**Hygieneplan**

****

**Stauferschule Wäschenbeuren**

**Inhaltsverzeichnis**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Stammblatt Hygieneplan    * Deckblatt    * Wichtige Telefonnummern    * Daten zur Einrichtung    * Managementaufgaben Hygiene    * Unterweisungen, Belehrungen    * Besondere Maßnahmen    * Aushangpläne | 1  1  2  8  11  12  13  14 |
| 1. Hygienerelevante Bereiche – Tabellen    * Unterrichtsräume, Lerngruppenräume, Betreuungsräume    * Fachräume    * Lehrerzimmer    * Flure    * Toiletten    * Mensa    * Turnhalle mit Sanitärräumen    * Erste-Hilferaum    * Putzmittelräume/ Reinigungsutensilien    * Entsorgung/ Abfall | 15  14  16  17  18  19  20  22  23  24  25 |
| 1. Händehygiene | 26 |
| 1. Hinweise des Landesgesundheitsamtes Baden-Württemberg zum Hygieneplan | 27 |
| 1. Quellenangaben |  |
| 1. Anhang    * Checkliste: Interne Begehung    * Checkliste: Überprüfung und Ergänzung der Verbandskästen    * Aushangplan Toilette/ Sanitärrum    * Aushangplan Küche    * Aushangplan Putzraum    * Dosierungsanweisung Reinigungsmittel |  |

## Stammblatt Hygieneplan

## nach § 36 Infektionsschutzgesetz

### Deckblatt

Name der Einrichtung:

**Stauferschule GS Wäschenbeuren**

Unsere Einrichtung ist eine Gemeinschaftseinrichtung nach § 33 Infektionsschutzgesetz (IfSG) und deshalb verpflichtet, einen Hygieneplan zu erstellen, in dem alle „innerbetrieblichen Verfahrensweisen zur Infektionshygiene“ (§ 36 IfSG) zusammengestellt werden.

Ziel der im Hygieneplan genannten Maßnahmen ist es, Kinder, pädagogisches Fachpersonal und Besucher der Einrichtung vor Infektionen zu schützen bzw. das Infektionsrisiko zu vermindern. Mit dem Hygieneplan sollen das Hygienebewusstsein und die Eigenverantwortung gestärkt werden. Hygiene ist eine Teamleistung! Das schwächste Glied der Kette entscheidet über den Erfolg.

Er ist von allen beschäftigten Personen (inkl. Fremdpersonal) zu beachten und im Alltag umzusetzen.

Alle Mitarbeiter müssen dies schriftlich bestätigen.

Dieser Hygieneplan ist gültig ab: 1.04.2020

Datum: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Unterschrift der Leitung der Einrichtung)

**Schulungen** des Personals sind einmal jährlich und bei Neueinstellung durchzuführen und schriftlich zu dokumentieren.

Der Hygieneplan wird jährlich auf seine **Aktualität** hin überprüft und gegebenenfalls geändert.

Die Einhaltung des Hygieneplans wird bei **internen Begehungen** überprüft, die Ergebnisse werden schriftlich dokumentiert. Die Begehungen erfolgen jährlich bzw. bei aktuellem Anlass.

Der Hygieneplan ist für alle Beschäftigten und im Hause tätiges Fremdpersonal jederzeit **zugänglich**. Wichtige Tabellen dieses Hygieneplanes werden an geeigneter Stelle ausgehängt.

### Wichtige Kontakte

Notrufnummern

|  |  |
| --- | --- |
| Notarzt / Feuerwehr | 112 |
| Polizei | 110 |
| Unfallarzt / Kinderarzt | Unfallarzt Göppingen:  Dr Grill: 07161/ 6560820  Dr. Schoppa: 07161/ 969790  Kinderarzt Rechberghausen:  Dr. Geiger 07161/ 9569590 |
| Kinderklinik | Alb Fils Kliniken Göppingen:  07161/ 640  Stauferklinikum Mutlangen:  07171/ 7010  Kinderklinik Olgahospital Stuttgart: 0711/27804 |
| Giftnotruf Freiburg | 0761 19240 |
|  |  |
|  |  |

Ansprechpersonen in der Einrichtung

|  |  |
| --- | --- |
| Leitung der Einrichtung | Melanie Müller; 07172/928132 |
| Trägervertreter | Gemeinde Wäschenbeuren; Herr Hagenlocher; 07172/9265530 |
| Ersthelfer | Melanie Müller  Christina Oswald |
| Hygienebeauftragte/r | Thomas Bucher |
| Sicherheitsbeauftragte/r | Andreas Rößler |
| Hausmeister / Hauswirtschaft  dienstlich / privat | Thomas Bucher |
| Reinigungsdienst | Intern; Leitung Herr Bucher |
| Materialbeschaffung  (Desinfektionsmittel etc.) | Herr Bucher |
|  |  |

**NOTRUF** nach der „5 W“-Systematik[529](#_CTVL001fad06c16e05847529112927d5ad96ce2):

|  |  |
| --- | --- |
| **Wer meldet** den Einsatz? | Name und Telefonnummer des Anrufers |
| **Wo** ist es passiert? | Angabe der Örtlichkeit (Ort, Straße, Hausnummer, Stockwerk, Hinterhof, Firmengelände) |
| **Was** ist passiert? | Kurze Beschreibung (Unfall, Erkrankung, Vergiftung, Feuer) |
| **Wie viele** Personen/Tiere sind verletzt? | Damit rechtzeitig entsprechend viele Einsatzkräfte entsendet werden können. |
| **Warten** auf Rückfragen! | Wurden alle Angaben gemacht? Eventuell haben Sie in der Aufregung etwas vergessen oder wir nicht richtig verstanden. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Gesundheitsamt | Veterinäramt |
| Straße | Wilhelm-Busch-Weg 1 | Pappelallee 10 |
| PLZ Ort | 73033 Göppingen | 73033 Göppingen |
| Telefon (Zentrale) | 07161/ 2025370 | 07161/ 2025401 |
| Ansprechperson |  |  |
| Telefon |  |  |
| Erreichbarkeit |  |  |
| FAX |  |  |
| E-Mail |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Unfallkasse | Betriebsarzt |
| Straße | Unfallkasse Baden-Württemberg Augsburger Straße 700 | Gibt es nicht |
| PLZ Ort | 70324 Stuttgart |  |
| Telefon (Zentrale) | 0711 9321-0 |  |
| Ansprechperson |  |  |
| Telefon |  |  |
| Erreichbarkeit |  |  |
| FAX | 0711 9321-9500 |  |
| E-Mail | info@ukbw.de |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Fachkraft für  Arbeitssicherheit | Staatl. Arbeitsschutzbehörde |
| Straße | BAD Gesundheitsvorsorge und Sicherheitstechnik GmbH  Ulmer Str. 123 | Ruppmannstraße 21 |
| PLZ Ort | 73037 Göppingen | 70565 Stuttgart |
| Telefon (Zentrale) |  | 711/ 904-0 und -15000 |
| Ansprechperson | Frau Dieckmann | Regierungspräsidium Stuttgart; Abteilung 5 Umwelt, Ref. 54.4 Industrie Schwerpunkt Arbeitsschutz |
| Telefon | 07161/500970 und 0160/ 7134658 |  |
| Erreichbarkeit |  |  |
| FAX | +497161-500597-50 | Fax: 0711/ 904 -11190 |
| E-Mail | [Hannelore.dieckmann@bad-gmbh.de](mailto:Hannelore.dieckmann@bad-gmbh.de)  http://bad-gmbh.de | poststelle@rps.bwl.deHomepage  https://rp.baden-wuerttemberg.de |

### Daten zur Einrichtung

|  |  |
| --- | --- |
| Name der Einrichtung: | Stauferschule GS |
| Straße | Schulstraße 7-9 |
| PLZ Ort | 73116 Wäschenbeuren |
| Telefon | 07172/ 928132 |
| FAX | 07172/ 928134 |
| E-Mail | info@stauferschule.de |
| **Betriebserlaubnis** vom**:** |  |
| ausgestellt durch: | Melanie Müller |
| **Träger**: | Gemeinde Wäschenbeuren |
| Straße | Manfred-Wörner-Platz 1 |
| PLZ Ort | 73116 Wäschenbeuren |
| Telefonnummer | 07172/ 926550 |
| **Leitung**: | Bürgermeister Herr Vesenmaier |
| Telefonnummer | 07172/ 9265510 |
| E-Mail | Karl.vesenmaier@waeschenbeuren.de |
| Anzahl Beschäftigte | Kollegium 12  1 Sekretärin, 2 Hausmeister, 10 Betreuung, 6 Mensa, 3 Reinigungsteam |
| Anzahl der Kinder: | 163 |
| Anzahl der Gruppen: | 8 Klassen |
| Altersbereiche: | 5 – 11 Jahre |
| Betreuungszeiten: | 7.30 – 16.00 |

