

Hygieneplan

basierend auf dem „Rahmenhygieneplan für Schulen“ (MSB NRW), Stand: 20.04.2020

In Gemeinschaftseinrichtungen für Kinder und Jugendliche (zum Beispiel Schulen oder sonstige Ausbildungseinrichtungen) befinden sich oftmals viele Personen auf engem Raum. Dadurch können sich unter Umständen Infektionskrankheiten besonders leicht ausbreiten. Das Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten (Infektionsschutzgesetz) verfolgt den Zweck übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern.

Aus dem Gesetz ergeben sich auch für Schulen und Ausbildungseinrichtungen für Kinder und Jugendliche bzw. deren Leitungen insbesondere in den §§ 33-36 Verpflichtungen. Nach § 36 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen und andere Ausbildungseinrichtungen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit den Hygieneplänen wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren. Der Hygieneplan muss hinsichtlich seiner Aktualität regelmäßig überprüft und ggf. verändert oder ergänzt werden und auf organisatorische und baulich-funktionelle Gegebenheiten der Einrichtung abgestimmt sein. Außerdem muss er für Beschäftigte jeder Zeit zugänglich und einsehbar sein.

1. Risikoanalyse

Die Aufenthaltsbereiche am JGHG sind weitläufig, es gibt mehrere Schulhöfe und verschiedene Gebäude und Toilettenanlagen. Daher bedeutet es einen hohen Aufwand, den gesamten Bereich sauber zu halten. Die Schulmensa wird von einem externen Betreiber unterhalten und legt einen separaten Hygieneplan vor. Die SuS am JGHG sind, wie an jedem Gymnasium, zwischen ca. 9 und 19 Jahre alt, was bedeutet, dass sie hinsichtlich des hygienischen Verständnisses und Verhalten sehr unterschiedliches Vorwissen haben. Das bedeutet, dass, z.B. durch die Klassenlehrer*innen, immer wieder auf den Hygieneplan in verständlicher und einfacher Sprache Bezug genommen werden muss.

Die sanitären Einrichtungen sind aus hygienischer Sicht oft der heikelste Bereich an Schulen. Hier müssen die Schüler*innen besonders zur Einhaltung der Hygieneregeln angehalten werden, unter anderem durch Aushänge. Die Reinigung muss hier besonders häufig und gründlich erfolgen.

Im Folgenden findet sich eine Übersicht, aus der alle am Schulleben Beteiligten ihren Beitrag zur Erfüllung des Hygieneplans ablesen können. Es wird eine Person beauftragt, die Hygienemaßnahmen am JGHG anhand von Checklisten regelmäßig zu kontrollieren und den Plan regelmäßig zu aktualisieren (Frau Nogueroles und Herr Özcan).

Notrufnummern

Polizei 110

Feuerwehr 112

Kinderarzt Taner Ugust, Fürstenbergstraße 29, Tel: 0221 61 26 05

Notarzt: Dr. Joist, Heidelberger Str. 39, Tel: 0221-625938

Informationszentrale gegen Vergiftungen am Zentrum für Kinderheilkunde, Universitätsklinikum Bonn, www.gizbonn.de; Tel.: 0228 19240

