



Hygieneplan
gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz

für die

Hans-Litten-Schule
Oberstufenzentrum für Recht und Wirtschaft
Danckelmannstraße 26 – 28, 14059 Berlin

Der Hygieneplan tritt mit allen Anlagen mit Wirkung
vom
01.06.2018
in Kraft.

Stand: Mai 2018

Inhaltsverzeichnis

1 EINLEITUNG	3
2 RISIKOBEWERTUNG, HYGIENEMANAGEMENT UND VERANTWORTLICHKEIT ..	3
2.1 RISIKOBEWERTUNG.....	3
2.2 HYGIENEMANAGEMENT UND VERANTWORTLICHKEIT.....	4
3 BASISHYGIENE	4
3.1 ALLGEMEINES.....	4
3.2 UMGANG MIT MITGEBRACHTEN LEBENSMITTELN.....	5
3.3 EINRICHTUNGSSPEZIFISCHER HYGIENEPLAN DER HANS-LITTEN-SCHULE.....	5
4 INFORMATIONEN FÜR CAFETERIA-PÄCHTER GEMÄß INFEKTIONSSCHUTZGESETZ BZW. MUSTERHYGIENEPLAN	9
4.1 GESUNDHEITLICHE ANFORDERUNGEN AN PERSONAL IM KÜCHEN-/ LEBENSMITTELBEREICH (§ 42 IfSG)	9
4.2 BELEHRUNG DES PERSONALS IM KÜCHEN- UND LEBENSMITTELBEREICH (§ 43 IfSG)	9
4.3 UMGANG MIT LEBENSMITTELN	9
4.4 REINIGUNGSMABNAHMEN.....	10

1 Einleitung

Schulen sind durch das Zusammentreffen und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen von besonderer hygienischer Bedeutung. Sie bedürfen deshalb großer Aufmerksamkeit, um das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Erziehung zu hygienischem Verhalten und zur Verhütung von Infektionskrankheiten zu sichern.

Nach § 52 des Schulgesetzes für das Land Berlin umfasst die Schulgesundheitspflege neben den schulärztlichen und schulzahnärztlichen Reihenuntersuchungen Aufgaben, die sich aus dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) ergeben, „...sowie die sonstige Gesundheitsförderung in der Schule...“.

Übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern, ist Zweck des Infektionsschutzgesetzes. Das Gesetz setzt dabei in hohem Maße neben behördlichen Aufgaben und Zuständigkeiten auch auf die Eigenverantwortung der Träger und Leiter von Gemeinschaftseinrichtungen sowie jedes Einzelnen.

Nach § 36 Abs. 1 IfSG müssen Gemeinschaftseinrichtungen, so auch Schulen, die innerbetrieblichen Verfahrensweisen zur Infektionshygiene in Hygieneplänen festlegen. Für die Erstellung der Pläne enthält das Gesetz keine Vorgaben, sondern überlässt dies weitgehend dem Ermessen der jeweiligen Einrichtung.

Im Hygieneplan sollten auch weitere Maßnahmen der Gesundheitsförderung angesprochen werden, die über die Infektionshygiene hinaus zur Prävention nichtübertragbarer Erkrankungen für Schüler und Personal beitragen bzw. optimale Bedingungen schaffen, die das Lernen begünstigen und das Wohlbefinden auch während eines ganztägigen Aufenthaltes in der Einrichtung ermöglichen (z. B. Fragen der Innenraumlufthygiene, der natürlichen und künstlichen Beleuchtung oder der barrierefreien Gestaltung).

Zu berücksichtigen sind neben den Rechtsregelungen auf EU-, Bundes- und Landesebene und den fachlichen Empfehlungen von Fachgesellschaften auch Vorschriften des Arbeitsschutzes und technische Regelwerke (z. B. DIN, VDI, EN, ISO).

2 Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

2.1 Risikobewertung

Das Infektionsrisiko wird allgemein von der Anwesenheit primär wie fakultativ pathogener Keime, den Übertragungswegen dieser Erreger (direkte und indirekte Übertragungswege) sowie der Abwehr- und Immunsituation (z. B. Impfstatus, chronische Erkrankungen mit erhöhter Infektanfälligkeit) der Schülerinnen und Schüler sowie des Personals bestimmt.