|  |  |
| --- | --- |
| Art der **Essensversorgung**: | Mensa, warme Mahlzeit |
| Lieferfirma: | Hofmann Menü Manufaktur GmbH |
| Leitung Küche: | Frau Kraus |
| **Gebäude** (Baujahr) | 4 Gebäudeteile: altes Schulhaus 1912/13, Nordflügel 1958, Südflügel 1987+Zusatzanbau 1996 Mensatrakt 2009 |
| Raumanzahl und m²: | UG: 20 mit technischem Bereich, Sanitärbereich und Lagerräume  EG: 17  OG 31 |
| Gruppenräume (Anzahl, m²) | UG3: ohne Sanitärbereich  EG: 9 ohne Sanitärbereich  OG: 16 ohne Sanitärbereich |
| Schlafräume (Anzahl, m²) | keine |
| Sanitärräume (Ausstattung, m²) | UG: 1 Damen WC-Raum ((1 Waschbecken, 1 Seifenspender, 1 fest montierter Spender für Papierhandtücher, 2 WC, 1 Mülleimer), 1 Herren WC-Raum ((1 Waschbecken, 1 Seifenspender, 1 fest montierter Spender für Papierhandtücher, 2 WC, 1 Mülleimer),  EG: : Jungen WC-Raum (4 Handwaschbecken, 4 Seifenspender, 2 elektrischen Lufthandtrockner, 8 WCs); 1 Unisex WC-Raum (1 Waschbecken, 1 Seifenspender, 1 fest montierter Spender für Papierhandtücher, 1 WC, 1 Mülleimer), 1 Behinderten-WC- Raum (1 Waschbecken, 1 Seifenspender, 1 fest montierter Spender für Papierhandtücher, 1 WC, Mülleimer)  OG: Mädchen WC-Raum (4 Handwaschbecken, 4 Seifenspender, 2 elektrischen Lufthandtrockner, 8 WCs); 1 Unisex WC-Raum (1 Waschbecken, 1 Seifenspender, 1 fest montierter Spender für Papierhandtücher, 1 WC, 1 Mülleimer), 1 Behinderten-WC- Raum (1 Waschbecken, 1 Seifenspender, 1 fest montierter Spender für Papierhandtücher, 1 WC, Mülleimer) |
| Weitere Räume (Art, m²) | Technische Räume, Lagerräume, Fachräume (Kunst, Technik, Ton, Gymnastik, Band, Musik, PC, Schuküche), Umkleiden, Betreuungsräume, Lehrerzimmer, Verwaltungsräume, Konferenzzimmer, Besprechungsräume, Kopierzimmer , Schülerbücherei, Aula, Mensa |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Außengelände (m²) | 3 Pausenhofbereiche (hinterer Pausenhof, mittlerer, vorderer) |
| **Entsorgung** Abfall (Firma): | EVG |
| Standort der Mülltonnen: | Müllhütte im Außenbereich neben dem alten Schulhaus |
| Leerungstage: | Mittwochs 14-tägig, Papier auf Abruf, Sonder-/ Sperrmüll auf Abruf |

### Managementaufgaben Hygiene

gültig seit: 01.04.2020

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Was | Wann | Womit | Wie | Wer |
| Erstellung, Überprüfung und Aktualisierung des Hygieneplans | * 1 x jährlich * Wechsel von  Desinfektionsmitteln etc. * Wechsel von Abläufen (z. B. neue Reinigungsfirma) | Hygieneplan | schriftliche Überarbeitung | Überarbeitung des Hygieneplans Schulleiter  Weitere Aufgaben Hausmeister |
| Interne  Hygienebegehung | * 1 x jährlich | Checkliste (Anhang) | schriftliche Dokumentation | Schulleitung mit Hausmeister |
| Meldung an das Gesundheitsamt (§ 34 IfSG) | * unverzüglich nach Bekanntwerden | nach örtlichen Gegebenheiten:  Formular des Gesundheitsamtes oder telefonisch | schriftlich per FAX  telefonisch | Schulleitung/Stellvertretung |
| Aushang bei übertrag-baren Krankheiten | * immer bei meldepflichtigen Erkrankungen |  | Aushang, interner Postverteiler oder per E-Mail | Sekretariat |
| Überprüfung und Ergänzung Verbandkasten | * mind. 1 x jährlich * Materialergänzung bei Bedarf | Inhaltsliste( Anhang) |  | Sicherheitsbeauftragte/r |

### Unterweisungen, Belehrungen

gültig seit:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Was | Wann | Womit | Wie | Wer |
| Belehrung Personal  (§ 35 IfSG) | * bei Arbeitsaufnahme * alle 2 Jahre wiederholen | Belehrungsbogen nach § 35 IfSG | schriftlich ausreichend, Belehrung bestätigen lassen | Schulleitung |
| Belehrung Sorgeberechtigte (§ 34 IfSG) | * bei Aufnahme | Belehrungsbogen nach § 34 Abs. 5 IfSG | schriftlich ausreichend, Belehrung bestätigen lassen | Schulleitung |
| Belehrung Umgang mit Lebensmitteln (§ 43 IfSG) | * bei Arbeitsaufnahme (Erstbelehrung) * bei Arbeitsaufnahme * alle 2 Jahre wiederholen | Inhalte nach §§ 42/43 IfSG  Inhalte nach §§ 42/43 IfSG  Inhalte nach §§ 42/43 IfSG | mündlich und schriftlich  mündlich, ggf. ergänzt durch schriftliches Material  mündlich, ggf. ergänzt durch schriftliches Material | Mensa: Frau Kraus  Gesundes Pausenfrühstück: aktuelle Leitung  Schulfest: aktuelle Elternbeiratsvorsitzende/r  Bewirtung Förderverein: Vorsitzende/r |
| Belehrung nach Lebensmittelhygienerecht | * bei Arbeitsaufnahme * 1 x jährlich wiederholen | Anlage 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung | mündlich oder schriftlich; Belehrung bestätigen lassen | Mensa: Frau Kraus |
| Einweisung in Hygieneplan: päd. Personal | * bei Arbeitsaufnahme * 1 x jährlich wiederholen | Hygieneplan | schriftlich bestätigen lassen auf Änderungen hinweisen | Schulleitung in 1. Gesamtlehrerkonferenz des SJ |
| Einweisung in Hygieneplan: Reinigungspersonal | * bei Arbeitsaufnahme * 1 x jährlich wiederholen | Hygieneplan | schriftlich bestätigen lassen auf Änderungen hinweisen | Hausmeister Herr Bucher |

### Besondere Maßnahmen

gültig seit: 01.04.2020

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Was | Wann | Womit | Wie | Wer |
| Verunreinigte Oberflächen desinfizieren | * bei Verunreinigung mit Erbrochenem, Blut, Stuhl, Urin | *Flächen-Desinfektionsmittel (mindestens begrenzt viruzid PLUS)* | Einmalhandschuhe anziehen  mit getränktem Einmaltuch Verunreinigung aufnehmen und sofort entsorgen  desinfizieren  Einmalhandschuhe entsorgen  Händedesinfektion | Päd. Fachkräfte/ Reinigungspersonal |
| Räume umgehend querlüften | * bei Erbrechen in Räumen |  | Kinder aus dem Raum bringen (Einatmen der infektiösen Luft (Aerosole) vermeiden) | Päd. Fachkräfte |
| Flächenreinigung intensivieren (auch alle Handkontaktflächen wie z. B. Tür-, Fenstergriffe, Schalter, Telefone) | * Bei gehäuften Magen-Darm-Erkrankungen | Reinigungsmittel, ggf. *Flächen-Desinfektionsmittel (mindestens begrenzt viruzid PLUS)* | Schutzhandschuhe verwenden  Intervalle verkürzen | Reinigungspersonal |
| Maßnahmen bei | * Meldepflichtigen Erkrankungen nach § 34 IfSG * im Ausbruchsfall |  | Absprache mit dem Gesundheitsamt | Schulleitung/Stellvertretung |
| Hände- und Flächen-Desinfektionsmittel „begrenzt viruzid PLUS“ verwenden | * bei vermehrtem Auftreten von Magen-Darm-Erkrankungen ohne Erregernachweis * bei Verdacht auf Noro-, Rota-, Adeno- und Astrovirus-Erkrankungen | *Flächen-Desinfektionsmittel (mindestens begrenzt viruzid PLUS) Händedesinfektionsmittel (mindestens begrenzt viruzid PLUS)* | Flächendesinfektion  Händedesinfektion (Einwirkzeit beachten) | Reinigungspersonal/ Päd. Fachkräfte |
| An Händehygiene erinnern | bei Krankheitshäufungen (z. B. grippale Infekte, Durchfall, Erbrechen, Husten) | | | alle |

## Aushangpläne

*Immer* ausgehängt werden sollen die Reinigungs- und Händehygienepläne:

* in den Toiletten/Sanitärräumen
* in der Küche
* im Putzraum für die anderen zu reinigenden Bereiche

In den Tabellen sind für **Desinfektionsmittel** *immer* Handelsnamen und Endkonzentration einzutragen (wurde in den Musterplänen *kursiv* hervorgehoben).

Der Plan für die **Küche** ist ggf. mit der für die Lebensmittelsicherheit zuständigen unteren Lebens­mittelüberwachungsbehörde (Veterinäramt) abzustimmen.

Kennzeichnen Sie die einzelnen Pläne mit einem Gültigkeitsdatum und Handzeichen.

**2. Hygienerelevante Bereiche - Tabellen**

2.1Unterrichtsräume, Lerngruppenräumen, Betreuungsräume

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Was** | **Wann** | **Womit\*** | **Wie** | | **Wer** |
| Lüften a  Große Pause | Mindestens alle 45 min;  Lerngruppen- und Betreuungsräume nach Benutzung bzw. alle 45 min | Fenster öffnen | 2 – 5 min Stoßlüftung  (bei kalter Temperatur kürzer,  bei warmer Temperatur länger)  5 – 10 min | Lehrerinnen und Lehrer,  Schülerinnen und Schüler | |
| Waschbecken/Türgriffe | 2 x pro Schulwoche | Reinigungsmittel | feucht wischen | Reinigungspersonal | |
| Tische/Stühle | nach Bedarf, mindestens jedoch 1x pro Woche feucht | Reinigungsmittel | feucht wischen | Reinigungspersonal | |
| Fußboden | nach Bedarf,  mindestens 1x pro Woche Nebenräume 1x pro Woche | Reinigungsmittel | saugen/feucht wischen | Reinigungspersonal | |
| Schränke/Regale | nach Bedarf, mindestens 4x jährlich | Reinigungsmittel | feucht wischen | Reinigungspersonal | |
| Heizkörper | nach Bedarf, mindestens 6x jährlich | Reinigungsmittel | feucht wischen | Reinigungspersonal | |
| Spielzeug , Medien (benutztes) | * bei Verunreinigung * mind. alle 6 -12 Monate | Reinigungsmittel; wenn möglich: Waschmaschine oder Spülmaschine | feucht wischen  mindestens 60°C mindestens 65°C | Betreuungsräume: Betreuungspersonal  Sonstige Räume: Reinigungspersonal | |

**\*** Hier sind die Handelsnamen und die Verbrauchskonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzeln aufzuführen. Siehe Anhang „Dosierungsanweisung Reinigungsmittel“.

