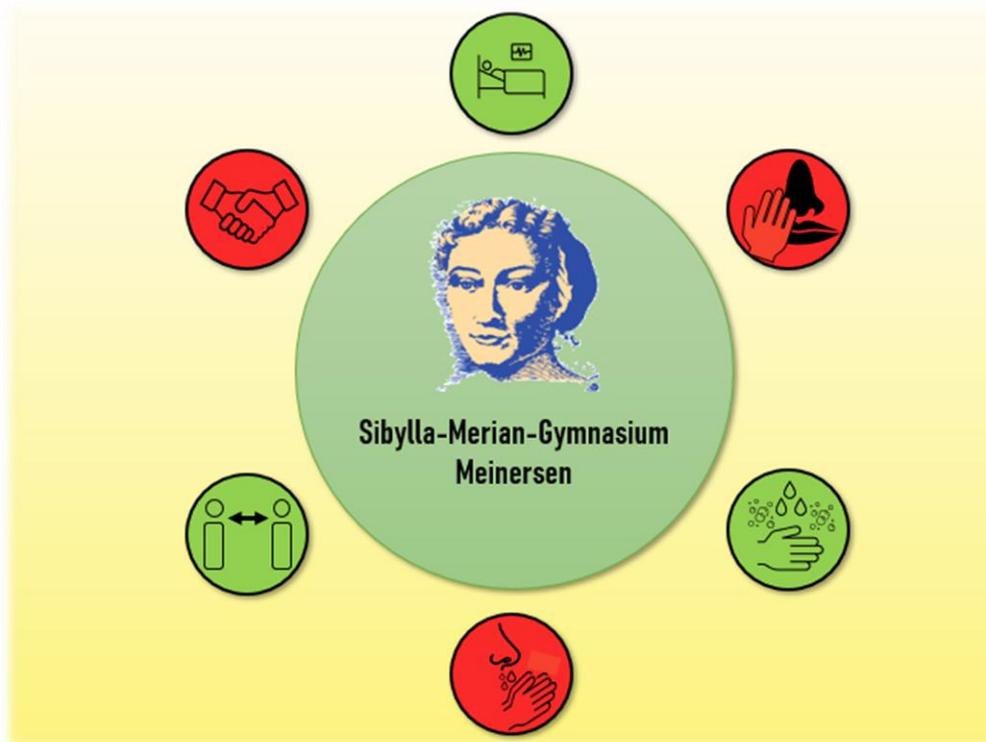


Hygienekonzept



Vorwort

Das Hygienekonzept - auf der Grundlage des §36 Infektionsschutzgesetz - soll verdeutlichen, mit welchen Maßnahmen am Sibylla-Merian-Gymnasium die Hygienestandards eingehalten werden und an welche Verhaltensweisen sich alle Personen der Schulgemeinschaft zu halten haben.

Alle beschriebenen Maßnahmen wirken nur, wenn wir rücksichtsvoll und diszipliniert miteinander umgehen. Unser aller Ziel muss sein, gegenseitig dafür zu sorgen, gesund zu bleiben. Das bedeutet, wir halten uns an diese beschriebenen Regeln.

Viruserkrankungen (Covid19, Influenza, Erkältungen usw.) sind von Mensch zu Mensch übertragbar. Der Hauptübertragungsweg ist die Tröpfcheninfektion. Dies erfolgt vor allem direkt über die Schleimhäute der Atemwege. Außerdem ist auch indirekt über Hände, die dann mit Mund- und Nasenschleimhaut sowie Augenbindehaut in Kontakt gebracht werden, eine Übertragung möglich. Darüber hinaus gilt es, auch der Verbreitung anderer Infektionskrankheiten entgegenzuwirken.

In diesem Zusammenhang ist sowohl die personenbezogene Hygiene, die Umgebungshygiene als auch die Lebensmittelhygiene in den Blick zu nehmen. Diesen drei Aspekten wird im Folgenden Rechnung getragen.

Folgende Handreichungen dienen als Grundlagen:

- das [Infektionsschutzgesetz](#)
- die Arbeitshilfe zur Erstellung des Hygieneplans für die Schule des Niedersächsischen Landesgesundheitsamtes (April 2022)
- Hinweise zur Ergänzung des Hygieneplans für Schulen (März 2022)

Inhaltsverzeichnis:

Vorwort und Grundlagen	1
1. Hygieneorganisation.....	Fehler!
Textmarke nicht definiert.	
2. Personenbezogene Hygiene.....	9
3. Umgebungshygiene.....	..11
4. Lebensmittelhygiene	19
5. Anlagen	22

1. Hygieneorganisation

1.1 Kompetenzen und Zuständigkeiten (s. auch Anlagen 3 + 4)

Die Schulleiterin ist in der Schule verantwortlich für die Einhaltung der Hygieneanforderungen. In Wahrnehmung ihrer Verantwortung kann die Schulleiterin Aufgaben des Hygienemanagements an weitere Personen wie Hausmeister, Lehrkräfte und eingeschränkt auch an Schülerinnen und Schüler delegieren. Dies gilt auch für die Schulverpflegung. Da diese aber am Sibylla-Merian-Gymnasium von externen Organisations durchgeföhrt wird (Schulmensa der Samtgemeinde Meinersen in Kooperation mit dem Landkreis Gifhorn) liegt nach der Einschätzung des Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit die hiermit verbundene Verantwortung bei den entsprechenden Organisations.

Bei Fragen zum Hygienemanagement leisten vor allem folgende Personen und Institutionen fachliche Unterstützung und Beratung:

- Sicherheitsbeauftragte an den Schulen
- Fachkräfte für Arbeitssicherheit sowie Arbeitsmedizinerinnen und Arbeitsmediziner der Regionalen Landesämter für Schule und Bildung (RLSB)
- Gemeinde-Unfallversicherungsverband (GUV)
- Zuständiges Gesundheitsamt
- Niedersächsisches Landesgesundheitsamt

1.2 Hygienemanagement

Als Hygienemanagement sind Maßnahmen zu bezeichnen, welche Qualitätsstandards für die Organisation und Sicherstellung der Schulhygiene gewährleisten sollen.

Innerhalb des Hygienemanagements sind folgende Aufgaben wahrzunehmen:

- Erstellung und Aktualisierung des Regelwerkes
Siehe hierzu Kap. 3.1.1 und 3.1.2
- **Überwachung (unter anderem von festgelegten Maßnahmen)**
Sinnvoll ist eine regelmäßige, möglichst jährliche dokumentierte Begehung zur Kontrolle der für Ihre Schule relevanten hygienischen Aspekte durch Beauftragte der Schule.
- **Durchführung von Hygienebelehrungen**
Eine dokumentierte Hygienebelehrung für die Lehrkräfte sowie weitere unter Anlage 3 aufgeführte Personen sollte möglichst jährlich durchgeführt werden.
Besondere Belehrungspflichten ergeben sich durch die §§ 34, 35 und 43 IfSG (siehe Kap. 3.4.1 - 3.4.4).

- **Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt sowie mit den Elternvertretern**

Es ist sicherzustellen, dass Elternvertreter und Mitarbeiter des Gesundheitsamtes bei entsprechenden Veranlassungen (z. B. Läusebefall) in den Informationsfluss eingebunden werden.

- **Infektionsintervention**

Im Infektionsfall ist sicherzustellen, dass der vorgeschriebene Meldeweg eingehalten wird (s. Kap. 3.4.5) und die zur Eindämmung des Geschehens notwendigen Maßnahmen eingeleitet und durchgeführt werden (siehe Kap. 3.4.2-3.4.4 „Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit“).

1.3 Nachweispflicht gegen Masern sowie Belehrungs-, Melde- und Mitwirkungspflichten

1.3.1 Gesetzliche Grundlagen

Die Nachweispflicht gegen Masern besteht gemäß §20 IfSG für alle nach dem 31.12.1970 geborenen und in Schulen tätigen oder betreuten Personen und ist der Schulleitung gegenüber zu erbringen.