Für den Ausschluss von Personen aus der Schule, die an bestimmten Infektionskrankheiten leiden, bildet das Infektionsschutzgesetz (§34) sowie die Wiedezulassungsrichtlinie des RKI die rechtliche Handlungsgrundlage.

Neben den klassischen Kinderkrankheiten (abhängig vom Impfstatus z. B. Masern, Mumps, Röteln, Pertussis, Varizellen bzw. Scharlach) sind in Schulen vor allem fäkal-oral übertragbare Infektionskrankheiten, wie Durchfallerkrankungen oder Hepatitis A als

Einzelfälle und Häufungen von Bedeutung. Hier sind neben Reinigungsmaßnahmen zu-
meist auch gezielte Desinfektionsmaßnahmen sinnvoll einzusetzen.

In jedem Fall ist beim Auftreten von Infektionskrankheiten, von Kopfläusen oder Krätze
das zuständige Gesundheitsamt einzubeziehen. Besondere Aufmerksamkeit und eine
sofortige Meldung an das Gesundheitsamt erfordert das Auftreten von Hirnhautenzün-
dungen (Meningitiden), insbesondere wenn diese durch Meningokokken oder Hämophi-
lus influenzae Typ B verursacht werden.

2.2 Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

Der Schulleiter/ Schulträger trägt die Verantwortung für die Sicherstellung der hygieni-
schen Erfordernisse. Er nimmt seine Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr
und kann zu seiner Unterstützung einen Hygienebeauftragten oder ein Hygieneteam be-
nennen.

Zu den Aufgaben des Hygienemanagements gehören unter anderem:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplanes
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Durchführung von Hygienebelehrungen
- Aufrechterhaltung des Kontaktes zum Gesundheitsamt und zu den Eltern bzw. Sorgeberechtigten

Der Hygieneplan ist jährlich hinsichtlich seiner Aktualität zu überprüfen und ggf. zu än-
dern.

Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen erfolgt u. a. durch Begehun-
gen der Einrichtung (routinemäßig mindestens jährlich sowie bei aktuellem Bedarf). Die
Ergebnisse werden schriftlich dokumentiert.

Der Hygieneplan ist jederzeit zugänglich und einsehbar. Die Beschäftigten werden min-
destens einmal pro Jahr hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen belehrt. Die
Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.

Auch die Schüler sollen regelmäßig über hygienebewusstes Verhalten informiert wer-
den.

3 Basishygiene

3.1 Allgemeines

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung, insbesondere der Hände, sowie häufig be-
nutzter Flächen und Gegenstände, ist eine wichtige Grundlage für einen guten Hygiene-
status.

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen
Hauptüberträger von Krankheitserregern. Händewaschen gehört zu den wichtigsten
Maßnahmen zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten.

Händewaschen ist grundsätzlich durchzuführen:

- nach jeder Verschmutzung, nach Reinigungsarbeiten
- nach Toilettenbenutzung

- vor dem Umgang mit Lebensmitteln
- vor der Einnahme von Speisen

Eine Desinfektion ist dort notwendig, wo Krankheitserreger auftreten können und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen. Dies trifft unter anderem zu bei Kontakt mit Blut, Erbrochenem, Stuhl oder Urin und beim gehäuften Auftreten infektiöser Magen-/ Darmerkrankungen.

Beim Auftreten meldepflichtiger übertragbarer Krankheiten oder bei begründetem Verdacht einer solchen sind spezielle antiepidemische Maßnahmen notwendig, die vom zuständigen Gesundheitsamt veranlasst bzw. mit diesem abgestimmt werden. Desinfektionsmittel sind vor dem Zugriff von Schülern bzw. unberechtigten Personen sicher aufzubewahren.

3.2 Umgang mit mitgebrachten Lebensmitteln

Für den Umgang mit mitgebrachten Lebensmitteln ist Folgendes zu beachten:

- Es dürfen nur sichere Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, von denen keine Gefahr für die menschliche Gesundheit ausgeht.
- Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch Schüler, Eltern usw. nicht nur für den Eigenbedarf (z. B. Kuchenbasare u. ä Anlässe) bestehen dann keine Bedenken, wenn grundsätzlich und ausschließlich vollständig durchgebackene Kuchen ohne Füllungen, Glasuren usw. angeboten werden sollen.