Zuständigkeiten	Aufgaben	Details
Schüler*innen	Kleidung / Jacken so hängen, dass kein Kontakt zu Kleidungsstücken anderer besteht (Läusegefahr)	Bei jedem Raumwechsel
	Händewaschen	Händewaschen reduziert die Keimzahl auf Händen erheblich und bewirkt die Abtötung von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren. Händereinigung ist daher durchzuführen: nach jedem Toilettengang, vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln, dem Essen, bei Bedarf und nach Tierkontakt.
	Sanitätsdienst	Versorgung von Bagatellwunden: Die Ersthelferin oder der Ersthelfer trägt bei der Wundversorgung Einmalhandschuhe und desinfiziert vor und nach der Hilfeleistung die Hände.
Eltern	Hygieneerziehung	Die Kinder und Jugendlichen sollten im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens unterrichtet werden und eine korrekte Händehygiene erlernen. Eine Händereinigung sollte nach dem Spielen auf dem Schulhof, bei Verschmutzung, vor dem Essen, nach der Toilettenbenutzung und nach Kontakt mit Tieren sowie bei Bedarf erfolgen.
	Schulverbot bei bestimmtem Krankheitsverdacht des Kindes / Meldepflicht	Nach § 34 IfSG gibt es Krankheiten, deren Verdacht oder Befall zur Folge haben, dass man die Schule nicht mehr betreten darf bis nach ärztlichem Dafürhalten keine Gefahr mehr zu befürchten ist. Diese sind z.B.: Keuchhusten, Lungentuberkulose, Masern, Meningokokken, Mumps und Windpocken. Diese Erkrankungen müssen der Schulleitung mitgeteilt werden
Lehrkräfte	Lüften in Klassenräumen	Mehrere Male täglich, z.B. 1x pro Stunde
	Händewaschen	Händewaschen reduziert die Keimzahl auf Händen erheblich und bewirkt die Abtötung von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren. Händereinigung ist daher durchzuführen: nach jedem Toilettengang, vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln, dem Essen, bei Bedarf und nach Tierkontakt.
	Händedesinfektion	Nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen Körperausscheidungen, nach Ablegen von Schutzhandschuhen, nach Verunreinigung mit infektiösem Material, nach dem Kontakt mit erkrankten Schüler*innen oder erkranktem Personal. Durchführung: ausreichende Menge (3-5 ml) Desinfektionsmittel in trockene Hände geben und einreiben. Dabei Handgelenke, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelfalz berücksichtigen, vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachten. Während der Einwirkzeit müssen Hände von der Desinfektionslösung feuchtgehalten werden.
	Tragen von Einmalhandschuhen	Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut oder Ähnlichem
	Ggf. Chemie- und Physikräume reinigen	Direkt nach Benutzung
	Bei Feststellung von Kopflausbefall bei Schüler*innen	Eltern informieren, Kind bis zur Abholung getrennt betreuen, Eltern und andere Kinder darüber informieren, Befall namentlich dem Gesundheitsamt mitteilen (verpflichtend!)
	Bei Brechdurchfall von Schüler*innen	Eltern informieren, Kind bis zur Abholung getrennt betreuen, bei pflegerischer Versorgung Einmalhandschuhe, Schutzkittel und ggf. geeigneten Atemschutz tragen, Schutzkleidung danach sofort entsorgen, Hände desinfizieren (antiviral), Toilette nach Nutzung durch Erkrankte reinigen und desinfizieren, ebenso berührte Oberflächen. Bei