Der Nachweis über einen altersentsprechenden Masernschutz gemäß § 20

Absatz 9 Infektionsschutzgesetz kann von den nachweispflichtigen Personen auf mehrere Wege belegt werden:

- Impfausweis
- ärztliche Bescheinigung
- Einlegekarte aus den Untersuchungsheften
- Bescheinigung einer anderen staatlichen Stelle oder Einrichtung

Der Nachweis für Kinder muss bei der Schulanmeldung erbracht und dokumentiert werden. Soweit der ärztliche Impfschutz nicht nachgewiesen wird, muss unverzüglich eine Meldung an das zuständige Gesundheitsamt erfolgen. Näheres siehe auch NLGA-Merkblatt für Kindergemeinschaftseinrichtungen: https://www.nlga.niedersachsen.de/download/171847/Umsetzung_des_Masernschutzgesetzes_Merkblatt_fuer_Kindergemeinschaftseinrichtungen_gemaess_33_Infektionsschutzgesetz_IfSG_.pdf

In § 34 IfSG werden gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen für Personen in Schulen und anderen Gemeinschaftseinrichtungen genannt (Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal sowie Schülerinnen und Schüler), die an bestimmten Infektionen (z. B. Hepatitis A) erkrankt oder dessen verdächtig sind, die verlaust sind oder die bestimmte Krankheitserreger (z. B. Salmonellen) ausscheiden.

Personen, bei denen an in § 34 IfSG genannten Krankheiten festgestellt wurden, dürfen die Schule und das Schulgelände nicht betreten.

Gleiches gilt auch für Personen, in deren Wohngemeinschaft nach ärztlichem Urteil eine der in § 34 Abs. 3 IfSG aufgeführten Infektionskrankheit aufgetreten ist.

Die Leiter von Gemeinschaftseinrichtungen sind nach § 35 IfSG verpflichtet, für Ihr Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal Belehrungen über die Inhalte des § 34 IfSG durchzuführen. Sowohl die betroffenen Personen (Erkrankte, Erkrankungsverdächtige und Ausscheider) als auch die Leiter haben in diesem Zusammenhang Meldepflichten wahrzunehmen (siehe Kap. 3.4.2 und 3.4.3).

Ergänzend hierzu werden in § 42 IfSG weitere Sachverhalte genannt, die bei Personalmitgliedern im Küchen- und Lebensmittelbereich mit Tätigkeitseinschränkungen und -verboten verbunden sind. Auch hier bestehen spezielle Belehrungs- und Meldepflichten (siehe Kap. 3.4.4).

1.3.2 Regelungen für das Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal

Belehrung (s. auch Anlagen 5 + 6)

Personen, die in Schulen Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts- oder sonstige regelmäßige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt mit den dort Betreuten haben, müssen gemäß § 35 IfSG (in Verbindung mit § 34 IfSG) vor der erstmaligen Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten von ihrem Arbeitgeber belehrt werden. Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von drei Jahren aufzubewahren ist.

Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

Im Falle einer Erkrankung bzw. eines Verdachtsfalles, einer Verlausung, einer Ausscheidung von Krankheitserregern oder einer bestehenden Erkrankung gemäß § 34 IfSG ist der bzw. die Betroffene verpflichtet, dies der Schulleitung zu melden. Die betroffene Person darf in der Zeit der Ansteckungsfähigkeit keine Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt mit den zu Betreuenden hat.

Fragen im Zusammenhang mit Verdachtsmeldungen beantwortet das Gesundheitsamt

Die Aufhebung dieser Regelung ist im folgenden Abschnitt „Wiederzulassung“ erläutert.

Wiederzulassung (s. Anlage 8)

Die Wiederzulassung zur Unterrichts- bzw. Betreuungstätigkeit ist gegeben, wenn in der Regel nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht zu befürchten ist. Das Robert Koch-Institut publiziert „Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämter zur Wiederzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“. Einen Ausschnitt des aktuellen Textes finden Sie im Anhang. Bei unklaren Sachlagen wird die Hinzuziehung des Gesundheitsamtes empfohlen.

1.3.3 Regelungen für Kinder, Jugendliche und Sorgeberechtigte

Belehrung (s. Anlage 9)

Analog zum Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal müssen auch Personen, die in einer Gemeinschaftseinrichtung neu betreut werden (meist Schülerinnen und Schüler) oder deren Sorgeberechtigte (meist Eltern) über die Forderungen des § 34 IfSG durch die Leitung belehrt werden. Dies gilt auch dann, wenn (z. B. im Falle eines Schulwechsels) bereits eine Belehrung an einer anderen Einrichtung durchgeführt wurde.

Die Belehrung kann mündlich und/oder schriftlich erfolgen. Über die Kenntnisnahme sollte eine schriftliche Bestätigung vorliegen.

Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

Im Falle einer Erkrankung bzw. eines Verdachtsfalles, einer Verlausung oder einer Ausscheidung von Krankheitserregern gemäß § 34 IfSG ist der bzw. die Betroffene (oder die Sorgeberechtigten) verpflichtet, dies der Schulleitung zu melden. Die betroffene Person darf in der Zeit der Ansteckungsfähigkeit die Schule nicht besuchen. Die Aufhebung dieser Regelung ist im folgenden Abschnitt „Wiederzulassung“ erläutert.

Weiterführende Informationen bei Kopflausbefall finden Sie im NLGA-Merkblatt „Kopflausbefall“:

<https://www.nlga.niedersachsen.de/download/182199>

Wiederzulassung (s. Anlage 8)

Die Wiederzulassung zur Unterrichts- bzw. Betreuungstätigkeit ist gegeben, wenn in der Regel nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht zu befürchten ist. Das Robert Koch-Institut publiziert „Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämter zur Wiederzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“. Einen Ausschnitt des aktuellen Textes finden Sie im Anhang. Bei unklaren Sachlagen wird die Hinzuziehung des Gesundheitsamtes empfohlen.

1.3.4 Regelungen für das Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich

Belehrung und Bescheinigung (s. Anlage 10)

Die Tätigkeit im Küchen- und Lebensmittelbereich verlangt, dass die betreffenden Beschäftigten vom Gesundheitsamt oder einem beauftragten Arzt über die für sie geltenden Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen in mündlicher und schriftlicher Form gemäß § 43 IfSG belehrt worden sind. Nach der Belehrung müssen sie schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Der Arbeitgeber ist verpflichtet, die Belehrung alle 2 Jahre zu wiederholen und zu dokumentieren.

Für die Erstaussübung einer Tätigkeit in diesem Bereich ist eine Belehrungsbescheinigung des Gesundheitsamtes vorzulegen, die nicht älter als 3 Monate sein darf.

Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

Treten nach der Tätigkeitsaufnahme Erkrankungen gemäß § 42 IfSG auf, hat die betroffene Person dies dem Arbeitgeber gemäß § 43 IfSG unverzüglich mitzuteilen, welcher für die Einleitung entsprechender Maßnahmen Sorge zu tragen hat.

Die Aufhebung eines Tätigkeitsverbotes verlangt ein ärztliches Zeugnis darüber, dass keine Hinderungsgründe mehr bestehen.

1.3.5 Regelungen für Schulleitungen

Pflichten

Den Schulleitungen obliegt nach den Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes die Pflicht,

- Belehrungsmaßnahmen gemäß Kap. 3.4.2 und 3.4.3 durchzuführen bzw. durchführen zu lassen. Folgebelehrungen für das Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich sind durch die Schulleitung durchzuführen, wenn die Schulverpflegung durch die Schule organisiert wird. Erfolgt die Verpflegung durch „Externe“, z. B. ein Cateringunternehmen oder einen Schulverein, so übernimmt diese Organisation die Verpflichtung gemäß Kap. 3.4.4.
- Meldungen über Infektionsfälle entgegenzunehmen und sie an das Gesundheitsamt weiterzuleiten und

- im Infektionsfall die notwendigen Maßnahmen, in Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt, einzuleiten und den Informationsfluss zu sichern.

Durchführung von Meldungen gemäß § 34 IfSG

Eine unverzügliche Meldung an das zuständige Gesundheitsamt durch die Schulleitung ist notwendig, wenn Beschäftigte oder Schülerinnen und Schüler (bzw. Sorgeberechtigte) der Leitung

- das Vorliegen bzw. den Verdacht eines Sachverhaltes gemäß § 34 Absatz 1 – 3 IfSG (Infektionskrankheit, Verlausung, Ausscheidung) melden (s. Anlage 6).
- zwei oder mehr gleichartige, schwerwiegende Erkrankungen melden und als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind (z. B. Brechdurchfall bei Schulveranstaltung).