**Hinweis: Es sind Einmal-Reinigungstücher oder zur Wiederverwendung geeignete Reinigungstücher zu verwenden, die jedoch desinfizierend gewaschen  
 werden müssen (Kochen als Waschverfahren empfohlen!). Die Reinigung ist nur mit sauberen Tüchern auszuführen.**

**\*** Hier sind die Handelsnamen und die Endkonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzelnen aufzuführen. Siehe Anhang „Dosierungsanweisung Reinigungsmittel“.

a  weitere Informationen zu guter Luft in Bildungseinrichtungen beim Umweltbundesamt [12](#_CTVL0014c99a0583fb3482597fe3f1011bac0ab). Inzwischen wird eine Kombination aus mechanischer Lüftung und

Fensterlüftung empfohlen (hybride Lüftung) , weil eine alleinige Fensterlüftung in den Unterrichtspausen die Innenraumluftqualität zwar verbessert, aber nicht

ausreichend ist.

2.2 Fachräume

Schulküche, Kunstraum, Computerraum, Aula/Musikraum, Technikraum

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Was** | **Wann** | **Womit\*** | **Wie** | | **Wer** |
| Lüften a  Große Pause | Nach Benutzung bzw.  Mindestens alle 45 min | Fenster öffnen | 2 – 5 min Stoßlüftung  (bei kalter Temperatur kürzer,  bei warmer Temperatur länger)  5 – 10 min | Lehrerinnen und Lehrer,  Schülerinnen und Schüler | |
| Waschbecken/Türgriffe | täglich nach Schulende | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | Reinigungspersonal | |
| Tische/Stühle | nach Bedarf, mindestens jedoch 1x pro Woche feucht | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | Reinigungspersonal | |
| Fußboden | nach Bedarf,  mindestens 2-3x pro Woche Nebenräume 1x pro Woche | Reinigungsmittel\* | saugen/feucht wischen | Reinigungspersonal | |
| Schränke/Regale | nach Bedarf, mindestens 4x jährlich | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | Reinigungspersonal | |
| Heizkörper | nach Bedarf, mindestens 6x jährlich | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | Reinigungspersonal | |
| Spielzeug , Medien (benutztes) | * bei Verunreinigung * mind. alle 12 Monate | Reinigungsmittel; wenn möglich: Waschmaschine oder Spülmaschine | feucht wischen  mindestens 60°C mindestens 65°C | Betreuungsräume: Betreuungspersonal  Sonstige Räume: Reinigungspersonal | |

**\*** Hier sind die Handelsnamen und die Verbrauchskonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzeln aufzuführen. Siehe Anhang „Dosierungsanweisung Reinigungsmittel“.

2.3 Lehrerzimmer

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Was** | **Wann** | **Womit\*** | **Wie** | | **Wer** |
| Lüften a  Große Pause | Nach Benutzung | Fenster öffnen | 2 – 5 min Stoßlüftung  (bei kalter Temperatur kürzer,  bei warmer Temperatur länger)  5 – 10 min | Lehrerinnen und Lehrer | |
| Waschbecken/Türgriffe | täglich nach Schulende | Reinigungsmittel | feucht wischen | Reinigungspersonal | |
| Tische/Stühle | nach Bedarf, mindestens jedoch 1x pro Woche feucht | Reinigungsmittel | feucht wischen | Reinigungspersonal | |
| Fußboden | nach Bedarf,  mindestens 1x pro Woche | Reinigungsmittel | saugen/feucht wischen | Reinigungspersonal | |
| Schränke/Regale | nach Bedarf, mindestens 4x jährlich | Reinigungsmittel | feucht wischen | Reinigungspersonal | |
| Küche | Nach Bedarf,  Oberflächen mind. 1x wöchentlich, Außen- und Innenputz mindestens 2x jährlich | Reinigungsmittel | Feucht wischen | Reinigungspersonal | |
| Heizkörper | nach Bedarf, mindestens 6x jährlich | Reinigungsmittel | feucht wischen | Reinigungspersonal | |
| Spielzeug , Medien (benutztes) | * bei Verunreinigung * mind. alle 6 -12 Monate | Reinigungsmittel; wenn möglich: Waschmaschine oder Spülmaschine | feucht wischen  mindestens 60°C mindestens 65°C | Reinigungspersonal | |

**\*** Hier sind die Handelsnamen und die Verbrauchskonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzeln aufzuführen. Siehe Anhang „Dosierungsanweisung Reinigungsmittel“.

2.4 Flure

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Was | Wann | Womit\* | Wie | | Wer |
| Fußböden | * 2 x die Woche * bei Verunreinigung | Bodenreiniger\*  Textile Fußböden: Staubsauger | feucht wischen  oder saugen/ kehren | Reinigungspersonal | |
| Schmutzfangmatten | * täglich * bei Verunreinigung * mind. 2x jährlich | Staubsauger  Reinigungsmittel\* | absaugen/ausschütteln  waschen bzw. Hochdruck­reiniger (je nach Modell) | Reinigungspersonal | |
| Türgriffe, Lichtschalter | * täglich * bei Verunreinigung | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | Reinigungspersonal | |
| Türen/Mobiliar/  Glasflächen/Heizkörper/ Leuchten | * mind. 1-2x jährlich * bei Verunreinigung | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | Reinigungspersonal/ externe Firma | |
| Garderobe/Kleiderablage | * mind. 1-2x jährlich * bei Verunreinigung | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | Reinigungspersonal | |

**\*** Hier sind die Handelsnamen und die Verbrauchskonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzeln aufzuführen. Siehe Anhang „Dosierungsanweisung Reinigungsmittel“.

2.5 Toiletten

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Was** | **Wann** | **Womit\*** | **Wie** | **Wer** |
| WC/Urinal | täglich und bei Verunreinigung | Sanitärreiniger\* | feucht wischen | Reinigungspersonal |
| Handwaschbecken/Türgriffe | täglich und bei Verunreinigung | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | Reinigungspersonal |
| Wandfliesen/ Trennwände im Spritzbereich | täglich und bei Verunreinigung | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | Reinigungspersonal |
| Fußböden | täglich und bei Verunreinigung | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | Reinigungspersonal |

**\*** Hier sind die Handelsnamen und die Verbrauchskonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzeln aufzuführen. Siehe Anhang „Dosierungsanweisung Reinigungsmittel“.

2.6 Mensa

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Was | Wann | Womit | Wie | Wer |
| Händewaschen | * vor Beginn der Tätigkeiten | Waschlotion in Spendern,  Einmalhandtuch | auf die feuchte Haut geben, mit Wasser aufschäumen | alle |
| Händedesinfektion | * bei Arbeitsbeginn in der Küche * nach empfindlichen Arbeiten (z. B. Eier aufschlagen, rohe Hähnchen, roher Fisch) | *Händedesinfektionsmittel* | 3-5 ml auf der trockenen Haut gut verreiben;  30 Sekunden benetzen | hauswirtschaftliche Kraft |
| Wunden (nicht infiziert) | * vor dem Umgang mit Lebensmitteln | wasserdichtes Pflaster, Einmalhandschuh | Wunde abdecken | alle |
| Arbeitsflächen  Schneidbretter | * alle Arbeitsflächen sind nach Beendigung der Arbeit an dem jeweiligen Tag zu reinigen * nach Umgang mit tierischen Lebens­mitteln | Reinigungsmittel\*  *Mit Flächendesinfektionsmittel* | feucht wischen  desinfizieren, nach der Einwirkzeit mit klarem Wasser abspülen | hauswirtschaftliche Kraft |
| Spülbecken/Wasch­becken/Armaturen | * täglich und bei Verunreinigung | Reinigungsmittel\*  *Flächendesinfektionsmittel* | feucht wischen  desinfizieren | hauswirtschaftliche Kraft |
| Töpfe, Geschirr,  Besteck, Fläschchen | * nach Benutzung | Geschirrspülmittel | Spülmaschine (65°C) Fläschchen vorspülen | hauswirtschaftliche Kraft |
| Grill- u. Backgeräte, Dunstabzugshaube | * nach Benutzung | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | hauswirtschaftliche Kraft |
| Kühlschrank | * alle 1 - 4 Wochen | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | hauswirtschaftliche Kraft |
| Gefrierschrank/ Gefriertruhe | * nach Bedarf, mind. 2 x jährlich | Reinigungsmittel \* | abtauen, feucht wischen | hauswirtschaftliche Kraft |
| Lagerregale und -schränke | * nach Bedarf, mind. 2 x jährlich | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | hauswirtschaftliche Kraft |
| Türklinken | * täglich * bei Verschmutzung sofort | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | Reinigungspersonal |
| Fenstergriffe, Lichtschalter, Möbelgriffe | * wöchentlich * bei Verschmutzung sofort | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | Reinigungspersonal |
| Was | Wann | Womit | Wie | Wer |
| Fußböden | * täglich * bei Verunreinigung | Bodenreiniger\* | feucht wischen | Reinigungspersonal |
| Wände/Türen/ sonstige Möbel/Fensterbänke | * regelmäßig nach Bedarf * mindestens 2 x jährlich | Reinigungs-/Pflegemittel\* | feucht abwischen | Reinigungspersonal |
| Geschirrtücher Reinigungstücher | * arbeitstäglich wechseln | Waschmaschine | 90°C staubgeschützt aufbewahren | hauswirtschaftliche Kraft |
| Abfalleimer | * arbeitstäglich | Reinigungsmittel\* | Müllbeutel entsorgen feucht wischen | hauswirtschaftliche Kraft |
| Tische, an denen die Kinder essen | * nach dem Essen | Reinigungsmittel\* | feucht abwischen | Päd. Fachkräfte |

**\*** Hier sind die Handelsnamen und die Verbrauchskonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzeln aufzuführen: Siehe Anhang „Dosierungsanweisung Reinigungsmittel“.

