

Schulhygieneplan der BBS Fredenberg

Stand: Juli 2022

Inhalt

1. Allgemeine Regelungen.....	4
1.1 Arbeitsschutz.....	4
1.2 Ausschluss vom Präsenzunterricht und von Schulveranstaltungen	4
1.3 Mitwirkungs- und Meldepflichten	4
1.4 Information und Unterweisung zu Infektionsschutzmaßnahmen	4
1.5 Händehygiene	5
1.6 Lüftung	5
1.7 Händedesinfektion.....	6
2. Erhöhtes Infektionsgeschehen	7
3. Besondere Hygieneregeln und Reinigungsmaßnahmen	8
3.1 Hygiene in den Toilettenräumen und bei Handwaschplätzen.....	8
3.2 Hygiene in den Werkstätten	8
3.3 Hygiene in der Sporthalle	8
3.4 Hygiene in der Schulcafeteria.....	8
3.5 Hygiene im gesamten Schulgebäude.....	9
3.6 Frequenzen von Reinigungsmaßnahmen	10
4. Lebensmittelhygiene.....	10
4.1 Umgang mit Lebensmitteln.....	11
4.2 Mitgebrachte Lebensmittel	11
4.3 Reinigungsmaßnahmen	12
4.4 Abfallbeseitigung	12
4.5 Schädlingsprophylaxe- und -bekämpfung	12
4.6 Trinkwasser.....	13
5 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers	14
5.1 Sanitätsraum	14
5.2 Überprüfung des Erste Hilfe – Inventars/ Aus- und Weiterbildung	15
5.3 Notrufnummern	15
6 Anforderungen nach Infektionsschutzgesetz	16
6.1 Gesundheitliche Anforderungen an das Personal im Küchen und Lebensmittelbereich (§42 IfSG)	16
6.2 Mitteilungspflicht.....	16
6.3 Belehrungen	17

Anlagen

(nachfolgende Anlagen stellen Musterlösungen – häufig Blankoformulare dar)

- Anlage 1 Innerschulische Verantwortlichkeiten bei Hygienefragen
- Anlage 2 Liste der externen Kontaktpartner
- Anlage 3 Dokumentationshilfe für Hygienebelehrungen
- Anlage 4 Belehrung über die Liste der Infektionskrankheiten nach § 34 IfSG
- Anlage 5 Meldeformular übertragbare Krankheiten nach § 34 IfSG
- Anlage 6 Auszug aus „Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämter zur Wiedenzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“
- Anlage 7 Belehrung gemäß § 34 IfSG; Merkblatt für Eltern und Sorgeberechtigte
- Anlage 8 Belehrung gemäß § 43 IfSG, Informationen für den beruflichen Umgang mit Lebensmitteln
- Anlage 9 Wartungs- und Überprüfungsplan für technische Anlagen
- Anlage 10 Muster - Reinigungsplan
- Anlage 11 Überwachung durchgeführter Schädlingsbekämpfung
- Anlage 12 Beleuchtung und Raumklima in Unterrichtsräumen
- Anlage 13 Merkblatt: Lüftungsempfehlung für Arbeitsräume

Schulinterne Formulare

- Reinigungs- und Desinfektionsplan - 2.108 Großküche
- Reinigungs- und Desinfektionsplan - 2.116 Lehrküche
- Temperaturkontrolle Kühlung / Froster - Linker Kühlschrank
- Temperaturkontrolle Kühlung / Froster - Rechter Kühlschrank
- Temperaturkontrolle Kühlung / Froster - Kühl - und Gefrierkombination
- Reinigungs- und Desinfektionsplan - Dr. Schnell - 2.116 Lehrküche
- Reinigungs- und Desinfektionsplan - Dr. Schnell - Grundschulküche
- Temperaturkontrolle / Grundschulküche
- Reinigungsdokumentation - Grundschulküche

1. Allgemeine Regelungen

1.1 Arbeitsschutz

In Hygieneplänen festgelegte Maßnahmen dienen dem innerbetrieblichen Schutz vor Infektionskrankheiten. Als Gemeinschaftseinrichtung, in der Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene betreut werden, kommt der Schule eine besondere Bedeutung zu.

Zusätzliche Infektionsschutz-Maßnahmen des Dienstherrn oder Arbeitgebers zum Schutz vor arbeitsbedingten Gefahren müssen im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung gemäß § 5 Arbeitsschutzgesetz festgelegt werden. Dies kann insbesondere an Förderschulen sowie ggf. im Rahmen der schulischen Inklusion erforderlich sein.