Lehrkräfte		vermehrtem Auftreten sind Eltern und andere Schüler*innen zu informieren
	Bei Auftreten übertragbarer Krankheiten	Ggf. spezielle, zusätzliche Maßnahmen, wenn vom Gesundheitsamt veranlasst
	Hygienische Tierhaltung (Biologieflur)	Enger Kontakt mit Gesundheits-, Veterinär- und Jugendamt: grundsätzlich gesundheitliches und hygienisches Risiko (Allergien, Parasitenbefall, Biss- und Kratzverletzungen, Infektionen, etc.). Hygienemaßnahmen: Sauberkeit der Käfige / Räume, gründliche Händehygiene, tierärztliche Kontrollen. Zuständigkeiten (regelmäßige Reinigung, Fütterung und Pflege) und Verantwortlichkeiten (seitens Betreuungs- / Lehrpersonen) klar regeln und festlegen. Richtigen Standort des Käfigs und artgerechte Haltung beachten.
	Erste-Hilfe-Kasten	Überprüfung durch zuständige Lehrkraft: Großer Verbandkasten nach DIN 13169 oder „Verbandkasten E“, Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 oder „Verbandkasten C“, alkoholisches Händedesinfektionsmittel, Flächendesinfektionsmittel. Verbrauchte Materialien (zum Beispiel Einmalhandschuhe, Pflaster) umgehend ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen durchführen. Insbesondere das Ablaufdatum der Händedesinfektionsmittel überprüfen und erforderlichenfalls ersetzen.
	Erste-Hilfe-Raum	Überprüfung durch zuständige Lehrkraft: Raum sollte mit Handwaschbecken, Flüssigseife und Einmalhandtuchpapier ausgestattet sein. Darf nicht als Abstell- oder Lagerraum zweckentfremdet werden. Krankenliege nach jeder Benutzung von sichtbaren Verschmutzungen reinigen und ggf. mit Flächendesinfektionsmittel desinfizieren. Verbandsmaterialien zu jeder Zeit zur Verfügung stellen (§ 26 GUV-V A1 „Grundsätze der Prävention“).
	Einschränkungen bei gemeinsamem Essen/ Picknick etc.	Die Ausgabe von Lebensmitteln wie Speisen mit rohen Eiern, selbstgemachte Mayonnaise, Tiramisu, Rohmilch und Vorzugsmilch an Kinder ist verboten.
	Schulverbot bei bestimmtem Krankheitsverdacht/ Meldepflicht	Nach § 34 IfSG gibt es Krankheiten, deren Verdacht oder Befall zur Folge haben, dass man die Schule nicht mehr betreten darf bis nach ärztlichem Dafürhalten keine Gefahr mehr zu befürchten ist. Diese sind z.B.: Keuchhusten, Lungentuberkulose, Masern, Meningokokken, Mumps und Windpocken. Diese Erkrankungen müssen der Schulleitung mitgeteilt werden
Sozialarbeiter*innen	Händewaschen	Händewaschen reduziert die Keimzahl auf Händen erheblich und bewirkt die Abtötung von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren. Händereinigung ist daher durchzuführen: nach jedem Toilettengang, vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln, dem Essen, bei Bedarf und nach Tierkontakt.
	Händedesinfektion	Nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen Körperausscheidungen, nach Ablegen von Schutzhandschuhen, nach Verunreinigung mit infektiösem Material, nach dem Kontakt mit erkrankten Schüler*innen oder erkranktem Personal. Durchführung: ausreichende Menge (3-5 ml) Desinfektionsmittel in trockene Hände geben und einreiben. Dabei Handgelenke, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelfalz berücksichtigen, vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachten. Während der Einwirkzeit müssen Hände von der Desinfektionslösung feuchtgehalten werden.
	Tragen von Einmal-Handschuhen	Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut oder Ähnlichem
	Schulverbot bei bestimmtem Krankheitsverdacht/ Meldepflicht	Nach § 34 IfSG gibt es Krankheiten, deren Verdacht oder Befall zur Folge haben, dass man die Schule nicht mehr betreten darf bis nach ärztlichem Dafürhalten keine Gefahr mehr zu befürchten ist. Diese sind z.B.: Keuchhusten, Lungentuberkulose, Masern, Meningokokken, Mumps und Windpocken. Diese Erkrankungen müssen der Schulleitung mitgeteilt werden.

