen durchgeführt (Cateringunternehmen) liegt nach der Einschätzung des Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit die hiermit verbundene Verantwortung bei den entsprechenden Organisatoren.

Fachliche Unterstützung und Beratung erfolgt durch folgende Personen und Institutionen (siehe Anlage 2):

- Sicherheitsbeauftragte an den Schulen
- Fachkräfte für Arbeitssicherheit sowie arbeitsmedizinischer Dienst des Kultusministeriums
- Gemeindeunfallversicherungsverband
- Zuständiges Gesundheitsamt
- Niedersächsisches Landesgesundheitsamt

2.3. Hygienemanagement

Als Hygienemanagement sind Maßnahmen zu bezeichnen, welche Qualitätsstandards für die Organisation und Sicherstellung der Schulhygiene gewährleisten sollen. Innerhalb des Hygienemanagements sind folgende Aufgaben wahrzunehmen:

- Erstellung und Aktualisierung des Regelwerkes (siehe hierzu 2.1.1. und 2.1.2)
- Überwachung (unter anderem von festgelegten Maßnahmen)
- Durchführung von Hygienebelehrungen (eine dokumentierte Hygienebelehrung für die Lehrkräfte und weitere Mitarbeiter der Schule sollte möglichst jährlich durchgeführt werden. Besondere Belehrungspflichten ergeben sich durch die §§ 34, 35 und 43 IfSG – siehe 2.4.1. – 2.4.4.)
- Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt sowie mit den Elternvertretern, indem sie bei entsprechenden Veranlassungen (z.B. Läusebefall) in den Informationsfluss eingebunden werden
- Infektionsintervention (Im Infektionsfall ist sicherzustellen, dass der vorgeschriebene Meldeweg eingehalten wird (siehe 2.4.5.) und die zur Eindämmung des Geschehens notwendigen Maßnahmen eingeleitet und

durchgeführt werden (siehe 2.4.2. – 2.4.4. „Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit“))

- Erste Hilfe (Zur Gewährleistung einer sachgerechten Ersten Hilfe sind Regelungen und Vorgaben des GUV zu beachten (GUV-1503 und GUV-1512). Alle Beschäftigten werden regelmäßig alle 3 Jahre im Rahmen eines ganztägigen Erste-Hilfe-Seminars geschult)

2.4. Belehrungs-, Melde und Mitwirkungspflichten

2.4.1. Gesetzliche Grundlagen

In § 34 IfSG werden gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen für Personen in Schulen und anderen Gemeinschaftseinrichtungen genannt (Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal sowie Schülerinnen und Schüler), die an bestimmten Infektionen (z.B. Hepatitis A) erkrankt oder dessen verdächtig sind, die verlaust sind oder die bestimmte Krankheitserreger (z.B. Salmonellen) ausscheiden. Gleiches gilt auch für Personen, in deren Wohngemeinschaft nach ärztlichem Urteil ein der in § 34 Abs. 3 IfSG aufgeführten Infektionskrankheiten aufgetreten sind. Die Leiter von Gemeinschaftseinrichtungen sind nach § 35 IfSG verpflichtet, für ihr Lehr-, erziehungs- und Aufsichtspersonal Belehrungen über die Inhalte des § 34 IfSG durchzuführen. Sowohl die betroffenen Personen (Erkrankte, Erkrankungsverdächtige und Ausscheider) als auch die Leiter haben in diesem Zusammenhang Meldepflichten wahrzunehmen (siehe 2.4.2. und 2.4.3.). ergänzend hierzu werden in § 42 IfSG weitere Sachverhalte genannt, die bei Personalmitgliedern im Küchen- und Lebensmittelbereich mit Tätigkeitseinschränkungen und –verboten verbunden sind. Auch hier bestehen spezielle Belehrungs- und Meldepflichten (siehe 2.4.4.).

2.4.2. Regelungen für das Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal

Belehrung

Personen, die in Schulen und anderen Gemeinschaftseinrichtungen Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- und sonstige regelmäßige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt mit den dort Betreuten haben, müssen gemäß § 35 IfSG (in Verbindung mit § 34 IfSG) vor der erstmaligen Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten von ihrem Arbeitgeber belehrt werden. Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von drei Jahren aufzubewahren ist.

Neben der jährlichen mündlichen Aufklärung werden alle Mitarbeiter der Schule schriftlich informiert (siehe Anlage 3). Diese Belehrungen werden im roten Belehrungsordner im Lehrerzimmer nach jährlicher Aktualisierung zur Verfügung

gestellt und aufbewahrt. Alle Mitarbeiter der Schule unterschreiben hier zur Beginn jeden Schuljahres bzw. ihres Dienstantrittes und bestätigen damit ihre Belehrung.

Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

Im Falle einer Erkrankung bzw. eines Verdachtsfalles, einer Verlausung, einer Ausscheidung von Krankheitserregern oder einer bestehenden Erkrankung gemäß § 34 IfSG ist der bzw. die Betroffene verpflichtet, dies der Schulleitung umgehend zu melden. Die betroffene Person darf in der Zeit der Ansteckungsfähigkeit keine Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt mit den zu Betreuenden hat. (Zur Durchführung von Meldungen an das Gesundheitsamt siehe Anlage 4.)

Wiederzulassung

Die Wiederzulassung zur Unterrichts- bzw. Betreuungstätigkeit ist gegeben, wenn in der Regel nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht zu befürchten ist (siehe Anlage 5 und 6). Bei unklaren Sachlagen wird die Hinzuziehung des Gesundheitsamtes empfohlen.

2.4.3. Regelungen für Kinder und Sorgeberechtigte

Belehrung

Analog zum Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal müssen auch Personen, die in einer Gemeinschaftseinrichtung neu betreut werden (meist Schülerinnen und Schüler) oder deren Sorgeberechtigte (meist Eltern) über die Forderungen des § 34 IfSG durch die Leitung belehrt werden. Dies gilt auch dann, wenn z.B. bei einem Schulwechsel bereits eine Belehrung an einer anderen Einrichtung durchgeführt wurde.

Die Belehrung erfolgt mündlich bei der Schulanmeldung. Die Eltern erhalten dabei ein zusätzliches Informationsblatt der Region Hannover. Die Kenntnisnahme wird der Schule schriftliche durch Anlage 7 bestätigt und wird in die jeweilige Schülerakte geheftet.

Die Belehrung über das Verhalten bei Verlausung erfolgt zudem jährlich über den Schulplaner mit schriftlicher Bestätigung sowie beim Lausraus-Tag der Schule.

Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

Im Falle einer Erkrankung bzw. eines Verdachtsfalles, einer Verlausung, einer Ausscheidung von Krankheitserregern oder einer bestehenden Erkrankung in der Wohngemeinschaft gemäß § 34 IfSG ist der bzw. die Betroffene (oder die Sorgeberechtigten) verpflichtet, dies der Schulleitung umgehend zu melden. Die betroffene Person darf in der Zeit der Ansteckungsfähigkeit die Einrichtung nicht besuchen. (Zur Durchführung von Meldungen an das Gesundheitsamt siehe Anlage 4.)

Wiederzulassung

Die Wiederzulassung zur Unterrichts- bzw. Betreuungstätigkeit ist gegeben, wenn in der Regel nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht zu befürchten ist (siehe Anlage 5 und 6). Bei unklaren Sachlagen wird die Hinzuziehung des Gesundheitsamtes empfohlen.

2.4.4. Regelungen für das Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich

Belehrung und Bescheinigung

Die Tätigkeit im Küchen- und Lebensmittelbereich verlangt, dass die betreffenden Beschäftigten vom Gesundheitsamt oder einem beauftragten Arzt über die für sie geltenden Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen in mündlicher und schriftlicher Form gemäß § 43 IfSG belehrt worden sind. Nach der Belehrung müssen sie schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Der Arbeitgeber ist verpflichtet, die Belehrung jährlich zu wiederholen und zu dokumentieren. Für die Erstausübung einer Tätigkeit in diesem Bereich ist eine Belehrungsbescheinigung des Gesundheitsamtes vorzulegen, die nicht älter als drei Monate sein darf.

Das Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich der Schule ist bei der Stadt Burgwedel angestellt. Daher obliegt in erster Linie der Stadt Burgwedel die Aufgabe, die oben genannten Belehrungen durchzuführen. Zusätzlich werden Mitarbeiter im Küchen- und Lebensmittelbereich von der Schule aufgefordert, sich die Informationen zu § 43 IfSG im roten Belehrungsorder im Lehrerzimmer durchzulesen und ihre Kenntnisnahme schriftlich zu bestätigen.

Die Organisation der Verpflichtung für das Personal des externen Cateringunternehmens erfolgt durch das Cateringunternehmen und obliegt nicht der Verantwortung der Schule.

Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

Treten nach der Tätigkeitsaufnahme Erkrankungen gemäß § 42 IfSG auf, hat die betroffene Person dies dem Arbeitgeber (Stadt Burgwedel) gemäß § 43 IfSG unverzüglich mitzuteilen, welcher für die Einleitung entsprechender Maßnahmen Sorge zu tragen hat. Die Aufhebung einer Tätigkeitsverbotes verlangt ein ärztliches Zeugnis darüber, dass keine Hinderungsgründe mehr bestehen.

2.4.5. Regelungen für Schulleitungen

Pflichten

Den Schulleitungen obliegt nach den Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes die Pflicht,

- Belehrungsmaßnahmen gemäß 2.4.2. und 2.4.3. durchzuführen bzw. durchführen zu lassen.
- Meldungen über Infektionsfälle entgegenzunehmen und sie an das Gesundheitsamt weiterzuleiten.
- im Infektionsfall die notwendigen Maßnahmen, in Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt, einzuleiten und den Informationsfluss zu sichern.

Durchführung von Meldungen gemäß § 34 IfSG

Eine unverzügliche Meldung an das zuständige Gesundheitsamt durch die Schulleitung ist notwendig, wenn Beschäftigte oder Schülerinnen und Schüler (bzw. die Sorgeberechtigten) der Leitung

- das Vorliegen bzw. den Verdacht eines Sachverhaltes gemäß § 34 Abs.1-3 IfSG (Infektionskrankheit, Verlausion, Ausscheidung) melden (siehe Anlage 3).
- zwei oder mehr gleichartige, schwerwiegende Erkrankungen melden und als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind (z.B. Brechdurchfall bei Schulveranstaltung).

Im Detail stellt sich der Meldeweg wie folgt dar:

Beschäftigte der Schule, Schülerinnen und Schüler oder deren Sorgeberechtigte stellen fest, dass ein zu meldender Sachverhalt gemäß § 34 IfSG vorliegen könnte.	
Konsequenz:	
Schule	Gesundheitsamt
1) Mitteilung an die Schulleitung	
2) Die Schulleitung füllt das entsprechende Meldeformular aus (siehe Anlage 4) und sendet es per Mail oder Fax an das zuständige Gesundheitsamt. Parallel hierzu erfolgt eine telefonische Kontaktaufnahme zur Besprechung der weiteren Schritte.	Besprechung aller weiteren Schritte mit der betroffenen Schule.

