

Hygieneplan der Bonifatiussschule Frankfurt/M. Stand September 2015



Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen ab 2001 verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit dem Hygieneplan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren.

Die Ausarbeitung soll unter Berücksichtigung der folgenden Schritte erfolgen:

- Infektionsgefahren analysieren
- Risikominimierung ermöglichen
- den Hygieneplan selbst turnusmäßig überprüfen
- Risiken bewerten
- Überwachungsverfahren festlegen
- Dokumentations- und Schulungserfordernisse festlegen

Es erscheint sinnvoll, die Blickrichtung des Hygieneplanes nicht eng auf die Vermeidung von Infektionsgefahren zu beschränken, sondern bestimmte Aspekte des Arbeitsschutzes, der Lufthygiene und der allgemeinen Hygiene mit zu berücksichtigen.

Als Hilfestellung für die Frankfurter Schulen wurde vom Stadtgesundheitsamt ein Muster-Hygieneplan erstellt, auf dessen Grundlage die Schulen "ihren" aktuellen Hygieneplan entwickeln können. Die Gliederung vermittelt eine Übersicht über die berücksichtigten Themenbereiche, die nachfolgende ausformulierte Fassung enthält nähere Informationen dazu.

Auf die Schulreinigung wurde nicht näher eingegangen, da diese in Umfang und Häufigkeit durch Magistratsbeschluss in Form des Schulreinigungsplanes definitiv festgelegt ist.

Soweit verschiedene, im Muster-Hygieneplan enthaltene Einrichtungen in einer Schule nicht vorhanden sind, können die betreffenden Abschnitte ersatzlos gestrichen werden.

Der im Muster-Hygieneplan enthaltene Begriff "regelmäßig" ist nach eigenem Ermessen und Bedarf durch die ständigen Verantwortlichen der Einrichtung selbst festzulegen.

Falls es die besonderen Bedingungen an einer Schule erfordern, ist der Hygieneplan entsprechend zu erweitern.

Es sollten Zeitabschnitte festgelegt werden, nach denen die Effizienz und die Aktualität der Hygienepläne durch die Schule überprüft und ggf. aktualisiert wird.

Für Rücksprachen und Hilfestellungen steht das Stadtgesundheitsamt, Abt. Medizinische Dienste und Hygiene, jederzeit gerne zur Verfügung (Tel. 212-33581).

Die markierten Zusätze sind den speziellen Hygienevorgaben geschuldet und gelten deshalb nur vorübergehend.