Schul- leitung	Meldepflicht und Sofortmaßnahmen	Auftreten bzw. Verdacht von Erkrankungen (§ 34 Absatz 1-3 Infektionsschutzgesetz) bei Personal oder Schüler*innen, außerdem Verständigung der Eltern, Isolierung der Erkrankten, Verstärkung der Hygienemaßnahmen und Einbezug des Gesundheitsamtes
	Hygieneplan kommunizieren	Mitarbeiter regelmäßig über die festgelegten Hygienemaßnahmen belehren und dies dokumentieren.
	Auftreten von Infektionskrankheiten	Gesundheitsamt direkt hinzuziehen.
	Aufklärung über Impfschutz	Infektionsprävention gemäß § 34 (10) IfSG Schüler*innen und Eltern über Vorbeugung übertragbarer Krankheiten (www.lzg.nrw.de) aufklären, z.B. Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge.
	Belehrungen	Belehrungen des Aufsichts-, Erziehungs- und Lehrpersonals vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeiten und darauffolgend mindestens alle zwei Jahre (§ 34 IfSG).
	Aufklärung über Lebensmittelhygiene für Personal, Schüler*innen und Eltern	Eltern bzw. Sorgeberechtigte, Schüler*innen sowie das Personal sollten vor ehrenamtlichen Tätigkeiten auf Schulfesten, oder anderen Feierlichkeiten in der Einrichtung (zum Beispiel Kuchenausgabe, Getränkeausgabe, Kuchen-, Salatspenden), über Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln und Speisen aufgeklärt werden, um eine gesundheitlich unbedenkliche Herstellung, Versorgung und Abgabe von Nahrungsmitteln gewährleisten zu können. Ein Leitfaden für Eltern kann dabei eine Orientierungshilfe sein.
	Erste Hilfe	Ausreichende Anzahl an Personen muss Kenntnisse vorweisen und zur Verfügung stehen. Regelmäßig auffrischen!
	Belehrungen der Eltern, Jugendlichen und Schulkinder über §34 IfSG	Laut IfSG ist jede Person, die in einer Schule neu betreut wird (oder deren Sorgeberechtigte), von der Schule über Mitwirkungspflichten gemäß § 34 Satz 1-4 zu belehren. o Schüler*innen oder deren Sorgeberechtigte sollen die Schulleitung unverzüglich über das Auftreten (§34 Absatz 1-3) der genannten Krankheitsfälle informieren. o Kinder und Jugendliche, die an den genannten Krankheiten erkrankt, deren verdächtig, Ausscheider oder Kontaktpersonen sind, dürfen die Räume der Schule oder Ausbildungseinrichtung nicht betreten, nicht benutzen und an Veranstaltungen der Einrichtung nicht teilnehmen. Tritt in der Schule oder Ausbildungseinrichtung eine genannte Erkrankung oder ein entsprechender Verdacht auf, so müssen nicht nur die Sorgeberechtigten der betroffenen Person, sondern auch die der anderen Kinder und Jugendlichen darüber anonym informiert werden. Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.
Sekre- tär* innen	Händewaschen	Händewaschen reduziert die Keimzahl auf Händen erheblich und bewirkt die Abtötung von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren. Händereinigung ist daher durchzuführen: nach jedem Toilettengang, vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln, dem Essen, bei Bedarf und nach Tierkontakt.
	Händedesinfektion	Nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen Körperausscheidungen, nach Ablegen von Schutzhandschuhen, nach Verunreinigung mit infektiösem Material, nach dem Kontakt mit erkrankten Schüler*innen oder erkranktem Personal. Durchführung: ausreichende Menge (3-5 ml) Desinfektionsmittel in trockene Hände geben und einreiben. Dabei Handgelenke, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelfalz berücksichtigen, vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachten. Während der Einwirkzeit müssen Hände von der Desinfektionslösung feuchtgehalten werden.
	Tragen von Einmal-Handschuhen	Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut oder Ähnlichem
	Schulverbot bei bestimmtem Krankheitsverdacht/ Meldepflicht	Nach § 34 IfSG gibt es Krankheiten, deren Verdacht oder Befall zur Folge haben, dass man die Schule nicht mehr betreten darf bis nach ärztlichem Dafürhalten keine Gefahr mehr zu befürchten ist. Diese sind z.B.: Keuchhusten, Lungentuberkulose, Masern, Meningokokken, Mumps und Windpocken. Diese Erkrankungen müssen der Schulleitung mitgeteilt werden.