Informationsweitergabe im Infektionsfall

Nach Auftreten einer der in § 34 Abs. 1-3 IfSG beschriebenen Sachverhalte ist zu veranlassen, dass die Betreuenden, die Schülerinnen und Schüler und ggf. deren Sorgeberechtigten entsprechend informiert werden. Hierbei ist darauf zu achten, dass dies anonym erfolgt. Die Wahl der Informationsform (z.B. Merkblatt, Aushang,

Informationsveranstaltung) obliegt der Schule. Im Falle einer Verlausung werden alle Schülerinnen und Schüler sowie deren Sorgeberechtigte über die Notiz eines roten L im Schulplaner informiert.

Bei den Inhalten ist sicherzustellen, dass eine Übereinstimmung mit den Aussagen des zuständigen Gesundheitsamtes vorliegt.

2.5. Bevorratung von Hygienematerial

Bestimmte Situationen (zum Beispiel Erbrechen bei viralen Infektionen) machen es notwendig, dass Hygienematerial ad hoc verfügbar ist. Deswegen befindet sich sowohl im Erste-Hilfe-Raum sowie im Erste-Hilfe-Schrank im Lehrerzimmer ein kleines Depot mit folgenden Artikeln:

- 1 Rolle Haushaltspapier
- Einmal-Wischtücher (z.B. aus Fließ)
- Kleine Müllbeutel (z.B. 30 Liter)
- 1 kleine Flasche alkoholisches viruzides Händedesinfektionsmittel
- 1 Flächendesinfektionsmittel
- 1 Eimer mit Skala
- Einmal-Schutzhandschuhe (groß oder mittel)

Dieses Depot ist jederzeit allen Beschäftigten der Schule zugänglich. Es wird regelmäßig von der Erste-Hilfe-Beauftragten auf Vollständigkeit und Verwendbarkeit überprüft und ggf. ergänzt. Die Erste-Hilfe-Beauftragung wird dabei ggf. durch den Hausmeister bei der Anschaffung und Erneuerung des Depots unterstützt.

2.6. Wartung und Überprüfung

Bestimmte Geräte, Anlagen und Einrichtungen können bei Fehlfunktionen bzw. bei einer mikrobiellen Besiedlung zu schwer kalkulierbaren Infektionsgefahren führen, denen mit einer regelmäßigen Wartung und Überprüfung entgegengewirkt werden kann. Hierzu gehören insbesondere

- das hausinterne Trinkwassernetz (siehe 4.7.) und andere Wasseranlagen
- raumluftechnische Anlagen (siehe 4.8.2.)
- Geräte und Anlagen zur Geschirraufbereitung
- Dosiergeräte (zum Beispiel zur Dosierung bzw. Zumischung von Reinigungsmitteln)
- Waschmaschinen sowie
- Wasserlose Urinale.

Die zu treffenden Maßnahmen werden mit dem Schulträger und den jeweiligen Herstellerangaben abgestimmt.

3. Personenbezogene Hygiene

3.1. Allgemeine Verhaltensregeln

Die in der Schule beschäftigten Personen sowie die Schülerinnen und Schüler bzw. deren Sorgeberechtigte können unter Wahrnehmung ihrer Eigenverantwortung dazu beitragen, dass eine Verbreitung von Krankheitserregern im Zusammenhang mit dem Schulbetrieb vermieden wird. Treten Erkrankungen auf, so kann die Weiterverbreitung u.a. durch folgende Maßnahmen begrenzt werden:

- Die unverzügliche Benachrichtigung der Klassenlehrerin bzw. der Schulleitung im Falle einer Infektionserkrankung oder eines Krankheitsverdachtes, einer Verlaugung, des Ausscheidens von Krankheitserregern oder einer bestehenden Infektionserkrankung gemäß § 34 IfSG (siehe Anlage 3)
- Die Befolgung der in diesem Zusammenhang ärztlich oder behördlich angeordneten Maßnahmen
- Ggf. die Beschaffung ärztlicher Atteste zur Bescheinigung darüber, dass eine Ansteckungsfähigkeit nicht mehr vorliegt (siehe Anlage 5)

3.2. Sanitärhygiene

Für die Schülerinnen und Schüler müssen ausreichend Toiletten und Urinale zur Verfügung stehen.

Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern, Textilhandtuchautomaten oder Warmluft Hände-trocknern sowie mit Spendervorrichtungen für Flüssigseife auszustatten. Gemeinschafts-Stückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig. Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle ist bereitzustellen.

Die Toiletteneinrichtungen müssen hygienisch nutzbar und mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche versehen sein. Toilettenzellen/Toilettenräume müssen von innen abschließbar sein. Zusätzlich müssen sich darin Kleiderhaken, Papierhalter und Toilettenbürste befinden. Toilettenpapier muss stets bereitgehalten werden. Zur Vermeidung von Vandalismus können ggf. Toilettenpapierspender mit Schloss und Abroll Sperre eingesetzt werden. In den Damentoiletten sollte ein Spender für Tüten für Monatsbinden und verschließbare Abfallbehälter vorhanden sein.

In Toilettenräumen ist eine wirksame Lüftung zu gewährleisten. Geruchsbelästigungen sind zu vermeiden.

Soweit Urinal-Anlagen ohne Wasserspülung vorhanden sind, ist die Reinigung und Wartung entsprechend der Herstellerangaben durchzuführen.

Um eine hygienische Benutzung von barrierefreien Toiletten zu ermöglichen, sind die Anforderungen der DIN 18040-1 zu berücksichtigen. Soweit Liegen als

Umkleidemöglichkeit (Wickeltische) oder Auflagen vorhanden sind, sind diese unmittelbar nach Nutzung zu desinfizieren.

3.3. Händehygiene

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen die Hauptursache dafür, dass durch Kontakte Infektionskrankheiten übertragen werden. Das Waschen der Hände, die Händedesinfektion und in bestimmten Fällen auch das Tragen von Schutzhandschuhen gehören daher zu den wichtigsten Maßnahmen persönlicher Infektionsprophylaxe.

3.3.1. Händewaschen

Das Schulpersonal und die Schülerinnen und Schüler sollten unter anderem in folgenden Situationen die Hände waschen:

- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln
- vor der Einnahme von Speisen
- nach jeder Verschmutzung
- nach Reinigungsarbeiten
- nach der Toilettenbenutzung
- nach Handkontakten mit Tieren

Das Händewaschen soll unter Verwendung von Seifenlotion (keine Stückseife) und unter Meidung textiler Gemeinschaftshandtücher erfolgen. Eine Erinnerung und Anleitung zum richtigen Händewaschen vom BZgA ist daher in jedem Klassenraum, auf jeder Toilette sowie im Lehrerzimmer und allen weiteren Räumen mit Waschbecken angebracht. Bei jedem Waschbecken hängt ebenfalls das nötige Reinigungsmaterial sowie Einmaltücher zum Trocknen der Hände.

3.3.2. Händedesinfektion

Eine Desinfektion der Hände ist nur dann erforderlich, wenn die Hände Kontakt mit Wunden, Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen hatten (auch wenn Einmalhandschuhe genutzt wurden). Vor der Desinfektion sollte jegliche Handkontakte zum Beispiel mit Türklinken, Handläufen, Armaturen etc. vermieden werden.

Zur Durchführung der Händedesinfektion ist wie folgt zu verfahren:

- Die Hände sollen trocken sein.
- Ggf. grobe Verschmutzungen vor der Desinfektion mit Einmalhandtuch, Haushaltstuch etc. entfernen.
- Ca. 3 – 5 ml des Desinfektionsmittels in die Hohlhand geben.

- Unter waschenden Bewegungen in die Hände einreiben. Dabei darauf achten, dass die Fingerkuppen und -zwischenräume, Daumen und Nagelfalze berücksichtigt werden.
- Während der Einwirkzeit (je nach Herstellerangabe 30 Sekunden bis 2 Minuten) müssen die Hände mit Desinfektionsmittel feucht gehalten werden.

3.3.3. Einmalhandschuhe

Die Verwendung von Einmalhandschuhen ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Wunden, Ausscheidungen, Blut usw. notwendig (zum Beispiel zum Aufwischen von Blut oder Erbrochenem). Einmalhandschuhe sollen stets situativ getragen werden und sind sofort nach Durchführung der betreffenden Maßnahme über den Restmüll zu entsorgen. Bei der Entsorgung ist darauf zu achten, dass Kontaminationen der Umgebung unterbleiben.

4. Umgebungshygiene

4.1. Anforderungen an Bau und Einrichtung

Das Gebäude soll die Anforderungen der Niedersächsischen Bauordnung (NBauO) erfüllen. „Bauliche Anlagen müssen so angeordnet, beschaffen und gebrauchstauglich sein, dass durch chemische, physikalische oder biologische Einflüsse, insbesondere Wasser, Feuchtigkeit, pflanzliche oder tierische Schädlinge, Gefahren oder unzumutbare Belästigungen nicht entstehen.“ (§ 13 NBauO in der Fassung vom 3. April 2012).

Zur Vermeidung von Unfällen sind die gültigen Unfallverhütungsvorschriften zu beachten (siehe GUV VS1 – siehe 2.1.1.)

Ausgewählte Bereiche der Umgebungshygiene

- Die **Raum-Umgebungsflächen** (Boden, Wände, Decke) können bei hygienischen Mängeln aufgrund Ihrer großen Oberfläche die Raumluft nachteilig beeinflussen – ein Aspekt der in gut isolierten Räumen mit entsprechend geringem „natürlichen“ Luftaustausch durch dicht schließende Fenster- oder Türfugen deutlich zum Tragen kommen kann. Durch die Auswahl emissionsarmer Baumaterialien und Reinigungs- und Pflegeprodukte kann Innenraumluftproblemen entgegengewirkt werden.
- In **Feuchträumen** (zum Beispiel Duschen) bzw. im Sanitärbereich besteht die besondere Gefahr einer gesundheitsschädigenden Schwarzsimmelbildung, die bautechnisch (zum Beispiel durch geeignete Anstriche) sowie durch angepasste Verhaltensmaßnahmen (regelgerechtes Heizen und Lüften) vermieden werden soll.

- **Handwaschbecken** sollen in Unterrichtsräumen, Schulküchen und Sanitäreinrichtungen vorhanden sein, wobei darauf zu achten ist, dass Waschlotion und keine Stückseife verwendet werden soll. Die Nutzung textiler Gemeinschaftshandtüchern ist zu vermeiden.

