

# Hygieneplan



---

Albert Schweitzer Schule Roßwein  
Name der Schule

08.02.2023  
Datum

---

## Aktualisierungen

1. Aktualisierung: \_\_\_\_\_  
Datum

2. Aktualisierung: \_\_\_\_\_  
Datum

3. Aktualisierung: \_\_\_\_\_  
Datum

---

## **Händehygiene**

Im Normalfall ist eine Händehygiene durch das Waschen der Hände mit Wasser und Seife ausreichend.

### **Die Hände müssen gewaschen werden:**

- vor dem Mittagessen
- nach Reinigungsarbeiten
- nach der Toilettenbenutzung
- nach Tierkontakt
- nach Betreten der Schule am Morgen.

### **Eine Händedesinfektion ist erforderlich:**

- nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenen und Wunden, auch wenn Handschuhe getragen wurden
- nach Kontakt mit potentiell infektiösem Material
- nach direktem Körperkontakt mit Erkrankten

### **Händedesinfektion**

Die trockenen(!) Hände werden mindestens 1/2 Minute mit dem Desinfektionsmittel eingerieben. Dabei müssen auch die Fingerkuppen, die Fingerzwischenräume, die Nagelfalze und der Daumen mitbehandelt werden.

In allen anderen Fällen ist die Händedesinfektion freiwillig. Dazu stehen Spender in den Eingangsbereichen.

# Flächenreinigung und -desinfektion

## Grundsätze

es ist feucht zu reinigen (Ausnahme textile Beläge)

bei der Reinigungsmethode muss eine Schmutzverschleppung verhindert werden  
gereinigt wird in Abwesenheit der Schüler

Schüler dürfen für Reinigungsmaßnahmen in Sanitärräumen nicht herangezogen werden

alle Reinigungsutensilien sind nach Gebrauch aufzubereiten und anschließend trocken zu lagern

Reinigungsmittel und -utensilien sind sicher vor dem Zugriff Unbefugter aufzubewahren

eine Wischdesinfektion muss beim Entfernen von Körperausscheidungen wie Stuhl

und Erbrochenem durchgeführt werden → Lehrer gibt Reinigungskräften Bescheid  
die Sicherheitshinweise auf den Reinigungsmitteln sind zu beachten

## Empfohlene Reinigungsfrequenzen

Toiletten täglich

Umkleide- Wasch- und Duschanlagen: täglich bzw. in Abhängigkeit von der Nutzung

Fußböden stark frequentierter Räume (Flure, Klassenräume): täglich

Fußböden wenig frequentierter Räume: mindestens 2 x pro Woche

Tische: montags

Handläufe und Türen: 1 x pro Woche

Turnhalle: 1 x pro Monat → ein Sportlehrer stellt Geräte in Hallenmitte

Grundreinigung 1 x pro Jahr

Fensterreinigung 1x pro Jahr

# Sicherer Umgang mit Lebensmitteln

## Grundsätze

es dürfen nur sichere Lebensmittel verwendet werden, von denen keine Gefahr für die menschliche Gesundheit ausgeht

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen die Inhalte der §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes kennen (Belehrungspflicht)

leichtverderbliche Lebensmittel und solche, bei denen der Hersteller es vorschreibt, sind kühl zu lagern

bei Verletzungen an den Händen sind Handschuhe zu tragen

Speisereste dürfen nicht aufbewahrt werden und sind zu entsorgen, Einfrieren ist verboten

Lebensmittel, die rohe Eier enthalten, sind durchzuerhitzen

Rohmilch ist unzulässig

Tische sind nach der Benutzung mit warmen Wasser unter Zusatz von Reinigungsmitteln zu reinigen

alle benutzten Geschirr- und Besteckteile sind heiß zu reinigen (Geschirrspüler oder Abwaschen in 2 verschiedenen Becken)

Geschirrtücher- und Lappen sind nach der Benutzung aufzubereiten

## Abfallbeseitigung

die Abfälle sind in gut schließenden und zu reinigenden Behältnissen zu sammeln und mindestens einmal täglich in die Abfallbehälter außerhalb des Gebäudes zu entleeren

# Infektionsschutzgesetz (IfSG)

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

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

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

nicht tätig sein oder beschäftigt werden.

## Praktische Konsequenzen:

Beschäftigungsverbot bei Durchfall, Übelkeit, Erbrechen und Bauchschmerzen so wie Gelbsucht

Aufsuchen eines Arztes

Durchführung der entsprechenden Diagnostik durch den Arzt (Stuhlproben!)

Wiederaufnahme der Beschäftigung erst dann, wenn vom Arzt festgestellt ist, dass keine Erreger mehr ausgeschieden werden / keine Ansteckungsgefahr mehr besteht

## Belehrungen (§43 IfSG)

vor dem erstmaligen Umgang mit Lebensmitteln in der Schule (z. B. Hauswirtschaftsunterricht) müssen die entsprechenden Lehrer durch das Gesundheitsamt über die Inhalte der §§ 42 und 43 IfSG belehrt werden

die Folgebelehrungen können auch durch den Betriebsarzt erfolgen

die Schüler werden durch die Lehrer belehrt

Erkrankungen des § 42 IfSG müssen an das Gesundheitsamt gemeldet werden

# Infektionsschutzgesetz

## § 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

(1) Personen, die 1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind, 2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, 3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden, dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden

...

b) in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zu Gemeinschaftsverpflegung. Satz 1 gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel im Sinne des Absatzes 2 zu befürchten ist. Die Sätze 1 und 2 gelten nicht für den privaten hauswirtschaftlichen Bereich.

(2) Lebensmittel im Sinne des Absatzes 1 sind

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.

(3) Personen, die in amtlicher Eigenschaft, auch im Rahmen ihrer Ausbildung, mit den in Absatz 2 bezeichneten Lebensmitteln oder mit Bedarfsgegenständen im Sinne des Absatzes 1 Satz 2 in Berührung kommen, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, wenn sie an einer der in Absatz 1 Nr. 1 genannten Krankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind, an einer der in Absatz 1 Nr. 2 genannten Krankheiten erkrankt sind oder die in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger ausscheiden.

...

## § 43 Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

(1) Personen dürfen gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie

1. über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und
2. nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind. Liegen Anhaltspunkte vor, dass bei einer Person Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 bestehen, so darf die Bescheinigung erst ausgestellt werden, wenn durch ein ärztliches Zeugnis nachgewiesen ist, dass Hinderungsgründe nicht oder nicht mehr bestehen.

(2) Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.

(3) Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot nach § 42 Abs. 1 begründen, so hat dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten.

(4) Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der in § 42 Abs. 1 Satz 1 oder 2 genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren jährlich über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. Die Sätze 1 und 2 finden für Dienstherrn entsprechende Anwendung.

(5) Die Bescheinigung nach Absatz 1 und die letzte Dokumentation der Belehrung nach Absatz 4 sind beim Arbeitgeber aufzubewahren. Der Arbeitgeber hat die Nachweise nach Satz 1 und, sofern er eine in § 42 Abs. 1 bezeichnete Tätigkeit selbst ausübt, die ihn betreffende Bescheinigung nach Absatz 1 Satz 1 an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.

...