Im Detail stellt sich der Meldeweg wie folgt dar:

Beschäftigte der Schule, Schülerinnen und Schüler oder deren Sorgeberechtigte stellen fest, dass ein zu meldender Sachverhalt (gemäß § 34 IfSG, Anlage 6) vorliegt bzw. vorliegen könnte.	
Konsequenz:	
Schule	Gesundheitsamt
1) Mitteilung an die Schulleitung.	
2) Die Schulleitung füllt das entsprechende Meldeformular aus und sendet es elektronisch auf einem sicheren Übertragungsweg an das zuständige Gesundheitsamt. Parallel hierzu erfolgt eine telefonische Kontaktaufnahme zur Besprechung der weiteren Schritte.	Besprechung aller weiteren Schritte mit der betroffenen Schule.

Informationsweitergabe im Infektionsfall (s. Anlage 6)

Nach Auftreten einer der in § 34 Abs. 1 – 3 IfSG beschriebenen Sachverhalte ist zu veranlassen, dass die Betreuenden, die Schülerinnen und Schüler und ggf. deren Sorgeberechtigten entsprechend informiert werden. Hierbei ist darauf zu achten, dass dies anonym erfolgt.

Die Wahl einer geeigneten Informationsform (z. B. Merkblatt, Aushang, Informationsveranstaltung) obliegt der Schule. Bei den Inhalten ist sicherzustellen, dass eine Übereinstimmung mit den Aussagen des zuständigen Gesundheitsamtes vorliegt.

1.4 Bevorratung von Hygienematerial

Hygienematerial können Sie über Sanitätshäuser oder Apotheken beziehen. Die Desinfektionsmittel sollten für die Wirkungsbereiche A und B anwendbar sein. Fragen zur Beschaffung oder Verwendung können Sie mit Ihrem Gesundheitsamt besprechen.

Bestimmte Situationen (z. B. Erbrechen bei viralen Infektionen) machen es notwendig, dass Hygienematerial ad hoc verfügbar ist. Es wird daher empfohlen, an verschiedenen Orten (z. B. auf jeder Schuletage) ein kleines Depot mit mindestens den folgenden Artikeln einzurichten:

- 1 Rolle Haushaltspapier
- Einmal-Wischtücher (z. B. aus Fließ)
- kleine Müllbeutel (z. B. 30 Liter)
- 1 kleine Flasche alkoholisches viruzides Händedesinfektionsmittel
- Dosierbeutel mit einem viruziden Flächendesinfektionsmittel
- 1 Eimer mit Skala
- Paar-Einmal-Schutzhandschuhe (groß)

Es soll eine Regelung dafür getroffen werden, dass dieses Material jederzeit dem Lehrpersonal zugänglich ist, regelmäßig auf Vollständigkeit und Verwendbarkeit überprüft und ggf. ergänzt wird und dass die Handhabung den Durchführenden bekannt ist.

1.5 Wartung und Überprüfung (s. Anlage 11)

Bestimmte Geräte, Anlagen und Einrichtungen können bei Fehlfunktionen bzw. bei einer mikrobiellen Besiedelung zu schwer kalkulierbaren Infektionsgefahren führen, denen mit einer regelmäßigen Wartung und Überprüfung entgegengewirkt werden kann.

Hierzu gehören insbesondere

- das hausinterne Trinkwassernetz (siehe Kap. 5.7) und andere Wasseranlagen,
- raumluftechnische Anlagen (siehe Kap. 5.8.2),
- Geräte und Anlagen zur Geschirraufbereitung,
- Dosiergeräte (z. B. zur Dosierung bzw. Zumischung von Reinigungsmitteln)
- Waschmaschinen sowie
- wasserlose Urinale.

Welche Maßnahmen in welchen Intervallen zu treffen sind, kann z. B. den jeweiligen Herstellerangaben entnommen werden.

2. Personenbezogene Hygiene

2.1 Allgemeine Verhaltensregeln

Die in der Schule beschäftigten Personen sowie Schülerinnen und Schüler bzw. deren Sorgeberechtigte können unter Wahrnehmung ihrer Eigenverantwortung dazu beitragen, dass eine Verbreitung von Krankheitserregern im Zusammenhang mit dem Schulbetrieb vermieden wird. Treten Erkrankungen auf, so kann die Weiterverbreitung u.a.durch folgende Maßnahmen begrenzt werden durch:

- die unverzügliche Benachrichtigung der Schulleitung im Falle einer Infektionserkrankung oder eines Krankheitsverdachtes, einer Verlausung, des Ausscheidens von Krankheitserregern oder einer bestehenden Infektionserkrankung gemäß § 34 IfSG (s. Anlage 6, zum Ablauf der Meldung s. Tabelle 2),
- die Befolgung der in diesem Zusammenhang ärztlich oder behördlich angeordneten Maßnahmen sowie
- ggf. die Beschaffung ärztlicher Atteste zur Bescheinigung darüber, dass eine Ansteckungsfähigkeit nicht mehr vorliegt (s. Anlage 8).

2.2 Händehygiene

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen die Hauptursache dafür, dass durch Kontakte Infektionskrankheiten übertragen werden. Das Waschen der Hände, die Händedesinfektion und in bestimmten Fällen auch das Tragen von Schutzhandschuhen gehören daher zu den wichtigsten Maßnahmen persönlicher Infektionsprophylaxe.

2.2.1 Händewaschen

Das Schulpersonal und die Schülerinnen und Schüler sollten unter anderem in folgenden Situationen die Hände waschen:

- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln
- vor der Einnahme von Speisen
- nach jeder Verschmutzung
- nach Reinigungsarbeiten
- nach der Toilettenbenutzung
- nach Handkontakten mit Tieren

Das Händewaschen soll unter Verwendung von Seifenlotion (keine Stückseife) und unter Meidung textiler Gemeinschaftshandtücher erfolgen.

2.2.2 Händedesinfektion

Eine Desinfektion der Hände ist nur dann erforderlich, wenn die Hände Kontakt mit Wunden, Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen hatten (auch wenn Einmalhandschuhe genutzt wurden). Vermeiden Sie bitte in solchen Fällen vor der Desinfektion jegliche Handkontakte z. B. mit Türklinken, Handläufen, Armaturen etc.

Zur Durchführung der Händedesinfektion ist wie folgt zu verfahren:

- Die Hände sollen trocken sein.
- Ggf. grobe Verschmutzungen vor der Desinfektion mit Einmalhandtuch, Haushaltstuch etc. entfernen.
- Ca. 3 – 5 ml des Desinfektionsmittels in die Hohlhand geben.
- Unter waschenden Bewegungen in die Hände einreiben. Dabei darauf achten, dass die Fingerkuppen und -zwischenräume, Daumen und Nagelfalze berücksichtigt werden.
- Während der Einwirkzeit (je nach Herstellerangabe 30 Sekunden bis 2 Minuten) müssen die Hände mit Desinfektionsmittel feucht gehalten werden.

Gefahrenhinweise:

- Den Schülerinnen und Schülern ist die korrekte Anwendung einer Händedesinfektion altersgerecht von den Lehrkräften zu erläutern.
- In der Nähe der Desinfektionsmittelspender sind eine Anleitung zur Händedesinfektion und die Produktinformation zum Desinfektionsmittel bereitzustellen.
- Desinfektionsmittel dürfen von Schülerinnen und Schülern bis zur Klassenstufe 6 nur unter Beaufsichtigung verwendet werden.
- Vorräte von Desinfektionsmittel sind prinzipiell vor dem Zugriff von Schülerinnen und Schülern bzw. unberechtigten Personen sicher aufzubewahren und verschlossen zu lagern. Das Umfüllen von Hände-Desinfektionsmitteln, z. B. in kleinere Gebinde, ist nur fachgerecht und durch geschultes Personal gestattet. Desinfektionsmittelspender sind regelmäßig fachgerecht zu warten und aufzubereiten.
- Den Schülerinnen und Schülern ist die Gefahr der leichten Entflammbarkeit zu verdeutlichen.
- Händedesinfektionsmittel dürfen nicht zur Flächendesinfektion verwendet werden. Aufgrund des enthaltenen Alkohols besteht bei großflächigem Einsatz Explosionsgefahr!

2.2.3 Einmalhandschuhe

Die Verwendung von Einmalhandschuhen ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Wunden, Ausscheidungen, Blut usw. notwendig (z. B. zum Aufwischen von Blut oder Erbrochenem).