Hausmeister	Händewaschen	Händewaschen reduziert die Keimzahl auf Händen erheblich und bewirkt die Abtötung von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren. Händereinigung ist daher durchzuführen: nach jedem Toilettengang, vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln, dem Essen, bei Bedarf und nach Tierkontakt.
	Händedesinfektion	Nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen Körperausscheidungen, nach Ablegen von Schutzhandschuhen, nach Verunreinigung mit infektiösem Material, nach dem Kontakt mit erkrankten Schüler*innen oder erkranktem Personal. Durchführung: ausreichende Menge (3-5 ml) Desinfektionsmittel in trockene Hände geben und einreiben. Dabei Handgelenke, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelfalz berücksichtigen, vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachten. Während der Einwirkzeit müssen Hände von der Desinfektionslösung feuchtgehalten werden.
	Tragen von Einmal-Handschuhen	Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut oder Ähnlichem
	Trinkwasserhygiene	Legionellenprophylaxe: Sofern die Einrichtung durch zentrale Warmwasserspeicher mit Warmwasser versorgt wird, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der aktuellen Trinkwasserverordnung (Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch - Trinkwasserverordnung - TrinkwV* in der Fassung vom 02. August 2013) und DVGW-Arbeitsblatt W 551 (Trinkwassererwärmungs- und Trinkwasserleitungsanlagen -technisch Maßnahmen zur Vermeidung des Legionellenwachstums, Planung, Errichtung, Betrieb und Sanierung von Trinkwasserinstallationen) erforderlich.
	Schulverbot bei bestimmtem Krankheitsverdacht / Meldepflicht	Nach § 34 IfSG gibt es Krankheiten, deren Verdacht oder Befall zur Folge haben, dass man die Schule nicht mehr betreten darf bis nach ärztlichem Dafürhalten keine Gefahr mehr zu befürchten ist. Diese sind z.B.: Keuchhusten, Lungentuberkulose, Masern, Meningokokken, Mumps und Windpocken. Diese Erkrankungen müssen der Schulleitung mitgeteilt werden.
Reinigungspersonal	Händewaschen	Händewaschen reduziert die Keimzahl auf Händen erheblich und bewirkt die Abtötung von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren. Händereinigung ist daher durchzuführen: nach jedem Toilettengang, vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln, dem Essen, bei Bedarf und nach Tierkontakt.
	Händedesinfektion	Nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen Körperausscheidungen, nach Ablegen von Schutzhandschuhen, nach Verunreinigung mit infektiösem Material, nach dem Kontakt mit erkrankten Schüler*innen oder erkranktem Personal. Durchführung: ausreichende Menge (3-5 ml) Desinfektionsmittel in trockene Hände geben und einreiben. Dabei Handgelenke, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelfalz berücksichtigen, vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachten. Während der Einwirkzeit müssen Hände von der Desinfektionslösung feuchtgehalten werden.
	Tragen von Einmal-Handschuhen	Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut oder Ähnlichem
	Reinigung Fußböden (in Klassenräumen und Aufenthaltsräumen)	Mindestens 2x wöchentlich nass reinigen
	Reinigung Tische oder sonstige oft benutzte Gegenstände	2x wöchentlich nass reinigen
	Grundreinigung	Monatlich
	Reinigung Textilbezüge von Sofas/ Sesseln (in einigen Räumen)	In regelmäßigen Abständen (zum Beispiel wöchentlich) bei mindestens 60°C waschen.