4.2. Anforderungen an Außenanlagen

Um Vandalismus, Verunreinigungen des Geländes (zum Beispiel mit Hundekot) und Verletzungs- bzw. Infektionsgefahren (zum Beispiel durch Glasbruch oder Kanülen) zu verhindern, sollte das Schulgelände vor dem Zutritt Unbefugter geschützt werden.

Weitere Anforderungen, die aus Sicherheitsgründen bei der Gestaltung von Außenanlagen zu beachten sind, z. B. zur Verwendung von Wasser und zu Giftpflanzen, finden sich in der DIN 18034 sowie in der DGUV 202-023 (s. Anlage 1).

4.3. Reinigung von Flächen und Gegenständen

Schmutz- und Staubvermeidung ist ein wichtiges Instrument zur Unterstützung der Effektivität von Reinigungsmaßnahmen. Eine Verringerung des Eintrages von Schmutz und Staub in schulischen Räumen wird durch Schmutzfangmatten (vor allem in der Eingangszone), durch das Tragen von Hausschuhen in den Klassen oder das Aufhängen von Jacken in den Garderobenbereichen, die bei den Klassenräumen vorgelagert sind sowie der eingerichtete tägliche Klassenfegedienst erreicht werden.

Nachfolgend werden die in diesem Plan verwendeten Begriffe Unterhaltsreinigung, Ergänzungsreinigung (Ferienreinigung) und Sonderreinigung erläutert.

4.3.1. Unterhaltsreinigung

Die Unterhaltsreinigung umfasst alle Maßnahmen, die zur Sauberhaltung und Pflege der Umgebung und des Inventars regelmäßig in relativ engmaschigen Abständen (zum Beispiel arbeitstäglich) durchgeführt werden.

Reinigungsplan

Zur Regelung der Unterhaltsreinigung ist ein Reinigungsplan zu erstellen, aus welchem hervorgeht,

- welche Flächen bzw. Gegenstände
- wie häufig bzw. bei welchen Sachverhalten
- mit welchem Mittel
- unter Anwendung welcher Methode
- und ggf. durch wen zu reinigen sind.

Hierbei ist zu berücksichtigen, dass die verschiedenen Jahreszeiten und Wetterlagen mit einem unterschiedlichen Schmutzeintrag in die Schule verbunden sind, dem bei der Festlegung dieser Regelungen Rechnung zu tragen ist.

Die Stadt Burgwedel hat als Schulträger die Reinigungsarbeiten in unserer Schule an eine Gebäudereinigungsfirma übertragen. Eine Waschmaschine und wiederverwendbare Reinigungsutensilien sowie ein Bodenreinigungsgerät stehen der Gebäudereinigungsfirma zur Verfügung. Die Reinigungsmaßnahmen legt die Stadt Burgwedel mit der Gebäudereinigungsfirma fest. Die Reinigung erfolgt nach Unterrichtsschluss (siehe Anlage 10).

Besondere Regelungspunkte

- **Schülerinnen und Schüler** dürfen für Reinigungsarbeiten im Zusammenhang mit potentiell infektiösen Substanzen (zum Beispiel Sanitär) nicht herangezogen werden.
- **Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel** sind vor dem Zugriff Unbefugter zu sichern und sachgerecht zu lagern.
- Den mit der Reinigung beauftragten Personen muss vom Arbeitgeber eine geeignete **persönliche Schutzausrüstung** (Schutzhandschuhe, ggf. Schutzbrille) zur Verfügung gestellt werden.
- Beim Feuchtwischen von Fußböden sind zur Vermeidung von Unfällen entsprechende **Hinweisschilder** aufzustellen.
- Für die Pflege und Reinigung von textilen Fußbodenbelägen sollten **Staubsaugergeräte mit Mikro- bzw. Absolutfilter** verwendet werden.
- Um Staubbelastungen der Raumluft zu vermeiden, sollten **Tafeln** mit Gummiabstreifern anstelle von Schwämmen gereinigt werden und staubarme Kreide verwendet werden. Alle Tafeln werden im Anschluss mit einem Mikrofasertuch getrocknet.
- **Sogenannte „Kuschelecken“** sind allergievermeidend (hypoallergen) auszustatten und müssen leicht zu reinigen sein. Dies ist gewährleistet, wenn Polster-, Matratzen- und Kisselemente einen abnehmbaren, allergendichten und waschbaren Bezug haben und synthetisches Füllmaterial verwendet wird. Kuschelecken sind aus hygienischen Gründen nur akzeptabel wenn gewährleistet ist, dass sie in die regelmäßige Unterhaltsreinigung mit einbezogen werden. Ebenso sollen Regelungen für eine desinfizierende Reinigung (zum Beispiel von Erbrochenem) vorhanden sein.
- Zur **Qualitätssicherung** werden die Arbeiten des Reinigungspersonals dauerhaft durch den Hausmeister überwacht (siehe Anlage 9).

4.3.2. Ergänzungsreinigung (Ferienreinigung)

Die Ergänzungsreinigung umfasst Maßnahmen, die neben der Unterhaltsreinigung in größeren Abständen (zum Beispiel 2 x jährlich in der Ferienzeit) zusätzlich durchzuführen sind, wie zum Beispiel:

- Feuchtreinigung textiler Fußbodenbeläge (Sprüh-Extraktionsmethode)
- Besondere Pflegemaßnahmen zum Erhalt von Bodenbelägen
- Fenster- bzw. Glasreinigung
- Reinigung abwaschbarer Wandflächen
- Reinigung von Lichtschutzeinrichtungen oder Beleuchtungskörpern

4.3.3. Sonderreinigung

Sondereinigungen erfolgen aus gegebenen Anlässen wie zum Beispiel:

- Abnahme und Reinigung von Vorhängen, Jalousien, textilen Bezügen etc.
- Verunstaltung von Wänden durch Graffiti
- Vorliegen eines Wasserschadens
- Austreten von Lösungsmitteln oder anderen Chemikalien

Die Anordnungsberechtigung ist individuell zu regeln; die Wahl der Mittel und Methoden obliegt dem fachkundigen Personal.

4.4. Desinfektion von Flächen und Gegenständen

Eine Flächendesinfektion ist nur notwendig, wenn Flächen mit potentiell infektiösen Substanzen wie Blut, Fäkalien, Urin oder Erbrochenem kontaminiert sind. In diesen Fällen muss damit gerechnet werden, dass nach einer Reinigung Infektionserreger verbleiben, die durch Kontakte weitergetragen werden.

Das hierbei verwendete Mittel muss zur Abtötung der betreffenden Infektionserreger geeignet sein. Die zuverlässigste Wirkung haben viruzide Desinfektionsmittel, die uneingeschränkt für die Wirkungsbereiche A und B wirksam sind (Herstellerangaben beachten). Die Verwendung von Dosierbeuteln wird empfohlen.

Als Methode soll die Wischdesinfektion zur Anwendung kommen. Die hierbei zu verwendende Desinfektionslösung muss aus Konzentrat und kaltem Wasser angemischt werden, wobei Konzentrationen mit einer Einwirkzeit von einer Stunde zu bevorzugen sind. Von der Verwendung von Desinfektionssprays ist abzuraten.

Flächendesinfektionsmittel können Allergien und Hautschädigungen auslösen. Hautkontakte sollen durch die Verwendung von Schutzhandschuhen vermieden werden.

Beispiel zur Vorgehensweise (benötigtes Material siehe 2.5.)

- Schutzhandschuhe anziehen.
- Eimer bis zur notwendigen Füllmenge mit kaltem Wasser füllen.
- Dosierbeutel über dem Eimer aufreißen und Inhalt in Eimer entleeren.
- Grobe Verunreinigungen mit Haushaltspapier entfernen und ohne Zwischenablage in kleinen Abfallbeutel deponieren.
- Gereinigte Fläche mit Einmal-Wischtuch und Desinfektionslösung gründlich und weitflächig abwischen.
- Danach Lappen und Handschuhe in Abfallbeutel deponieren. Abfallbeutel zuknoten. Der verschlossene Abfallbeutel kann in den Restmüll gegeben werden. Gebrauchte Lösung über WC entsorgen.
- Händedesinfektion durchführen (siehe Kap. 4.2.2).
- Die desinfizierte Fläche kann nach Abtrocknen der Desinfektionslösung wieder benutzt werden.

4.5. Abfallbeseitigung

Maßnahmen der Abfallvermeidung werden regelmäßig im Unterricht thematisiert. Alle Klassen- und Fachräume sind mit einem viergliedrigen Mülltrennungssystem ausgestattet.

Die Abfälle sollten innerhalb der Schule gemäß den Vorgaben der kommunalen Abfallentsorger getrennt gesammelt werden. Dies verlangt auch die Berücksichtigung besonderer Vorschriften bei der Entsorgung von Gefahrstoffen (zum Beispiel Abfälle im Rahmen des Chemieunterrichtes) und Sonderabfällen (zum Beispiel Leuchtstoffröhren). Das Sammeln bzw. Entsorgen von Abfällen in Schulen ist allgemein an folgende Regeln gebunden:

- Es ist darauf zu achten, dass wieder verwendbare Sammelbehältnisse leicht zu reinigen sind.
- Die Verschmutzung von Abfallbehältern soll durch Verwendung von Abfalltüten so gering wie möglich gehalten werden.
- Abfälle sollten täglich aus den Klassenräumen entfernt werden.
- Die Entleerung von Abfallsammelbehältern soll an Schultagen einmal täglich und außerhalb des Gebäudes erfolgen.
- Die Sammelbehälter sind auf einem befestigten und verschatteten Platz und nicht im Aufenthaltsbereich der Schülerinnen und Schüler aufzustellen. Die Entfernung von Türen und Fenstern sollte mindestens 5 m betragen um Belästigungen durch Geruch oder Insektenflug zu vermeiden.
- Der Stellplatz ist sauber zu halten. Die Verantwortlichkeit für die Reinhaltung des Stellplatzes ist festzulegen (s. Anlage 1).

4.6. Schädlingsprophylaxe

Gesundheitsschädlinge sind Tiere, durch die Krankheitserreger auf den Menschen übertragen werden können. Als potenzielle Gesundheitsschädlinge in einer Schule kommen insbesondere Läuse, Schaben, Pharaoameisen, Flöhe, Fliegen, Ratten und Mäuse in Betracht.

Durch das Unterbinden von Zutritts- bzw. Zuflugmöglichkeiten für Schädlinge, das Vermeiden von Verbergeorten, das Beseitigen baulicher Mängel und die Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit im Schulgebäude, im Küchenbereich und auf dem Außengelände ist einem Schädlingsbefall vorzubeugen. *Bei Feststellung eines Schädlingsbefalls sollte unverzüglich der Schulträger und das zuständige Gesundheitsamt informiert und die weitere Vorgehensweise abgestimmt werden.*

Um die Schädlingsart zu ermitteln können Belegexemplare zur Bestimmung über das zuständige Gesundheitsamt an ein geeignetes insektenkundliches Labor eingesandt werden. Von dort aus erfolgt eine sachkundige Beratung zur Schädlingsart und zur Bekämpfung.

