

GRUNDSCHULE LABOE

24235 Ostseebad Laboe
Schulstraße 1
Telefon: 04343 / 1753
Telefax: 04343 / 421251
info@grundschule-laboe.de
www.grundschule-laboe.de



Hygieneplan

September 2006

Inhalt

1. Hygiene in Unterrichtsräumen

- 1.1. Lufthygiene
- 1.2. Bodenreinigung und Abfallentsorgung
- 1.3. Kleiderablage

2. Schulreinigung

- 2.1 Schutzmaßnahmen des stadteigenen Personals
- 2.2 Unfallgefahren

3. Hygiene im Sanitärbereich

- 3.1 Sanitärausstattung
- 3.2 Wartung und Pflege
- 3.3 Be- und Entlüftungen

4. Turnhalle

5. Trinkwasserhygiene

- 5.1 Legionellenprophylaxe
- 5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen

6. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

- 6.1 Versorgung von Bagatellwunden
- 6.2 Behandlung kontaminierter Flächen
- 6.3 Überprüfung des 1. Hilfe-Inventars
- 6.4 Notrufnummern

7. Küche

- 7.1 Allgemeine Anforderungen
- 7.2 Händedesinfektion
- 7.3 Flächenreinigung und Flächendesinfektion
- 7.4 Lebensmittelhygiene
- 7.5 Tierische Schädlinge

8. Raumluftechnische Anlagen

9. Sonderfragen

10. Literatur und Bezugsadressen

Hygiene in Unterrichtsräumen

Verantwortlich

1.1 Lufthygiene

Nach jeder Schulstunde (45 Minuten) ist in den Klassenräumen eine ausreichende Lüftung durch Querlüftung / Stoßlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

Lehrkräfte

1.2 Bodenreinigung und Abfallentsorgung

Die Fußböden sind von den Schülern zum Ende des Vormittagsunterrichtes grob zu reinigen und die Abfallkörbe zu entleeren.

Lehrkräfte

1.3 Kleiderablage

Die Kleiderablage für die Oberbekleidung ist nach Möglichkeit so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Schüler keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht. Ist dies nicht möglich, sollen bei Auftreten von Läusen in der Schule die Kleidungsstücke durch Aufbewahrung in Plastiktüten voneinander getrennt werden

Lehrkräfte

2 Schulreinigung

2.1 Schutzmaßnahmen des schulträgereigenen Personals

Soweit eigenes Reinigungspersonal vorhanden ist, sind folgende Arbeitsschutzmittel bereitzustellen:

Gemeinde Laboe
Hausmeister

- Schutzhandschuhe
- Schutzbrille
- Gummistiefel
- Gummischürzen
- Hautschutz- / pflegemittel für Umgang mit Reinigungsmitteln z.B. nach Pausen/Arbeitsende

2.2 Unfallgefahren

Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen.

Reinigungspersonal
Hausmeister

Für Reinigungsmittel ist ein abschließbarer Aufbewahrungsort vorzusehen.

3 Hygiene im Sanitärbereich

3.1 Sanitärausstattung

Die Sanitärbereiche sind mit Warmlufttrocknern und mit Spendevorrichtung für Flüssigseife auszustatten. Gemeinschafts-Stückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig.

Reinigungspersonal
Hausmeister

Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle ist bereitzustellen.

In der Damentoilette sollte ein Spender für Tüten für Monatsbinden und verschließbare Abfallbehälter vorhanden sein.

Es ist darauf zu achten, dass es sich um stabile Vorrichtungen mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche handelt.

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.

Hausmeister

3.3 Be- und Entlüftungen

Die Belüftung der Sanitäreinrichtungen erfolgt durch automatische Belüftungseinrichtungen. Die Funktionalität ist regelmäßig zu überprüfen.

4 Turnhalle

Die Ausführungen in Abschnitt 3 gelten entsprechend.

Hausmeister
Reinigungspersonal
Gemeinde Laboe

5 Trinkwasserhygiene

5.1 Legionellenprophylaxe

Zur Legionellenprophylaxe sind Duschen, die nicht täglich genutzt werden, mindestens wöchentlich durch ca. 5-minütiges Ablaufenlassen von Warmwasser (maximale Erwärmungsstufe einstellen) zu spülen.

Hausmeister
Schulleitung

Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind in den erforderlichen Zeitabständen zu entfernen.

5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen

Am Wochenanfang und nach Ferien ist das Trinkwasser der Trinkwasseraufbereitungsanlage ca. 5 Min. bzw. bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

Hausmeister
Schulleitung

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 Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.

Lehrkräfte
Mitarbeiter OGTS
Sekretärin

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 ist anschließend nochmals regelgerecht zu desinfizieren.

