

# **Rahmenhygieneplan**

für die Grundschule Kreischa,  
die Oberschule Kreischa und  
den Hort der Gemeinde Kreischa  
(gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz)

## **Einleitung**

Schulen und Horte sind durch das Zusammenleben 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. Dieser Hygieneplan regelt die innerbetrieblichen Verfahrensweisen zur Infektionshygiene und weitere Maßnahmen der Gesundheitsförderung bzw. -erhaltung.

Um übertragbaren Krankheiten durch Bakterien und Viren vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ggf. deren Weiterverbreitung zu verhindern, ist Zweck dieses Planes. Dabei spielt die Eigenverantwortung eines jeden Beteiligten eine wichtige Rolle. Zudem lernen die Kinder frühzeitig die Bedeutung eines bewussten Hygieneverhaltens im Alltag und in besonderen Situationen kennen.

### **1. Hygienemanagement**

Die Schulleiter und der Hortleiter tragen die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Erfordernisse und nehmen Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr. Zur Unterstützung können ein Hygienebeauftragter oder ein Hygieneteam benannt werden.

Zu den Aufgaben des Hygienemanagements gehören unter anderem:

- Erstellen und Aktualisieren des Hygieneplans,
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen,
- Durchführung von Hygienebelehrungen,
- Aufrechterhaltung des Kontaktes zum Gesundheitsamt und den Eltern.

Der Hygieneplan ist jährlich auf seine Aktualität zu prüfen und ggf. zu ändern.

Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen hat durch regelmäßige Begehungen (mindestens jährlich sowie bei aktuellem Bedarf) zu erfolgen. Die Ergebnisse sind zu dokumentieren und Mängel abzustellen.

Der Hygieneplan muss jederzeit zugänglich und einsehbar sein. Mindestens einmal im Jahr werden die Beschäftigten hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen belehrt. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.

Generell sollen auch die Schüler regelmäßig über hygienebewusstes Verhalten informiert werden.

### **2. Basishygiene**

#### **2.1 Hygieneanforderungen Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung**

Die Bauweise der Räumlichkeiten entspricht den baurechtlichen Anforderungen des Freistaates Sachsen, den geltenden Unfallverhütungsvorschriften und den Bestimmungen der Arbeitsstättenverordnung.

Der Betreuungsstandort ist frei von äußeren Lärm-, lufthygienischen- und bioklimatischen Belastungen. Altlasten sind nicht bekannt.

Der Hortspielplatz auf dem Lehmberg befindet sich in einem natürlich begrünten Umfeld. Pausenfreiflächen sind vorhanden und entsprechen den Vorschriften.

Die Klassenzimmer und Gruppenräume sind altersgerecht eingerichtet und werden entsprechend eines vertraglich vereinbarten Reinigungsplanes, welches sich an dieses Dokument anlehnt, von einem beauftragten Dienstleister gereinigt und desinfiziert.

Regelmäßige und planmäßige Instandhaltungen und Renovierungen werden durchgeführt.

## 2.2 Reinigung und Desinfektion

### 2.2.1 Allgemeines

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung, insbesondere der Hände sowie häufig benutzter Flächen und Gegenstände, ist eine wichtige Grundlage für einen guten Hygienestatus.

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

Die Desinfektionsmittel sind je nach Anwendungsgebiet aus der Liste des Verbandes für Angewandte Hygiene e.V. (VAH) mit der entsprechenden Konzentration und Einwirkzeit auszuwählen (ggf. nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt).

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 und nicht Gegenstand dieser Ausführungen sind. Desinfektionsmittel sind vor dem Zugriff von Schülern bzw. unberechtigten Personen sicher aufzubewahren.

### 2.2.2 Händehygiene

Hände sind die Hauptüberträger von Infektionserregern. Deren Reinigung und Desinfektion gehören zu den wichtigsten Maßnahmen der Infektionsverhütung und der Bekämpfung von Infektionen.

Alle Klassenräume und Sanitärräume verfügen über Waschbecken, Seifen- und Einmalhandtuchspender.