2.7 Turnhalle mit Sanitärräumen

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Was** | **Wann** | **Womit\*** | **Wie** | **Wer** |
| Sitzbänke (Turnhalle) | bei Bedarf,  2 x jährlich | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | Reinigungspersonal |
| Duschena | täglich | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | Reinigungspersonal |
| Handwaschbecken | täglich und bei Verunreinigung | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | Reinigungspersonal |
| Fußboden (Umkleidea) | täglich und bei Verunreinigung | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | Reinigungspersonal |
| Fußboden (Sporthallea, b) | je nach Nutzungsgrad und bei Verunreinigung, mind. 1 - 2x pro Woche | Reinigungs- und Pflegemittel\* | feucht wischen | Reinigungspersonal |

**Anmerkungen:**

a Auf barfußbegangenen Böden ist zur Prophylaxe von Fußpilzinfektionen und Warzen die zusätzliche Anwendung eines viruzid wirksamen Flächendesinfektionsmittel   
 erforderlich (VAH-Listung[16](#_CTVL001dc8f720dbc334492adf68a1444a9bf24) empfohlen).  
b Bei Nutzung durch Vereine sind Reinigung und gegebenenfalls Desinfektion vor Beginn des Schulbetriebes erforderlich.  
**\*** Hier sind die Handelsnamen und die Endkonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzelnen aufzuführen. Siehe Anhang „Dosierungsanweisung Reinigungsmittel“.

**Hinweis:** **Es sind Einmal-Reinigungstücher oder zur Wiederverwendung geeignete Reinigungstücher zu verwenden, die desinfizierend gewaschen  
 werden müssen (Kochen als Waschverfahren empfohlen!). Die Reinigung ist nur mit sauberen Tüchern auszuführen.  
 Urinale bzw. Toiletten müssen mit separaten Tüchern gereinigt werden.**

2.8 Erste-Hilfe-Raum

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Was** | **Wann** | **Womit\*** | **Wie** | **Wer** |
| Liege | täglich,  bei Verunreinigung sofort | Reinigungsmittel  Desinfektionsmittel \*\* | feucht wischen  Einwirkzeit beachten | Ersthelfer/Verantwortlicher |
| Oberflächen des Mobiliars | 1x monatlich bei Verschmutzung mit Blut, Serum, Sekreten, Urin, Stuhl oder Erbrochenem sofort | Reinigungsmittel Desinfektionsmittel \*\* | feucht wischen Einwirkzeit beachten | Ersthelfer/Verantwortlicher |
| Waschbecken | täglich | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | Ersthelfer/Verantwortlicher |
| Fußboden | täglich,  bei Verschmutzung mit Blut, Serum, Sekreten, Urin, Stuhl oder Erbrochenem sofort | Reinigungsmittel Desinfektionsmittel \*\* | feucht wischen Einwirkzeit beachten | Ersthelfer/Verantwortlicher |

\*\* Anmerkungen: Verschmutzungen mit Blut, Serum, Sekreten, Urin, Stuhl oder Erbrochenem sind sofort durch das Aufsichtspersonal mit Haushaltspapier zu entfernen und direkt in einen Abfallbeutel zu geben. Gereinigte Fläche mit einem in Desinfektionsmittel (VAH-Listung[16](#_CTVL001dc8f720dbc334492adf68a1444a9bf24) empfohlen) getränkten Einmaltuch gründlich abwischen. Es sind geeignete Handschuhe zu tragen. Anschließend Einmaltuch und Handschuhe ebenfalls im Abfallbeutel deponieren, zuknoten und im Restmüll entsorgen.   
Wichtig: keine Sprühdesinfektion

**\*** Hier sind die Handelsnamen und die Verbrauchskonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzeln aufzuführen. Siehe Anhang „Dosierungsanweisung Reinigungsmittel“.

Empfehlung: Händedesinfektionsmittel und Flächendesinfektionsmittel im Erste-Hilfe-Schrank aufbewahren!

**Hinweis:**

**Es sind Einmal-Reinigungstücher oder zur Wiederverwendung geeignete Reinigungstücher zu verwenden, die desinfizierend gewaschen werden müssen (Kochen als Waschverfahren empfohlen!). Die Reinigung ist nur mit sauberen Tüchern auszuführen.**

2.9 Putzmittelräume/ Reinigungsutensilien

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Was** | **Wann** | **Womit\*** | **Wie** | **Wer** |
| Putzmittelraum | * 2 x jährlich aufräumen und reinigen (Geräte, Oberflächen) | Reinigungsmittel |  | Hausmeister |
| Reinigungsutensilien | * Reinigung nach Gebrauch und bei Bedarf | Einwegutensilien sind sofort zu entsorgen.  Mehrwegutensilien sind nach Gebrauch zu reinigen bzw. zu waschen. |  | Reinigungspersonal |
| Reinigungsmittel: sachgerechte Lagerung, Bestand | * mindestens einmal monatlich prüfen |  |  | Hausmeister |

**\*** Hier sind die Handelsnamen und die Verbrauchskonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzeln aufzuführen. Siehe Anhang „Dosierungsanweisung Reinigungsmittel“.

2.10 Entsorgung/ Abfall

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Was** | **Wann** | **Womit\*** | **Wie** | **Wer** |
| Abfall | * Unterricht-/Lerngruppen-/Betreuungsräume: mit der Reinigung * Schulküche: nach Benutzung * sonstige Schulräume: mit der Reinigung * Mensa: täglich nach Benutzung |  | Alle zwei Wochen mittwochs | Generell Reinigungspersonal  Abfall Schulküche: päd. Personal bringt zu Sammelstelle (Hütte)  Mensa: Mensapersonal |
| Gelber Sack | * Mensa: täglich * alle weiteren Räume mit der Reinigung |  | Alle zwei Wochen donnerstags | Reinigungspersonal |
| Papier/ Pappe | * wöchentlich |  | Zur Sammelstelle bringen  Abholung durch Dienstleister nach Anweisung durch Hausmeister | Päd. Personal bringt zu Sammelstelle (Hütte);  Abholung: Dienstleister nach Anweisung des Hausmeister |
| Sondermüll | * bei Bedarf |  | Information an Hausmeister  Hausmeister übernimmt Entsorgung bzw. ordnet diese an | Dienstleister nach Anweisung des Hausmeisters |

**\*** Hier sind die Handelsnamen und die Verbrauchskonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzeln aufzuführen. Siehe Anhang „Dosierungsanweisung Reinigungsmittel“.

3. Händehygiene

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Was** | **Wann** | **Womit\*** | **Wie** | **Wer** |
| Hände waschen (Personal) | * zum Dienstbeginn * vor Umgang mit Lebensmitteln * vor dem Essen * nach Toilettenbenutzung * nach Tierkontakt * bei Verschmutzung | Waschlotion in Spendern | auf die feuchte Haut geben und mit Wasser aufschäumen | Personal |
| Hände waschen (Schülerinnen und Schüler) | * nach dem Spielen * vor dem Essen * nach Toilettengang * nach Tierkontakt * bei Verschmutzung | Waschlotion in Spendern | auf die feuchte Haut geben und mit Wasser aufschäumen | Schülerinnen und Schüler |
| Hände desinfizieren | * nach Kontakt mit Blut, Stuhl, Urin, Erbrochenem oder anderen Sekreten * nach Ablegen der Schutzhandschuhe * nach Verunreinigung mit infektiösem Material | Händedesinfektionsmittel (VAH-Listung[16](#_CTVL001dc8f720dbc334492adf68a1444a9bf24) empfohlen) | ausreichende Menge,  mind. 3 - 5 ml auf der trockenen Haut gut verreiben | Personal  (bedarfsweise auch Schülerinnen und Schüler) |
| Prophylaktische  Händedesinfektion | vor dem Anlegen von Pflastern und Verbänden | Händedesinfektionsmittel (VAH-Listung[16](#_CTVL001dc8f720dbc334492adf68a1444a9bf24) empfohlen) | ausreichende Menge,  mind. 3 - 5 ml auf der trockenen Haut gut verreiben | Personal |
| Hände pflegen | nach dem Händewaschen | Hautcreme aus Tuben oder Spendern | auf trockenen Händen gut verreiben | Alle |

**\*** Hier sind die Handelsnamen und die Verbrauchskonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzeln aufzuführen. Siehe Anhang „Dosierungsanweisung Reinigungsmittel“.

**4. Hinweise des Landesgesundheitsamtes BW zum Hygieneplan**

siehe: Musterhygieneplan für Schulen. Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg im Regierungspräsidium Stuttgart. 4. Auflage Februar 2020. S. 4-11, 17-19.

**1 Einleitung**

Seit Inkrafttreten des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) am 1. Januar 2001 müs-

sen auch Gemeinschaftseinrichtungen, wie z.B. Schulen, Hygienepläne erstel-

len (§ 36 Abs. 1 IfSG).

Ziel eines Hygieneplans ist es, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Schülerinnen

und Schüler vor Infektionen zu schützen bzw. das Infektionsrisiko zu minimieren.

Hygienepläne sind bereichsbezogene Arbeitsanweisungen, die die jeweiligen bau-

lich-funktionellen und organisatorischen Gegebenheiten sowie die möglichen Infekti-

onsrisiken berücksichtigen. Im Hygieneplan sollten auch weitere Maßnahmen der

Gesundheitsförderung und -erhaltung angesprochen werden, die über die Infektions-

hygiene hinaus zur Prävention auch nichtübertragbarer Erkrankungen für Schüler

und Personal beitragen bzw. optimale Bedingungen schaffen, die das Lernen be-

günstigen und das Wohlbefinden auch während eines ganztägigen Aufenthaltes in

der Einrichtung ermöglichen (z. B. Innenraumlufthygiene, Beleuchtung, Lärmschutz).

In Gemeinschaftseinrichtungen ist nach dem IfSG die Leitung der Einrichtung für die

Sicherstellung der Hygiene verantwortlich. Sie kann diese Aufgabe auch delegieren.