1.2 Ausschluss vom Präsenzunterricht und von Schulveranstaltungen

Personen, die an bestimmten Infektionskrankheiten erkrankt sind oder bei denen ein entsprechender Krankheitsverdacht besteht, dürfen die Schule oder das Schulgelände nicht betreten und nicht an Schulveranstaltungen teilnehmen. Dies gilt auch für Personen, die unter häuslicher Quarantäne/Isolierung stehen.

Einzelheiten hierzu finden Sie im Merkblatt des RKI zur Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte *:

https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_eltern_deutsch.pdf?__blob=publicationFile

Bei Auftreten von Symptomen in der Unterrichts-/Betreuungszeit wird die betroffene Person direkt nach Hause geschickt oder deren Abholung in die Wege geleitet.

** Vorgaben der Kommunen, des Landes und des Bundes zu verpflichtenden Infektionsschutzmaßnahmen (z. B. Corona-Verordnung oder Absonderungsverordnung) sind vorrangig zu beachten.*

1.3 Mitwirkungs- und Meldepflichten

Das Auftreten von bestimmten Infektionskrankheiten oder ein entsprechender Krankheitsverdacht ist der Schulleitung unverzüglich mitzuteilen. Einzelheiten hierzu finden Sie im Merkblatt des RKI zur Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte:

https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_eltern_deutsch.pdf?__blob=publicationFile

Die Schulleitung meldet das Auftreten von bestimmten Infektionskrankheiten oder einen entsprechenden Krankheitsverdacht dem zuständigen Gesundheitsamt.

1.4 Information und Unterweisung zu Infektionsschutzmaßnahmen

Über die Hygienemaßnahmen sind das Personal und andere Mitwirkende (z. B. im Rahmen der Betreuung oder der ganztägigen Beschulung), die Schülerinnen und Schüler sowie die Erziehungsberechtigten in geeigneter Weise durch die Schulleitung oder eine von ihr beauftragte Person zu unterrichten bzw. zu unterweisen.

1.5 Händehygiene

Die allgemeinen Hygieneregeln (z. B. regelmäßiges Händewaschen oder Händedesinfektion) sind zu beachten.

Siehe Kap. 4.2. Händehygiene der Arbeitshilfe des NLGA:

<https://www.nlga.niedersachsen.de/schule-kindergarten/hygiene-205418.html>

1.6 Lüftung

Um gesundheitlich zuträgliche Raumluft sicherzustellen sowie zur Reduktion des Übertragungsrisikos von Infektionskrankheiten und Innenraumschadstoffen, ist eine regelmäßige und ausreichende Lüftung der Räume erforderlich. Gute Luftqualität leistet auch einen wichtigen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Leistungsfähigkeit sowie zur Vermeidung von unspezifischen Beschwerden und Geruchsproblemen.

Siehe Kap. 5.8 Lüfthygiene der Arbeitshilfe des NLGA.

<https://www.nlga.niedersachsen.de/schule-kindergarten/hygiene-205418.html>

Fensterlüftung

In Räumen mit Fensterlüftung ist das „20–5–20-Prinzip“ (20 Minuten Unterricht, 5 Minuten lüften, 20 Minuten Unterricht) zu befolgen. Die Lüftung hat als eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch möglichst vollständig geöffnete Fenster zu erfolgen. Je größer die Temperaturdifferenz zwischen innen und außen ist, desto effektiver ist das Lüften. **Daher ist bei kalten Außentemperaturen im Winter ein Lüften von ca. 3 - 5 Minuten sehr wirksam.** An warmen Tagen muss länger gelüftet werden. Vor Beginn des Unterrichtes und in den Pausen soll unter Beachtung der Außentemperaturen gegebenenfalls auch länger gelüftet werden. Eine Dauerlüftung soll nicht erfolgen. Andauernde Zugluft ist zu vermeiden.

Soweit vorhanden, kann eine sogenannte Luftgüteampel, die die CO₂-Konzentration misst, an das regelmäßige Lüften erinnern. Lüftungsmaßnahmen können dann abhängig von der CO₂-Konzentration erfolgen. Steigt diese über 1.000 ppm, ist spätestens bei 1.500 ppm ein manuelles Lüften über Fenster vorzunehmen.