3.3 Einrichtungsspezifischer Hygieneplan der Hans-Litten-Schule

Im Folgenden ist der einrichtungsspezifische Hygieneplan des OSZ Recht, einschließlich Reinigungs- und Desinfektionsplan, in tabellarischer Form dargestellt.

(Hygiene-) Problem	Risiko	Minimierungsmaßnahme	Überwachung durch
1. Hygiene in Unterrichtsräumen			
• Lufthygiene	Übertragung von Erregern	• regelmäßige Stoßlüftung nach ca. 45 Minuten bzw. nach jeder Unterrichtsstunde	anwesende Lehrkraft
• Bodenhygiene	Übertragung von Erregern	• nach jeder Stunde grobe Abfallbeseitigung durch die Schüler in bereitstehende Abfallbehälter • Reinigung gem. Reinigungsplan durch beauftragte Fremdfirmen	anwesende Lehrkraft Hausmeister
2. Schulreinigung (inklusive Sporthallen)			
• allgemeine Hygiene • Unfallgefahr • Gefahren durch chemische Reinigungsmittel	• Übertragung von Erregern • Unfallgefahren • Hautschädigungen, Verätzungen, Vergiftungen	• Reinigung gem. Reinigungsplan durch beauftragte Fremdfirmen • Unfallgefahren durch nasse Böden/Treppen dürfen nicht entstehen (Nassreinigung nicht während der Unterrichtszeit) • verschlossene Aufbewahrung von Putz- und Reinigungsmitteln • Einsatz von „milden“ Chemikalien/Reinigungsmitteln • Bereitstellung von Schutzmitteln für schuleigene Kräfte (z. B. für die Hausmeister) in Form von Schutzhandschuhen, Schutzbrillen, Gummistiefel/-schürzen, Hautschutz-/pflegemittel	Hausmeister Verwaltungsbeauftragte
3. Hygiene im Sanitärbereich			
• Hygieneausstattung	Übertragung von Erregern	• ausreichende Menge an Flüssigseife/Seifenpulver • Handtuchspender mit Einmalhandtüchern aus Papier • Abfallbehälter mit täglicher Leerung • auf Damentoiletten zusätzlich: Hygienebeutel für Monatsbinden und schließende Abfallbehälter	Hausmeister
• Pflege und Wartung der Sanitärhygiene	Übertragung von Erregern	• Reinigung gem. Reinigungsplan durch beauftragte Fremdfirmen • umgehende Reparatur bzw. umgehender Ersatz defekter Einrichtungen, v. a. der Spüleinrichtungen, Abwasseranlagen, WC-Sitze, Toilettengarnituren, Seifen- und Handtuchspendern, Handwaschbecken usw.	Hausmeister
• Be- und Entlüftung der Sanitäranlagen	Übertragung von Erregern	• Mindestens eine 5-minütige-Stoßlüftung täglich durch Reinigungsdienst • turnusmäßige Kontrolle bzw. Wartung und Reinigung vorhandener Entlüftungseinrichtungen	Hausmeister
4. Nasszellen- und Trinkwasserhygiene			
• verunreinigte Duschen und Duschräume	• Schimmelsporen • Legionellen	• Duschen und angrenzende Räume (z. B. Umkleieräume) sind regelmäßig und ausreichend zu Lüften • Werden Duschen nicht täglich genutzt, müssen sie wöchentlich einmal 5 Minuten heiß gespült werden (Wassertemperatur mind. 60° C, ggf. Vorlauftemperatur erhöhen). Dies ist auf jeden Fall am Ende der Sommerferien durchzuführen. • Die Duschanlage ist mit einer automatischen wöchentlichen Erhitzung zur Legionellenprophylaxe ausgestattet.	Sportlehrer

		<ul style="list-style-type: none"> • Kalkablagerungen in den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen 	Hausmeister
<ul style="list-style-type: none"> • Stagnationsprobleme beim Trinkwasser 	Übertragung von Erregern durch verunreinigtes Wasser	<ul style="list-style-type: none"> • nach den Ferien sind alle Zapfstellen ca. 5 Minuten bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz laufen zu lassen, um abgestandenes Wasser aus den Leitungen zu entfernen. 	Hausmeister Lehrer