Zur Durchführung der Bekämpfung ist ein qualifizierter Schädlingsbekämpfer zu beauftragen. Um einen weiteren bzw. erneuten Befall zu verhindern sind zusammen mit dem Schädlingsbekämpfer entsprechende Überwachungsmaßnahmen („Schädlingsmonitoring“) festzulegen und durchzuführen.

4.7. Trinkwasserhygiene – hygienische und rechtliche Anforderungen

Trinkwasser wird vom örtlichen Wasserversorger in der Regel in einwandfreier Qualität geliefert. Die Ursachen von Trinkwasserbeschwerden wie Verfärbungen, geruchliche oder geschmackliche Veränderungen, Grenzwertüberschreitungen bei einzelnen Untersuchungsparametern oder Legionellen (in den Duschen von Turnhallen) liegen meist im Bereich der Hausinstallation, d.h. in Rohrleitungen und technischen Armaturen. Da die Gebäudenutzung einen großen Einfluss auf die Trinkwasserqualität haben kann, ist zur Aufrechterhaltung der guten Qualität des Trinkwassers die Aufmerksamkeit der Schulleitung gefordert. Es existieren zahlreiche rechtliche Vorgaben und technische Vorschriften, die zur Aufrechterhaltung einer guten Trinkwasserqualität zu beachten sind. Hervorzuheben sind:

- **Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2001)** In der TrinkwV ist unter anderem die Überwachung durch das Gesundheitsamt geregelt: Seit Inkrafttreten der TrinkwV am 01.01.2003 unter- liegen Gebäude, wie Schulen die „Wasser an die Öffentlichkeit abgeben“, gemäß § 19 Abs. 7 einer besonderen Überwachung seitens des Gesundheitsamtes. Geregelt sind auch Anzeigepflichten des Betreibers: Wesentliche Änderungen an der Hausinstallation (z. B. Umbaumaßnahmen) sind dem Gesundheitsamt gemäß § 13 TrinkwV 4 Wochen vor Ausführung anzuzeigen.

- **Allgemeine Bedingungen zur Versorgung mit Trinkwasser (AVBWasserV)** In dieser Bundes-Verordnung wird unter anderem festgelegt, das Arbeiten am Trinkwassernetz nicht von jedermann (zum Beispiel Hausmeister), sondern nur von solchen Fachbetrieben des Installationshandwerkes vorgenommen werden dürfen, die in einer besonderen Liste des jeweiligen Wasserversorgers (zum Beispiel Stadtwerke) aufgenommen worden sind.
- **VDI 6023** In dieser technischen Norm ist unter anderem die Forderung einer Unterweisung des Betriebspersonales (in der Praxis zum Beispiel Hausmeister) durch den Planer bzw. die ausführende Fachfirma enthalten und deren Inhalte grob umrissen. Um die gesetzlich gebotenen Betreiberpflichten zu erfüllen, ist eine wiederkehrende Schulung des eingesetzten Personales geboten.

Wichtige, aus hygienischer Sicht notwendige Informationen sind (gut lesbar und komprimiert) in der VDI 6023 zusammengefasst.

Legionellenprophylaxe

Ein wichtiger Teilaspekt der Trinkwasserhygiene stellt die Legionellenprophylaxe dar. Um Legionelleninfektionen zu vermeiden, ist der Warmwasserkreislauf regelmäßig (14 tägig) so aufzuheizen, dass an dem am weitesten von der Heizung entfernten Wasserhähnen eine Wassertemperatur von mindestens 60°C erreicht wird.

Perlatoren und Duschkopfe sind regelmäßig zu reinigen oder gegebenenfalls auszutauschen. Sollten Wasservorratsbehälter vorhanden sein, sind diese regelmäßig, entsprechend der Herstellerangaben zu reinigen.

Jährlich sind Proben aus dem Warmwassernetz in einem der vom Land Niedersachsen für Trinkwasseruntersuchungen zugelassenen Labore zu untersuchen.

4.7.1. Hygieneplan Trinkwasser

Das Gesundheitsamt Burgwedel/ Region Hannover überwacht regelmäßig die schulischen Trinkwasserinstallationen der Schule.

Die Gesundheitsämter überwachen gemäß § 18 TrinkwV unter anderem schulische Trinkwasserinstallationen und nutzen hierfür in der Regel einen Trinkwasser-Hygieneplan. In diesen werden u.a. die Wartungsintervalle der verschiedenen technischen Armaturen aufgeführt.

4.8. Lufthygiene

Der Mensch emittiert kontinuierlich über Atmung und Korperausdunstungen Stoffe in seine Umgebungsluft, die zum Teil auch geruchlich wahrnehmbar sind. In personengenutzten Räumen ohne nennenswerte Eigenemissionen (zum Beispiel infolge von

Renovierungsmaßnahmen, Schimmelpilzbelastung oder anderen Quellen) führen menschliche Emissionen zu einer kontinuierlichen Verschlechterung der Raumluft, was durch Lüftungsmaßnahmen ausgeglichen werden kann.

Lüftung ist somit ein Instrument zur Aufrechterhaltung einer zufriedenstellenden Luftqualität und leistet einen wichtigen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Leistungsfähigkeit sowie zur Vermeidung von Geruchsproblemen und unspezifischen Beschwerden.

4.8.1. Fensterlüftung

Häufig steigt bereits innerhalb einer Unterrichtsstunde der Kohlendioxid-Anteil der Raumluft auf hygienisch unerwünschte Gehalte, was aufgrund von Adaptierungsvorgängen meist nur sehr verspätet wahrgenommen wird. Deshalb gehört die Lüftung der Unterrichtsräume zu den Tätigkeiten, die regelmäßig und zumindest vor dem Unterricht und in den Pausen durchzuführen sind (siehe Anlage 11).

4.8.2. Raumluftechnische (RTL)-Anlagen

RLT-Anlagen sind gemäß (VDI 6022, s. Anlage 1) zu betreiben. Dies beinhaltet eine regelmäßige und sachgerechte Wartung der Anlage und der nachvollziehbaren und nachprüfaren Dokumentation der Wartungsarbeiten (s. Anlage 9).

5. Lebensmittelhygiene

Das Mitbringen und Verzehren von Lebensmitteln während des normalen Schulbetriebes erfolgt grundsätzlich eigenverantwortlich und erfordert daher kein besonderes Eingreifen. Regelungen zur Lebensmittelhygiene sind dagegen in folgenden Fällen zu treffen:

- Betrieb von Schul- und Lehrküchen
- Betrieb von Kiosken, Cafeterien oder Mensen
- Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen, bei denen Lebensmittel hergestellt und/oder ausgeteilt werden.

5.1. Rechtliche Anforderungen

Die rechtlichen Anforderungen beziehen sich im Wesentlichen auf drei unterschiedliche Aspekte:

- **Vermeidung der negativen Beeinflussung von Lebensmitteln** durch Einhaltung von Hygienemaßnahmen. Schwerpunkt dieses Aspektes ist vor

allein die Prävention von sog. „Lebensmittelvergiftungen“, die im Zuge einer mikrobiellen Verderbnis von Lebensmitteln entstehen können. Maßgeblich ist hier das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), die EG-Verordnung 852/2004 und die nationale Lebensmittelhygieneverordnung.

- **Schutz vor Infektionserkrankungen**, die evtl. durch erkrankte Mitarbeiter weiterverbreitet werden können. Hier bestehen Belehrungs- und Mitwirkungspflichten nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) (siehe Anhang 3)
- **Unfallverhütung und Personalschutz**, da vor allem Küchenarbeiten mit einer gewissen Verletzungsgefahr einhergehen. Diesbezügliche Regelungen enthält das Vorschriften- und Regelwerk der Unfallversicherungsträger, speziell die Regelungen DGUV-Vorschrift 1 „Grundsätze der Prävention“ und die DGUV-Regel 110- 002 „Arbeiten in Küchenbetrieben“

5.2. Allgemeine Maßnahmen der Lebensmittelhygiene

Alle Informationen zum Umgang mit Lebensmittelhygiene (siehe 5.2. und 5.3.) hängen im Bereich der Mensa zur Information für alle Mitarbeiter und Nutzer der Mensaküche wie auch der Schulküche aus.

5.2.1. Gewährleistung personeller Voraussetzungen

- Es muss gesichert und dokumentiert sein, dass Personen, die im Zusammenhang mit der Verpflegung von Gemeinschaftseinrichtungen tätig sind, über eine gültige Belehrungsbescheinigung nach § 43 IfSG verfügen. Dem Personal muss geeignete persönliche Schutzausrüstung (zum Beispiel Schürzen, Kopfbedeckungen) zur Verfügung gestellt werden. Das Personal ist verpflichtet, diese Schutzausrüstung anzuwenden.
- Personen mit Wunden oder entzündlichen Hautschäden an den Händen oder im Gesicht sollen ebenso wie erkrankte Personen (Schnupfen, Halsentzündung etc.) Lebensmittel weder herstellen noch austeilen.
- Lebensmittel sollen möglichst unter Zuhilfenahme von Hilfsmitteln wie zum Beispiel Zangen, das heißt nicht mit der bloßen Hand angefasst werden. Das Tragen von Handschmuck und Armbanduhren sollte beim Umgang mit Lebensmitteln unterbleiben.
- Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen zusätzlich zur Belehrung nach IfSG regelmäßig (mind. 1 x jährlich) an einer Schulung zum Thema „Lebensmittelhygiene“ teilnehmen. Die Teilnahme an der Schulung ist fortlaufend zu dokumentieren und wird von der Stadt Burgwedel organisiert.

5.2.2. Gewährleistung hygienegerechter Rahmenbedingungen für Räume, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird

- In den betreffenden Räumlichkeiten müssen Schweißwasser und Schimmelbildung unbedingt verhindert werden.

- Die Fenster der betreffenden Räumlichkeiten sollten mit abnehmbaren Fliegengittern versehen sein.
- Wände, Fußböden, Decken und Arbeitsflächen müssen abwaschbar sein.
- Für Küchenbereiche ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan (siehe Anlage 12) zu erstellen, der die regelmäßig durchzuführenden Aufbereitungsmaßnahmen regelt.
- Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Oberflächen von Ausrüstungsgegenständen und Gerätschaften müssen glatt, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein (zum Beispiel Demontierbarkeit von Geräten, holzfreie Schneidbretter, holzfreie Rührgeräte).
- Die Funktionsfähigkeit von Aufbereitungsgeräten, wie zum Beispiel Spülmaschinen ist durch regelmäßige Wartung und Überprüfung zu sichern.