Händewaschen ist von Personal und von den Schülern bzw. Hortkinder durchzuführen:

- nach jeder Verschmutzung, nach Reinigungsarbeiten,
- nach Toilettenbenutzung,
- vor dem Umgang mit Lebensmitteln,
- vor der Einnahme von Speisen,
- nach Tierkontakt.

Händedesinfektion ist erforderlich für Personal und Schüler bzw. Hortkinder:

- nach Kontakt mit Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen; auch wenn Handschuhe getragen werden, nach Ablegen der Handschuhe
- nach Kontakt mit sonstigem potentiell infektiösem Material
- nach intensivem (körperlichen) Kontakt mit Erkrankten.

Geeignetes Handdesinfektionsmittel befindet sich in Spendern des Lehrersanitärbereiches und ggf. im Erste Hilfematerial.

### 2.2.3 Behandlung von Flächen und Gegenständen

Für die unterschiedlichen Bereiche der Liegenschaft ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan als Anlage erstellt.

Die Reinigungsmaßnahmen sind nach folgenden Grundsätzen durchzuführen:

- Es ist feucht zu reinigen (Ausnahme sind textile Beläge).
- Bei den angewendeten Reinigungsmethoden ist eine Schmutzverschleppung zu verhindern (mindestens Zwei-Eimer-Methode bzw. Nutzung industrieller Reinigungsgeräte).
- Die Reinigungsmaßnahmen sind in der Regel in Abwesenheit der Schüler bzw. Hortkinder durchzuführen.
- Schüler bzw. Hortkinder dürfen für Reinigungsarbeiten in Sanitärräumen nicht herangezogen werden.
- Bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten ist geeignete Schutzkleidung zu tragen.
- Alle wiederverwendbaren Reinigungsutensilien (Wischmopp, Wischlappen etc.) sind nach Gebrauch aufzubereiten und bis zur erneuten Verwendung trocken zu lagern. Routinemäßig soll mit mindestens 60°C gewaschen werden. Bei Häufungen von Magen-/ Darmerkrankungen ist ein desinfizierendes Waschverfahren anzuwenden (bevorzugt thermisch bei mind. 85°C oder alternativ chemisch durch Einlegen in Desinfektionslösung).
- Geräte und Mittel zur Reinigung und Desinfektion sind vor dem Zugriff Unbefugter gesichert in einem gesonderten Raum aufzubewahren.
- Für die Pflege von textilen Fußbodenbelägen sind nur Geräte mit Mikro- bzw. Absolutfiltern zu verwenden. Teppichböden sollten täglich gesaugt werden. Zweimal jährlich ist eine Feuchtreinigung (Sprüh-Extraktionsmethode = Reinigung unter Druck mit gleichzeitigem Absaugen der Flüssigkeit mittels eines speziellen Gerätes) vorzunehmen. Flecke sind nach Anfall zu entfernen.
- Eine Wischdesinfektion ist bei Verschmutzung mit Erbrochenem, Stuhl, Urin, Blut u. ä. nach Entfernung der groben Verunreinigungen mit Zellstoff u. ä. durchzuführen (dabei Schutzhandschuhe und ggf. Schutzkleidung tragen – Händedesinfektion anschließend).

## 2.2.4 Frequenz von Reinigungsmaßnahmen

Die Reinigungsfrequenz muss sich an der Speziellen Nutzungsart und Nutzungsintensität orientieren und ist in der Anlage 1 geregelt.