5. Cafeteria

<ul style="list-style-type: none"> • Flächenreinigung/-desinfektion • Lebensmittelhygiene • tierische Schädlinge • Händedesinfektion • Hautpflege/-reinigung 	Übertragung von Erregern	<ul style="list-style-type: none"> • Die Einhaltung der Hygienevorschriften obliegen dem Pächter • der Pächter erhält Auszüge aus dem Hygieneplan (siehe 4) und wird zur Beachtung aufgefordert. 	Schulleitung
---	--------------------------	--	--------------

6. Erste Hilfe

<ul style="list-style-type: none"> • Versorgung von Bagatellwunden 	Übertragung von Erregern	<ul style="list-style-type: none"> • nur Wunden mit Fremdkörpern (z. B. Sand) oder anderer grober Verschmutzung mit Trinkwasser (Leitungswasser) säubern. • andere Wunden nur steril abdecken • Ersthelfer trägt Einmalhandschuhe (im/beim Verbandskasten) und desinfiziert sich vorher und nachher die Hände 	Ersthelfer
<ul style="list-style-type: none"> • Händedesinfektion 	Übertragung von Erregern	<ul style="list-style-type: none"> • Durchführung: alle Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen müssen mit einbezogen und ca. 30 Sekunden Einwirkzeit eingehalten werden. Menge ca. 3 – 5 ml pro Händedesinfektion • Achtung: Bei stark blutenden Wunden hat die lebensrettende Wundversorgung Vorrang und darf nicht durch die Desinfektion verzögert werden! 	Ersthelfer
<ul style="list-style-type: none"> • Behandlung kontaminierter Flächen 	Übertragung von Erregern	Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem mit Flächendesinfektionsmitteln getränkten (Einmal-) Tuch zu reinigen und anschließend nochmals zu desinfizieren	Hausmeister
<ul style="list-style-type: none"> • Erste-Hilfe-Inventar 	einsatzfähige und schnell verfügbare Erste-Hilfe-Materialien	geeignete Verbandskästen befinden sich im <ul style="list-style-type: none"> • Sekretariat, Zimmer 1103 (großer Verbandskasten DIN 13169 E) • im Erste-Hilfe-Raum 2025, (großer Verbandskasten DIN 13169 E) • im Biologieraum 2128 und Chemieraum 2131 (kleiner Verbandskasten DIN 13157 C) • in den Turnhallen (kleiner Verbandskasten DIN 13157 C) • In den Verbandskästen sind Händedesinfektionsmittel und Einmalhandschuhe bereit zu halten • verbrauchte und abgelaufene Inhalte (halbjährlich kontrollieren!) sind umgehend zu ersetzen 	Sekretariat OSZ-Koordinator Biologie: Fachleitung Naturwissenschaft Turnhalle: Fachleitung Sport

Notrufnummern		
Polizei	110	
Feuerwehr / Notarzt	112	
Giftnotruf Berlin	1 92 40	Beratungsstelle für Vergiftungserscheinungen und Embryonaltoxikologie
nächster Arzt Dr. G. K. Schlenzka	32 69 29-0	Facharzt für Chirurgie, Unfallchirurgie u. Sportmedizin (Durchgangsarzt der BG) Kaiserdamm 7 (Zugang Danckelmannstr. 30), 14057 Berlin
weitere Ärztin Dr. Susanne Zimmer-Amrhein	3 04 17 57	Ärztin für Chirurgie und Unfallchirurgie (Durchgangsärztin der BG) Preußenallee 42, 14052 Berlin

4 Informationen für Cafeteria-Pächter gemäß Infektionsschutzgesetz bzw. Musterhygieneplan

4.1 Gesundheitliche Anforderungen an Personal im Küchen-/ Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG)

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

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

nicht tätig sein oder beschäftigt werden.

4.2 Belehrung des Personals im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IfSG)

Die Erstausbildung der Tätigkeiten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich ist nur möglich, wenn sie eine nicht mehr als 3 Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachweisen können. Diese muss eine in mündlicher und schriftlicher Form durchgeführte Belehrung über genannte Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen enthalten. Außerdem muss der Beschäftigte darin schriftlich erklären, dass bei ihm keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot vorliegen.