Reini- gungs- perso- nal	Reinigung Sanitärbereich	An den Waschplätzen: Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier; Papierabwurfbehälter müssen Beutel haben und täglich entleert werden, 1x pro Woche: Reinigung der Abfallbehälter innen und außen; Toilettenbürsten regelmäßig austauschen, Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife grundsätzlich bereitstellen. Schüler*innentoiletten und Damentoiletten sind mit Hygieneeimern mit Beutel auszustatten, täglich zu entleeren und regelmäßig innen und außen zu reinigen. Flächenreinigung: Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden und Türklinken sind täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht zu reinigen. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit in Desinfektionsmittel getränktem Einmaltuch (VAH-Liste) erforderlich. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.
	Hygiene in Sporthallen	Die Reinigung von Turnhallen erfolgt arbeitstäglich durch feuchtes Wischen. Bei einer Kontamination der Flächen bzw. Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel der VAH-Liste durchzuführen. Nass- bzw. Duschbereiche sind täglich zu reinigen und mit einem Desinfektionsmittel (VAH-Liste) zu desinfizieren.
	Schulverbot bei bestimmtem Krankheitsverdacht/ Meldepflicht	Nach § 34 IfSG gibt es Krankheiten, deren Verdacht oder Befall zur Folge haben, dass man die Schule nicht mehr betreten darf bis nach ärztlichem Dafürhalten keine Gefahr mehr zu befürchten ist. Diese sind z.B.: Keuchhusten, Lungentuberkulose, Masern, Meningokokken, Mumps und Windpocken. Diese Erkrankungen müssen der Schulleitung mitgeteilt werden.
Schul- träger		Versorgung der Schule mit Seife, Papierhandtüchern, Desinfektionsmittel.
Mensa- betrei- ber	Kontrolle auf Schädlingsbefall	Küche regelmäßig kontrollieren und dies dokumentieren. Bei Befall: Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch Fachfirma. Enge Zusammenarbeit mit Gesundheitsamt bei Schädlingsbefall. Lebensmittelabfälle in verschließbaren Behältern lagern und nach jeder Leerung reinigen. Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, mit Insektengittern ausstatten.
	Vorlage eines gesonderten Hygieneplans	Ein gesonderter Hygieneplan für den Mensabetrieb ist vom Betreiber vorzulegen.
	Belehrung	Das Küchenpersonal und alle Beschäftigten die mit Lebensmitteln zur Gemeinschaftsverpflegung in Berührung kommen, sind gemäß § 43 IfSG bei Aufnahme der Tätigkeit und dann regelmäßig alle zwei Jahre über die in § 42 beschriebenen Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren. Das Küchenpersonal ist regelmäßig lebensmittelhygienisch zu schulen. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.
Küchen- perso- nal	Händereinigung	Vor Arbeitsbeginn, vor und nach dem Essen, Speisezubereitung und Speisenverteilung, nach Toilettennutzung, nach Tierkontakt, nach Bedarf erforderlich
	Händedesinfektion	Eine Händedesinfektion mit Mitteln der Liste des VAH für die in der Küche beschäftigten Personen ist in folgenden Fällen erforderlich: bei Arbeitsbeginn, nach Husten, Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuchs, nach Pausen, nach dem Toilettenbesuch, nach Schmutzarbeiten, nach Arbeiten mit kritischer Rohware zum Beispiel rohes Fleisch, Geflügel. Durchführung: Die Durchführung der hygienischen Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen unter Einbeziehung aller Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen. Bitte die Menge des Desinfektionsmittels, 3-5 ml, und Einwirkungszeit pro Händedesinfektion nach Herstellerangaben beachten. Für Händedesinfektionsmittel sollten Wandspender vorhanden sein.

Küchen -perso- nal	Flächenreinigung	<p>Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen. Eine Flächendesinfektion ist erforderlich: bei Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel, nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden. Für eine Flächendesinfektion in Küchenbereichen dürfen nur Mittel aus der Liste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) verwendet werden.</p> <p>Durchführung: Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor der Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfe (Messbecher) als Gebrauchsverdünnung anzusetzen. Die Flächendesinfektion wird als Wischdesinfektion durchgeführt. Bei allen routinemäßigen Desinfektionsarbeiten kann eine Fläche wieder benutzt werden, sobald sie sichtbar trocken ist. Bei Desinfektionsmaßnahmen im Lebensmittelbereich muss die angegebene Einwirkzeit vor Wiederbenutzung der Fläche abgewartet werden.</p>
	Lebensmittelhygiene	<p>Bei der Anlieferung von Lebensmitteln und Speisen, die kühl gelagert werden müssen, ist es wichtig, dass Kühlketten nicht unterbrochen werden. Warme Speisen müssen bis zur Essensausgabe Temperaturen von > 65°C aufweisen. Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall von Schädlingen (zum Beispiel Mehlwürmern) vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgerecht zu verpacken (zum Beispiel Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum/Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen. Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen: Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren. Tägliche Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über 7°C, in Gefriereinrichtungen nicht über -18°C ansteigen. Regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten. In Küchen, in denen regelmäßig gekocht wird, sind Rückstellproben in Absprache mit dem Lebensmittelüberwachungsamt zu nehmen. Die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.</p>
	Schulverbot bei bestimmtem Krankheitsverdacht/ Meldepflicht	<p>Nach § 34 IfSG gibt es Krankheiten, deren Verdacht oder Befall zur Folge haben, dass man die Schule nicht mehr betreten darf bis nach ärztlichem Dafürhalten keine Gefahr mehr zu befürchten ist. Diese sind z.B.: Keuchhusten, Lungentuberkulose, Masern, Meningokokken, Mumps und Windpocken. Diese Erkrankungen müssen der Schulleitung mitgeteilt werden.</p>