## 2.3 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 sind die Leiter der Einrichtungen.
- Es dürfen nur sichere Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, von denen keine Gefahr für die menschliche Gesundheit ausgeht.
- Mitgebrachte Lebensmittel für den gemeinschaftlichen Verzehr unterliegen den gleichen Anforderungen (keine Risikolebensmittel!)
- Alle Beschäftigten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen die Inhalte der §§ 42 und 43 des IfSG kennen und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 IfSG vorweisen können (s. 3.1.1 und 3.3.1).
- Die Vorgaben der EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene und anderer rechtlicher Grundlagen sowie Normen und Leitlinien sind einzuhalten.
- Ein eigener Hygieneplan für den Küchenbereich ist in Abstimmung mit der Lebensmittelüberwachungsbehörde zu erstellen.
- 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 der Zubereitung und Ausgabe von Essen sind die Hände antiseptisch zu waschen.
- 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.  $65^{\circ}\text{C}$  Programm in einer Haushaltsgeschirrspülmaschine.
- Geschirrtücher und Lappen sind nach Benutzung aufzubereiten oder zu verwerfen.
- Tische, Essentransportwagen und Tablett sind nach der Esseneinnahme zu reinigen.

### 2.3.1 Mitgebrachte Lebensmittel

- 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.
- Vor Esseneinnahme ist durch das Personal festzustellen, ob die mitgebrachten Lebensmittel sich in einem einwandfreien Zustand befinden.

### 2.3.2 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. –tablets 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.

### 2.4 sonstige Hygieneanforderungen

#### 2.4.1 Abfallbeseitigung

Bei der Abfallbeseitigung wird auf die entsprechenden Trennungsmaßnahmen geachtet. Die dafür vorgesehenen Behältnisse werden täglich in Abfallsammelbehältern entleert.

#### 2.4.2 Schädlingsbekämpfung

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

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

- Durch das Unterbinden von Zutritts- bzw. Zuflugsmöglichkeiten 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 sind regelmäßig Befallskontrollen durchzuführen, die zu dokumentieren sind.
- Im Küchenbereich nach Erarbeitung einer Gefahrenanalyse Festlegung von Kontrollpunkten, die regelmäßig zu überwachen sind (Dokumentation). Dabei sollte eine Sichtkontrolle täglich vorgenommen werden.
- Bei Feststellung von Schädlingen ist unverzüglich die Schädlingsart zu ermitteln, wobei Belegexemplare zur Bestimmung über das zuständige Gesundheitsamt an ein entomologisches Labor eingesandt werden können. Von dort aus erfolgt eine sachkundige Beratung zur Schädlingsart und zur Bekämpfung.
- Bei Befall ist ein kompetenter Schädlingsbekämpfer für die Bekämpfung zu beauftragen.

- Das Gesundheitsamt ist über einen Befall zu informieren.

### 2.4.3 Tierhaltung

Die Haltung von Tieren in den Einrichtungen ist untersagt.

### 2.4.4 Trinkwasser

- Das verwendete Warm- und Kaltwasser für den menschlichen Gebrauch (Kochen, Waschen) muss generell der Trinkwasserverordnung entsprechen.
- Veränderungen an der Trinkwasseranlage durch Neubau, Rekonstruktion oder Wiederinbetriebnahme nach langer Nichtnutzung sind dem Gesundheitsamt spätestens 4 Wochen vorher anzuzeigen. Das Gesundheitsamt entscheidet nach Vorliegen einer Wasseranalyse über die Freigabe der Wasserversorgungsanlage.
- Installationen sind nach den anerkannten Regeln der Technik und nur von bei dem Wasserversorger registrierten Firmen durchführen zu lassen.
- Warmwasseranlagen müssen so installiert und betrieben werden, dass eine gesundheitsgefährdende Vermehrung von Legionellen vermieden wird.
- Perlatoren sind regelmäßig zu reinigen und ggf. thermisch zu desinfizieren (Auskochen).

### 2.4.5 Spielsand/ Sand in Sprunggruben

Für das Einrichten eines Sandkastens auf dem Spielplatz sowie zur Befüllung von Sprunggruben für den Schulsport ist auf Herkunft und Qualität des Sandes zu achten. Sand darf nicht durch Schadstoffe belastet sein. Bei Neubefüllung muss vom Lieferanten die Qualität des Sandes durch Zertifikat ausgewiesen werden.