Lehrkräfte
Mitarbeiter OGTS
Sekretärin

6.3 Überprüfung des 1. Hilfe-Inventars

Geeignetes Erste-Hilfe-Material enthalten gemäß der Unfallverhütungsvorschrift „GUV Erste Hilfe 0,3“:

Schulleitung
Sekretärin

- Großer Verbandskasten nach DIN 13169 „Verbandskasten E“
- Kleiner Verbandskasten nach DIN 13157 „Verbandskasten C“

Zusätzlich ist der Verbandskasten mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis auszustatten.

Hausmeister

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.

6.4. Notrufnummern

Notrufnummern bei Anruf aus dem Gemeindegebiet Laboe:

- Polizei Tel.: 110
- Polizeistation Laboe Tel.: 42250
- Feuerwehr Tel.: 112
- Rettungsdienst / Notarzt: Tel.: 112
- Kinderarzt Tel.: 0431 / 243555
- Notarzt Tel.: 04522 / 19292
- Giftinformationszentren Tel.: 0551 / 19240

7 Küche

7.1 Allgemeine Anforderungen

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.

Schulleitung
Betreiber Cafeteria
Nutzer der Schulküche

Das Küchenpersonal ist gemäß § 43 IfSG einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote zu belehren.

Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich lebensmittelhygienisch zu schulen.

Eine getrennte Aufbewahrung der Straßen- und Arbeitskleidung ist sicherzustellen (getrennte Spinde oder Spinde mit Trennwand, sog. Schwarz-Weiß-Trennung).

7.2 Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion für die in der Küche Beschäftigten ist in folgenden Fällen erforderlich:

Küchenpersonal
Betreiber Cafeteria

- bei Arbeitsbeginn
- nach Pausen
- nach jedem Toilettenbesuch
- nach Schmutzarbeiten
- nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z.B. rohes Fleisch, Geflügel
- nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuches

Durchführung: Alle Innen- und Außenflächen einschließlich Handgelenke, Fingerzwischenräumen, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen müssen mit einbezogen und die 30 Sekunden Einwirkzeit eingehalten werden. Die benötigte Desinfektionsmittelmenge beträgt pro Händedesinfektion etwa 3 – 5 ml.

Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Präparate 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 Kreisgesundheitsamt beraten.

Das Angebot von Händedesinfektionsmitteln über Wandspender hat sich bewährt.

Seifen- und Desinfektionsmittelspender sind wöchentlich auf deren Füllstand hin zu überprüfen. Vor Neubefüllung der Spender sind diese zu reinigen. Aus hygienerechtlichen Gründen sollte man jedoch für Desinfektionsmittel nur Originalgebinde verwenden.

7.3 Flächenreinigung und Flächendesinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen.

Küchenpersonal

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

- Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel
- nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden

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 Lebensmittel in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen.

Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Dies ist gewährleistet, wenn eine Listung der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) vorliegt (siehe Bezugsadressen). Hierzu kann Sie das Kreisgesundheitsamt beraten.

7.4 Lebensmittelhygiene

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall mit Schädlingen vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgemäß zu verpacken (z.B. Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum / Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

Küchenpersonal

7.5 Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall 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.

Küchenpersonal
Hausmeister
Schulleitung

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.

8 Raumluftechnische Anlagen

Neben der Wartung gemäß der technischen Regeln ist einmal jährlich eine optische Kontrolle aller Anlagenteile sowie der Außenluft – Ansaugöffnungen durchzuführen.

Hausmeister

9 Sonderfragen

Bei raumlufthygienischen bedeutsamen Fragen wie Schimmelbefall oder Emission von Raumlufschadstoffen (z.B. Lösungsmittel von Farben und Klebern) ist zunächst die Ursache zu ermitteln, da sonst keine längerfristig wirksamen Abhilfemaßnahmen ergriffen werden können.

So ist beispielsweise bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall an den Außenwänden durch den Eigentümer oder sonstigen Inhaber eine fachtechnische Prüfung der Ursache der Nässebildung kurzfristig einzuleiten, damit neben der Entfernung des Schimmels auch der ggf. ursächliche bauliche Mangel beseitigt wird.

Vor beabsichtigten Raumlufmessungen hinsichtlich Lösungsmittel, Mineralfasern o.ä. sollte in jedem Fall das Kreisgesundheitsamt eingeschaltet werden.

10 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

Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden

Stand Juni 2000

Bezugsadresse: Umweltbundesamt, Bismarckplatz 1, 14193 Berlin

(*) Bezugsadresse für Unfallverhütungsvorschriften: Unfallkasse
Schleswig-Holstein;
Seekoppelweg 5 a, 24113 Kiel (Tel. 0431-64070)

Laboe im September 2006