Alternativ kann die CO₂-App der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung genutzt werden, welche die optimale Zeit und Frequenz zur Lüftung bestimmen und an die nächste Lüftung erinnern kann:

<https://www.dguv.de/webcode.jsp?query=dp1317760>

Eine alleinige Kipplüftung ist in der Regel nicht ausreichend, da durch sie zu wenig Luft ausgetauscht wird. Aus Sicherheitsgründen verschlossene Fenster müssen daher für die Lüftung unter Aufsicht einer Lehrkraft geöffnet werden. Die Öffnungsbegrenzungen an horizontalen Schwingflügel Fenstern dürfen allerdings aufgrund der hohen Unfallgefahr nicht außer Kraft gesetzt werden.

Können aufgrund baulicher Gegebenheiten Fenster in einem Raum dauerhaft nicht geöffnet werden, ist der Raum für den Unterricht nicht geeignet, es sei denn, es ist eine effektive raumlufttechnische Anlage (Lüftungsanlage) vorhanden.

Raumlufotechnische Anlagen

Räume mit raumlufotechnischen Anlagen (RLT-Anlage) werden kontinuierlich und ausreichend mit Außenluft versorgt, soweit diese nicht im Umluftbetrieb laufen. Voraussetzung für die Nutzung einer RLT-Anlage ist, dass eine Wartung gemäß VDI 6022 erfolgt.

Eine zusätzliche Fensterlüftung ist in Räumen, die über eine raumlufotechnische Anlage verfügen, nicht erforderlich.

Andere Lüftungsanlagen

Andere Lüftungsanlagen, für die es keine normativen Regelungen gibt, wie z. B. einfache Zu-/Abluftanlagen (z. B. Fensterventilatoren), müssen fachgerecht geplant, eingebaut und betrieben werden.

Ob eine zusätzliche Fensterlüftung (siehe oben: „Fensterlüftung“) erforderlich ist, ist im Rahmen der Planung festzulegen. Lüftungsmaßnahmen sollten abhängig von der CO₂-Konzentration erfolgen. Steigt diese über 1.000 ppm, sollte spätestens bei 1.500 ppm ein manuelles Lüften über Fenster oder eine Aktivierung der Lüftung vorgenommen werden.

Luftreinigungsgeräte

Luftreinigungsgeräte (Filtertechnologien, UV-C Technologien, Ionisations- und Plasmatechnologien) sind nicht dafür ausgelegt, verbrauchte Raumluft abzuführen bzw. Frischluft von außen heranzuführen. Diese ersetzen daher nicht die regelmäßige Lüftung. Die Vorgaben zur „Fensterlüftung“ sind soweit wie möglich umzusetzen.

Vor Inbetriebnahme von Luftreinigungsgeräten ist eine Gefährdungsbeurteilung gem. § 5 Arbeitsschutzgesetz zu erstellen.

Aus praktischen Gründen ist die Organisation eines Schüler-Lüftungsdienstes zur Entlastung der unterrichtenden Lehrkräfte zu empfehlen.

Ein unverhältnismäßiges Aufheizen der Klassenräume ist zu vermeiden. Die Konferenzräume im Erdgeschoss Turm 2 und der Multifunktionsraum sowie der Boulderraum im Erdgeschoss des Turmes 3 werden durch eine Lüftungsanlage belüftet. Die Funktion der Anlage ist am Bedienungsdisplay oder durch ein leises Rauschen erkennbar. Bei Störungen ist der Hausmeister zu benachrichtigen. Die jährliche Wartung und Inspektion (Filterwechsel) veranlasst der Hausmeister.

Bei raumlufthygienischen Fragen wie Schimmelbefall oder Emission von Luftschadstoffen ist die Schulleitung umgehend zu informieren.

1.7 Händedesinfektion

Händedesinfektion ist erforderlich für Personal und Schüler nach Kontakt mit Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen, auch wenn Handschuhe getragen werden, nach Ablegen der Handschuhe.

Ca.3-5 ml des Händedesinfektionsmittels sind in die trockenen Hände einzureiben, dabei müssen Fingerkuppen und Zwischenräume, Daumen und Nagelfalz berücksichtigt werden. Während der vom Hersteller des Präparates vorgeschriebenen Einwirkzeit (meist ½ Minute) müssen die Hände vom Desinfektionsmittel feucht gehalten werden.