Einmalhandschuhe sollen stets situativ getragen werden und sind sofort nach Durchführung der betreffenden Maßnahme über den Restmüll zu entsorgen. Bei der Entsorgung ist darauf zu achten, dass Kontaminationen der Umgebung unterbleiben.

2.2.4 Sanitärhygiene

Für die Schülerinnen und Schüler müssen ausreichend Toiletten und Urinale zur Verfügung stehen.

Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern, Textilhandtuchautomaten oder Warmlufthändetrocknern sowie mit Spendervorrichtungen für Flüssigseife auszustatten. Gemeinschafts-Stückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig. Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle ist bereitzustellen.

Die Toiletteneinrichtungen müssen hygienisch nutzbar und mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche versehen sein. Toilettenzellen/Toilettenräume müssen von innen abschließbar sein. Zusätzlich müssen sich darin Kleiderhaken, Papierhalter und Toilettenbürste befinden. Toilettenpapier muss stets bereitgehalten werden. Zur Vermeidung von Vandalismus können ggf. Toilettenpapierspender mit Schloss und Abrollsperrung eingesetzt werden. In den Mädchentoiletten sollte ein Spender für Tüten für Monatsbinden und verschließbare Abfallbehälter vorhanden sein.

In Toilettenräumen ist eine wirksame Lüftung zu gewährleisten. Geruchsbelästigungen sind zu vermeiden.

Soweit Urinal-Anlagen ohne Wasserspülung vorhanden sind, ist die Reinigung und Wartung entsprechend der Herstellerangaben durchzuführen.

Um eine hygienische Benutzung von barrierefreien Toiletten zu ermöglichen, sind die Anforderungen der DIN 18040-1 zu berücksichtigen. Soweit Liegen als Umkleidemöglichkeit (Wickeltische) oder Auflagen vorhanden sind, sind diese unmittelbar nach Nutzung zu desinfizieren.

3. Umgebungshygiene

3.1 Anforderungen an Bau und Einrichtung

Das Gebäude soll die Anforderungen der Niedersächsischen Bauordnung (NBauO) erfüllen. „Bauliche Anlagen müssen so angeordnet, beschaffen und gebrauchstauglich sein, dass durch Chemische, physikalische oder biologische Einflüsse, insbesondere Wasser, Feuchtigkeit, pflanzliche oder tierische Schädlinge, Gefahren oder unzumutbare Belästigungen nicht entstehen.“ (§ 13 NBauO in der Fassung vom 3. April 2012).

Ausgewählte Bereiche der Umgebungshygiene

- Die **Raum-Umgebungsflächen** (Boden, Wände, Decke) können bei hygienischen Mängeln aufgrund ihrer großen Oberfläche die Raumluft nachteilig beeinflussen – ein Aspekt, der in gut isolierten Räumen mit entsprechend geringem „natürlichen“ Luftaustausch durch dicht schließende Fenster- oder Türfugen deutlich zum Tragen kommen kann. Durch die Auswahl emissionsarmer Baumaterialien und Reinigungs- und Pflegeprodukte kann Innenraumluftproblemen entgegengewirkt werden. **Sofern Renovierungsmaßnahmen durch die Eltern erfolgen, ist darauf zu achten, das geeignete Produkte verwendet werden. Beraten Sie sich hierzu mit dem Schulträger.**
- In **Feuchträumen** (z. B. Duschen) bzw. im Sanitärbereich besteht die besondere Gefahr einer gesundheitsschädigenden Schwarzsimmelbildung, die bautechnisch (z. B. durch geeignete Anstriche) sowie durch angepasste Verhaltensmaßnahmen (regelgerechtes Heizen und Lüften) vermieden werden soll.

- **Handwaschbecken** mit Kaltwasseranschluss sollen in Unterrichtsräumen in Grundschulen, in Schulküchen und in Sanitäreinrichtungen vorhanden sein, wobei darauf zu achten ist, dass Waschlotion und keine Stückseife verwendet werden soll. Wird in Einzelfällen auch die Verfügbarkeit von Warmwasser als notwendig erachtet, kann unter Rücksprache mit dem zuständigen GUV die Installation eines Warmwasserboilers geprüft werden. Die Nutzung textiler Gemeinschaftshandtücher ist zu vermeiden. Die Vorhaltung von Handwaschbecken in Klassenräumen weiterführender Schulen ist unter der Abwägung der Aspekte Trinkwasser- und Händehygiene zu betrachten.

3.2 Anforderungen an Außenanlagen

Um Vandalismus, Verunreinigungen des Geländes (z. B. mit Hundekot) und Verletzungs- bzw. Infektionsgefahren (z. B. durch Glasbruch oder Kanülen) zu verhindern, sollte das Schulgelände vor dem Zutritt Unbefugter geschützt werden. Da das SMG über keine Umzäunung verfügt, wird in entsprechenden Hinweisschildern auf das Betretungsverbot für Unbefugte hingewiesen.

Weitere Anforderungen, die aus Sicherheitsgründen bei der Gestaltung von Außenanlagen zu beachten sind, z. B. zur Verwendung von Wasser und zu Giftpflanzen, finden sich in der DIN 18034 sowie in der DGUV 202-023 (s. Anlage 1).

3.3 Reinigung von Flächen und Gegenständen

Schmutz- und Staubvermeidung ist ein wichtiges Instrument zur Unterstützung der Effektivität von Reinigungsmaßnahmen. Eine Verringerung des Eintrages von Schmutz und Staub in schulischen Räumen soll durch Schmutzfangmatten in den Eingangszonen erreicht werden.

Nachfolgend werden die in diesem Plan verwendeten Begriffe Unterhaltsreinigung, Ergänzungsreinigung (Ferienreinigung) und Sonderreinigung erläutert.

3.3.1 Unterhaltsreinigung

Die Unterhaltsreinigung umfasst alle Maßnahmen, die zur Sauberhaltung und Pflege der Umgebung und des Inventars regelmäßig in relativengemäßen Abständen (z. B. arbeitstäglich) durchgeführt werden.

Reinigungsplan

Zur Regelung der Unterhaltsreinigung ist ein Reinigungsplan zu erstellen, aus welchem hervorgeht,

- welche Flächen bzw. Gegenstände
- wie häufig bzw. bei welchem Sachverhalten
- mit welchem Mittel
- unter Anwendung welcher Methode
- und ggf. durch wen zu reinigen sind.

Hierbei ist zu berücksichtigen, dass die verschiedenen Jahreszeiten und Wetterlagen mit einem unterschiedlichen Schmutzeintrag in die Schule verbunden sind, dem bei der Festlegung dieser Regelungen Rechnung zu tragen ist.

Zu regeln ist auch, wie mit den wiederverwendbaren Reinigungsutensilien (Mopp, Lappen, etc.) zu verfahren ist. Eine thermische, desinfizierende Aufbereitung in Waschmaschinen ist zu bevorzugen.

Bei der Festlegung entsprechender Reinigungsmaßnahmen haben die jeweiligen Entscheidungsträger unter Einbeziehung von Herstellerangaben u.a. dafür Sorge zu tragen, dass die zu reinigenden Flächen mit geeigneten Mitteln und Methoden gereinigt werden, um z. B. Geruchsbelästigungen oder Materialschäden auszuschließen.

Die gewählte Reinigungsmethode hat einer Schmutzverschleppung entgegenzuwirken (z. B. 2-Eimer-Methode bei der Fußbodenreinigung) und die Reinigungsmaßnahmen sollen bevorzugt in Abwesenheit der Schülerinnen und Schüler und Lehrkräfte erfolgen.