Nr.	Bereich	Aussage						
0	Hygiene auf dem Schulhof							
0.1		<table border="1"> <tr> <td data-bbox="257 549 546 692">Unterrichtsbeginn</td> <td data-bbox="551 549 2024 692">Die Gruppen werden im Abstand von 15 Minuten zeitversetzt einbestellt. Treffpunkt vor Unterrichtsbeginn sind die entsprechend markierten Farbplätze auf dem Schulhof. Von hier werden die Kinder von der zuständigen Lehrkraft abgeholt, dabei sind beide Treppenaufgänge zu benutzen (siehe dazu Mail von Herrn Piechota).</td> </tr> <tr> <td data-bbox="257 699 546 804">Pausenzeiten</td> <td data-bbox="551 699 2024 804">Die Pausenzeiten finden versetzt statt (siehe Mail von Herrn Piechota). Auch hier möglichst auf den Mindestabstand von 1,50 m achten. Die Pausenspiele sind entsprechend auszusuchen.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="257 810 546 877">Unterrichtsende</td> <td data-bbox="551 810 2024 877">Die Kinder werden nach Unterrichtsende, unter Einhaltung des Mindestabstandes von 1,50 m, wieder an die markierten Aufstellplätze zurückgebracht.</td> </tr> </table>	Unterrichtsbeginn	Die Gruppen werden im Abstand von 15 Minuten zeitversetzt einbestellt. Treffpunkt vor Unterrichtsbeginn sind die entsprechend markierten Farbplätze auf dem Schulhof. Von hier werden die Kinder von der zuständigen Lehrkraft abgeholt, dabei sind beide Treppenaufgänge zu benutzen (siehe dazu Mail von Herrn Piechota).	Pausenzeiten	Die Pausenzeiten finden versetzt statt (siehe Mail von Herrn Piechota). Auch hier möglichst auf den Mindestabstand von 1,50 m achten. Die Pausenspiele sind entsprechend auszusuchen.	Unterrichtsende	Die Kinder werden nach Unterrichtsende, unter Einhaltung des Mindestabstandes von 1,50 m, wieder an die markierten Aufstellplätze zurückgebracht.
Unterrichtsbeginn	Die Gruppen werden im Abstand von 15 Minuten zeitversetzt einbestellt. Treffpunkt vor Unterrichtsbeginn sind die entsprechend markierten Farbplätze auf dem Schulhof. Von hier werden die Kinder von der zuständigen Lehrkraft abgeholt, dabei sind beide Treppenaufgänge zu benutzen (siehe dazu Mail von Herrn Piechota).							
Pausenzeiten	Die Pausenzeiten finden versetzt statt (siehe Mail von Herrn Piechota). Auch hier möglichst auf den Mindestabstand von 1,50 m achten. Die Pausenspiele sind entsprechend auszusuchen.							
Unterrichtsende	Die Kinder werden nach Unterrichtsende, unter Einhaltung des Mindestabstandes von 1,50 m, wieder an die markierten Aufstellplätze zurückgebracht.							
1	Hygiene in Unterrichtsräumen							
1.1	Lufthygiene	<p>Nach jeder (Doppel-) Stunde ist in den Klassenräumen eine ausreichende Lüftung durch Querlüftung/Stoßlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen. Die Lehrkräfte wurden darauf hingewiesen.</p> <p>Das oben aufgeführte Quer-/Stoßlüften ist nach jeder Schulstunde durchzuführen. Sollten es die Temperaturen zulassen, sollte ein Fenster möglichst immer offen stehen.</p> <p>Das Tragen eines Mundschutzes wird sowohl LehrerInnen als auch SchülerInnen dringend empfohlen.</p>						

1.2	Bodenreinigung und Abfallentsorgung	Auf die einleitenden Bemerkungen zur Schulreinigung (Seite 1) wird verwiesen. Die Papierkörbe werden von den Schülern auf Anweisung der Lehrkräfte geleert.
1.3	Kleiderablage	Die Kleiderablage für die Oberbekleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Schüler keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht. Das ist an der Boni nicht machbar, da zu wenig Platz zum Hängen ist.
1.4	Tische und Stühle	Die Tische sind so zu stellen, dass der Mindestabstand von 1,50 m gewährleistet ist. An jedem Tisch darf nur ein Stuhl stehen.
1.5	Handhygiene	Handhygiene (Händewaschen mit Wasser und Seife, mindestens 2 Minuten lang, Abtrocknen mit Papierhandtüchern) ist in folgenden Fällen erforderlich: <ul style="list-style-type: none"> • bei Arbeitsbeginn • nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuches • vor und nach Pausen (Hofpause und Frühstückspause) • nach jedem Toilettenbesuch • nach Arbeitsphasen

2	Schulreinigung	
2.1	Schulreinigung durch Fremdfirmen	Auf die einleitenden Bemerkungen zur Schulreinigung (Seite 1) wird verwiesen. Der Reinigungsplan des stadt eigenen Personals ist auf das Fremdreinigungsprogramm abzustimmen und diesem Hygieneplan beizufügen. Die im Leistungsverzeichnis enthaltenen Reinigungsprogramme/-intervalle für die beauftragten Putzfirmen sind durch den Schulhausverwalter täglich zu kontrollieren. Der Schulhausverwalter hat bereits Kontakt mit der zuständigen Reinigungsfirma aufgenommen. Die Mitarbeiter wurden angewiesen Böden, Flächen, Türgriffe und Handläufe regelmäßig zu putzen und wenn möglich, zu desinfizieren.
2.2	Schutzmaßnahmen des stadt eigenen Personals	Kein städtisches Personal.