Z. B. kann sie zur Unterstützung einen Hygienebeauftragten bzw. ein Hygieneteam

benennen, der/das die Überwachung und Aktualisierung des Hygieneplans über-

nimmt.

Auch die Schülerinnen und Schüler sollen regelmäßig über hygienebewusstes Ver-

halten informiert werden.

Der Hygieneplan muss dem Lehrerkollegium, den betreuenden Personen und Reini-

gungskräften jederzeit zugänglich und einsehbar sein.

Der folgende Musterhygieneplan ist als Hilfestellung gedacht und beschreibt, wel-

che allgemeinen Maßnahmen aus infektionspräventiver Sicht eingehalten werden

müssen. Der einrichtungsspezifische Hygieneplan muss immer auf die speziellen

organisatorischen und baulichen Gegebenheiten angepasst und in regelmäßigen

Abständen aktualisiert werden (mind. jährlich).

Der vorliegende Musterhygieneplan gliedert sich in:

• allgemeine Grundlagen, die als nützliche Hilfe bei der Erstellung des einrich-

tungsspezifische Hygieneplans dienen können,

• beispielhafte Mustertabellen.

**2 Rechtsgrundlagen**

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) hat am 01.01.2001 das Bundesseuchengesetz

abgelöst. Zweck des Infektionsschutzgesetzes ist es, übertragbaren Krankheiten

beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterver-

breitung zu verhindern. Das IfSG hat zum Leitsatz „Prävention durch Information

und Aufklärung“ und setzt dabei in hohem Maße auf die Eigenverantwortung sowie

Mitwirkung und Zusammenarbeit der Träger und Leitungen von Gemeinschaftsein-

richtungen sowie jedes Einzelnen.

Der 6. Abschnitt des Infektionsschutzgesetzes IfSG enthält auch besondere Vor-

schriften für Schulen und Gemeinschaftseinrichtungen, in denen Betreute und Be-

treuer täglich in engem Kontakt miteinander stehen. Enge Kontakte begünstigen die

Übertragung von Krankheitserregern. Darauf muss in einer Gemeinschaftseinrich-

tung mit anderen Vorsichtsmaßnahmen reagiert werden als in der Familie, weil die

Verantwortung für die Gruppe besondere Beachtung verdient. Es gilt dabei immer,

tragfähige Lösungen zwischen allen Beteiligten zu finden.

Gemäß § 36 IfSG sind Gemeinschaftseinrichtungen verpflichtet, ihre innerbetriebli-

chen Verfahrensweisen zur Infektionshygiene in Hygieneplänen festzulegen. Die

Inhalte im Einzelnen sowie die Gliederung der Hygienepläne sind vom Gesetzgeber

nicht vorgegeben. Musterhygienepläne und Rahmenhygienepläne geben den Ein-

richtungen aber eine Orientierung und erleichtern die Erstellung des einrichtungs-

spezifischen Hygieneplans.

Gemeinschaftseinrichtungen unterliegen der infektionshygienischen Überwachung

durch das Gesundheitsamt. Die Gesundheitsämter können dabei beratend oder an-

ordnend eingreifen; Umfang und Zeitabstände der Überwachung stehen in ihrem

Ermessen.

§ 34 IfSG beschreibt die gesundheitlichen Anforderungen, Mitwirkungspflichten der

Gemeinschaftseinrichtungen und Aufgaben des Gesundheitsamtes.

Eine Belehrung gemäß § 35 IfSG muss zu Beginn der Beschäftigung und dann alle

zwei Jahre durch den Arbeitgeber/Dienstherrn oder z. B. durch den/die Hygienebe-

auftragte/n erfolgen; die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren. Auch die Schüler

sollen regelmäßig über hygienebewusstes Verhalten informiert werden.

Eine Belehrung gemäß §§ 42/43 IfSG muss zu Beginn der Beschäftigung für Perso-

nen erfolgen, die Tätigkeiten mit Lebensmitteln ausüben. Die erste Belehrung er-

folgt durch das Gesundheitsamt. Die entsprechende Bescheinigung darf bei Auf-

nahme der Tätigkeit nicht älter als drei Monate sein. Der Arbeitgeber/Dienstherr be-

lehrt die betreffenden Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit im Weiteren jährlich

über die genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung, dem Arbeitgeber

Hinderungsgründe unverzüglich mitzuteilen. Die Teilnahme an diesen Belehrungen

wird dokumentiert.

Unter der Voraussetzung, dass die Verarbeitung von Lebensmitteln im Zusammen-

hang mit Kochtagen ein Bestandteil des pädagogischen Konzepts ist und in etwa den

gleichen Umfang hat wie bei Vereinsfesten und ähnliche Veranstaltungen (ca. drei-

mal/Jahr), kann den Lehrer/innen eine vereinfachte Belehrung angeboten werden. Es

ist allerdings darauf hinzuweisen, dass eine Belehrung nach § 43 IfSG erforderlich

wird, sobald die Voraussetzung für eine vereinfachte Belehrung entfallen, z. B. bei

regelmäßiger Zubereitung von Mahlzeiten in der Schule.

Die Belehrung beinhaltet Informationen über Erkrankungen, die leicht von erkrankten

Personen auf Lebensmittel übertragen werden können sowie Informationen über

welche Lebensmittel besonders leicht Krankheitserreger weiterverbreitet werden

können. Außerdem werden Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote bei bestimmten

Krankheiten bzw. Krankheitssymptomen aufgezeigt. Treten solche Hinderungsgrün-

de auf, ist die betreffende Person verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber/Dienstherrn

unverzüglich mitzuteilen.

Zum Umgang mit Lebensmitteln beachten Sie bitte auch die Vorgaben des Lebens-

mittelrechts. Die Zuständigkeit liegt für diesen Bereich bei den unteren Lebensmittel-

überwachungsbehörden der Stadt- und Landkreise.

Die Bescheinigung über die Erstbelehrung und die Dokumentation der letzten Beleh-

rung sind durch den Arbeitgeber/Dienstherrn aufzubewahren und an der Betriebs-

stätte verfügbar zu halten. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die

Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.

**3 Aufbau eines Hygieneplans**

Hygienisches Verhalten ist ein wesentlicher Aspekt zur Vorbeugung von Infektions-

erkrankungen. Ein Hygieneplan für Schulen beschäftigt sich mit der Gesundheit und

dem Schutz vor Infektionskrankheiten von Kindern, Jugendlichen und Lehrern/innen.

Jeder ist gehalten, zur Hygiene beizutragen. Dem persönlichen Hygieneverhalten

kommt dabei entscheidende Bedeutung zu. Dieses Grundverständnis von Hygiene

soll auch den Schülerinnen und Schüler vermittelt und vorgelebt werden.

Zur Erstellung eines Hygieneplans sind folgende Schritte notwendig:

• Die Ermittlung möglicher Infektionsrisiken und Maßnahmen zur Risikominimierung

(IST-Analyse und SOLL-Beschreibung).

• Die Überwachung der Einhaltung der festgelegten Maßnahmen und

die Durchführung und Dokumentation von Schulungsmaßnahmen.

Für den Hygieneplan ist eine einheitliche Gliederung sinnvoll, die grundsätzliche

Aussagen zum Hygienemanagement, den Maßnahmen der sogenannten Basis-

hygiene, zu Sondermaßnahmen beim Auftreten bestimmter Erkrankungen so-

wie zur spezifischen Mitteilungspflicht (§ 34 IfSG) der Leitung an das Gesund-

heitsamt etc. enthält.

Einzelne Gliederungspunkte können je nach Einrichtung entfallen bzw. mehr oder

weniger ausführlich behandelt werden. Benachrichtigungspflichtige Krankheiten kön-

nen beispielhaft im Hygieneplan angesprochen werden.

**4 Hygienemanagement**

Die Leitung der Einrichtung trägt die Verantwortung für die Sicherstellung der hygie-

nischen Erfordernisse und nimmt ihre Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle

wahr. Je nach Größe der Einrichtung kann es sinnvoll sein, einen Mitarbeiter/in oder

mehrere Personen als Hygieneverantwortliche zu benennen. Die verantwortlichen

Personen sind im Hygieneplan namentlich einschließlich ihrer Erreichbarkeit aufzu-

führen.

Die Belehrung über gesetzliche Pflichten und Unterweisungen zum Hygieneplan sind

Voraussetzung für die Umsetzung der festgelegten Maßnahmen. Nur durch sachlich

richtige Informationen, klar geregelte Verantwortlichkeiten, Mitwirkung und Zusam-

menarbeit aller Beteiligten kann auf Dauer ein guter Hygienestandard erreicht wer-

den und damit der Intention des IfSG Rechnung getragen werden.

Zu den Aufgaben des Hygienemanagements gehören:

• Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplans

• Umsetzung bzw. Überwachung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen

• Durchführung der Hygienebegehungen

• Aufrechterhaltung des Kontaktes zum Gesundheitsamt und zu den Eltern

Die Überwachung der Einhaltung von Hygienemaßnahmen erfolgt u. a. durch Bege-

hungen der Einrichtung durch den/die Hygienebeauftragten. Dabei sollten auch not-

wendige bauliche Maßnahmen aufgenommen werden, soweit sie hygienische Belan-

ge betreffen. Die Ergebnisse werden schriftlich dokumentiert.

Ein Hygieneplan ist jährlich hinsichtlich seiner Aktualität zu überprüfen und ggf.

zu ändern. Ferner muss der Hygieneplan für alle Beteiligten jederzeit zugänglich

und einsehbar sein.

**5 Hygienerelevante Bereiche**

In Schulen gibt es folgende hygienerelevante Bereiche, die eine besondere Aufmerk-

samkeit in Hinblick auf hygienische Maßnahmen und die Ausstattung erfordern und

daher bei der IST-Analyse berücksichtigt werden müssen:

• Klassen-, Unterrichts- und Fachräume

• Lehrerzimmer

• Aufenthaltsräume

• Flure

• Sanitärräume

• Erste-Hilfe-Raum (Hände- und Flächendesinfektionsmittel im Erste-Hilfe-Schrank

aufbewahren!)