5.2.3. Meidung risikobehafteter Lebensmittel

Bestimmte Lebensmittel sind besonders leicht verderblich bzw. häufig mit Krankheitserregern belastet und daher möglichst zu meiden bzw. mit besonderer Sorgfalt zu behandeln (z. B. lückenlose Kühlung, getrennte Lagerung, Vorbereitung und Verarbeitung):

- Hackfleisch, ungebrühte Bratwürste, Zwiebelmettwurst etc.
- Rohes Fisch oder rohes Fleisch (zum Beispiel in Salaten verarbeitet).
- Speisen, die rohe Eier enthalten, wie Tiramisu, Eischnee, Sauce hollandaise oder frische Mayonnaise. Zur Herstellung dieser Speisen sind pasteurisierte Eiprodukte zu empfehlen.
- Cremespeisen oder Puddings, die ohne Kochen hergestellt wurden.

5.2.4. Sicherung von Garprozessen und Kühlketten

- Es muss gewährleistet sein, dass zu erhitzende Speisen durchgegart und danach (bei min. 65 °C) bis zum Verzehr warm gehalten werden.
- Bei zu kühlenden Lebensmitteln ist bei der Lagerung und beim Transport dafür zu sorgen, dass eine Temperatur von 7 °C nicht überschritten wird. Besonders empfindliche Lebensmittel sind bei niedrigeren Temperaturen zu lagern (z. B. Fisch bei max. 2 °C bzw. in schmelzendem Eis, Geflügel und Hackfleisch bei max. 4 °C).
- Bei der Herstellung zusammengesetzter Speisen (zum Beispiel Salate) warme Zutaten (zum Beispiel frisch gegarte Nudeln oder Kartoffeln) herunter kühlen, bevor sie mit kalten Zutaten vermischt werden.
- Kalte Salate sollen grundsätzlich am Tag ihrer Zubereitung verzehrt werden.

5.2.5. Bereichstrennung

- Bei der Lagerung sollen rohe und gegarte Speisen getrennt voneinander gehalten werden.
- Bei der Herstellung von Gerichten sollen zum Putzen und Verarbeiten von Gemüse oder von roh zu verzehrenden Zutaten andere Flächen (zum Beispiel Schneidbretter) als zum Schneiden oder Verarbeiten von Fleisch oder Fisch verwendet werden.

5.2.6. Reinigung und Aufbereitung

- Alle bei der Zubereitung benutzten Flächen und Geräte müssen im Anschluss an Produktionsprozesse gereinigt, gespült und getrocknet werden. Geräte (zum Beispiel Schneide- oder Rührmaschinen) müssen hierzu wenn möglich in die zu reinigenden Teile demontiert werden.
- Bei den verwendeten Mitteln ist zu gewährleisten, dass diese für die Anwendung im Lebensmittelbereich geeignet sind.
- Lappen und Geschirrtücher sind bei Bedarf, mindestens jedoch täglich zu wechseln.
- Reinigungs-, Desinfektions- oder Schädlingsbekämpfungsmittel sind von Lebensmitteln getrennt zu halten und vor unbefugtem Zugriff zu sichern (z. B. in abschließbaren Schränken oder Räumen).

5.3. Lebensmittelhygiene in speziellen Bereichen

5.3.1. Schul- und Lehrküchen

Von Schul- und Lehrküchen können ähnliche Gefahren, wie von Cafeterien oder Mensen ausgehen, wenngleich auch in geringerem Umfang. Daher sollten auch hier bestimmte Regelungen im Sinne eines Kontrollkonzeptes getroffen werden:

- Geregelt, dokumentierte Lebensmittellagerung.
- Dokumentierte Aufbereitung der Flächen und Utensilien gemäß der Vorgaben des Reinigungs- und Desinfektionsplanes.
- Messung und Dokumentation von Gartemperaturen.

Besondere Regelungspunkte:

- Es ist klarzustellen, welche Person für den hygienegerechten Küchenbetrieb Sorge trägt.
- Vor der erstmaligen Nutzung einer Schul- und Lehrküche sollen die grundlegenden Regeln der Lebensmittelhygiene (siehe Kap. 6.2.1) vermittelt worden sein.

- Schul- und Lehrküchen sollen nicht zweckentfremdet werden (zum Beispiel als Lagerraum, Kommunikationsraum, Raum für Gruppenarbeiten etc.). Sie sind vor dem Zutritt unbefugter Personen und von Tieren zu schützen.
- Vor der Küchennutzung muss darauf geachtet werden, dass die an der Herstellung beteiligten Personen (insbesondere Schülerinnen und Schüler) frei von Hautschäden, Entzündungen etc. sind.

5.3.2. Mensa

Im Rahmen der Herstellung von Lebensmitteln und ihrer massenhaften Abgabe bestehen besondere Risiken, deren Vermeidung die Erstellung und Durchführung eines differenzierten **Eigenkontrollkonzeptes** notwendig macht. Kontrolliert und dokumentiert werden sollten unter anderem die frühzeitige Erkennung und Beseitigung von Lebensmitteln schädigenden Faktoren wie die Über- oder Unterschreitung von Lagertemperaturen. Für die Erstellung und Einhaltung des Kontrollkonzeptes ist der Besitzer bzw. Leiter des jeweiligen Mensabetriebes verantwortlich.

Die Schulleitung sollte sich regelmäßig davon überzeugen, dass

- die Rahmenbedingungen zur Durchführung einer sicheren Lebensmittelhygiene gegeben sind (siehe 5.2.2),
- die entsprechenden Dokumentationen ordnungsgemäß geführt werden und
- bei Unregelmäßigkeiten adäquat vorgegangen wird.

5.3.3. Teeküchen

- Die Teeküchen sind nur von Mitarbeitern der Schule zu benutzen. Es ist klarzustellen und gegebenenfalls zu dokumentieren, welche Person für den hygienegerechten Betrieb Sorge trägt.
- Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Oberflächen müssen glatt, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- Lappen und Geschirrtücher sind bei Bedarf, mindestens jedoch täglich zu wechseln oder es sind entsprechende Einmalartikel zu verwenden (z. B. Papierhandtücher).
- Gemeinschafts-Stückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig.

5.3.4. Veranstaltungen von Schulfesten und anderen Treffen

Bei Schulfesten und vergleichbaren Veranstaltungen werden in der Regel privat hergestellte Lebensmittel in Verkehr gebracht, ohne dass dies gewerbsmäßig erfolgt. Die besondere Gefahr liegt in diesem Fall in der mangelnden Kontrollierbarkeit des

Herstellungsprozesses, der Lagerung und des Transportes. Es empfiehlt sich, die nachfolgend genannten Punkte in einer schriftlichen Information für die Eltern zusammenzustellen und diese zum Beispiel im Rahmen eines Elternabends zu informieren.

Die Eltern sollten wissen,

- welche Lebensmittel nach Möglichkeit zu meiden sind (s. Kap. 5.2.3)
- dass die mit der Herstellung und Verteilung von Lebensmitteln betrauten Personen frei von Infektionserkrankungen und Hautverletzungen bzw. -entzündungen (speziell an den Händen) sein sollen.
- dass bei der Nutzung von wiederverwendbarem Geschirr und Besteck adäquate Aufbereitungsmöglichkeiten geschaffen werden müssen (zum Beispiel professionelle Spülanlage ausleihen oder Transport zu Geschirrspüler).
- dass Personen, die während des Festes mit der Herstellung bzw. dem Verteilen von Lebensmitteln betraut sind, währenddessen möglichst keine anderen Aufgaben wahrnehmen sollten (zum Beispiel Kassieren oder Kinderbetreuung).

6. Anforderungen an Tierhaltung

Jede Tierhaltung kann ein gesundheitliches Risiko sein (Infektion, Allergien) und sollte nur geplant werden, wenn der gesamtpädagogische Ansatz dies erfordert.

Tiere können mit Krankheiten infiziert sein, die auch für den Menschen infektiös sind (Zoonosen). Folgende Erkrankungen können z. B. auftreten: Fischtuberkulose (*Mycobacterium marinum*), Salmonellen bei Reptilien, Hautpilzkrankungen bei behaarten Tieren, Parasitenbefall bei Tieren wie Wurmerkrankungen, Läuse, Flöhe, Zecken.

Daher ist bei Planung und Umsetzung entsprechender Tierhaltung ein enger Kontakt mit dem zuständigen Gesundheitsamt dringend zu empfehlen.

Folgende Aspekte sind bei der Tierhaltung zu beachten:

Anforderung an Tierhaltung

- Umgang von Schülerinnen und Schülern mit Tieren muss angeleitet und überwacht werden
- Tiere dürfen nicht geküsst werden; kein Gesichtskontakt
- während des Umgangs mit Tieren nicht Essen und Trinken
- regelmäßiges, sorgfältiges Händewaschen nach Tierkontakt, insbesondere vor dem Essen
- Tische oder Einrichtungsgegenstände etc. nach dem Tierkontakt sorgfältig reinigen

- Stallsäuberung durch Schülerinnen und Schüler und Schülern nur in Einzelfällen
- räumliche Trennung von Nahrungsmitteln und Tierfutter
- Tiere aus Privathaushalten sollten aus hygienischen Gründen nicht in die Schule gelangen, z. B. „Haustiertag“.
- Bei der Ausstattung der Räume soll auf Oberflächen die glatt, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sind Wert gelegt werden.
- Eine intensivere Reinigung der Räume ist vorzusehen, insbesondere ein tägliches, feuchtes Wischen.

Prävention von Allergien

- Tiere sollen möglichst im Außenbereich gehalten werden
- Innerhalb des Gebäudes soll Tierhaltung in Nebenräumen, nicht in Unterrichtsräumen erfolgen.
- Auf regelmäßiges intensives Lüften aller Räume ist zu achten.

Weitere Hinweise

- artgerechte Tierhaltung und Überwachung der Tiere durch einen Tierarzt oder das Veterinäramt
- keine Haltung von Tieren, bei denen grundsätzlich von einem höheren Infektionsrisiko auszugehen ist (Vögel, Wildtiere, Küken, Entenjungens u.a.).
- Tiere nur aus behördlich kontrollierten Zuchten (z. B. Zoohandel) beziehen
- bei Todesfällen nicht geklärter Ursache unter den gehaltenen Tieren muss ein Tierarzt oder das Veterinäramt eingeschaltet werden

Wenn sich bei den Personen, die Kontakt mit diesem Tier hatten, irgendwelche Krankheitszeichen (z. B. Hautveränderungen, Hautjucken, Durchfall, Unwohlsein) zeigen, ist umgehend ein Arzt aufzusuchen, der ausdrücklich auf den Tierkontakt hingewiesen werden muss.