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

Die Verwendung von **Einmalhandschuhen** ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut, Wunden, Erbrochenem usw. notwendig. Einmalhandschuhe sind sofort nach der Durchführung der betreffenden Maßnahme über den Restmüll zu entsorgen. Bei der Entsorgung ist darauf zu achten, dass Kontaminationen der Umgebung unterbleiben.

Ein Spender mit einem geeigneten Händedesinfektionsmittel sollte jederzeit bereitstehen (z. B. im Erste-Hilfe-Schrank). Desinfektionsmittel sind nur in Originalgebinden einzusetzen.

2. Erhöhtes Infektionsgeschehen

Bei erhöhtem Infektionsgeschehen über erregerehaltige Tröpfchen und Aerosole (z. B. bei Erkältungs- oder Grippewellen, SARS-CoV-2 Ausbrüchen) wird empfohlen, * die folgenden bewährten Maßnahmen freiwillig zu beachten:

Abstand

Abstand vermindert das Risiko einer Infektion. Ein Abstand von möglichst 1,5 Metern zu anderen vermindert das Risiko einer Infektion über erregerehaltige Tröpfchen.

Masken

Masken verringern das Risiko einer Infektion. In Innenräumen im öffentlichen Bereich und in öffentlichen Verkehrsmitteln reduziert das Tragen von Masken das Risiko einer Infektion. Das gilt besonders, wenn Menschen zusammentreffen, sich länger aufhalten und wenn der Abstand von möglichst 1,5 Metern nicht immer eingehalten werden kann.

** Vorgaben der Kommunen, des Landes und des Bundes zu verpflichtenden Infektionsschutzmaßnahmen (z.B. Corona-Verordnung oder Absonderungs-Verordnung) sind vorrangig zu beachten.*

3. Besondere Hygieneregeln und Reinigungsmaßnahmen

3.1 Hygiene in den Toilettenräumen und bei Handwaschplätzen

In allen Toilettenräumen und an Handwaschplätzen müssen ausreichend Flüssigseifenspender und Einmalhandtücher bereitgestellt und rechtzeitig aufgefüllt werden. Abfallbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten. Systeme, die Stoffrollen zur Handtrocknung verwenden, sind ebenfalls zulässig, sofern sie funktionsfähig sind. Der benutzte Teil der Handtuchrolle muss nach einmaligem Gebrauch wieder in den Handtuchspender eingezogen werden.

Die Toiletten und Duschen in den BBS Fredenberg sind täglich gründlich zu reinigen und Verbrauchsmaterialien wie Flüssigseife, Einmalhandtücher und Toilettenpapier sind nach Bedarf aufzufüllen. Bei Verschmutzungen mit Urin, Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist **vor und nach der Reinigung** eine gezielte Desinfektion erforderlich. Damen- und Schülerinnentoiletten sind mit Hygieneeimern einschließlich Müllbeuteln auszustatten und täglich zu leeren.

3.2 Hygiene in den Werkstätten

In den Werkstätten entstehen vielfältige Belastungen und Gefährdungen durch Gefahrstoffe. Die Gefahrstoffe werden im Gefahrstoffkataster geführt. Verantwortlich ist der oder die Beauftragte für Gefahrstoffe.

Die verantwortlichen Lehrkräfte in den Werkstätten weisen die Schülerinnen und Schüler zum Schuljahresbeginn in alle notwendigen Maßnahmen zur Unfallverhütung und Hygienevorschriften sowie Hautschutzpläne umfangreich ein. Die spezifischen Hygiene- und Unfallverhütungsvorschriften sind Bestandteil der didaktischen Jahresplanungen.

3.3 Hygiene in der Sporthalle

Die Sporthalle ist gründlich, auch nach Fremdbenutzung, gemäß der Reinigungsempfehlungen zu reinigen. In der Sporthalle sind für die Erstversorgung bei Verletzungen im Unterricht Kühlkompressen und ein Erste - Hilfe Koffer verfügbar. Notrufnummern sind gut sichtbar ausgehängt. Für die Benutzung der Sporthalle gilt ein Turnschuhtragegebot – dies erweist sich besonders im Sinne einer wirksamen Fußpilz- und Warzenprophylaxe als sinnvoll. Duschen, die nicht täglich genutzt werden, sind zur Legionellenprophylaxe, regelmäßig - besonders nach Ferienende, vor der ersten Benutzung zu spülen (siehe Punkt 3.6).

