

Hygieneplan



Petrisschule – Oberschule der Stadt Leipzig
Name der Schule

01.08.2029

Datum

Aktualisierungen

1. Aktualisierung: 17.04.2020
Datum

2. Aktualisierung: _____
Datum

3. Aktualisierung: _____
Datum

Händehygiene

Im Normalfall ist eine Händehygiene durch das Waschen der Hände mit Wasser und Seife ausreichend.

Die Hände müssen gewaschen werden:

- vor dem Verzehr von Lebensmitteln
- nach Reinigungsarbeiten
- nach der Toilettenbenutzung
- nach Tierkontakt.
- nach Betreten des Schulhauses und vor Verlassen des Zimmers

Eine Händedesinfektion ist erforderlich:

- nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenen und Wunden, auch wenn Handschuhe getragen wurden
- nach Kontakt mit potentiell infektiösem Material
- nach direktem Körperkontakt mit Erkrankten
- nach Toilettenbesuch

Händedesinfektion

Die trockenen(!) Hände werden mindestens 1/2 Minute mit dem Desinfektionsmittel eingerieben. Dabei müssen auch die Fingerkuppen, die Fingerzwischenräume, die Nagelfalze und der Daumen mitbehandelt werden.

Verwendete Händereinigungsmittel:

Handwaschmittel handelsüblich

Verwendete Händedesinfektionsmittel:

Fit – bakteriell und viral wirksam

Flächenreinigung und -desinfektion

Grundsätze

- es ist feucht zu reinigen (Ausnahme textile Beläge)
- bei der Reinigungsmethode muss eine Schmutzverschleppung verhindert werden
- gereinigt wird in Abwesenheit der Schüler
- Schüler dürfen für Reinigungsmaßnahmen in Sanitärräumen nicht herangezogen werden
- alle Reinigungsutensilien sind nach Gebrauch aufzubereiten und anschließend trocken zu lagern
- Reinigungsmittel und -utensilien sind sicher vor dem Zugriff Unbefugter aufzubewahren
- eine Wischdesinfektion muss beim Entfernen von Körperausscheidungen wie Stuhl und Erbrochenem durchgeführt werden
- die Sicherheitshinweise auf den Reinigungsmittel sind zu beachten

Empfohlene Reinigungsfrequenzen

- Toiletten täglich mehrmals
- Umkleide- Wasch- und Duschanlagen: täglich bzw. in Abhängigkeit von der Nutzung
- Fußböden stark frequentierter Räume (Flure, Klassenräume): täglich
- Fußböden wenig frequentierter Räume: mindestens 2 x pro Woche
- Tische mehrmals täglich mit zusätzlicher Flächendesinfektion
- Handläufe: 1 x pro Woche
- Fensterbänke und Türen: 1 x pro Monat
- Turnhalle: mindestens 2 x pro Woche
- Grundreinigung 2 x pro Jahr

Verwendete Flächenreiniger:

Siehe Kopie in der Anlage

Verwendete Flächendesinfektionsmittel:

Siehe Kopie in der Anlage

Sicherer Umgang mit Lebensmitteln

Grundsätze

- es dürfen nur sichere Lebensmittel verwendet werden, von denen keine Gefahr für die menschliche Gesundheit ausgeht
- Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen die Inhalte der §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes kennen (Belehrungspflicht)
- leichtverderbliche Lebensmittel und solche, bei denen der Hersteller es vorschreibt, sind kühl zu lagern
- bei Verletzungen an den Händen sind Handschuhe zu tragen
- Speisereste dürfen nicht aufbewahrt werden und sind zu entsorgen, Einfrieren ist verboten
- Lebensmittel, die rohe Eier enthalten, sind durchzuerhitzen
- Rohmilch ist unzulässig
- Tische sind nach der Benutzung mit warmen Wasser unter Zusatz von Reinigungsmitteln zu reinigen
- alle benutzten Geschirr- und Besteckteile sind heiß zu reinigen (Geschirrspüler oder Abwaschen in 2 verschiedenen Becken)
- Geschirrtücher- und Lappen sind nach der Benutzung aufzubereiten

Abfallbeseitigung

- die Abfälle sind in gut schließenden und zu reinigenden Behältnissen zu sammeln und mindestens einmal täglich in die Abfallbehälter außerhalb des Gebäudes zu entleeren

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

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,
- Coronavirus Covid 19

nicht tätig sein oder beschäftigt werden.

Praktische Konsequenzen:

- Beschäftigungsverbot bei Durchfall, Übelkeit, Erbrechen und Bauchschmerzen so wie Gelbsucht
- Aufsuchen eines Arztes
- Durchführung der entsprechenden Diagnostik durch den Arzt (Stuhlproben!)
- Wiederaufnahme der Beschäftigung erst dann, wenn vom Arzt festgestellt ist, dass keine Erreger mehr ausgeschieden werden / keine Ansteckungsgefahr mehr besteht

Belehrungen (§43 IfSG)

- vor dem erstmaligen Umgang mit Lebensmitteln in der Schule (z. B. Hauswirtschaftsunterricht) müssen die entsprechenden Lehrer durch das Gesundheitsamt über die Inhalte der §§ 42 und 43 IfSG belehrt werden
- die Folgebelehrungen können auch durch den Betriebsarzt erfolgen
- die Schüler werden durch die Lehrer belehrt
- Erkrankungen des § 42 IfSG müssen an das Gesundheitsamt gemeldet werden

Infektionsschutzgesetz

§ 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

(1) Personen, die 1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind, 2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, 3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrien ausscheiden, dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden

...

b) in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zu Gemeinschaftsverpflegung. Satz 1 gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel im Sinne des Absatzes 2 zu befürchten ist. Die Sätze 1 und 2 gelten nicht für den privaten hauswirtschaftlichen Bereich.

(2) Lebensmittel im Sinne des Absatzes 1 sind

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.

(3) Personen, die in amtlicher Eigenschaft, auch im Rahmen ihrer Ausbildung, mit den in Absatz 2 bezeichneten Lebensmitteln oder mit Bedarfsgegenständen im Sinne des Absatzes 1 Satz 2 in Berührung kommen, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, wenn sie an einer der in Absatz 1 Nr. 1 genannten Krankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind, an einer der in Absatz 1 Nr. 2 genannten Krankheiten erkrankt sind oder die in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger ausscheiden.

...

§ 43 Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

(1) Personen dürfen gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie

1. über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und
2. nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind. Liegen Anhaltspunkte vor, dass bei einer Person Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 bestehen, so darf die Bescheinigung erst ausgestellt werden, wenn durch ein ärztliches Zeugnis nachgewiesen ist, dass Hinderungsgründe nicht oder nicht mehr bestehen.

(2) Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.

(3) Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot nach § 42 Abs. 1 begründen, so hat dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten.

(4) Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der in § 42 Abs. 1 Satz 1 oder 2 genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren jährlich über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. Die Sätze 1 und 2 finden für Dienstherrn entsprechende Anwendung.

(5) Die Bescheinigung nach Absatz 1 und die letzte Dokumentation der Belehrung nach Absatz 4 sind beim Arbeitgeber aufzubewahren. Der Arbeitgeber hat die Nachweise nach Satz 1 und, sofern er eine in § 42 Abs. 1 bezeichnete Tätigkeit selbst ausübt, die ihn betreffende Bescheinigung nach Absatz 1 Satz 1 an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.

...