Zur Pflege des Sandes sollten folgende Punkte beachtet werden:

- Sandkästen bei Nichtbenutzung abdecken
- häufiges Auflockern zur Reinigung und Belüftung des Sandes (möglichst tiefgründig)
- Aufstellen von Abfallkörben
- visuelle Kontrolle vor Benutzung auf organische (Tierexkremate, Lebensmittel, Müll etc.) und anorganische Verunreinigungen (z. B. Glas), Verunreinigungen aller Art sind sofort zu eliminieren
- Sandwechsel bei extremer Verschmutzung sofort ansonsten spätestens nach drei Jahren

## **3. Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz**

### 3.1 Gesundheitliche Anforderungen

#### 3.1.1 Personal im Küchen-/ Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG)

Personen, die im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich 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.

### 3.1.2 Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal

Personen, die an einer im § 34 Abs. 1 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) genannten ansteckenden Krankheit erkrankt sind, bei denen der Verdacht darauf besteht oder die an Krätzmilben oder Läusebefall leiden, Personen, die die in § 34 Abs. 2 genannten Erreger ausscheiden bzw. zu in § 34 Abs. 3 genannten Kontaktpersonen, dürfen solange in den Gemeinschaftseinrichtungen keine Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit durch sie nicht mehr zu befürchten ist. Bei Kopflausbefall ist die schriftliche Bestätigung (entsprechender Abschnitt der Packungsbeilage), dass die Behandlung mit einem nachweislich geeigneten Medizinprodukt stattgefunden hat, als Nachweis ausreichend.

### 3.1.3 Kinder, Jugendliche

Für die Kinder und Jugendlichen gilt Punkt 3.1.2 mit der Maßgabe, dass sie die dem Betrieb der Schulen und des Hortes dienenden Räume nicht betreten, deren Einrichtungen nicht benutzen und an Veranstaltungen nicht teilnehmen dürfen.

## 3.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht

Bei den im § 34 IfSG aufgelisteten Krankheiten und Krankheitserregern handelt es sich um solche, die in Schulen und Kindertageseinrichtungen leicht übertragen werden können. Eine rechtzeitige Information darüber ermöglicht, dass durch geeignete Schutzmaßnahmen und durch Information potenziell angesteckter Personen weitere Infektionen verhindert werden können. Daher verpflichtet das IfSG die in einer Gemeinschaftseinrichtung betreuten (bzw. deren Sorgeberechtigten) und die dort tätigen Personen, der Einrichtung unverzüglich mitzuteilen, wenn sie von einem der in den Absätzen 1 bis 3 des § 34 IfSG geregelten Krankheitsfällen betroffen sind. Damit der Informationspflicht nachgekommen werden kann, sind Belehrungen durchzuführen.

## 3.3 Belehrung

### 3.3.1 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IfSG)

Die Erstausbildung der Tätigkeiten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich ist nur möglich, wenn sie eine nicht mehr als drei 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



unverzöglich dem Arbeitgeber mitzuteilen. Der Arbeitgeber 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.

### 3.3.2 Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal

Beschäftigte in Gemeinschaftseinrichtungen für die Betreuung von Kindern und Jugendlichen sind nach § 35 IfSG vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten zu belehren. Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von drei Jahren aufzubewahren ist.

### 3.3.3 Kinder, Jugendliche, Sorgeberechtigte

Ebenfalls zu belehren über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten ist nach §34 Abs. 5 IfSG jede Person, die in der Gemeinschaftseinrichtung neu betreut wird oder deren Sorgeberechtigte durch die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung. Diese Belehrung kann schriftlich oder mündlich erfolgen und sollte durch Unterschrift bestätigt werden. Bei Schulwechsel müssen auch Schüler (bzw. deren Erziehungsberechtigte), die an der alten Schule schon belehrt wurden, eine neue Belehrung erhalten.