2.3	Unfallgefahren	Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen. Für Reinigungsmittel ist ein abschließbarer Aufbewahrungsort vorzusehen. Für jedes Gebäude/Stockwerk ist eine Putzkammer vorhanden.
------------	-----------------------	--

Nr.	Bereich	Aussage
------------	----------------	----------------

3	Hygiene im Sanitärbereich	
3.1	Sanitärausstattung	Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern oder Handtuchrollenspendern sowie mit einer Spendervorrichtung für Flüssigseife auszustatten. Gemeinschaftsstückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig. In Lehrerinnen-toiletten sind Tüten für Monatsbinden vorhanden, für Schülerinnen ist es bislang nicht vorgesehen.
3.2	Wartung und Pflege	Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind regelmäßig zu warten. Eine zeitnahe Reparatur von Defekten und sorgfältige Pflege muss sichergestellt sein. Die Wartungsvorgaben der Hersteller sind zu beachten. Reparaturen und Kontrolle durch SHV. Soweit Urinalanlagen ohne Wasserspülung (z.B. "System ERNST") vorhanden sind, ist besondere Sorgfalt auf die tägliche Nassreinigung, die Einhaltung des vorgeschriebenen Turnus der wöchentlichen Spezialreinigung und Nachfüllung der Sperrflüssigkeit zu verwenden. Das Reinigungsinstitut ist angewiesen, Sperrflüssigkeit vorhanden.
3.3	Be- und Entlüftungen	Die Reinigung und das Instandhalten der Entlüftungseinrichtungen in den Sanitärbereichen erfolgt regelmäßig.

4	Turnhalle
----------	------------------

		<p>Auf die einleitenden Bemerkungen zur Schulreinigung (Seite 1) wird verwiesen. Für die sanitären Einrichtungen der Turnhalle gilt Abschnitt 3 entsprechend.</p> <p>Die Kleiderablage für die Bekleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Schüler keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht</p>
--	--	---

Nr.	Bereich	Aussage
5	Trinkwasserhygiene	
5.1	Legionellen-prophylaxe	Legionellenuntersuchung erfolgt regelmäßig. Legionellen werden bei einer Kesseltemperatur von 60° getötet. Heizung regelt eigenständig.
5.2	Vermeidung von Stagnationsproblemen	Am Wochenanfang und nach Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Min. bez. bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen. Wird durch SHV nach jeden Ferien durchgeführt.

6.	Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers	
6.1	Versorgung von Bagatellwunden	Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu säubern. Der Ersthelfer hat dabei Einmalschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.
6.2	Behandlung kontaminierter Flächen	Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals regelgerecht zu desinfizieren.

Nr.	Bereich	Aussage
6.3	Überprüfung des 1.Hilfe-Inventars	<p>Geeignetes Erste- Hilfe Material enthalten gemäß Unfallverhütungsvorschrift "GUV Erste Hilfe 0.3":</p> <ul style="list-style-type: none"> • Großer Verbandkasten nach DIN 13169 " Verbandkasten E" • Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 " Verbandkasten C" <p>Zusätzlich ist der Verbandkasten mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis auszustatten.</p> <p>Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste- Hilfe Kästen sind durchzuführen. Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen. Der Verbandkasten in der Turnhalle wird durch die Schulsportleitung gepflegt.</p>
6.4	Notrufnummern	<ul style="list-style-type: none"> • Polizei Tel.: 110 • Feuerwehr Tel.: 112 • Durchgangsarzt Tel.: Dr. Mark, Kurfürstenstraße 53, 701275 • Krankenhaus Markus Tel.: 95330 • Giftinformationszentren u.a. Beratungsstelle bei Vergiftungen: Medizinische Klinik und Poliklinik der Universität Mainz, Langenbeckstr. 1, 55131 Mainz Tel.: 06131/ 192 40 oder 23 24 66

7.	Küche	
7.1	Allgemeine Anforderung	<p>Im Folgenden werden sowohl Lehrküchen als auch Küchen für die Schulverpflegung gleichwertig behandelt. Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des §42 Infektionsschutz-Gesetzes (IfSG) oder an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden. Das Küchenpersonal ist gemäß §43 IfSG einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote zu belehren und darüber hinaus einmal jährlich lebensmittelhygienisch zu schulen.</p> <p>Eine getrennte Aufbewahrung der Straßen- und Arbeitskleidung ist sicherzustellen (getrennte Spinde oder Spinde mit Trennwand, sog. Schwarz-Weiß-Trennung).</p>