Besondere Regelungspunkte

- **Schülerinnen und Schüler** dürfen für Reinigungsarbeiten im Zusammenhang mit potentiell infektiösen Substanzen (z. B. Sanitär) nicht herangezogen werden.
- **Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel** sind vor dem Zugriff Unbefugter zu sichern und sachgerecht zu lagern.
- Den mit der Reinigung beauftragten Personen muss vom Arbeitgeber eine geeignete **persönliche Schutzausrüstung** (Schutzhandschuhe, ggf. Schutzbrille) zur Verfügung gestellt werden.
- Beim Feuchtwischen von Fußböden sind zur Vermeidung von Unfällen entsprechende **Hinweisschilder** aufzustellen.
- Für die Pflege und Reinigung von textilen Fußbodenbelägen sollten **Staubsaugergeräte mit Mikro- bzw. Absolutfilter** verwendet werden.
- Um Staubbelastungen der Raumluft zu vermeiden, sollten **Tafeln** mit Gummiabstreifern anstelle von Schwämmen gereinigt werden und staubarme Kreide verwendet werden
- **Sogenannte „Kuschelecken“** sind allergievermeidend (hypoallergen) auszustatten und müssen leicht zu reinigen sein. Dies ist gewährleistet, wenn Polster-, Matratzen- und Kisselemente einen abnehmbaren, allergendichten und waschbaren Bezug haben und synthetisches Füllmaterial verwendet wird. Kuschelecken sind aus hygienischen Gründen nur akzeptabel, wenn gewährleistet ist, dass sie in die regelmäßige Unterhaltsreinigung mit einbezogen werden. Ebenso sollen Regelungen für eine desinfizierende Reinigung (z. B. von Erbrochenem) vorhanden sein.
- Zur **Qualitätssicherung** empfehlen sich regelmäßige, dokumentierte Kontrollen des Reinigungserfolges (z. B. durch den Hausmeister)

3.3.2 Ergänzungsreinigung (Ferienreinigung)

Die Ergänzungsreinigung umfasst Maßnahmen, die neben der Unterhaltsreinigung in größeren Abständen (z. B. 2 x jährlich in der Ferienzeit) zusätzlich durchzuführen sind, wie z. B.:

- Feuchtreinigung textiler Fußbodenbeläge (Sprüh-Extraktionsmethode)
- Besondere Pflegemaßnahmen zum Erhalt von Bodenbelägen
- Fenster- bzw. Glasreinigung
- Reinigung abwaschbarer Wandflächen
- Reinigung von Lichtschutzeinrichtungen oder Beleuchtungskörpern

3.3.3 Sonderreinigung

Sondereinigungen erfolgen aus gegebenen Anlässen wie z. B.:

- Abnahme und Reinigung von Vorhängen, Jalousien, textilen Bezügen etc.
- Verunstaltung von Wänden durch Graffiti
- Vorliegen eines Wasserschadens
- Austreten von Lösungsmitteln oder anderen Chemikalien

Die Anordnungsberechtigung ist individuell zu regeln; die Wahl der Mittel und Methoden obliegt dem fachkundigen Personal.

3.4 Desinfektion von Flächen und Gegenständen (s. auch Kap. 3.5)

Eine Flächendesinfektion ist nur notwendig, wenn Flächen mit potentiell infektiösen Substanzen wie Blut, Fäkalien, Urin oder Erbrochenem kontaminiert sind. In diesen Fällen muss damit gerechnet werden, dass nach einer Reinigung Infektionserreger verbleiben, die durch Kontakte weitergetragen werden.

Es wird empfohlen, im Vorfeld festzulegen, durch welche (eingewiesene) Personen die Durchführung erfolgen soll.

Das hierbei verwendete Mittel muss zur Abtötung der betreffenden Infektionserreger geeignet sein. Die zuverlässigste Wirkung haben viruzide Desinfektionsmittel, die uneingeschränkt für die Wirkungsbereiche A und B wirksam sind (Herstellerangaben beachten). Die Verwendung von Dosierbeuteln wird empfohlen.

Als Methode soll die Wischdesinfektion zur Anwendung kommen. Die hierbei zu verwendende Desinfektionslösung muss aus Konzentrat und kaltem Wasser angemischt werden, wobei Konzentrationen mit einer Einwirkzeit von einer Stunde zu bevorzugen sind. Von der Verwendung von Desinfektionssprays ist abzuraten.

Flächendesinfektionsmittel können Allergien und Hautschädigungen auslösen. Hautkontakte sollen durch die Verwendung von Schutzhandschuhen vermieden werden. Lassen Sie sich von Ihrem Gesundheitsamt bei der Beschaffung oder Verwendung von Desinfektionsmitteln beraten.

Beispiel zur Vorgehensweise

Benötigtes Material siehe Kap. 3.5

- Schutzhandschuhe anziehen.
- Eimer bis zur notwendigen Füllmenge mit kaltem Wasser füllen.
- Dosierbeutel über dem Eimer aufreißen und Inhalt in Eimer entleeren.
- Grobe Verunreinigungen mit Haushaltspapier entfernen und ohne Zwischenablage in kleinen Abfallbeutel deponieren.
- Gereinigte Fläche mit Einmal-Wischtuch und Desinfektionslösung gründlich und weitflächig abwischen.
- Danach Lappen und Handschuhe in Abfallbeutel deponieren. Abfallbeutel zuknoten. Der verschlossene Abfallbeutel kann in den Restmüll gegeben werden. Gebrauchte Lösung über WC entsorgen.
- Händedesinfektion durchführen (siehe Kap. 4.2.2).
- Die desinfizierte Fläche kann nach Abtrocknen der Desinfektionslösung wieder benutzt werden.

3.5 Abfallbeseitigung

Fragen zur Entsorgung können Sie in der Regel mit den Abfallberatern Ihres lokalen Entsorgers klären. Die Erstellung von Abfallentsorgungsplänen (als Ergänzung des Anhangs für Ihren Plan) sollte geprüft werden

Maßnahmen der Abfallvermeidung sollten festgelegt und die diesbezüglichen Informationen sowohl den Mitarbeitern, als auch den Schülerinnen und Schülern jederzeit zugänglich sein (z. B. durch Aushang eines Abfallentsorgungsplanes).

Die Abfälle sollten innerhalb der Schule gemäß den Vorgaben der kommunalen Abfallentsorger getrennt gesammelt werden. Dies verlangt

u.a. auch die Berücksichtigung besonderer Vorschriften bei der Entsorgung von Gefahrstoffen (z. B. Abfälle im Rahmen des Chemieunterrichtes) und Sonderabfällen (z. B. Leuchtstoffröhren). Das Sammeln bzw. Entsorgen von Abfällen in Schulen ist allgemein anfolgende Regeln gebunden:

- Es ist darauf zu achten, dass wieder verwendbare Sammelbehältnisse leicht zu reinigen sind.
- Die Verschmutzung von Abfallbehältern soll durch Verwendung von Abfalltüten so gering wie möglich gehalten werden.
- Abfälle sollten täglich aus den Klassenräumen entfernt werden.
- Die Entleerung von Abfallsammelbehältern soll an Schultagen einmal täglich und außerhalb des Gebäudes erfolgen.
- Die Sammelbehälter sind auf einem befestigten und verschatteten Platz und nicht im Aufenthaltsbereich der Schülerinnen und Schüler aufzustellen. Die Entfernung von Türen und Fenstern sollte mindestens 5 m betragen um Belästigungen durch Geruch oder Insektenflug zu vermeiden.
- Der Stellplatz ist sauber zu halten. Die Verantwortlichkeit für die Reinhaltung des Stellplatzes ist festzulegen (s. Anlage 3).

3.6 Schädlingsprophylaxe (s. Anlage 14)

Gesundheitsschädlinge sind Tiere, durch die Krankheitserreger auf den Menschen übertragen werden können.

Als potenzielle Gesundheitsschädlinge in einer Schule kommen insbesondere Läuse, Schaben, Pharaonameisen, Flöhe, Fliegen, Ratten und Mäuse in Betracht.

Durch das Unterbinden von Zutritts- bzw. Zuflugmöglichkeiten für Schädlinge, das Vermeiden von Verbergeorten, das Beseitigen baulicher Mängel und die Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit im Schulgebäude, im Küchenbereich und auf dem Außengelände ist einem Schädlingsbefall vorzubeugen. Es empfiehlt sich, die genannten Punkte als Ergänzung des Anhangs aufzulisten und regelmäßig, z. B. im Rahmen einer jährlichen Begehung zu kontrollieren. Eine tägliche Sichtkontrolle ist in Küchenbereichen notwendig.

Bei Feststellung eines Schädlingsbefalls sollte unverzüglich der Schulträger und das zuständige Gesundheitsamt informiert und die weitere Vorgehensweise abgestimmt werden.