3.4 Hygiene in der Schulcafeteria

Die Verpflegung in der Schulcafeteria erfolgt ab dem Schuljahr 2018/2019 durch die externe Firma „Bäckerei & Konditorei Mücke, Stromstraße 7, 38226 Salzgitter“. Es sind Belehrungsmaßnahmen mit dem angestellten Personal durchzuführen und zu organisieren.

3.5 Hygiene im gesamten Schulgebäude

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

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

- welche Flächen bzw. Gegenstände
- wie häufig bzw. bei welchen Sachverhalten
- mit welchen Reinigungsmitteln
- unter Anwendung welcher Reinigungsmethode
- wie mit wiederverwendbaren Reinigungsutensilien verfahren werden soll (thermische, desinfizierende Aufbereitung in der Waschmaschine ist hier zu bevorzugen)
- und ggf. durch wen zu reinigen ist.

Besondere Regelungspunkte sind:

- **Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel** sind zu sichern und sachgerecht zu lagern.
- Zur Reinigung beauftragte Personen müssen eine geeignete Schutzausrüstung tragen.
- Den mit der Reinigung beauftragten Personen muss vom Arbeitgeber eine geeignete **persönliche Schutzausrüstung** zur Verfügung gestellt werden.
- Beim Feuchtwischen von Fußböden sind zur Vermeidung von Unfällen **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 - außerdem empfiehlt sich die Verwendung von staubarmer Kreide - falls in den Räumen der BBS Fredenberg noch Tafeln benutzt werden.

Die Gebäudereinigung der BBS Fredenberg wird über die Stadt Salzgitter organisiert. Zur Qualitätssicherung empfiehlt sich die regelmäßige, dokumentierte Kontrolle des Reinigungserfolges (z. B. auch durch die Hausmeister).

3.6 Frequenzen von Reinigungsmaßnahmen

Die Reinigungsfrequenz muss sich an der speziellen Nutzungsart und Intensität orientieren.

Empfehlung:

- Toilettenanlagen, Fußboden, Handwaschbecken, WC, Urinale, Toilettentüren
täglich
- abwaschbare Fläche (Wandfliesen, Zwischenwände)
1x/Woche bzw. nach Erfordernis
- Umkleide-,Wasch-und Duschanlagen
täglich in Abhängigkeit von der Nutzung
- Fußböden aus Gründen der Fußpilz- und Warzenprophylaxe
desinfizierende Reinigung täglich
- Fußböden stark frequentierter Räume (z. B. Flure, Klassenzimmer, Garderoben)
mindestens 3x/Woche bzw. nach Erfordernis
- Fußböden wenig frequentierter Räume (z. B. Funktionsräume, Vorbereitungszimmer)
mindestens 2x/Woche bzw. nach Erfordernis
- Tische
nach Erfordernis, mindestens jeden 2. Tag
- Handläufe, Fensterbänke und Türen
1x/Woche
- Turnhallen
täglich bzw. nach Erfordernis
- Erste-Hilfe-Raum
1x/Woche
- Textile Bezüge der Sportmatten
1x/Monat
- Stühle, Schränke, Regale
1x/Monat
- Grundreinigung (Lampen, Fenster, Heizkörper, Türen, Teppichböden, Vorhänge, Jalousien, Turngeräte, Stühle, Regale, Rohrleitungen, Verkleidungen...)
2x/Jahr

Die DIN 77400 (Reinigungsdienstleistungen Schulgebäude – Anforderungen an die Reinigung) ist zu beachten.

Im Gegensatz zur Reinigung ist eine routinemäßige Flächendesinfektion nicht erforderlich.**4. Lebensmittelhygiene**

Zur Vermeidung von lebensmittelbedingten Erkrankungen und Erkrankungshäufungen an den BBS Fredenberg müssen an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt werden. Die Vorgaben der Lebensmittelhygiene – Verordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Vorschriften ist einzuhalten.