Nr.	Bereich	Aussage
7.2	Händedesinfektion	<p>Eine Händedesinfektion für die in der Küche Beschäftigten ist in folgenden Fällen erforderlich:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bei Arbeitsbeginn • nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuches • nach Pausen • nach jedem Toilettenbesuch • nach Schmutzarbeiten • nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z.B. rohes Fleisch, Geflügel <p>Durchführung: Alle Innen- und Außenflächen einschließlich Handgelenke, Fingerzwischenräumen, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen müssen mit einbezogen und die 30 Sek. Einwirkzeit eingehalten werden. Die benötigte Desinfektionsmittelmenge beträgt pro Händedesinfektion etwa 3 – 5 ml.</p> <p>Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Dies ist gewährleistet, wenn das betreffende Präparat in einer Liste enthalten ist, in die nur hinsichtlich ihrer Wirksamkeit geprüfte Desinfektionsmittel aufgenommen werden. Bei Händedesinfektionsmitteln auch im Küchenbereich handelt es sich um die Liste der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie). Hierzu kann Sie das Stadtgesundheitsamt beraten.</p> <p>Das Angebot von Händedesinfektionsmitteln über Wandspender hat sich bewährt. Seifen- und Desinfektionsmittelspender sind wöchentlich auf deren Füllstand hin zu überprüfen. Vor einer Neubefüllung der Spender sind diese zu reinigen. Aus hygienerechtlichen Gründen Sollte man jedoch für Desinfektionsmittel besser nur Originalgebinde verwenden.</p>

Nr.	Bereich	Aussage
7.3	Flächenreinigung und -desinfektion	<p>Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen. Für spezielle Tätigkeiten (z.B. Bodenreinigung) ist Schutzkleidung zur Verfügung zu stellen. Die Schutzkleidung ist täglich sowie bei Bedarf zu wechseln und einem desinfizierenden Waschverfahren zu unterziehen. Eine Flächendesinfektion ist erforderlich bei</p> <ul style="list-style-type: none">• Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel• nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden <p>Durchführung: Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfe (Messbecher) zuzubereiten. Das Desinfektionsmittel wird auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit einem Tuch oder Schwamm mit mechanischem Druck verteilt (Scheuer- Wisch- Desinfektion). Die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist vor erneuter Benutzung der Fläche abzuwarten. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind nach Beendigung der Desinfektion (Einwirkzeit einhalten!) mit klarem Wasser abzuspülen. Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Dies ist gewährleistet, wenn eine DVG-Liste vorliegt (siehe Bezugsadressen). Hierzu kann Sie das Stadtgesundheitsamt beraten.</p>

Nr.	Bereich	Aussage
7.4	Lebensmittel-hygiene	<p>Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall mit Schädlingen / Mehlwürmern vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgemäß zu verpacken (z. B. Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchdatum/ Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen. Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren • tägliche Temperaturkontrollen in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf in Kühlschränken nicht über 7° C liegen • In Gefrierfächern muss die Temperatur mindestens - 18° C betragen • wöchentliche Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten • Aufbewahrung von Rückstellproben bei selbst zubereiteten Speisen für 96 Std. getrennt nach Komponenten (mind. 100 gr. pro Komponente) in Gefriereinrichtungen.
7.5	Tierische Schädlinge	<p>Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall ist zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen nach dem Stand der Technik durch eine Fachfirma zu veranlassen. Dabei ist besonders darauf zu achten, dass die Lebensmittel nicht mit dem Schädlingsbekämpfungsmittel in Kontakt kommen. Lebensmittelabfälle müssen in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen. Abfalllager müssen so beschaffen sein und geführt werden, dass sie sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können. Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengittern auszustatten.</p>

11 Literatur und Bezugsadressen

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

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

Lebensmittelhygieneverordnung(LMHV)

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

Unfallverhütungsvorschrift GUV 26.19 " Merkblatt für den Umgang mit Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel"

April 1997 (*)

Unfallverhütungsvorschrift GUV Erste Hilfe 0.3

Januar 1997 (*)

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

Stand 01.03.2000

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

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

Stand März 1999 inkl. Nachtrag Oktober 2000

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

DIN 19643 Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser

Bezugsadresse: Beuth-Verlag, Berlin

Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden

Stand Juni 2000

Bezugsadresse: Umweltbundesamt, Bismarkplatz 1, 14193 Berlin

(*) Bezugsadresse für Unfallverhütungsvorschriften: Unfallkasse Hessen;
Opernplatz 14, 60313 Frankfurt a.M. (Tel.: 069-299-72-233)