Um die Schädlingsart zu ermitteln können Belegexemplare zur Bestimmung über das zuständige Gesundheitsamt an ein geeignetes insektenkundliches Labor eingesandt werden. Von dort aus erfolgt eine sachkundige Beratung zur Schädlingsart und zur Bekämpfung.

Zur Durchführung der Bekämpfung ist ein qualifizierter Schädlingsbekämpfer zu beauftragen. Um einen weiteren bzw. erneuten Befall zu verhindern, sind zusammen mit dem Schädlingsbekämpfer entsprechende Überwachungsmaßnahmen („Schädlingsmonitoring“) festzulegen und durchzuführen.

3.7 Trinkwasserhygiene – hygienische und rechtliche Anforderungen

Trinkwasser wird vom örtlichen Wasserversorger in der Regel in einwandfreier Qualität geliefert. Die Ursachen von Trinkwasserbeschwerden wie Verfärbungen, geruchliche oder geschmackliche Veränderungen, Grenzwertüberschreitungen bei einzelnen Untersuchungsparametern oder Legionellen (in den Duschen von Turnhallen) liegen meist im Bereich der Hausinstallation, d.h. in Rohrleitungen und technischen Armaturen. Da die Gebäudenutzung einen großen Einfluss auf die Trinkwasserqualität haben kann, ist zur Aufrechterhaltung der guten Qualität des Trinkwassers die Aufmerksamkeit der Schulleitung gefordert. Es existieren zahlreiche rechtliche Vorgaben und technische Vorschriften, die zur Aufrechterhaltung einer guten Trinkwasserqualität zu beachten sind. Hervorzuheben sind:

- Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2001)

In der TrinkwV ist unter anderem die Überwachung durch das Gesundheitsamt geregelt: Seit Inkrafttreten der TrinkwV am 01.01.2003 unterliegen Gebäude, wie Schulen die „Wasser an die Öffentlichkeit abgeben“, gemäß § 19 Abs. 7 einer besonderen Überwachung seitens des Gesundheitsamtes.

Geregelt sind auch Anzeigepflichten des Betreibers: Wesentliche Änderungen an der Hausinstallation (z. B. Umbaumaßnahmen) sind dem Gesundheitsamt gemäß § 13 TrinkwV 4 Wochen vor Ausführung anzuzeigen.

- Allgemeine Bedingungen zur Versorgung mit Trinkwasser (AVBWasserV)

In dieser Bundes-Verordnung wird unter anderem festgelegt, dass Arbeiten am Trinkwassernetz nicht von jedermann (z. B. Hausmeister), sondern nur von solchen Fachbetrieben des Installationshandwerkes vorgenommen werden dürfen, die in einer besonderen Liste des jeweiligen Wasserversorgers (z. B. Stadtwerke) aufgenommen worden sind.

- VDI 6023

In dieser technischen Norm ist unter anderem die Forderung einer Unterweisung des Betriebspersonales (in der Praxis z. B. Hausmeister) durch den Planer bzw. die ausführende Fachfirma enthalten und deren Inhalte grob umrissen. Um die gesetzlich gebotenen Betreiberpflichten zu erfüllen, ist eine wiederkehrende Schulung des eingesetzten Personals geboten.

Wichtige, aus hygienischer Sicht notwendige Informationen sind (gut lesbar und komprimiert) in der VDI 6023 zusammengefasst.

Legionellenprophylaxe (s. Anlage 11)

Ein wichtiger Teilaspekt der Trinkwasserhygiene stellt die Legionellenprophylaxe dar. Um Legionelleninfektionen zu vermeiden, ist der Warmwasserkreislauf regelmäßig (14 tägig) so aufzuheizen, dass an dem am weitesten von der Heizung entfernten Wasserhähnen eine Wassertemperatur von mindestens 60 °C erreicht wird.

Perlatoren und Duschköpfe sind regelmäßig zu reinigen oder gegebenenfalls auszutauschen. Sollten Wasservorratsbehälter vorhanden sein, sind diese regelmäßig, entsprechend der Herstellerangaben zu reinigen.

Jährlich sind Proben aus dem Warmwassernetz in einem der vom LandNiedersachsen für Trinkwasseruntersuchungen zugelassenen Labore zu untersuchen.

3.7.1 Hygieneplan Trinkwasser (s. Anlage 13)

Die Gesundheitsämter überwachen gemäß § 18 TrinkwV unter anderem schulische Trinkwasserinstallationen und nutzen hierfür in der Regel einen Trinkwasser-Hygieneplan. In diesen werden u.a. die Wartungsintervalle der verschiedenen technischen Armaturen aufgeführt.

3.8 Lufthygiene

Der Mensch emittiert kontinuierlich über die Atmung Kohlendioxid (CO₂) und andere, z.T. geruchlich wahrnehmbare Stoffe in die Umgebungsluft; in Phasen des Auftretens von Atemwegsinfektionen zusätzlich die entsprechenden Krankheitserreger. In personengenenutzten Räumen führen menschliche Emissionen somit zu einer kontinuierlichen Verschlechterung der Raumluft, was durch Lüftungsmaßnahmen ausgeglichen werden kann.

Lüftung ist damit ein notwendiges Instrument zur Aufrechterhaltung einer gesunden und zufriedenstellenden Luftqualität und leistet einen wichtigen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Leistungsfähigkeit sowie zur Vermeidung von Geruchsproblemen und unspezifischen Beschwerden.

Das Atemgas Kohlendioxid (CO₂) dient als Maß für die Luftgüte. Lüftungsmaßnahmen erfolgen abhängig von der CO₂-Konzentration. Steigt diese über 1.000 ppm, ist spätestens bei 1.500 ppm ein manuelles Lüften über Fenster vorzunehmen.

Die CO₂-Konzentration kann z. B. mit Hilfe von Luftgüteampeln gemessen oder alternativ z. B. durch die CO₂-App der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung ermittelt werden (<https://www.dguv.de/webcode.jsp?query=dp1317760>). Differenzierte Betrachtungen zur Lüftungssituation können mit dem CO₂-Modell des Niedersächsischen Landesgesundheitsamtes durchgeführt werden: <https://www.co2-modell.nlga.niedersachsen.de/>

Weitere wichtige schulische Arbeitsschutzfelder im Bereich der Lufthygiene sind die Themen Lärm, Lüftung und Raumklima in Unterrichtsräumen. Das Thema „Lärm“ wird in dieser Arbeitshilfe nicht behandelt. Angaben zu Temperatur und anderen arbeitsphysiologisch wichtigen Randbedingungen für Klassenräume finden Sie in der Anlage 15 „Raumklima in Innenräumen“ (Quelle: <https://www.arbeitsschutzschulen-nds.de/uebergreifende-themen/raumklima/links/rechtsgrundlagen>)

3.8.1 Fensterlüftung

Häufig steigt bereits innerhalb einer Unterrichtsstunde die CO₂-Konzentration der Raumluft auf hygienisch unerwünschte Gehalte, was aufgrund von Adaptierungsvorgängen meist nur sehr verspätet wahrgenommen wird. Deshalb gehört die Lüftung der Unterrichtsräume zu den Tätigkeiten, die regelmäßig vor dem Unterricht und in den Pausen durchzuführen sind.

Die Lüftung hat als eine Stoß- bzw. Querlüftung durch möglichst vollständig geöffnete Fenster vor Beginn des Unterrichts und in den Pausen zu erfolgen. Je größer die Temperaturdifferenz zwischen innen und außen ist, desto effektiver ist das Lüften. Daher ist bei kalten Außentemperaturen im Winter ein Lüften von ca. 3-5 Minuten sehr wirksam. An warmen Tagen ist die Lüftungsdauer zu verlängern. Eine Dauerlüftung oder Zugluft ist zu vermeiden.

Zur Einhaltung der oben genannten CO₂-Konzentrationen ist in der Regel das durch die Corona-Pandemie bekannte „20-5-20-Prinzip“ anzuwenden (20 Minuten Unterricht, 5 Minuten lüften, 20 Minuten Unterricht).

Eine alleinige Kipplüftung ist in der Regel nicht ausreichend, da durch sie zu wenig Luft ausgetauscht wird. Können aufgrund baulicher Gegebenheiten Fenster in einem Raum nicht dauerhaft geöffnet werden, ist der Raum für den Unterricht vermutlich nicht geeignet, es sei denn, es ist eine effektive raumlufttechnische Anlage (Lüftungsanlage) vorhanden. Die Anforderungen an Fenster für die freie Lüftung sind in der ASR A3.6 formuliert (s. Anlage 1).