7. Anlagen

Anlage 1: Innerschulische Verantwortlichkeiten bei Hygienefragen (Stand 2019)

Aufgabenbereich	Benannte Personen
Durchführung von Hygienebelehrungen	Frau Rawlings (Schulleitung)
Regelmäßige Aktualisierung des internen Regelwerkes	Frau Rawlings (Schulleitung)
Kontrolle/ Ergänzung des Hygienematerials	Frau Strunz (Erste Hilfe-Beauftragte) Herr Pill (Hausmeister)
Kontrolle des hygienisch einwandfreien Küchenzustandes	Frau Vatterott (Kordinatorin des Ganztagsbereichs)
Kontrolle der auf Schülerinnen und Schüler übertragenen Aufgaben bzw. Durchführung der dort genannten Aufgaben	Alle Mitarbeiter der Schule insbesondere der KlassenlehrerInnen
Kontrolle der Wartung und Überprüfung der technischen Anlage evtl. unterstützt von der Sicherheitsfachkraft	Herr Pill (Hausmeister)
lüften Ordnungsdienst in den Klassen (fegen)	Schülerinnen und Schüler

Anlage 2 – Liste der externen Kontaktpartner

Bereich	Daten des Kontaktpartners
Gesundheitsamt (Zentrale)	Name: Gesundheitsamt des Landkreises Telefon: 0511-616-0 Fax: 0511-616-22499 Email: info@region-hannover.de
Amtsarzt/ -ärztin	Name: Telefon: Fax: Email:
Fachkraft für Arbeitssicherheit der landesschulbehörde: www.aug-nds.de/?id-149	Name: Stefan Armbrüster Telefon: 0176 91421478 Fax: Email: Stefan.Armbruester@nlschb.de
Gemeinde-Unfallversicherung	Name: GUV Hannover Telefon: 0511-8707-0 Fax: 0511-8707-188 Email: info@guvh.de info@lukn.de
Kommunales Gebäudemanagement	Name: Stadt Burgwedel (Markus Pill) Telefon: 0172-5416341 Fax: Email: m.pill@burgwedel.de
Kommunale Gebäudereinigung	Name: Schmidt & Pfeiffer (Frau Neusiel) Telefon: 0531-273150 (01522-9934241) Fax: Email: service@schmidtundpfeiffer.de
Cateringunternehmen	Name: Appetit:werkstatt Pestalozzi-Werkstatt Telefon: 05139 / 984 6-160 Fax: 05139 / 984 6-162 Email: appetitwerkstatt@pestalozzi-stiftung.de
Elternvertretung	Name: Inka Hartung Telefon: 0177-3067253 Fax: Email: Inka27@web.de

Anlage 3 – Belehrung für Schulpersonal nach § 34 IfSG

Nach § 34 Abs. 1 dürfen Personen, die in Gemeinschaftseinrichtungen (u.a. Schulen) tätig sind und an

1. Cholera
2. Diphtherie
3. Enteritis durch enterohämorrhagische *E. coli* (EHEC)
4. virusbedingtem hämorrhagischen Fieber
5. Haemophilus influenza Typ b-Meningitis
6. Impetigo contagiosa (ansteckende Borkenflechte)
7. Keuchhusten
8. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose
9. Masern
10. Meningokokken-Infektion
11. Mumps
12. Paratyphus
13. Pest
14. Poliomyelitis
15. Scabies (Krätze)
16. Scharlach oder sonstigen Streptococcus pyogenes-Infektionen
17. Shigellose
18. Typhus abdominalis
19. Virushepatitis A oder E
20. Windpocken

erkrankt oder dessen verdächtig oder bei den Kopflausbefall vorliegt keine Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu den dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder der Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

Entsprechendes gilt für die in den Gemeinschaftseinrichtungen Betreuten mit der Maßgabe, dass sie die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtungen dienenden Räume nicht betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht teilnehmen dürfen. Gleiches gilt auch für Kinder, die das 6. Lebensjahr noch nicht vollendet haben und an infektiöser Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind.

Weiterhin dürfen gemäß § 34 Abs. 2 IfSG Ausscheider von

1. *Vibrio cholerae* O 1 und O 139
2. *Corynebacterium diphtheriae*, Toxin bildend
3. *Salmonella Typhi*
4. *Salmonella Paratyphi*
5. *Shigella sp.*
6. enterohämorrhagischen *E. coli* (EHEC)

nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung der gegenüber dem Ausscheider und der Gemeinschafts- einrichtung verfügten Schutzmaßnahmen die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung teilnehmen.

Absatz 1 Satz 1 und 2 gilt entsprechend für Personen, in deren Wohngemeinschaft nach ärztlichem Urteil eine Erkrankung an oder ein Verdacht auf

1. Cholera
2. Diphtherie
3. Enteritis durch enterohämorrhagische *E. coli* (EHEC)
4. virusbedingtem hämorrhagischem Fieber
5. Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis
6. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose
7. Masern
8. Meningokokken-Infektion
9. Mumps
10. Paratyphus
11. Pest
12. Poliomyelitis
13. Shigellose
14. Typhus abdominalis
15. Virushepatitis A oder E aufgetreten ist.

Sind die nach den vorstehenden Regelungen verpflichteten Personen geschäftsunfähig oder in der Geschäftsfähigkeit beschränkt sind, so hat derjenige für die Einhaltung der diese Personen nach den Absätzen 1 bis 3 treffenden Verpflichtungen zu sorgen, dem die Sorge für diese Person zusteht. Die gleiche Verpflichtung trifft den Betreuer einer nach den Absätzen 1 bis 3 verpflichteten Person, soweit die Sorge für die Person des Verpflichteten zu seinem Aufgabenkreis gehört.

Tritt einer der vorstehend genannten Tatbestände bei den genannten Personen auf, so haben diese Personen oder der Sorgeinhaber der Gemeinschaftseinrichtung hiervon unverzüglich Mitteilung zu machen. Die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung hat jede Person, die in der Gemeinschaftseinrichtung neu betreut wird, oder deren Sorgeberechtigte über die oben genannten Pflichten zu belehren.

Werden Tatsachen bekannt, die das Vorliegen einer der aufgeführten Tatbestände annehmen lassen, so hat die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung das zuständige Gesundheitsamt unverzüglich zu benachrichtigen und krankheits- und personenbezogene Angaben zu machen. Dies gilt auch beim Auftreten von zwei oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind. Eine Benachrichtigungspflicht besteht nicht, wenn der Leitung ein Nachweis darüber vorliegt, dass die Meldung des Sachverhalts durch eine andere in § 8 genannte Person bereits erfolgt ist.

Hinweis:

Ausführliche Informationstexte sowie die Dokumentationshilfe für die Belehrung des Schulpersonals befinden sich in dem roten Belehrungsordner.

Anlage 4 – Meldeformular übertragbarer Krankheiten nach § 34 IfSG

Meldebogen der Region Hannover:

<https://www.hannover.de/Leben-in-der-Region-Hannover/Gesundheit/Gesundheitsschutz/Infektionsschutz-und-Umweltmedizin/Meldeformulare-gem%C3%A4%C3%9F-Infektionsschutzgesetz-IfSG>

Anlage 5 – Auszug aus „Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämtern zur Wiedenzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“

Aktualisierte Fassung vom Juli 2006. Erstveröffentlichung im Bundesgesundheitsblatt 44 (2001): 830–843

Im Januar 2001 ist das Infektionsschutzgesetz (IfSG) in Kraft getreten und das Robert Koch-Institut (RKI) hat seither nach und nach Ratgeber Infektionskrankheiten – Merkblätter für Ärzte auch zu den meisten in § 34 IfSG genannten Krankheiten veröffentlicht. Aus diesem Anlass wurden die Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämtern zur Wiedenzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen überarbeitet. Um auch den Adressaten dieser hier überarbeiteten Hinweise umfassende Informationen an die Hand zu geben, wird, sofern Ratgeber/ Merkblätter zu den in § 34 IfSG genannten Krankheiten veröffentlicht wurden, nunmehr darauf verwiesen und die alten Aussagen und Empfehlungen werden durch diese Dokumente ersetzt.

Eine Mitteilung aus dem RKI im Epidemiologischen Bulletin 19/2002, S. 158–159, enthält Erläuterungen „zum Ausschluss von Kontaktpersonen“ und „zur Notwendigkeit eines schriftlichen ärztlichen Attestes“. Im Epidemiologischen Bulletin 29/2006, S. 229, wird die Überarbeitung dieses Merkblattes begründet.

Allgemeines

Der 6. Abschnitt des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) enthält besondere Vorschriften für Schulen und sonstige Gemeinschaftseinrichtungen. Er trägt damit dem Umstand Rechnung, dass dort Säuglinge, Kinder und Jugendliche täglich miteinander und mit dem betreuenden Personal in engen Kontakt kommen. Enge Kontakte begünstigen die Übertragung von Krankheitserregern, die bei bestimmten Krankheiten umso schwerere Krankheitsverläufe erwarten lassen, je jünger die betroffenen Kinder sind.

Bei der Wiedenzulassung ist eine Güterabwägung vorzunehmen. Ein absoluter Schutz vor Infektionen lässt sich bei manchen übertragbaren Krankheiten nur durch einen monatelangen Ausschluss vom Besuch einer Gemeinschaftseinrichtung erreichen.

Dem Anspruch der Allgemeinheit, vor Ansteckung geschützt zu werden, stehen das Recht des Einzelnen auf Bildung und die Grundsätze der Notwendigkeit und der Verhältnismäßigkeit der Mittel gegenüber. Als Kriterien der Abwägung können gelten

Schwere, Behandelbarkeit und Prognose der zu verhütenden Krankheit, tatsächlich beobachtete Übertragungen unter den Bedingungen der jeweiligen Einrichtung und alternative Möglichkeiten des Infektionsschutzes wie hygieneorientiertes Verhalten, Chemoprophylaxe oder Impfungen.

Bevor ein Ausschluss von Personen aus einer Gemeinschaftseinrichtung aus Gründen des Infektionsschutzes veranlasst wird, sollte stets geprüft werden, ob die Belastungen, die beispielsweise in einer Familie durch Ausschluss eines Kindes aus einem Kindergarten entstehen, vermieden werden können und ob das Ziel einer Verhütung von Infektionen nicht auch durch Aufklärung über Infektionswege, hygienische Beratung und gegebenenfalls durch detaillierte Anweisungen des zuständigen Gesundheitsamtes erreicht werden kann. Diesen Ausführungen liegt der Rechtsgedanke des § 34 Abs. 7 IfSG zugrunde.

Am Entscheidungsprozess sind Fachpersonal und medizinische Laien beteiligt. Deshalb richtet sich dieses Merkblatt zum Beispiel auch an Mitarbeiter der Schulverwaltung, der Flüchtlingsverwaltung, Träger von Kindergärten und Beherbergungsbetrieben. Weitere Handlungsanweisungen enthalten die Schulseuchenerlasse der Bundesländer. Zur Beurteilung des Einzelfalles können weitere Merkblätter des Robert Koch-Instituts (RKI) herangezogen werden. Als Nachschlagewerk liefert wertvolle Hinweise: Deutsche Gesellschaft für Pädiatrische Infektiologie: DGPI-Handbuch 4. Auflage. Infektionen bei Kindern und Jugendlichen. München: Futuramed-Verlag, 2003.