## 3.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

### 3.4.1 Wer muss melden?

Grundsätzlich ist nach § 8 IfSG der feststellende Arzt verpflichtet, die im Gesetz genannten Krankheiten zu melden. Ist das jedoch primär nicht erfolgt bzw. treten die im § 34 Abs. 1 bis 3 IfSG zusätzlich genannten Erkrankungen in der Einrichtung auf, so muss der Leiter der Einrichtung das Auftreten bzw. den Verdacht der genannten Erkrankungen unverzüglich (innerhalb von 24 Stunden) dem zuständigen Gesundheitsamt melden. Dies gilt auch beim Auftreten von zwei oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind.

#### Meldeweg

Beschäftigte, Lehrer → Schulleitung bzw. Hortleitung → Gesundheitsamt

Betreute bzw. Sorgeberechtigte → Schulleitung bzw. Hortleitung → Gesundheitsamt

#### Meldeinhalte

- Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes
- Name, Vorname, Geburtsdatum, Geschlecht
- Anzahl der Erkrankten (bei Häufungen)
- Anschrift
- Erkrankungstag
- Kontaktpersonen (Schule, Elternhaus, Geschwister)
- ggf. Art des Untersuchungsmaterials, Nachweismethode, Untersuchungsbefund
- Name, Anschrift, Telefonnummer des Arztes bzw. der Einrichtung

#### Maßnahmen in der Einrichtung einleiten

- Isolierung Betroffener
- Verständigung von Angehörigen
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen

### 3.4.2 Information der Betreuten, Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung

Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht in der Einrichtung auf, so müssen ggf. durch die Leitung der Einrichtung die Betreuten/Sorgeberechtigten darüber anonym informiert werden, um für die Betreuten oder gefährdete Familienangehörige notwendige Schutzmaßnahmen treffen zu können.

Die Information kann in Form von:

- gut sichtbar angebrachten Aushängen im Eingangsbereich oder sonstigen Räumlichkeiten der Einrichtung,
- Merkblättern mit Informationen über die Erkrankung und notwendigen Schutzmaßnahmen,
- Informationsveranstaltungen oder persönlichen Gesprächen

erfolgen.

Alle Maßnahmen sind in Abstimmung mit dem zuständigen Gesundheitsamt zu koordinieren.

### 3.4.3 Besuchsverbot und Wiedenzulassung

Im § 34 IfSG ist verankert, bei welchen Infektionen für die Kinder und Jugendliche ein Besuchsverbot für Einrichtungen besteht. Der erneute Besuch der Schule ist nach den Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes dann wieder zulässig, wenn die ansteckende Erkrankung abgeklungen bzw. nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist. In der Praxis hat sich ein entsprechendes schriftliches Attest des behandelnden Arztes oder des zuständigen Gesundheitsamtes bewährt. Das Robert Koch-Institut und das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz haben Empfehlungen für die Wiedenzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen nach überstandenen Infektionskrankheiten herausgegeben.

## 4. Inkrafttreten

Der Hygieneplan tritt zum 1. August 2020 in Kraft.

Kreischa, 24. Juni 2020

Mario Antes  
Schulleiter Grundschule



Frank Schäfer  
Schulleiter Oberschule

Jens Petzold  
Hortleiter

Anlage  
Reinigungs- und Desinfektionsplan (Hygieneplan)

## Anlage – Reinigungs- und Desinfektionsplan (Hygieneplan) für die Liegenschaft der Grundschule, Oberschule und Hort Kreischa, Kirchweg 1 a-c, Kreischa