Aus praktischen Gründen ist die Organisation eines Schüler-Lüftungsdienstes zur Entlastung der unterrichtenden Lehrkraft zu empfehlen. Weitere Infos zum Lüften s. Anlage 15 und 16.

3.8.2 Raumlufttechnische (RLT)-Anlagen

RLT-Anlagen sind gemäß (VDI 6022, s. Anlage 1) zu betreiben. Dies beinhaltet eine regelmäßige und sachgerechte Wartung der Anlage und der nachvollziehbaren und nachprüfaren Dokumentation der Wartungsarbeiten (s. Anlage 11 „Wartungs- und Überprüfungsplan“).

3.9 Anforderungen an Tierhaltung

Jede Tierhaltung kann ein gesundheitliches Risiko sein (Infektion, Allergien) und sollte nur geplant werden, wenn der gesamtpädagogische Ansatz dies erfordert.

Tiere können mit Krankheiten infiziert sein, die auch für den Menschen infektiös sind (Zoonosen). Folgende Erkrankungen können z. B. auftreten: Fischtuberkulose (*Mycobacterium marinum*), Salmonellen bei Reptilien, Hautpilzkrankungen bei behaarten Tieren, Parasitenbefall bei Tieren wie Wurmerkrankungen, Läuse, Flöhe, Zecken.

Daher ist bei Planung und Umsetzung entsprechender Tierhaltungen enger Kontakt mit dem zuständigen Gesundheitsamt dringend zu empfehlen.

Folgende Aspekte sind bei der Tierhaltung zu beachten:

Anforderung an Tierhaltung

- Umgang von Schülerinnen und Schülern mit Tieren muss angeleitet und überwacht werden
- Tiere dürfen nicht geküsst werden; kein Gesichtkontakt
- während des Umgangs mit Tieren nicht Essen und Trinken
- regelmäßiges, sorgfältiges Händewaschen nach Tierkontakt, insbesondere vor dem Essen
- Tische oder Einrichtungsgegenstände etc. nach dem Tierkontakt sorgfältig reinigen
- Stallsäuberung durch Schülerinnen und Schüler und Schülern nur in Einzelfällen
- räumliche Trennung von Nahrungsmitteln und Tierfutter
- Tiere aus Privathaushalten sollten aus hygienischen Gründen nicht in die Schule gelangen, z. B. „Haustihtag“.
- Bei der Ausstattung der Räume soll auf Oberflächen die glatt, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sind Wert gelegt werden.
- Eine intensivierete Reinigung der Räume ist vorzusehen, insbesondere ein tägliches, feuchtes Wischen.

Prävention von Allergien

- Tiere sollen möglichst im Außenbereich gehalten werden
- Innerhalb des Gebäudes soll Tierhaltung in Nebenräumen, nicht in Unterrichtsräumen erfolgen.
- Auf regelmäßiges intensives Lüften aller Räume ist zu achten

Weitere Hinweise

- artgerechte Tierhaltung und Überwachung der Tiere durch einen Tierarzt oder das Veterinäramt
- keine Haltung von Tieren, bei denen grundsätzlich von einem höheren Infektionsrisiko auszugehen ist (Vögel, Wildtiere, Küken, Entenjungens u.a.).
- Tiere nur aus behördlich kontrollierten Zuchten (z. B. Zoohandel) beziehen
- bei Todesfällen nicht geklärter Ursache unter den gehaltenen Tieren muss ein Tierarzt oder das Veterinäramt eingeschaltet werden

Wenn sich bei den Personen, die Kontakt mit diesem Tier hatten, irgendwelche Krankheitszeichen (z. B. Hautveränderungen, Hautjucken, Durchfall, Unwohlsein) zeigen, ist umgehend ein Arzt aufzusuchen, der ausdrücklich auf den Tierkontakt hingewiesen werden muss.

Siehe auch „Leitfaden zur Lebensmittelhygiene in Schulen“ des Niedersächsischen Landesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES):

<https://www.laves.niedersachsen.de/download/102832>

4. Lebensmittelhygiene

Das Mitbringen und Verzehren von Lebensmitteln während des normalen Schulbetriebes erfolgt grundsätzlich eigenverantwortlich und erfordert daher kein besonderes Eingreifen. Regelungen zur Lebensmittelhygiene sind dagegen in folgenden Fällen zu treffen:

- Betrieb von Schul- und Lehrküchen
- Betrieb von Kiosken, Cafeterien oder Mensen
- Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen, bei denen Lebensmittel hergestellt und/oder ausgeteilt werden.

Für diese Fälle gelten grundsätzlich folgende Hygiene-Maßnahmen zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen

- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch oder dem Naseputzen gründlich die Hände mit Waschlotion unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einmalhandtücher.
- Bitte achten Sie beim Waschen auch auf die Stellen, die leicht vergessen werden. Dies sind Fingerkuppen und Fingernägel, Fingerzwischenräume, Handrücken, Daumen.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume). Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.

4.1 Rechtliche Anforderungen

Die rechtlichen Anforderungen beziehen sich im Wesentlichen auf drei unterschiedliche Aspekte:

- **Vermeidung der negativen Beeinflussung von Lebensmitteln** durch Einhaltung von Hygienemaßnahmen. Schwerpunkt dieses Aspektes ist vor allem die Prävention von sog. „Lebensmittelvergiftungen“, die im Zuge einer mikrobiellen Verderbnis von Lebensmitteln entstehen können. Maßgeblich ist hier das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), die EG-Verordnung 852/2004 und die nationale Lebensmittelhygieneverordnung.
- **Schutz vor Infektionserkrankungen**, die evtl. durch erkrankte Mitarbeiter weiterverbreitet werden können. Hier bestehen Belehrungs- und Mitwirkungspflichten nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG), die bereits in Kap. 3.4.4 beschrieben wurden und zudenen Sie weitere Ausführungen im Anhang 10 finden.
- **Unfallverhütung und Personenschutz**, da vor allem Küchenarbeiten mit einer gewissen Verletzungsgefahr einhergehen. Diesbezügliche Regelungen enthält das Vorschriften- und Regelwerk der Unfallversicherungsträger, speziell die Regelungen DGUV-Vorschrift 1 „Grundsätze der Prävention“ und die DGUV-Regel 110-003 „Branche Küchenbetrieb“.

4.2 Allgemeine Maßnahmen der Lebensmittelhygiene

4.2.1 Gewährleistung personeller Voraussetzungen (s. Kap. 3.4.4)

- Es muss gesichert und dokumentiert sein, dass Personen, die im Zusammenhang mit der Verpflegung von Gemeinschaftseinrichtungen tätig sind, über eine gültige Belehrungsbescheinigung nach § 43 IfSG verfügen. Dem Personal muss geeignete persönliche Schutzausrüstung (z. B. Schürzen, Kopfbedeckungen) zur Verfügung gestellt werden. Das Personal ist verpflichtet, diese Schutzausrüstung anzuwenden.
- Personen mit Wunden oder entzündlichen Hautschäden an den Händen oder im Gesicht sollen ebenso wie erkrankte Personen (Schnupfen, Halsentzündung etc.) Lebensmittel weder herstellen noch austeilen.
- Lebensmittel sollen möglichst unter Zuhilfenahme von Hilfsmitteln wie z. B. Zangen, das heißt nicht mit der bloßen Hand angefasst werden. Das Tragen von Handschmuck und Armbanduhren sollte beim Umgang mit Lebensmitteln unterbleiben.
- Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen zusätzlich zur Belehrung nach IfSG regelmäßig (mind. 1 x jährlich) an einer Schulung zum Thema „Lebensmittelhygiene“ teilnehmen. Die Teilnahme an der Schulung ist fortlaufend zu dokumentieren (s. Anlage 10).

4.2.2 Gewährleistung hygienegerechter Rahmenbedingungen für Räume, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird

- In den betreffenden Räumlichkeiten müssen Schwitzwasser und Schimmelbildung unbedingt verhindert werden.
- Die Fenster der betreffenden Räumlichkeiten sollten mit abnehmbaren Fliegengittern versehen sein.
- Wände, Fußböden, Decken und Arbeitsflächen müssen abwaschbar sein.
- Für Küchenbereiche ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu erstellen, der die regelmäßig durchzuführenden Aufbereitungsmaßnahmen regelt.

- Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Oberflächen von Ausrüstungsgegenständen und Gerätschaften müssen glatt, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein (z. B. Demontierbarkeit von Geräten, holzfreie Schneidbretter, holzfreie Rührgeräte).
- Die Funktionsfähigkeit von Aufbereitungsgeräten, wie z. B. Spülmaschinen ist durch regelmäßige Wartung und Überprüfung zu sichern.

4.2.3 Meidung risikobehafteter Lebensmittel

Bestimmte Lebensmittel sind besonders leicht verderblich bzw. häufig mit Krankheitserregern belastet und daher möglichst zu meiden bzw. mit besonderer Sorgfalt zu behandeln (z. B. lückenlose Kühlung, getrennte Lagerung, Vorbereitung und Verarbeitung):

- Hackfleisch, ungebrühte Bratwürste, Zwiebelmettwurst etc.
- Rohes Fisch oder rohes Fleisch (z. B. in Salaten verarbeitet).
- Speisen, die rohe Eier enthalten, wie Tiramisu, Eischnee, Sauce Hollandaise oder frische Mayonnaise. Zur Herstellung dieser Speisen sind pasteurisierte Eiprodukte zu empfehlen.
- Cremespeisen oder Puddings, die ohne Kochen hergestellt wurden.

Sicherung von Garprozessen und Kühlketten

- Es muss gewährleistet sein, dass zu erhitzende Speisen durchgegart und danach (bei min. 65 °C) bis zum Verzehr warmgehalten werden.
- Bei zu kühlenden Lebensmitteln ist bei der Lagerung und beim Transport dafür zu sorgen, dass eine Temperatur von 7 °C nicht überschritten wird. Besonders empfindliche Lebensmittel sind bei niedrigeren Temperaturen zu lagern (z. B. Fisch bei max. 2 °C bzw. in schmelzendem Eis, Geflügel und Hackfleisch bei max. 4 °C).
- Bei der Herstellung zusammengesetzter Speisen (z. B. Salate) warme Zutaten (z. B. frisch gegarte Nudeln oder Kartoffeln) herunterkühlen, bevor sie mit kalten Zutaten vermengt werden.
- Kalte Salate sollen grundsätzlich am Tag ihrer Zubereitung verzehrt werden.

4.2.4 Bereichstrennung

- Bei der Lagerung sollen rohe und gegarte Speisen getrennt voneinander gehalten werden.
- Bei der Herstellung von Gerichten sollen zum Putzen und Verarbeiten von Gemüse oder von roh zu verzehrenden Zutaten andere Flächen (z. B. Schneidbretter) als zum Schneiden oder Verarbeiten von Fleisch oder Fisch verwendet werden.

4.2.5 Reinigung und Aufbereitung

- Alle bei der Zubereitung benutzten Flächen und Geräte müssen im Anschluss an Produktionsprozesse gereinigt, gespült und getrocknet werden. Geräte (z. B. Schneide- oder Rührmaschinen) müssen hierzu, wenn möglich in die zu reinigenden Teiledemontiert werden.
- Bei den verwendeten Mitteln ist zu gewährleisten, dass diese für die Anwendung im Lebensmittelbereich geeignet sind.
- Lappen und Geschirrtücher sind bei Bedarf, mindestens jedoch täglich zu wechseln.
- Reinigungs-, Desinfektions- oder Schädlingsbekämpfungsmittelsind von Lebensmitteln getrennt zu halten und vor unbefugtem Zugriff zu sichern (z. B. in abschließbaren Schränken oder Räumen).

4.3 Lebensmittelhygiene in speziellen Bereichen

Unter www.schuleplusessen.de und www.dgevesch-ni.de finden Sie umfangreiche Informationen rund um das Thema Schulverpflegung.

4.3.1 Schul- und Lehrküchen

Von Schul- und Lehrküchen können ähnliche Gefahren, wie von Cafeterien oder Mensen ausgehen, wenngleich auch in geringerem Umfang. Daher sollten auch hier bestimmte Regelungen im Sinne eines Kontrollkonzeptes getroffen werden:

- Geregelte, dokumentierte Lebensmittellagerung.
- Dokumentierte Aufbereitung der Flächen und Utensilien gemäß den Vorgaben des Reinigungs- und Desinfektionsplanes.
- Messung und Dokumentation von Gartemperaturen.

Besondere Regelungspunkte (s. Anlage 3):

- Es ist klarzustellen, welche Person für den hygienegerechten Küchenbetrieb Sorge trägt.
- Vor der erstmaligen Nutzung einer Schul- und Lehrküche sollen die grundlegenden Regeln der Lebensmittelhygiene (siehe Kap. 6.2.1) vermittelt worden sein.
- Schul- und Lehrküchen sollen nicht zweckentfremdet werden (z. B. als Lagerraum, Kommunikationsraum, Raum für Gruppenarbeiten etc.). Sie sind vor dem Zutritt unbefugter Personen und von Tieren zu schützen.
- Vor der Küchennutzung muss darauf geachtet werden, dass die an der Herstellung beteiligten Personen (insbesondere Schülerinnen und Schüler) frei von Hautschäden, Entzündungen etc. sind

4.3.2 Teeküchen

- Es ist klarzustellen und gegebenenfalls zu dokumentieren, welche Person für den hygienegerechten Betrieb Sorge trägt.
- Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Oberflächen müssen glatt, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- Lappen und Geschirrtücher sind bei Bedarf, mindestens jedoch täglich zu wechseln oder es sind entsprechende Einmalartikel zu verwenden (z. B. Papierhandtücher).
- Gemeinschafts-Stückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig.

4.3.3 Kioske, Cafeterien und Mensen

Im Rahmen der Herstellung von Lebensmitteln und ihrer massenhaften Abgabe bestehen besondere Risiken, deren Vermeidung die Erstellung und Durchführung eines differenzierten Eigenkontrollkonzeptes notwendig macht. **Das Dokument des Eigenkontrollkonzeptes sollte diesem Plan noch beigelegt werden.**

Kontrolliert und dokumentiert werden sollten unter anderem die frühzeitige Erkennung und Beseitigung von Lebensmittelschädigenden Faktoren wie die Über- oder Unterschreitung von Lagertemperaturen. Für die Erstellung und Einhaltung des Kontrollkonzeptes ist der Besitzer bzw. Leiter des jeweiligen Kiosk-, Küchen- oder Mensabetriebes verantwortlich.

Die Schulleitung sollte sich regelmäßig davon überzeugen, dass

- die Rahmenbedingungen zur Durchführung einer sicheren Lebensmittelhygiene gegeben sind (s. Kap. 6.2.2),
- die entsprechenden Dokumentationen ordnungsgemäß geführt werden und
- bei Unregelmäßigkeiten adäquat vorgegangen wird.

4.3.4 Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen

Bei Schulfesten und vergleichbaren Veranstaltungen werden in der Regel privat hergestellte Lebensmittel in Verkehr gebracht, ohne dass dies gewerbsmäßig erfolgt. Die besondere Gefahr liegt in diesem Fall in der mangelnden Kontrollierbarkeit des Herstellungsprozesses, der Lagerung und des Transportes. Es empfiehlt sich, die nachfolgend genannten Punkte in einer schriftlichen Information für die Eltern zusammenzustellen und diese z. B. im Rahmen eines Elternabends zu informieren.

Die Eltern sollten wissen,

- welche Lebensmittel nach Möglichkeit zu meiden sind (s. Kap. 4.2.3)
- dass die mit der Herstellung und Verteilung von Lebensmitteln betrauten Personen frei von Infektionskrankungen und Hautverletzungen bzw. -entzündungen (speziell an den Händen) sein sollen.
- dass bei der Nutzung von wiederverwendbarem Geschirr und Besteck adäquate Aufbereitungsmöglichkeiten geschaffen werden müssen (z. B. professionelle Spülanlage ausleihen oder Transport zu Geschirrspüler).
- dass Personen, die während des Festes mit der Herstellung bzw. dem Verteilen von Lebensmitteln betraut sind, währenddessen möglichst keine anderen Aufgaben wahrnehmen sollten (z. B. Kassieren oder Kinderbetreuung).

gez. K. Kroczek

November 2022