4.1 Umgang mit Lebensmitteln

Es ist darauf zu achten, dass die/der Küchenbeauftragte folgende Kontrollen in regelmäßigen Zeitabständen durchführt:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an den Waren
- Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten
- Temperaturüberwachung in den Kühl- und Gefrierschränken
- Warme Speisen dürfen die Temperatur von 65 Grad nicht unter – kalte Speisen eine Temperatur von 15 Grad nicht überschreiten – Temperaturmessungen zum Zeitpunkt der Ausgabe vornehmen und dokumentieren
- Das Personal, welches mit Lebensmitteln umgeht hat sich vor Aufnahme dieser Tätigkeit die Hände gründlich zu waschen
und geeignete Arbeitskleidung (weiße Bekleidung, Schürzen, Kopfbedeckung und rutschfeste, feste Schuhe) anzulegen
- Lebensmittel sollen möglichst unter Zuhilfenahme von Hilfsmitteln, z.B. Zangen angefasst werden
- Das Tragen von Handschmuck und Armbanduhren sollte beim Umgang mit Lebensmitteln unterbleiben.
- Schädlingsbefallskontrollen (Monitoring)
- Überprüfung der Fensterfliegengitter auf Schäden
- Überprüfung der Spender für Flüssigseife, Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher
- Kontrolle und Umsetzung des Reinigungs- und Desinfektionsplanes für Küchen

Lebensmittel sind sachgerecht aufzubewahren und zu verpacken. Die Verpackungen müssen mit dem Anbruchs/Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung versehen sein, um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall von Schädlingen vorzubeugen. Transportverpackungen sind zu entfernen und dürfen nicht in die Kühl- oder Lagerräume gebracht werden, um den Eintrag von Schädlingen zu vermeiden.

4.2 Mitgebrachte Lebensmittel

Das Mitbringen und Verzehren von Lebensmitteln während des normalen Schulbetriebes erfolgt grundsätzlich eigenverantwortlich und erfordert daher kein besonderes Eingreifen.

- Nur in den Schulküchen selbst hergestellte Lebensmittel und Speisen werden zum Verkauf angeboten.
- Übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen.

4.3 Reinigungsmaßnahmen

- Alle benutzten Geschirrtteile sind nach jeder Benutzung im **Geschirrspüler** bzw. in einer mindestens aus 2 Spülbecken bestehenden Spüle zu reinigen.
- Bei manueller Reinigung ist das Geschirr unmittelbar nach der Reinigung abzutrocknen. Die **Geschirrtücher** sind täglich zu wechseln.
- **Lagerung** des sauberen Geschirrs hat in Schränken zu erfolgen.
- Tische und sonstige mit Lebensmitteln in Berührung kommende **Flächen** einschließlich des Essentransportwagens bzw. -tablets sind nach der Esseneinnahme mit warmem Wasser unter Zusatz von Reinigern zu säubern.
- Die verwendeten **Lappen** sind danach zu wechseln bzw. gründlich auszuwaschen, sofort zu trocknen und trocken aufzubewahren.

4.4 Abfallbeseitigung

- Es sind Maßnahmen der Abfallvermeidung festzulegen, die BBS Fredenberg bemüht sich ökologisch verantwortlich zu handeln.
- regelmäßig im Jahresverlauf sind Lehrkräfte mit Schülerinnen und Schülern klassenweise beauftragt die Bereiche des Schulgeländes zu säubern - entsprechende Zangen und Eimer sind dafür beim Hausmeister erhältlich.
- Die Abfälle sind innerhalb der Schule in gut schließenden und gut zu reinigenden Behältnissen zu sammeln und mindestens einmal täglich in die Abfallsammelbehälter außerhalb des Gebäudes zu entleeren. Die Verwendung von Abfalltüten wird empfohlen um den Verschmutzungsgrad der Behältnisse so gering wie möglich zu halten.
- Abfälle sollen täglich aus den Klassenräumen entfernt werden.
- Die Sammelbehälter sind auf einem befestigten und verschatteten Platz und nicht im Aufenthaltsbereich der Schüler, mindestens 5 m von Fenster und Türen entfernt, aufzustellen.
- Der Stellplatz ist sauber zu halten.

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

4.5 Schädlingsprophylaxe- und -bekämpfung

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

- Durch das Unterbinden von Zutritts- bzw. Zuflugsmöglichkeiten 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.
- Es sind regelmäßig **Befallskontrollen** durchzuführen, die zu dokumentieren sind.
- Im Küchenbereich nach Erarbeitung einer Gefahrenanalyse Festlegung von Kontrollpunkten, die regelmäßig zu überwachen sind (Dokumentation). Dabei sollte eine Sichtkontrolle täglich vorgenommen werden.
- Bei Feststellung von Schädlingen ist unverzüglich die Schädlingsart zu ermitteln, wobei Belegexemplare zur Bestimmung über das zuständige Gesundheitsamt an ein entomologisches Labor eingesandt werden können. Von dort aus erfolgt eine sachkundige Beratung zur Schädlingsart und zur Bekämpfung.
- Bei Befall ist ein kompetenter **Schädlingsbekämpfer** mit der Bekämpfung zu beauftragen.