### Händehygiene

Was?		Wann?	Wie?	Womit?	Wer?
<b>Händereinigung</b> 	<b>R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vor Arbeitsbeginn</li> <li>• vor Umgang mit Lebensmitteln</li> <li>• vor und nach dem Essen</li> <li>• bei Verschmutzung</li> <li>• nach Toilettenbenutzung</li> <li>• nach Tierkontakt</li> <li>• nach dem Spielen im Freien</li> <li>• bei Bedarf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hände gründlich waschen</li> <li>• mit Einmalhandtüchern abtrocknen</li> </ul>	Flüssigseife aus Seifenspender, handelsübliche Seife	Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts-, Küchen- und Reinigungspersonal, Kinder
<b>hygienische Händedesinfektion</b>	<b>D</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nach Kontakt mit Körperflüssigkeiten, wie Urin oder Stuhl (z.B. bei Hilfestellung akut Erkrankter), nach Ablegen der Schutzhandschuhe</li> <li>• nach Reinigungsarbeiten im Sanitärbereich</li> <li>• nach Schmutzwäscheversorgung</li> <li>• vor Zubereitung von Speisen und Speisenverteilung</li> <li>• bei Häufung von Infektionskrankheiten in den Einrichtungen</li> <li>• bei Bedarf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nach Gebrauchsanweisung</li> <li>• ca. 3-5ml auf die trockene Haut auftragen und etwa 30 Sekunden einreiben</li> </ul>	Handdesinfektionsmittel	Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts-, Küchen- und Reinigungspersonal
<b>Hände pflegen</b> 		<ul style="list-style-type: none"> <li>• bei Bedarf nach dem Waschen</li> <li>• nach Arbeitsende</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• auf trockene Hände gut verreiben</li> </ul> <p>Achtung: beeinträchtigt eventuell den Erfolg der Händedesinfektion</p>	Hautlotionen aus geeigneten Gebinden (keine Cremedosen), Pflegecreme	Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts-, Küchen- und Reinigungspersonal

**Anlage – Reinigungs- und Desinfektionsplan (Hygieneplan)  
für die Liegenschaft der Grundschule, Oberschule und Hort Kreischa, Kirchweg 1 a-c, Kreischa**

**Flächenreinigung und Flächendesinfektion**

<b>Was?</b>		<b>Wann?</b>	<b>Wie?</b>	<b>Womit?</b>	<b>Wer?</b>
<b>Fußböden des Foyers, der Flure, Innentreppe und Podeste</b>	<b>R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeitstäglich</li> </ul>	Feuchtwischverfahren	Allzweckreiniger	Reinigungspersonal
<b>Fußböden der Klassenräume, Fachkabinette, Werkräume, Sporthalle</b>	<b>R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeitstäglich</li> </ul>	Feuchtwischverfahren	Allzweckreiniger	Reinigungspersonal
<b>Fußböden der Büroräume, Lehrerzimmer, Speiseräume, Vorbereitungsräume</b>	<b>R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeitstäglich</li> </ul>	Feuchtwischverfahren	Allzweckreiniger	Reinigungspersonal
<b>Fußböden Nebenräume, Lagerräume, Hausmeisterwerkstatt</b>	<b>R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• einmal wöchentlich</li> </ul>	Feuchtwischverfahren	Allzweckreiniger	Reinigungspersonal
<b>Fußböden der Dusch- und Sanitärbereiche</b>	<b>R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeitstäglich</li> </ul>	Desinfizierend nass wischen	Reiniger mit desinfizierender Wirkung	Reinigungspersonal
<b>Fußboden Erste-Hilfe-Raum (Arztzimmer)</b>	<b>R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeitstäglich und umgehend nach Kontaminierung</li> </ul>	Feuchtwischverfahren	Allzweckreiniger	Reinigungspersonal
	<b>D</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• umgehend nach Kontaminierung</li> </ul>	Desinfizierend reinigen	Reiniger mit desinfizierender Wirkung	
<b>Essenausgabe</b>	<b>R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nach Arbeitsende</li> <li>• nach Verschmutzung</li> </ul>	Feuchtwischverfahren	Allzweckreiniger	Küchenpersonal
	<b>D</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nach Arbeitsende</li> </ul>	Wischdesinfektion Arbeitsflächen	Reiniger mit desinfizierender Wirkung	Küchenpersonal
<b>Handläufe, Türklingen</b>	<b>R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeitstäglich</li> </ul>	Feuchtwischverfahren	Allzweckreiniger	Reinigungspersonal
	<b>D</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bei Häufung von</li> </ul>	Desinfizierend reinigen	Reiniger mit	Reinigungspersonal