Im Folgenden werden die bei den einzelnen Infektionskrankheiten wiederkehrenden Stichworte kurz erläutert: 32

1. **Inkubationszeit:** Zeitraum von der Aufnahme der Krankheitserreger bis zum Auftreten der ersten Symptome der Infektionskrankheit.
2. **Dauer der Ansteckungsfähigkeit:** Zeitraum, in dem eine Übertragung der Krankheitserreger möglich ist, wobei ein für die Übertragung geeigneter Kontakt mit erregerehaltigem Material vorauszusetzen ist.
3. **Zulassung nach Krankheit:** Bei Betreuten ist die (Wieder-)Zulassung zum Besuch der Gemeinschaftseinrichtung, beim Personal die Zulassung zur Ausübung von Tätigkeiten, bei denen sie Kontakt zu den Betreuten haben, gemeint (siehe § 34, Abs. 1 IfSG). Dieser Absatz enthält auch eine Empfehlung zur Frage, ob diese Zulassung eines schriftlichen ärztlichen Attestes bedarf.
4. **Ausschluss von Ausscheidern:** Unter einem "Ausscheider" wird gem. § 2 Nr. 6 des IfSG eine Person verstanden, "die Krankheitserreger ausscheidet und dadurch eine Ansteckungsquelle für die Allgemeinheit sein kann, ohne krank oder krankheitsverdächtig zu sein".
5. **Ausschluss von Kontaktpersonen:** Hierunter sind alle Personen zu verstehen, mit denen der / die Erkrankte in seiner Wohngemeinschaft (§ 34 Abs. 3 IfSG) in dem Zeitraum infektionsrelevante Kontakte hatte, in dem er / sie Krankheitserreger ausschied. Ob ein irgendwie gearteter Kontakt der / des Erkrankten innerhalb dieses Zeitraums mit einer Person außerhalb des häuslichen Bereichs, zum Beispiel in einer Gemeinschaftseinrichtung, Maßnahmen zur Infektionsverhütung oder Krankheitsfrüherkennung nach diesem Merkblatt erfordert,

ist nach den Umständen des Einzelfalles fachlich zu entscheiden. Zum Vorgehen wird auf die in Absätzen 2 bis 4 dieses Kapitels "Allgemeines" gemachten Aussagen verwiesen.

6. Hygienemaßnahmen zur Verhütung von Infektionen: Die in den Hygieneplänen nach § 36 Abs. 1 IfSG vorgesehenen routinemäßigen Maßnahmen zur Verhütung von Infektionen sollen durch die hier aufgeführten speziellen Hygienemaßnahmen ergänzt werden.

7. Medikamentöse Prophylaxe nach Exposition: Durch die Gabe von Antibiotika kann in bestimmten Fällen die Keimvermehrung verhindert und das Fortschreiten von der Infektion zur manifesten Infektionskrankheit verhindert werden. Durch Impfungen können noch nicht oder bei einigen Erkrankungen auch noch frisch Infizierte vor einer Infektion geschützt werden. Beide Maßnahmen bedürfen jedoch einer sorgfältigen Risiko/Nutzen-Abwägung und sind nur bei sicher überwiegendem Nutzen indiziert.

**Anlage 6 – Übersicht über Infektionskrankheiten in Schulen und
Gemeinschaftseinrichtungen in Anlehnung an die Empfehlungen des RKI**

Erkrankung	Inkubationszeit	Dauer der Ansteckungsfähigkeit	Wiedenzulassung
Cholera	Einige Stunden bis 5 Tage, selten länger.	Solange Erreger im Stuhl nachweisbar sind.	Nach klinischer Genesung und drei aufeinander folgenden negativen Stuhlbefunden (Abstand der Abstriche 24 Stunden). Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.
Diphtherie	In der Regel 2 bis 5 Tage, selten bis zu 8 Tagen.	Solange Erreger in Sekreten und Wunden nachweisbar sind. Meist 2 bis 5 Tage nach Beginn einer wirksamen Antibiotika-Therapie, ohne Therapie 2 bis 4 Wochen.	Bei behandelten Keimträgern nach drei negativen Abstrichbefunden (Abstand der Abstriche 24 Stunden, erster Abstrich 24 Stunden nach Ende der Antibiotika-Therapie). Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.
EHEC Enteritis (Durchfallerkrankung durch enterohämorrhagische <i>E. coli</i>)	Ca. 2 bis 10 Tage (durchschnittlich 3 bis 4 Tage)	Solange EHEC-Bakterien im Stuhl nachweisbar sind. Variiert von einigen Tagen bis zu mehreren Wochen	Nach klinischer Genesung und drei aufeinander folgenden negativen Stuhlbefunden (Abstand der Abstriche 24 Stunden). Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.
VHF (Virusbedingtes hämorrhagisches	2 bis 21 Tage je nach Virus-Art.	Solange Viren in Speichel, Blut oder anderen Körperausscheidungen nachweisbar sind.	Nach klinischer Genesung und Viren in Speichel, Blut oder anderen Körperausscheidungen nicht mehr nachweisbar sind. Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.

Fieber)			
Haemophilus Typ B-Meningitis	Nicht genau bekannt.	Bis zu 24 Stunden nach Beginn einer wirksamen Antibiotika-Therapie.	Nach antibiotischer Therapie und Abklingen der Symptome. Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.
Impetigo contagiosa (Borkenflechte)	2 bis 10 Tage.	Ohne Therapie: Bis die letzte Effloreszenz abgeheilt ist. Mit Therapie: Bis zu 24 Stunden nach Beginn einer wirksamen Antibiotika-Therapie	Ohne Therapie: Klinische Abheilung Mit Therapie: 24 Stunden nach Beginn einer wirksamen antibiotischen Therapie. Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.
Pertussis (Keuchhusten)	7 bis 20 Tage.	Ohne Therapie: Beginnt am Ende der Inkubationszeit und dauert bis zu 3 Wochen nach Beginn des Krampfhustens. Mit Therapie: Bis zu 5 Tage nach Beginn einer wirksamen Antibiotika-Therapie.	Ohne Therapie: Frühestens 3 Wochen nach Auftreten der ersten Symptome. Mit Therapie: 5 Tage nach wirksamer antibiotischer Therapie. Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.
Ansteckungsfähige Lungentuberkulose	Wochen bis viele Monate.	Solange Erreger in Speichel, abgesaugtem Bronchialsekret oder Magensaft nachweisbar sind.	Nach Durchführung einer wirksamen antituberkulösen Kombinationstherapie von in der Regel 3 Wochen Dauer, wenn drei negative Befunde vorliegen. Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.

Masern	8 bis 10 Tage bis zum Beginn des katarrhalischen Stadiums, 14 Tage bis zum Ausbruch des Exanthems; bis zu 18 Tage bis zum Fieberbeginn sind möglich.	5 Tage vor Auftreten des Exanthems und bis 4 Tage nach Auftreten des Exanthems.	Nach Abklingen der klinischen Symptome, jedoch frühestens 5 Tage nach Exanthemausbruch. Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.
Meningo- kokken- Meningitis	In der Regel 3 bis 4 Tage (2 bis 10 Tage sind möglich).	Bis 24 Stunden nach Beginn einer wirksamen Antibiotika-Therapie. Sonst solange Erreger aus dem Nasen-Rachen-Raum isoliert werden können.	Nach Abklingen der Symptome. Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.

Anlage 7 – Belehrung gemäß §34 Abs. 5 IfSG; Merkblatt für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte

Merkblatt der Region Hannover:

<https://www.hannover.de/Media/01-DATA-Neu/Downloads/Region-Hannover/Gesundheit/Infektionsschutz/Belehrung-f%C3%BCr-Eltern-und-sonstige-Sorgeberechtigte-gem.-%C2%A7-34-Abs.-5.5.2-Infektionsschutzgesetz>

Anlage 8 – Belehrung gemäß §43 Nr. 1 IfSG; Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- oder Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (zum Beispiel Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen

oder

in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung (zum Beispiel in Schulen) tätig sind, benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt. Die Belehrung ist im einjährigen Abstand durch den Arbeitgeber zu wiederholen!

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

Hygiene-Maßnahmen zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen

- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch oder den Naseputzen

gründlich die Hände mit Waschlotion unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einmalhandtücher.

- Bitte achten Sie beim Waschen auch auf die Stellen, die leicht vergessen werden. Dies sind Fingerkuppen und Fingernägel, Fingerzwischenräume, Handrücken, Daumen.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die oben genannten Tätigkeiten nicht ausüben dürfen, wenn bei Ihnen Krankheitserscheinungen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger.
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Sie haben infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger

über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Die Untersuchung einer Stuhlprobe von Ihnen hat den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben:

- Salmonellen
- Shigellen
- enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien
- Choleravibrionen.

Das heißt, wenn Sie diese Bakterien ausscheiden (und zwar auch dann, wenn Sie sich nicht krank fühlen), besteht ebenfalls für Sie ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

- Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind Zeichen für Typhus und Paratyphus.

- Typisch für Cholera sind milchigweiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust.
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Hepatitis A oder E hin.
- Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

Hinweis:

Die Dokumentationshilfe für die Belehrung befindet sich im roten Belehrungsordner.