• Sporthalle und Schulschwimmbad

• Umkleide-, Wasch- und Duschanlagen

• Putzmittelräume/Reinigungsutensilien

• Entsorgung/Abfall

• Küche/Essenszubereitung/Essensausgabe (Zuständigkeit Untere Lebensmittel-

überwachungsbehörde)

**6 Händehygiene**

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Men-

schen die Hauptüberträger von Infektionskrankheiten. Zu den wichtigsten Maßnah-

men der Infektionsverhütung und Bekämpfung von Krankheiten gehört deshalb das

Händewaschen (in gezielten Einzelfällen ggf. ergänzt durch eine Händedesinfektion).

Das Händewaschen reduziert die Keimzahl auf den Händen. Es ist zwingend erfor-

derlich in der Küche vor dem Umgang mit Lebensmitteln, nach dem Zubereiten von

mit Erde behafteten Lebensmitteln, rohem Fleisch/Fisch und Eiern, vor Einnahme

von Speisen und insbesondere nach jedem Toilettengang.

Ebenfalls nach Tierkontakt und nach intensivem Kontakt zu Personen, die an Durch-

fall, Husten oder Schnupfen leiden. Händewaschen sollte grundsätzlich auch zu

Dienstbeginn erfolgen. Zum Händewaschen sind flüssige Waschpräparate aus

Spendern sowie Einmalhandtücher zu verwenden, Gemeinschaftshandtücher und

Gemeinschaftsstückseife sind nicht zulässig.

Jedes Kind sollte eine ordnungsgemäße Handwaschtechnik erlernen. Die gründliche

Händereinigung der Kinder und Jugendlichen soll nach jeder Verschmutzung, nach

jedem Toilettengang, nach Tierkontakt und vor jedem Essen erfolgen.

Schulungsmaterial z.B. unter:

https://hygiene-tipps-fuer-kids.de14oder

https://www.infektionsschutz.de/hygienetipps⁠4

Wir empfehlen alle Klassen-, Unterrichts-, Fach- und Aufenthaltsräume sowie Leh-

rerzimmer mit Handwaschbecken, Seifenspender und Einmalhandtüchern auszustat-

ten.

Die Händedesinfektion dient dazu, im Bedarfsfall die Zahl der Krankheitserreger so

zu reduzieren, dass es nicht mehr zu einer Übertragung von Krankheiten kommen

kann. Dies kann bei erhöhtem Infektionsrisiko sinnvoll sein, z.B. nach Erste-Hilfe-

Maßnahmen (wenn es dabei z.B. zu Kontakt mit Blut oder Sekreten kam) oder vor

dem Anlegen von Pflastern, Verbänden.

Für eine Händedesinfektion ist es erforderlich, ca. 3 - 5 ml Händedesinfektionsmittel

mindestens 30 Sekunden lang in die trockenen Hände einzureiben (Fingerzwischen-

räume, Handrücken und Fingerkuppen sowie Nagelfalz nicht vergessen).

Einmalhandschuhe sind bei Kontakt mit Blut, Eiter oder Körpersekreten anzuwenden.

Nach dem Ausziehen der Einmalhandschuhe ist zusätzliche eine Händedesinfektion

durchzuführen.

Ein Hände- sowie ein Flächendesinfektionsmittel sind an einem sicheren Ort vorzu-

halten, z. B. im Erste-Hilfe-Schrank! Achten Sie bei Desinfektionsmitteln auch auf das

Verfallsdatum!

**7 Maßnahmen bei Infektionen**

Beim Auftreten von übertragbaren Krankheiten, Läusen oder Ungezieferbefall sind

spezielle Maßnahmen zu ergreifen, die im Hygieneplan festgelegt sein müssen. In-

formationen zu einigen in Schulen auftretenden Infektionen sind im Anhang 1 aufge-

führt. Das zuständige Gesundheitsamt ist umgehend durch die Leitung der Einrich-

tung zu informieren (Benachrichtigungspflicht nach § 34 IfSG).

Zu beachten sind ferner die Empfehlungen des RKI für die Wiederzulassung an

Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen.⁠8

Zur Beschäftigung schwangerer Lehrerinnen wird auf die Merkblätter der Arbeits-

gruppen Mutterschutz verwiesen.⁠3

**8 Kleiderablage**

Die Ablage der Oberbekleidung sollte so angebracht sein, dass es keinen direkten

Kontakt zwischen den Kleidungsstücken der Schülerinnen und Schüler gibt (Abstand

ca. 20 cm), z. B. als Schutz vor Übertragung von Läusen.

**9 Hygiene in Turnhalle, Schulschwimmbad, Wasch- und Duschan-**

**lagen**

Im Sinne einer wirksamen Fußpilz- und Warzenprophylaxe sollten Turn- oder

Gymnastikschuhe getragen werden.

Schulschwimmbäder sollen nach DIN 19643⁠5 betrieben und regelmäßig untersucht

werden; auf die Regelungen des Umweltbundesamtes11 wird verwiesen. Barfußbe-

gangene Böden sind zur Prophylaxe von Fußpilzinfektionen und Warzen mit einem

viruzid wirksamen Flächendesinfektionsmittel (VAH-Listung16 empfohlen) desinfizie-

rend zu reinigen.

Nach öffentlichen Veranstaltungen ist die Turnhalle gründlich zu reinigen.

Informationen zur Legionellenprävention in Warmwassersystemen und Duschen

sowie zur Trinkwasserhygiene sind im Anhang 2 aufgeführt.

**10 Abfallentsorgung**

Die Mülleimer in den Räumen sind nach Schulende entsprechend der Abfallentsor-

gungsordnung der Gemeinde täglich zu leeren. Es sollte auf Abfallvermeidung und

Mülltrennung geachtet werden.

**11 Impfprophylaxe**

Eine Impfprophylaxe für Beschäftigte ist im Arbeitsschutzgesetz und der

Biostoffverordnung geregelt.

Der Impfkalender für Kinder und Jugendliche richtet sich nach den aktuellen Emp-

fehlungen der STIKO⁠9.

**12 Zahnprophylaxe**

Es wird den Schulen empfohlen auf eine regelmäßige Zahnprophylaxe zu achten und

zahnärztliche Untersuchungen in Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt durch-

führen zu lassen.

**13 Küche/Essenszubereitung/Essensausgabe**

Die Zuständigkeit für die Lebensmittelhygiene liegt bei den unteren Lebensmittel-

überwachungsbehörden, auf die wir an dieser Stelle verweisen wollen.

Einen guten Überblick für die Schulverpflegung gibt die Broschüre des Ministeriums

für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg: Leitfaden für den

Umgang mit Lebensmitteln bei der Schulverpflegung⁠2.

**14 Grundsätzliches zur Flächenreinigung**

Reinigung - was ist das?

Die Reinigung dient dazu, den Schmutz und die darin befindlichen Keime von den

Oberflächen, Gegenständen und dem Fußboden zu entfernen. In Schulen soll nur

eine feuchte Staubentfernung durchgeführt werden, da trockenes Staubwischen zu

Staubaufwirbelung führt und Krankheitserreger im Staub gebunden sein können.

Auch bei der Feuchtreinigung von Fußböden ist darauf zu achten, dass keine

Schmutzverschleppung stattfindet. Die Wischlappen müssen deshalb regelmäßig

gewechselt werden.

Reinigungsplan

Für jede Einrichtung ist die Reinigung in die tabellarischen Hygienepläne aufzuneh-

men mit Angabe der verwendeten Mittel, Konzentrationen und Einwirkzeiten (ggf.

ergänzend auch zur Desinfektion). Für die jeweiligen Bereiche sind die Maßnahmen

nach was, wann, womit, wie und wer festzulegen.

Die für die einzelnen Bereiche erstellten Tabellen sind am Reinigungswagen oder

den entsprechenden Räumen auszuhängen. Für den Erfolg der Maßnahmen ist die

Dokumentation und Überwachung der vorgegebenen Maßnahmen wichtig.

Textile Bodenbeläge

Falls textile Bodenbeläge vorhanden sind, sollten diese mehrmals in der Woche ab-

gesaugt und mindestens einmal jährlich feucht mit einem speziellen Reinigungsgerät

gereinigt werden (Sprüh-Extraktionsmethode). Je nach Verschmutzung wird die tro-

ckene Shampoonierung mit anschließendem ausgiebigem Querlüften empfohlen.

Reinigungsutensilien

Reinigungsutensilien dürfen nicht zu einer Keimverschleppung führen. Die textilen

Reinigungsutensilien müssen daher sachgemäß arbeitstäglich gewaschen werden

(desinfizierend z. B. bei 95°C) oder dürfen nur zum einmaligen Gebrauch bestimmt

sein (Einmaltücher). Reinigungsutensilien, die mehrfach verwendet werden, dürfen

nur trocken bis zum nächsten Gebrauch gelagert werden.

Reinigungsutensilien sind in einem separaten Raum oder Schrank aufzubewahren

und vor unerlaubtem Zugriff zu sichern.

Flächendesinfektion

Eine Flächendesinfektion wird in Schulen nur in besonderen Fällen notwendig wer-

den (z. B. beim Ausbruch von übertragbaren Krankheiten). Diese erfolgt in Abstim-

mung mit dem Gesundheitsamt.

Gezielte Desinfektion

Diese muss unmittelbar nach einer Kontamination mit erregerhaltigem Material (Blut,

Eiter, Sekrete, Stuhl, Urin, Erbrochenes) durchgeführt werden. Es sind geeignete

Handschuhe zu tragen. Hierbei ist zunächst das kontaminierte Material mit einem in

Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch (Zellstoff u. ä.) zu entfernen und das Tuch

sofort in den Abfall zu entsorgen. Anschließend ist die Fläche wie im Hygieneplan

vorgeschrieben durch eine Wisch-Desinfektion zu desinfizieren (eine Sprühdesinfek-

tion ist aufgrund der möglichen inhalativen toxischen Belastung zu vermeiden; bei

alkoholischen Desinfektionsmitteln besteht zudem bei der Anwendung auf größeren

Flächen Explosionsgefahr).