Treten nach Tätigkeitsaufnahme Hinderungsgründe auf, so hat der Beschäftigte dieses unverzüglich dem Arbeitgeber mitzuteilen.

Der Arbeitgeber (Pächter) hat die Belehrung für die Beschäftigten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren jährlich zu wiederholen, den Nachweis über die Belehrung zu dokumentieren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

4.3 Umgang mit Lebensmitteln

Um lebensmittelbedingte Erkrankungen und Erkrankungshäufungen in Gemeinschaftseinrichtungen zu verhindern, müssen an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt werden.

Verantwortlich für die Lebensmittelhygiene ist der Leiter der Einrichtung bzw. der Pächter der Cafeteria.

Beachtet werden muss insbesondere:

- Es dürfen nur sichere Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, von denen keine Gefahr für die menschliche Gesundheit ausgeht.
- Alle Beschäftigten, die mit Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung in Berührung kommen, müssen die Inhalte der §§ 42 und 43 des IfSG kennen und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 vorweisen können.
- Die Vorgaben der EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene und anderer rechtlicher Grundlagen sowie Normen und Leitlinien sind einzuhalten.
- Ein Hygieneplan für den Küchenbereich soll gemäß HACCP erstellt werden.

- Leichtverderbliche Lebensmittel bzw. solche, bei denen der Hersteller dies vorschreibt, sind kühl zu lagern.
- Die Anlieferung von Speisen darf nur in ordnungsgemäß gereinigten und geschlossenen Behältern erfolgen.
- Vor Esseneinnahme ist durch das Personal festzustellen, ob die mitgebrachten Lebensmittel sich in einem einwandfreien Zustand befinden.
- Vor der Zubereitung und Ausgabe von Essen sind die Hände hygienisch zu waschen, z. B. mit einer antiseptischen Waschlotion.
- Personal mit eitrigen Wunden an den Händen darf keinen Umgang mit unverpackten Lebensmitteln haben.
- Bei Verletzungen an den Händen sind beim Umgang mit Lebensmitteln Handschuhe zu tragen.
- Für die Essenausgabe sind saubere Gerätschaften zu benutzen.
- Warme Speisen müssen bis zur Ausgabe eine Temperatur von $\geq 65^{\circ}\text{C}$ aufweisen.
- Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden.
- Übrig gebliebene zubereitete Speisen sind zu entsorgen. Einfrieren von Resten ist verboten.
- Die Ausgabe von Rohmilch ist nicht zulässig.
- Lebensmittel, die unter Verwendung von rohen Bestandteilen von Hühnereiern hergestellt werden, müssen vor Abgabe ausreichend durcherhitzt werden.
- Alle benutzten Geschirr- und Besteckteile sind heiß zu reinigen z. B. 65°C - Programm in einer Haushaltsgeschirrspülmaschine.
- Geschirrtücher und Lappen sind nach Benutzung aufzubereiten oder zu werfen.
- Tische, Essentransportwagen und Tablettts sind nach der Esseneinnahme zu reinigen.

4.4 Reinigungsmaßnahmen

Alle benutzten Geschirrtteile (Teller, Trinkbecher, Besteck) sind nach jeder Benutzung im Geschirrspüler bzw. in einer mindestens aus 2 Spülbecken bestehenden Spüle abzuwaschen und zu spülen.

Bei manueller Reinigung ist das Geschirr unmittelbar nach der Reinigung abzutrocknen. Die Geschirrtücher sind täglich zu wechseln.

Die Lagerung des sauberen Geschirrs sollte vorzugsweise in geschlossenen Schränken erfolgen.

Tische und sonstige mit Lebensmitteln in Berührung gekommene Flächen einschließlich der Essentransportwagen bzw. –tablettts sind nach der Esseneinnahme mit warmem Wasser unter Zusatz von Reinigern zu säubern.

Die verwendeten Lappen sind danach zu wechseln bzw. gründlich auszuwaschen, sofort zu trocknen und trocken aufzubewahren.

Berlin, 31.05.2018

Jens Finger (Schulleiter)