Anlage 9 – Wartungs- und Überprüfungsplan für technische Anlagen (Stand Oktober 2019)

Gerät/ Anlage	Zuständigkeit	Wartungsintervall	Wartungsdaten
Überprüfung der Gebäudereinigung	Hausmeister	Regelmäßig mehrmals im Jahr	
Duschen/ Turnhalle	Stadt Burgwedel	1x jährlich	Siehe Stadt Burgwedel
Spülmaschine	Stadt Burgwedel	1x jährlich	Siehe Stadt Burgwedel
Trinkwasserspender	Stadt Burgwedel	1x jährlich	Siehe Stadt Burgwedel
Waschmaschinen	Stadt Burgwedel	1x jährlich	Siehe Stadt Burgwedel
Raumluftechnische Anlagen	Stadt Burgwedel	1x jährlich	Siehe Stadt Burgwedel

Anlage 10 – Reinigungsplan (Stand Oktober 2019)

		Reinigungsbereiche										
		Klassenräume	Differenzierungsräume	Eingangsbereich/ Flure	Verwaltung	Lehrzimmer	Pausenhalle	Mensa	Fachräume	Bücherei	Sanitäranlagen	Ganztags-/ Hortbereich
Allgemeine Flächen	Abfallkörbe leeren/ neue Tüten	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	Abfalleimer auswischen	nB	nB	nB	nB	nB	nB	nB	nB	nB	nB	nB
	Schmutzfangmatten reinigen	---	---		---	---		---	---	---	---	---
	Fensterbänke feucht abwischen	nB	nB	nB	nB	nB	nB	nB	nB	nB	nB	nB
	Fußleisten entstauben	nB	nB	nB	nB	nB	nB	nB	nB	nB	nB	nB
	Mobiliar feucht reinigen	nB	nB	nB	nB	nB	nB	nB	nB	nB	nB	nB
	Hartbodenbelege fegen	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	Hartbodenbeläge nass wischen	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	Heizkörper feucht reinigen	Sr	Sr	Sr	Sr	Sr	Sr	Sr	Sr	Sr	Sr	Sr
	Lichtschalter/ Türgriffe/ Handläufe reinigen	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	Spinnweben entfernen	Sr	Sr	Sr	Sr	Sr	Sr	Sr	Sr	Sr	Sr	Sr
	Telefone feucht reinigen	---	---	---	m	m	---	m	---	---	---	---
	Türen ganzflächig reinigen	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m
	Glasreinigung (Fenster/ Türen)	Sr	Sr	Sr	Sr	Sr	Sr	Sr	Sr	Sr	Sr	Sr
	Sanitärbereich	Fliesen im Spritzbereich reinigen				5			5			5
Fliesen im Wandbereich reinigen					5			5			5	
Fußböden nass wischen					5			5			5	
Griffspuren an Türen entfernen					5			5			5	
Kalkablagerungen an Waschbecken entfernen					5			5			5	
Handwaschbecken desinfizierend reinigen					5			5			5	
Spiegel und Ablagen reinigen					5			5			5	
Handtuch-, WC-Papier und Seife nachfüllen					5			5			5	
WC-Becken desinfizierend reinigen					5			5			5	

Legende:

5= 5x wöchentlich
 4= 4x wöchentlich
 3= 3x wöchentlich
 2= 2x wöchentlich
 1= 1x wöchentlich

m= 1x monatlich
 Sr= Sonderreinigung
 nB = nach Bedarf

		Reinigungsbereiche										
		Ganztag-/Hortbereich	Küchenzeile	Mitarbeiteraum								
Allgemeine Flächen /Aufgabe Reinigungskraft	Abfallkörbe leeren/ neue Tüten	5	5	5								
	Abfalleimer auswischen	nB	nB	nB								
	Schmutzfangmatten reinigen	--	--	--								
	Fensterbänke feucht abwischen	nB		nB								
	Fußleisten entstauben	nB		nB								
	Mobiliar feucht reinigen	nB		nB								
	Hartbodenbelege fegen	3		3								
	Hartbodenbeläge nass wischen	3		3								
	Heizkörper feucht reinigen	Sr		Sr								
	Lichtschalter/ Türgriffe/ Handläufe reinigen	5		5								
	Spinnweben entfernen	Sr		Sr								
	Telefone feucht reinigen	--		--								
	Türen ganzflächig reinigen	m	m	m								
	Glasreinigung (Fenster/ Türen)	Sr	Sr	Sr								
Aufgabe MA	Tische abwischen	5		1								
	Stühle abwischen	1		1								
	Puppenhaus reinigen	m										
	Regale auswischen	m										
	Kissenbezüge waschen	m										
	Sofa feucht abwischen	m										
	Sofabezug waschen	Sr										
	Flächen reinigen		1									
	Kühlschrank reinigen		m									
	Spülmaschine reinigen		2x m									

Anlage 11 – Beleuchtung und Raumklima in Unterrichtsräumen

Beleuchtung und Raumklima in Unterrichtsräumen		Arbeitsschutz und Gesundheitsmanagement in Schulen und Studienseminaren						
<p>Unterrichtsräume in Schulen müssen als Arbeitsstätten für Lehrerinnen und Lehrer bestimmte beleuchtungs- und raumklimatische Bedingungen erfüllen. Diese sind im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung unter Beachtung bestimmter staatlicher Vorgaben (z. B. Arbeitsstättenverordnung) und Vorgaben der gesetzlichen Unfallversicherungsträger (z. B. Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention“ DGUV Vorschrift 1) festzulegen.</p>								
Beleuchtung								
<p>Arbeitsstätten müssen möglichst ausreichend Tageslicht erhalten. Die Beleuchtung mit künstlichem Licht muss für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz der Beschäftigten ausreichend sein. Von ihr darf keine Unfall- oder Gesundheitsgefahr ausgehen (z. B. Blendung).</p> <p>Für Arbeitsplätze in Unterrichtsräumen sind die Anforderungen an eine ausreichende künstliche Beleuchtung erfüllt, wenn folgende Anforderungen an die Beleuchtungsstärke (Lux) umgesetzt werden:</p>		<p>Arbeitsstättenverordnung § 3 (1), Anhang Abschnitt 3.4 ASR A3.4 "Beleuchtung" DIN EN 12464-1 „Licht und Beleuchtung - Beleuchtung von Arbeitsstätten - Teil 1: Arbeitsstätten in Innenräumen“</p>						
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Allgemeine Unterrichtsräume mit ausreichend Tageslicht (Fensterhöhe)</td> <td style="text-align: right;">300 Lux</td> </tr> <tr> <td>allgemeine Unterrichtsräume (keine direkte Fensterhöhe)</td> <td style="text-align: right;">500 Lux</td> </tr> <tr> <td>Fachunterrichtsräume - je nach Sehaufgabe</td> <td style="text-align: right;">500 - 750 Lux</td> </tr> </table>			Allgemeine Unterrichtsräume mit ausreichend Tageslicht (Fensterhöhe)	300 Lux	allgemeine Unterrichtsräume (keine direkte Fensterhöhe)	500 Lux	Fachunterrichtsräume - je nach Sehaufgabe	500 - 750 Lux
Allgemeine Unterrichtsräume mit ausreichend Tageslicht (Fensterhöhe)	300 Lux							
allgemeine Unterrichtsräume (keine direkte Fensterhöhe)	500 Lux							
Fachunterrichtsräume - je nach Sehaufgabe	500 - 750 Lux							
Temperatur								
<p>Die Raumtemperatur an Arbeitsstätten muss unter Berücksichtigung des Arbeitsverfahrens, der körperlichen Beanspruchung und des Nutzungszweckes des Raumes gesundheitlich zuträglich sein.</p> <p>Werden folgende Mindestwerte bei Arbeitsbeginn eingehalten, ist davon auszugehen, dass die Raumtemperaturen den Anforderungen der Arbeitsstättenverordnung entsprechen:</p>		<p>Arbeitsstättenverordnung § 3 (1), Anhang Abschnitt 3.5</p>						
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">- bei überwiegend sitzender Tätigkeit</td> <td style="text-align: right;">+ 19 °C</td> </tr> <tr> <td>- bei überwiegend nicht sitzender Tätigkeit</td> <td style="text-align: right;">+ 17 °C</td> </tr> <tr> <td>- in Büroräumen (vergleichbar mit Unterrichtsräumen)</td> <td style="text-align: right;">+ 20 °C</td> </tr> </table>			- bei überwiegend sitzender Tätigkeit	+ 19 °C	- bei überwiegend nicht sitzender Tätigkeit	+ 17 °C	- in Büroräumen (vergleichbar mit Unterrichtsräumen)	+ 20 °C
- bei überwiegend sitzender Tätigkeit	+ 19 °C							
- bei überwiegend nicht sitzender Tätigkeit	+ 17 °C							
- in Büroräumen (vergleichbar mit Unterrichtsräumen)	+ 20 °C							
<p>+ 26 °C sollen in Unterrichtsräumen nicht überschritten werden. Deshalb ist auch eine Abschirmung der Fenster gegenüber übermäßiger Sonneneinstrahlung vorzusehen.</p>								
Lüftung								
<p>In umschlossenen Arbeitsräumen muss unter Berücksichtigung der Arbeitsverfahren, der körperlichen Beanspruchung und der anwesenden Personen ausreichend gesunde Atemluft vorhanden sein. Eine ausreichende (Fenster-) Lüftung zur Regulierung eines zuträglichen CO₂ Gehaltes ist zu gewährleisten. Die Kohlendioxid(CO₂)-Konzentration sollte gemäß der ASR A 3.6 einen Konzentrationsbereich von 1000 – 2000 ppm nicht überschreiten.</p> <p>Unwohlsein, Unaufmerksamkeit bis hin zu Konzentrationsstörungen oder Kopfschmerzen treten mit steigenden CO₂-Konzentrationen zunehmend häufiger auf.</p> <p>Empfohlene Maßnahme: Durchzuglüftung von zwei bis drei Minuten nach jeweils 20 Minuten Unterricht. Durch eine ausreichende Frischluftzufuhr werden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerüche reduziert und • luftgetragene Innenraumbelastungen nicht erhöht sondern evtl. sogar gesenkt. 		<p>ASR A3.6 "Lüftung", Institut für interdisziplinäre Schulforschung, Universität Bremen, „Gesundheitsfördernde Einflüsse auf das Leistungsvermögen im schulischen Alltag“, Ein Beitrag zur Ergonomie der Schule, Gerhart Tiesler, Hans-Georg Schönwälder, u.a. Öffentlicher Vortrag, Stühr-Moordeich, 2008</p>						
Luftfeuchtigkeit								
<p>Die relative Luftfeuchtigkeit sollte folgende Werte nicht überschreiten:</p>		<p>ASR A3.6 "Lüftung"</p>						
Lufttemperatur	Relative Luftfeuchtigkeit							
20 °C	80 %							
22 °C	70 %							
24 °C	62 %							
26 °C	55 %							
<p>Hierbei ist zu beachten, dass sich bei Fensterlüftung die Luftfeuchtigkeit durch die Außenluft einstellt. Bei Lüftungsanlagen soll die rLf 50% betragen. Die Luftgeschwindigkeit soll 0,15 m/s nicht überschreiten, da sonst Zuglufteffekte zu befürchten sind.</p>								

Anlage 12 –Reinigungs- und Desinfektionsplan der Mensa

		Reinigungsbereiche											
		Küchenbereich											
Allgemeine Flächen	Abfallkörbe leeren/ neue Tüten	5											
	Abfalleimer auswischen	nB											
	Konvektomaten	5											
	Essensausgabe	5											
	Spülküche	5											
	Oberflächen Küche	5											
	Tische Mensa	5											
	Fußböden Küche	5											
	Heizkörper feucht reinigen	Sr											
	Lichtschalter/ Türgriffe/ Handläufe reinigen	nB											
	Spinnweben entfernen	Sr											
	Kühlschränke	1											
	Fußböden Lager	1											
	Türen ganzflächig reinigen	m											
	Fronten der Schränke	nB											
Schränke innen	nB												
Stühle Mensa	5												
Abflussgullis	nB												
Lüftungsgitter													

Anlage 13 – Eigenkontrollkonzept Mensa

Nachfolgende Unterlagen hat die Schule von dem Caterer-Unternehmen der Pestalozzi-Stiftung zur Verfügung gestellt bekommen.