**15 Reinigungsintervalle für verschiedene Bereiche**

Die Empfehlungen in diesem Musterhygieneplan orientieren sich an den Mindestrei-

nigungshäufigkeiten nach DIN 77400:2015-09 „Reinigungsdienstleistungen – Schul-

gebäude – Anforderungen an die Reinigung“⁠6. Detailliertere Angaben finden Sie in

den Tabellen der DIN 77400 für die verschiedenen Reinigungsbereiche.

Die Mindestreinigungshäufigkeiten beziehen sich auf eine Nutzung an 5 Tagen pro

Woche. Bei abweichender Nutzung sind diese angemessen anzupassen.

• Sanitärräume (Fußböden, Handwaschbecken, WC, Urinale, Türklinken) sind täg-

lich zu reinigen.

• Waschbecken sind mit Papierhandtüchern und Seifenspender auszustatten und

täglich zu reinigen.

• Unterrichtsräume sind 2,5-mal/Woche zu reinigen, d.h. alternierend dreimal bzw.

zweimal pro Woche (1. Woche: Mo, Mi, Fr; 2. Woche: Di, Do).

• Umkleide- und Duschräume sind täglich zu reinigen.

• Tische, an denen die Mahlzeiten eingenommen werden, sind nach Verunreini-

gung und jeder Nutzung mit einem sauberen und feuchten Tuch zu reinigen. (…)

**17 Anhang 1**

Der Befall von Personen mit **Kopfläusen** ist ein immer wieder auftretendes Problem in

Gemeinschaftseinrichtungen. Die Bekämpfung erfordert eine enge Zusammenarbeit

zwischen Eltern/Erziehungsberechtigten, Gemeinschaftseinrichtung und Gesundheits-

amt. Wichtig ist, dass beim Auftreten von Kopfläusen rasch und konsequent gehandelt

wird. Die Eltern sind gemäß §34 Abs. 5 IfSG verpflichtet, bei Kopflausbefall ihres Kin-

des, sofort die Gemeinschaftseinrichtung zu informieren, diese leitet personenbezogene

Daten an das Gesundheitsamt weiter (s.a. Kopfläuse - Was muss ich tun?, Merkblatt für

Eltern und Erziehungsberechtigte des Landesgesundheitsamtes B-W⁠1).

**Noroviren** sind weltweit verbreitet und zählen in Deutschland zu den häufigsten Erre-

gern infektiöser Magen-Darminfektionen. Die Viren sind äußerst umweltstabil und sehr

ansteckend. Infektionen mit Noroviren treten besonders häufig in den Wintermonaten

auf. Die Ausscheidung der Viren erfolgt über den Stuhl des Menschen oder durch Bil-

dung virushaltiger Aerosole während des Erbrechens. Es besteht eine sehr hohe Infek-

tiosität. Dies erklärt auch die sehr rasche Ausbreitung innerhalb von Gemeinschaftsein-

richtungen. Da der erkrankte Mensch mit seinem Stuhl sehr große Mengen an Viren

ausscheidet, spielt die direkte Übertragung von Mensch zu Mensch die größte Rolle.

Eine Übertragung ist zum einen möglich durch eine sogenannte Schmierinfektion, also

über nicht ausreichend gesäuberte Hände nach der Toilettenbenutzung. Infektionen

können aber auch von kontaminierten Nahrungsmitteln oder Getränken ausgehen.

Ebenso ist eine Übertragung durch kontaminierte Gegenstände möglich.

Die wichtigsten Krankheitszeichen sind akut beginnendes heftiges Erbrechen, starke

Durchfälle, ausgeprägtes Krankheitsgefühl, krampfartigen Bauchschmerzen, Kopf- und

Muskelschmerzen. Die betreffenden Personen sind insbesondere während der akuten

Erkrankung und mindestens 2 Tage, oft auch noch ca. 2 Wochen nach Abklingen der

klinischen Symptome ansteckungsfähig. Deshalb ist eine sorgfältige Beachtung der all-

gemein üblichen Hygieneregeln (Händewaschen vor dem Umgang mit Lebensmitteln

sowie vor Einnahme von Speisen und insbesondere nach jedem Toilettengang) auch in

der Zeit nach der Erkrankung von besonderer Bedeutung.

Bei infektiösen Magen-Darminfektionen in Schulen, z. B. Verdacht auf Norovirusin-

fektionen müssen symptomatische Schülerinnen und Schüler umgehend nach Hause

geschickt und/oder von Angehörigen abgeholt werden. Der Kontakt zu anderen Perso-

nen ist zu minimieren, die Betreuung ist vorzugsweise durch eine Einzelperson sicher-

zustellen. Erbrochenes und Stuhl müssen mit Einmalwischlappen entfernt werden. An-

schließend sind die kontaminierten Flächen mit einem geeigneten viruzid wirksamen

Flächendesinfektionsmittel abzuwischen.

Die wichtigste Maßnahme im Alltag ist die sorgfältige Einhaltung der Händehygiene und

Desinfektion.

Die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung ist vom Personal oder den Eltern über das

Auftreten oder den Verdacht einer Norovirus-Erkrankung zu informieren (§ 34 Abs. 5

IfSG) und diese muss umgehend das Gesundheitsamt (§ 34 Abs. 6 IfSG) benachrichti-

gen.

**Influenza**, die Grippe - hervorgerufen durch Influenzaviren -, ist eine fieberhafte Erkran-

kung der Atemwege. Sie ist hoch ansteckend und wird durch kleinste Tröpfchen beim

Niesen und Husten oder beim Händeschütteln leicht übertragen. Klinische Anzeichen

sind plötzlich einsetzendes hohes Fieber, Kopf- und Gliederschmerzen, trockener Reiz-

husten, Schüttelfrost und Schweißausbrüche. Auch bei jungen Menschen besteht ein

schweres Krankheitsgefühl. Wegen des engen Personenkontaktes in Gemeinschafts-

einrichtungen spielen Kinder und Jugendliche als Reservoir für die Weiterverbreitung

eine große Rolle.

18 Anhang 2

**Trinkwasserhygiene**, das Trinkwasser wird von den örtlichen Wasserversorgern in der

Regel in einwandfreier Qualität geliefert. Die Ursachen für Beschwerden liegen meist im

Bereich der Rohrleitungen und technischen Armaturen (Hausinstallation). Die Leitung

der Gemeinschaftseinrichtung ist verpflichtet, die Qualität des Trinkwassers aufrechtzu-

erhalten. Die Vorgaben hierzu sind der Trinkwasserverordnung (TrinkwV) und dem

technischen Regelwerk „Trinkwasser“ zu entnehmen. Wartungsprotokolle- und evtl.

-verträge der Hausinstallation durch eine Fachfirma sollten mit dem Hygieneplan archi-

viert werden.

Legionellen können in Warmwassersystemen der Wasch- und Duschanlagen vorkom-

men und vermehren sich vor allem im Temperaturbereich von 25 - 45°C. Sie sind daher

vor allem ein Problem in größeren Gebäuden mit einem langen Leitungsnetz und somit

abschnittsweise längerer Stagnation des Wassers. Das Kaltwasser sollte eine Tempe-

ratur von unter 25°C und das Warmwasser von mindestens 60°C am Abgang des Boi-

lers aufweisen. Die Rücklauftemperatur sollte mindestens 55°C betragen. Erkrankungen

mit Legionellen treten in zwei unterschiedlichen Verlaufsformen auf, wobei bei beiden

Begleiterscheinungen wie Unwohlsein, Fieber, Kopf-, Glieder-, Thoraxschmerzen, Hus-

ten, Durchfälle und Verwirrtheit vorkommen können.

Die eigentliche "Legionärskrankheit" zeigt sich in einer schweren Lungenentzündung,

die auch tödlich verlaufen kann. Als Hauptinfektionsweg ist das Einatmen erregerhalti-

ger, lungengängiger Aerosole aus dem Warmwasserbereich anzusehen. Somit stellen

insbesondere Duschen aber auch Aerosole am Wasserhahn Gefahrenquellen dar.

Zur Legionellenprophylaxe sind Duschen, die nicht täglich genutzt werden, regelmä-

ßig durch ca. 5-minütiges Ablaufen lassen von Warmwasser (bei maximaler Erwär-

mungsstufe) zu spülen. Über die Pflicht zu regelmäßigen bakteriologischen Untersu-

chungen auf Legionellen berät Sie das Gesundheitsamt. Kalkablagerungen an den

Duschköpfen sind in regelmäßigen Abständen zu entfernen.13:S.124

Bezüglich der Legionellenproblematik ist das Arbeitsblatt W 551 des Deutschen Vereins

des Gas- und Wasserfaches e.V. (DVGW)10 zu beachten und einzuhalten.

**19 Literaturverzeichnis**

1. Baden-Württemberg/ Landesgesundheitsamt (LGA BW) (November 2019): Kopfläuse – was

muss ich tun? Merkblatt für Eltern und Erziehungsberechtigte. Online verfügbar unter https://

www.gesundheitsamt-bw.de/SiteCollectionDocuments/03\_Fachinformationen/

Fachpublikationen+Info-Materialien/kopflaeuse\_merkblatt-eltern.pdf

2. Baden-Württemberg/ Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (Januar 2011;

aktualisiert August 2014): Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln bei der Schulverpfle-

gung. Online verfügbar unter https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/m-mlr/

intern/dateien/publikationen/Leitfaden\_Lebensmittel\_bei\_der\_Schulverpflegung\_2014.pdf

3. Baden-Württemberg/ Regierungspräsidien/ Fachgruppe Mutterschutz: Übersichtsseite Gesetz-

licher Mutterschutz. Online verfügbar unter https://rp.baden-wuerttemberg.de/Themen/

Wirtschaft/Seiten/Mutterschutz.aspxhttps://rp.baden-wuerttemberg.de/Themen/Wirtschaft/

Seiten/Mutterschutz.aspx

4. Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA): Hygienetipps. Online verfügbar unter

https://www.infektionsschutz.de/hygienetipps/

5. DIN 19643-1:2012-11, Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser – Teil 1: Allgemei-

ne Anforderungen.