Bei Feststellung eines Schädlingsbefalls sollte unverzüglich der Schulträger und das zuständige Gesundheitsamt informiert und die weitere Vorgehensweise abgestimmt werden.

4.6 Trinkwasser

Das in Schulen verwendete Wasser für den menschlichen Gebrauch muss generell der Trinkwasserverordnung entsprechen.

- **Legionellenprophylaxe**
Um Legionelleninfektionen zu vermeiden, ist der Warmwasserkreislauf regelmäßig (14 täglich) so aufzuheizen, dass an dem am weitesten von der Heizung entfernten Wasserhähnen eine Wassertemperatur von 60 Grad erreicht wird. Duschen, die nicht täglich genutzt werden, sind zur Legionellenprophylaxe zu spülen. Dabei ist das Warmwasser ca. 5 Minuten vor Nutzung laufen zu lassen (maximale Erwärmungsstufe einstellen). Duschköpfe sind regelmäßig auf Kalkablagerungen hin zu überprüfen und ggfs. zu reinigen bzw. auszutauschen.
- **Vermeidung von Stagnationsproblemen**
Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Minuten bzw. bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz (Wasser wird nicht mehr kälter) ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.
- **Sodabereiter**
Von diesen Geräten kann ein gesundheitliches Risiko ausgehen, wenn grundlegende hygienische Aspekte bei der Zubereitung unbeachtet bleiben. Zu den Zutaten gehört frisches Leitungswasser, das den Anforderungen der Trinkwasserverordnung entspricht. Fertig zubereitetes Sodawasser nur in absolut saubere Flaschen abfüllen, damit es keimarm bleibt.

Der Wasserspender in der Pausenhalle in Turm 1 wird mit Leitungswasser gespeist. Für die Hygiene der Flaschen ist nach dem Erwerb **jeder selbst verantwortlich**. Die Flaschen sind im Sekretariat zu beziehen. Die Kunststoffflaschen sind spülmaschinengeeignet.

Nach der gültigen Trinkwasserverordnung vom 1.11.2011 ist das Trinkwasser an der BBS Fredenberg regelmäßig zu untersuchen. Die Gesundheitsämter überwachen gemäß §18 TrinkwV unter anderem die schulischen Trinkwasserinstallationen und nutzen hierfür in der Regel einen Trinkwasser - Hygieneplan. In diesen werden u.a. die Wartungsintervalle der verschiedenen technischen Armaturen aufgeführt. Das Verfahren hierzu wird von der Schulleitung mit dem Gesundheitsamt geregelt.

5 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

Sollte es während der Schul- bzw. Unterrichtszeit zu Verletzungen oder Unglücksfällen kommen, ist adäquate Hilfe zu leisten. Jede während der o.g. Zeit erworbene Verletzung ist in das Verbandsbuch im Sanitätsraum einzutragen. Für die Erstversorgung existiert ein **Schulsanitätsdienst**, der während der Unterrichtszeit über das Sekretariat erreichbar ist.

Zum Schutz vor durch Blut übertragbare Krankheiten sind vom Ersthelfer bei der Versorgung von blutenden Wunden u. ä. flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen. Die Hände sind vor und nach der Hilfeleistung zu waschen und zu desinfizieren. Desinfektionsmittel sind auf jeder Etage deponiert.

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem Desinfektionsmittel getränktem Tuch zu reinigen und die betroffenen Flächen sind anschließend nochmals ordnungsgemäß zu desinfizieren. Auf jeder Etage ist ein Set Hygienematerial (Hygieneeimer) deponiert.

Folgende Artikel sollten die Hygieneeimer enthalten:

1 Rolle Haushaltspapier, Einmal-Wischtücher, kleine Müllbeutel (30 Liter), 1 kleine Flasche alkoholisches viruzides Händedesinfektionsmittel, Dosierbeutel mit einem viruziden Flächendesinfektionsmittel, 1 Eimer mit Skala, 1 Paar Einmal-Schutzhandschuhe (groß)

Es sollte eine Regelung dafür getroffen werden, dass dieses Material jederzeit dem Lehrpersonal zugänglich ist, regelmäßig auf Vollständigkeit und Verwendbarkeit überprüft und ggf. ergänzt wird und, dass die Handhabung den Durchführenden bekannt ist.