**Anlage – Reinigungs- und Desinfektionsplan (Hygieneplan)  
für die Liegenschaft der Grundschule, Oberschule und Hort Kreischa, Kirchweg 1 a-c, Kreischa**

<b>Was?</b>		<b>Wann?</b>	<b>Wie?</b>	<b>Womit?</b>	<b>Wer?</b>
		Infektionskrankheiten in einer der Einrichtungen		desinfizierender Wirkung	→ Bei Häufung Information von Schul- oder Hortleitung ein Gebietsleiter der Reinigungsfirma.
<b>Glasflächen, Spiegel</b>	<b>R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeitstäglich</li> </ul>	Oberfläche mit Tuch reinigen	Glasreiniger	Reinigungspersonal
<b>Oberflächen Schränke, Regale, Heizkörper, Türen, Fensterbänke innen, Stühle und Tische</b>	<b>R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• einmal monatlich</li> </ul>	Feuchtwischverfahren, Nebelfeucht wischen	Allzweckreiniger	Reinigungspersonal
<b>Abfallbehälter in allen Räumen/Fluren</b>	<b>R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeitstäglich</li> <li>• einmal wöchentlich auswischen</li> </ul>	Entleeren und mit Plastiktüte bestücken	Allzweckreiniger	Reinigungspersonal
<b>Sanitärbereich</b> Toilettensitze Armaturen Waschbecken Lichtschalter  Wandflächen Spritzbereich Wandfliesen, Trennwände	<b>R</b> <b>D</b>    <b>R</b> <b>R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeitstäglich</li> <li>• bei Häufungen von Erkrankungen und bei Verschmutzungen mit Körperausscheidungen täglich</li> <li>• arbeitstäglich</li> <li>• zweimal im Jahr und bei starker Verschmutzung nach Bedarf</li> </ul>	Desinfizierend nass wischen Desinfizierend reinigen Verbrauchsmittel täglich nachfüllen	Reiniger mit desinfizierender Wirkung	Reinigungspersonal → Bei Häufung Information von Schul- oder Hortleitung ein Gebietsleiter der Reinigungsfirma.
<b>Reinigung von Putzutensilien</b>	<b>R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• täglich</li> </ul>	Wischlappen bei mind. 60° Celsius waschen, anschließend trocknen	Waschmaschine Zur Trocknung im festgelegten Raum aufhängen.	Reinigungspersonal
<b>Grundreinigung</b> Lampen, Fenster, Heizkörper, Türen, Teppiche, Vorhänge,	<b>R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• einmal jährlich</li> </ul>	Feuchtwischverfahren Versiegelung der Fußböden		Reinigungspersonal

**Anlage – Reinigungs- und Desinfektionsplan (Hygieneplan)  
für die Liegenschaft der Grundschule, Oberschule und Hort Kreischa, Kirchweg 1 a-c, Kreischa**

<b>Was?</b>		<b>Wann?</b>	<b>Wie?</b>	<b>Womit?</b>	<b>Wer?</b>
Jalousien, Stühle, Turngeräte, Regale, Rohrleitungen, Verkleidungen, Fußbodenversiegelung					
<b>Trinkbrunnenanlage</b>	<b>R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeitstäglich</li> </ul>	Desinfizierend nass wischen	Reiniger mit desinfizierender Wirkung	Reinigungspersonal
<b>Spülung der Zuleitung zum Trinkbrunnen</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• bei Nichtnutzung länger vier Wochen</li> </ul>	Spülung der Anlage bis zum vollständigem Wasseraustausch		Hausmeister
<b>Spielsand und Sand in der Weitsprunggrube</b>	<b>R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• regelmäßig harken</li> <li>• nach Nutzung abdecken</li> </ul>	Laub, Tierkot entfernen  Abdeckplane	Harke, Kotschaufel	Hausmeister  Sportlehrer und Nutzer

R = Reinigung

D = Desinfektion der Flächen, entsprechend bekannten oder vermuteten Krankheitserreger