6. DIN 77400:2015-09, Reinigungsdienstleistungen – Schulgebäude – Anforderungen an die Rei-

nigung.

7. Robert Koch-Institut (RKI) (06.09.2018): Liste der vom Robert Koch-Institut geprüften und aner-

kannten Desinfektionsmittel und -verfahren. Übersichtsseite. Online verfügbar unter https://

www.rki.de/DE/Content/Infekt/Krankenhaushygiene/Desinfektionsmittel/Desinfektionsmittellist/

Desinfektionsmittelliste\_node.html

8. Robert Koch-Institut (RKI) (21.11.2019): Empfehlungen des Robert Koch-Instituts für die Wie-

derzulassung zu Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 34 Infektionsschutzgesetz. Online ver-

fügbar unter https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/Wiederzulassung/Mbl\_

Wiederzulassung\_schule.html

9. Ständige Impfkommission (STIKO): Empfehlungen der Ständigen Impfkommission. Online ver-

fügbar unter http://www.rki.de/DE/Content/Kommissionen/STIKO/Empfehlungen/

Impfempfehlungen\_node.html

10. Technische Regel DVGW-Arbeitsblatt W 551:2004-04, Trinkwassererwärmungs- und Trinkwas-

serleitungsanlagen; Technische Maßnahmen zur Verminderung des Legionellenwachstums;

Planung, Errichtung, Betrieb und Sanierung von Trinkwasser-Installationen.

11. Umweltbundesamt (UBA) (2014): Hygieneanforderungen an Bäder und deren Überwachung.

Empfehlung des Umweltbundesamtes (UBA) nach Anhörung der Schwimm- und Badebecken-

wasserkommission des Bundesministeriums für Gesundheit (BMG) beim Umweltbundesamt. In:

Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz 57 (2), S. 258–279. On-

line verfügbar unter https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/374/

dokumente/hygieneanforderungen\_ueeberwachung\_baeder\_2014\_57.pdf

12. Umweltbundesamt (UBA)/ Arbeitskreis Lüftung (April 2018): Besser lernen in guter Luft. Anfor-

derungen an Lüftungskonzeptionen in Bildungseinrichtungen. Empfehlungen des Arbeitskreises

Lüftung (AK Lüftung) am Umweltbundesamt. Online verfügbar unter https://

www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/376/publikationen/180416\_uba\_flyer\_

schuleluften\_bf.pdf

13. Umweltbundesamt (UBA)/ Innenraumlufthygiene-Kommission (IRK) (August 2008): Leitfaden

für die Innenraumhygiene in Schulgebäuden. Hg. v. Umweltbundesamt (UBA). Berlin. Online

verfügbar unter http://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/publikation/long/

3689.pdf

14. Universität Bonn/ Institute for Hygiene and Public Health (IHPH): Hygiene-Tipps für Kids -

Startseite. Bonn. Online verfügbar unter https://hygiene-tipps-fuer-kids.de/

15. VDI-Richtlinie 6000 Blatt 6:2006-11, Ausstattung von und mit Sanitärräumen: Kindergärten,

Kindertagesstätten, Schulen.

16. Verbund für Angewandte Hygiene (VAH): Desinfektionsmittel-Liste des VAH. Online. mhp-

Verlag. Online verfügbar unter https://vah-liste.mhp-verlag.de/

**5. Quellenangaben**

Musterhygieneplan für Schulen. Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg im Regierungspräsidium Stuttgart. 4. Auflage Februar 2020

Mustertabellen Hygieneplan Schulen. Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg. Stand Februar 2020

<https://www.gesundheitsamt-bw.de/SiteCollectionDocuments/03_Fachinformationen/Fachpublikationen+Info-Materialien/Musterhygieneplan%20Schulen.pdf> (23.03.20)

<https://www.gesundheitsamt-bw.de/lga/DE/Startseite/aktuelles/Seiten/Neue-Ver%C3%B6ffentlichungen.aspx> (23.03.20)

**6. Anhang**

**Checkliste: Interne Begehung**

Hygieneplan überprüfen und aktualisieren

Ablage der ausgefüllten Checklisten/ Reinigungsdokumentation

Begehung der hygienerelevanten Räume und prüfen von …

Aushänge vorhanden?

Material vollständig? auf Aktualität/ Haltbarkeit prüfen

Für Hygiene relevante Einrichtung/ Ausstattung in Ordnung?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Datum: Unterschrift Schulleitung und Hausmeister**

**Checkliste: Überprüfung und Ergänzung der Verbandskästen**

Grundsätzlich gilt:

Es dürfen keine Medikamente, Salben oder Kältesprays in den Verbandskästen vorhanden sein!

Verbandbuch vorhanden? Geführt?

In allen Bereichen mit erhöhter Gefährdung müssen mindestens Verbandskästen des Typs c (DIN 13 157) vorhanden sein.

**Schulküche**

mindestens kleiner Verbandskasten Typ C (DIN 13 157)

**Technikraum**

mindestens kleiner Verbandskasten Typ C (DIN 13 157)

**Sanitätszimmer**

mindestens kleiner Verbandskasten Typ C (DIN 13 157)

**Mensa**

mindestens kleiner Verbandskasten Typ C (DIN 13 157)

**Sporthalle/ Gymnastikraum**

mindestens kleiner Verbandskasten Typ C (DIN 13 157)

Es sollten zusätzliche Kältepackungen vorhanden sein!

**Aufgrund des großen Verbrauchs an Schulen, ist es zu empfehlen einen Verbandskasten des Typs E (DIN 13 169) bereit zu stellen.**





<https://www.drk.de/hilfe-in-deutschland/erste-hilfe/verkehrsunfall/verbandkasten-din-13157/> vom 02.04.2020

**Aushangplan Toilette/ Sanitärraum**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Was** | **Wann** | **Womit\*** | **Wie** | **Wer** |
| WC/Urinal | täglich und bei Verunreinigung | Sanitärreiniger\* | feucht wischen | Reinigungspersonal |
| Handwaschbecken/Türgriffe | täglich und bei Verunreinigung | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | Reinigungspersonal |
| Wandfliesen/ Trennwände im Spritzbereich | täglich und bei Verunreinigung | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | Reinigungspersonal |
| Fußböden | täglich und bei Verunreinigung | Reinigungsmittel\* | feucht wischen | Reinigungspersonal |

**\*** Hier sind die Handelsnamen und die Verbrauchskonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzeln aufzuführen. Siehe Anhang „Dosierungsanweisung Reinigungsmittel“.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Monat: | | | |
| Erledigt am (Datum) | Unterschrift | Erledigt am (Datum): | Unterschrift |
| 1. |  | 16. |  |
| 2. |  | 17. |  |
| 3. |  | 18. |  |
| 4. |  | 19. |  |
| 5. |  | 20. |  |
| 6. |  | 21. |  |
| 7. |  | 22. |  |
| 8. |  | 23. |  |
| 9. |  | 24. |  |
| 10. |  | 25. |  |
| 11. |  | 26. |  |
| 12. |  | 27. |  |
| 13. |  | 28. |  |
| 14. |  | 29. |  |
| 15. |  | 30. |  |
|  |  | 31. |  |

**Aushangplan Küche**

**Aushangplan Putzraum**

Putzmittelräume/ Reinigungsutensilien

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Was** | **Wann** | **Womit\*** | **Wie** | **Wer** |
| Putzmittelraum | * 2 x jährlich aufräumen und reinigen (Geräte, Oberflächen) | Reinigungs-mittel |  | Hausmeister |
| Reinigungs-utensilien | * Reinigung nach Gebrauch | Einwegutensilien sind sofort zu entsorgen.  Mehrwegutensilien sind nach Gebrauch zu reinigen bzw. zu waschen. |  | Reinigungspersonal |
| Reinigungsmittel: sachgerechte Lagerung, Bestand | * mindestens einmal monatlich prüfen |  |  | Hausmeister |

**\*** Hier sind die Handelsnamen und die Verbrauchskonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzeln aufzuführen. Siehe Anhang „Dosierungsanweisung Reinigungsmittel“.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Reinigungsmittel/**  **Erledigt am (Datum):** | **Unterschrift Hausmeister:** | **Putzmittelraum/**  **Erledigt am (Datum):** | **Unterschrift Hausmeister:** |
| Januar |  | 1. Halbjahr |  |
| Februar |  |  |  |
| März |  | 1. Halbjahr |  |
| April |  |  |  |
| Mai |  |  |  |
| Juni |  |  |  |
| Juli |  |  |  |
| August |  |  |  |
| September |  |  |  |
| Oktober |  |  |  |
| November |  |  |  |
| Dezember |  |  |  |

**Dosierungsanweisung Reinigungsmittel**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Produkt** | **Anwendungsbereich** | **Konzentration** |
| Buzil S 780 Corridor Daily | Linoleum, Parkett | 50 ml auf 10 l Wasser |
| Buzil G 520 Glasreiniger | Glas Fensterrahmen, Kunststoffoberflächen | Gebrauchsfertig, muss nicht verdünnt werden |
| Buzil G 490 EROL | Feinsteinzeugböden (1992er Anbau, Küche) | 50 ml auf 10 l Wasser |
| Buzil G 481 Blitz Citro | Fliesenböden aller Art, Kunststoffoberflächen, in Ausnahmen auch Parkett und Linoleum | 50 ml auf 10 l Wasser |
| Buzil G 555 Clean Up | Fleckenentferner für Schultische | Pur auf Reinigungstuch |
| Buzil T 464 Bucasan | Unterhaltsreiniger für Toiletten und Urinale sowie WC-Böden und Armaturen | Pur in WC und Urinale  50 ml auf 10 l in Wasser für WC-Böden, Waschbecken und Armaturen |
| Buzil G 465 | WC-Grundreiniger für extrem hartnäckige Verschmutzung | Nur im Ausnahmefall!!!  Pur in WAC und Urinale |