5.1 Sanitätsraum

Der Sanitätsraum befindet sich in Turm 4 R:4013.

Der Raum muss mindestens einen kleinen Verbandskasten Typ C sowie eine Krankentrage nach DIN 13025 und/oder mit einer Liege ausgerüstet sein. Es müssen ein

Handwaschbecken mit fließend kaltem und warmem Wasser sowie ein Direktspender für Flüssigseife und Einmalhandtücher wie auch ein Abwurfkorb vorhanden sein. Die Krankentrage bzw. Liege ist, wenn kein Einwegpapier aufliegt, nach jeder Benutzung desinfizierend zu reinigen. Die Decken sind regelmäßig zu reinigen und befinden sich ggf. im Schrank.

5.2 Überprüfung des Erste Hilfe – Inventars/ Aus- und Weiterbildung

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

- Sanitätstasche nach DIN 13160 (mobiler Einsatz z.B. Ausflüge)
- Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 „Verbandkasten C“
- Großer Verbandkasten nach DIN 13169 „Verbandkasten E“
- Zusätzlich ist der Verbandkasten mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Hände- bzw. Hautdesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis auszustatten. Insbesondere ist das Ablaufdatum zu überprüfen. Verbrauchte Materialien sind umgehend zu ersetzen. Regelmäßige Bestandskontrollen der Ersthilfe Kästen sind durchzuführen und zu dokumentieren. Die Verantwortung trägt die/der Erste- Hilfe – Beauftragte/r.

5.3 Notrufnummern

Bezeichnung	Telefon
Polizei	110
Feuerwehr	112
Notarzt/ Rettungswagen	19222
Giftinformationszentren u. a. Beratungsstelle bei Vergiftungen: Berlin	030-19240
Göttingen	0551-19240
Gesundheitsamt Salzgitter/LK Goslar	05341-18390
Schulsanitätsdienst über das Sekretariat	05341-8397300

6 Anforderungen nach Infektionsschutzgesetz

6.1 Gesundheitliche Anforderungen an das Personal im Küchen und Lebensmittelbereich (§42 IfSG)

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

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

Es muss gesichert und dokumentiert sein, dass Personen, die im Zusammenhang mit der Verpflegung an den BBS Fredenberg tätig sind, über eine gültige Belehrungsbescheinigung nach §43 IfSG verfügen.

Personen, die an einer im §34 (1) des Infektionsschutzgesetzes genannten ansteckenden Krankheit erkrankt ist, bei denen der Verdacht darauf besteht oder die an Krätze- milben oder Läusebefall leiden, Personen, die die in §34 (2) genannten Erreger ausscheiden bzw. zu in §34 (3) genannten Kontaktpersonen, dürfen solange in den Gemeinschaftseinrichtungen keine Lehr-, oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

6.2 Mitteilungspflicht

Bei den im §34 aufgelisteten Krankheiten und Krankheitserregern handelt es sich um solche, die in Gemeinschaftseinrichtungen leicht übertragen werden können. Eine rechtzeitige Information darüber ermöglicht, dass durch geeignete Schutzmaßnahmen und durch Information potenziell angesteckter Personen weitere Infektionen verhindert werden können. Daher verpflichtet das IfSG die in einer Gemeinschaftseinrichtung Betreuten (bzw. deren Sorgeberechtigten) und die dort tätigen Personen, den BBS Fredenberg unverzüglich mitzuteilen, wenn sie von einem der in den Absätzen 1 bis 3 §34 geregelten Krankheitsfälle betroffen sind.

6.3 Belehrungen

Damit der Informationspflicht nachgekommen werden kann, sind **Belehrungen für jede Person, die an den BBS Fredenberg mit Lebensmitteln umgeht, mindestens 1x im Jahr** durchzuführen. Diese Belehrung kann schriftlich und mündlich erfolgen und ist durch Unterschrift zu bestätigen. Zusätzlich ist ein entsprechendes Merkblatt auszuhändigen. Die Erstausbildung der Tätigkeiten im Küchen bzw. Lebensmittelbereich ist nur möglich, wenn eine **nicht mehr als 3 Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes** nachgewiesen werden kann.

Eine dokumentierte Hygienebelehrung für die Schulleitung, Lehrkräfte, Hausmeister, Schüler/innen, zuständige Hygienebeauftragte sollte möglichst jährlich durchgeführt werden.