



Hygieneplan

für die Grundschule Am Wall Stand: März 2022

1. Grundlagen

Bei der Erstellung dieses schulischen Hygieneplans haben wir uns auf die „Arbeitshilfe zur Erstellung des Hygieneplans für die Schule auf der Grundlage des § 36 Infektionsschutzgesetz“ des Niedersächsischen Landesgesundheitsamtes gestützt. Diese Arbeitshilfe kann hier heruntergeladen werden:

https://www.nlga.niedersachsen.de/infektionsschutz/weitere_themen_projekte/schulhygieneplan/der-schulhygieneplan-des-nlga-19378.html

2. Personenbezogene Hygiene

2.1 Allgemeine Verhaltensregeln

Die in der Schule beschäftigten Personen, sowie Schüler*innen 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:

Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

- Die unverzügliche Benachrichtigung der Schule über das Sekretariat oder die Klassenlehrkraft und Weitergabe der Information an die Schulleitung im Falle einer Infektionserkrankung oder eines Krankheitsverdachts, einer Verlausung, des Ausscheidens von Krankheitserregern oder einer bestehenden Infektionserkrankung gemäß § 34.
- Die Befolgung der in diesem Zusammenhang ärztlich oder behördlich angeordneten Maßnahmen.

Wiederzulassung

- Ggf. die Beschaffung ärztlicher Atteste zur Bescheinigung darüber, dass eine Ansteckungsfähigkeit nicht mehr vorliegt.

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.

Händewaschen

Alle in der Schule Tätigen und die Schüler*innen 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

Für das Händewaschen befindet sich neben jedem Waschbecken eine Seifenlotion (keine Stückseife), Papierhandtücher und geeignete Abfallbehälter. Ein Spender mit Desinfektionsmitteln ist nicht notwendig.

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). In solchen Fällen muss vor der Desinfektion jegliche Handkontakt zum Beispiel mit Türklinken, Handläufen, Armaturen usw. vermieden werden. Zur Durchführung der Händedesinfektion ist wie folgt zu verfahren:

- Die Hände trocknen lassen oder mit Papierhandtüchern trocknen.
- Ggf. grobe Verschmutzungen vor der Desinfektion mit Einmalhandtuch, Haushaltstuch etc. entfernen.
- Ca. 3 – 5 ml des Desinfektionsmittels auf die Innenhandfläche 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.

Einmalhandschuhe

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

Einmalhandschuhe sind sofort nach Durchführung der betreffenden Maßnahme über den Restmüll zu entsorgen. Bei der Entsorgung ist darauf zu achten, dass Kontaminationen der Umgebung unterbleiben (beispielsweise beim Ausziehen der Handschuhe diese „auf links ziehen“).

Abstand

Bei einem erhöhten Infektionsgeschehen über erregerrhaltige Tröpfchen und Aerosole (z.B. Grippewellen, SARS-CoV-2 Ausbrüchen) wird empfohlen einen Abstand von 1, 5 Metern zu anderen einzuhalten.

Masken

Bei einem erhöhten Infektionsgeschehen wird außerdem empfohlen Masken in Innenräumen zu tragen. Besonders dann, wenn der Abstand von 1, 5 Metern nicht eingehalten werden kann.

Sanitärhygiene

Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern oder Warmlufthändetrocknern sowie Spendervorrichtungen für Flüssigseife ausgestattet. Gemeinschafts-Stückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig und werden nicht verwendet. Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle ist vorhanden.

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 eine Toilettenbürste befinden. Toilettenpapier muss stets bereitgehalten werden. In den Mädchentoiletten muss sich ein Spender für Tüten für Monatsbinden und verschließbare Abfallbehälter befinden. In den Toilettenräumen ist eine wirksame Lüftung zu gewährleisten. Geruchsbelästigungen sind zu vermeiden.

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. Durch die Auswahl emissionsarmer Reinigungs- und Pflegeprodukte kann Innenraumluftproblemen entgegengewirkt werden.
- In **Feuchträumen** wie in den schulischen Sanitärbereichen und in den Umkleide- und Duschräumen der Sporthallen besteht die besondere Gefahr einer gesundheitsschädigenden Schwarzsimmelbildung, die bautechnisch (zum Beispiel durch geeignete Anstriche) sowie durch angepasste Verhaltensmaßnahmen (regelgerechtes Heizen und Lüften) vermieden werden kann.
- **Handwaschbecken** mit Kaltwasseranschluss sind in den Unterrichtsräumen, in der Schulküche und den Sanitäreinrichtungen vorhanden. Jedes Waschbecken besitzt Zuleitungen, in denen das (Trink)wasser vor allem bei geringer Nutzung stagniert. Zur Vermeidung unzulässiger mikrobieller Belastungen bei längeren Stagnationszeiten wie den Ferien muss das Stagnationswasser vorher abgelassen werden.

3.2 Anforderungen an Außenanlagen

Um Vandalismus, Verunreinigungen des Geländes (zum Beispiel mit Hundekot) und Verletzungs- bzw. Infektionsgefahren (zum Beispiel durch Glasbruch) zu verhindern, sollte das Schulgelände vor unsachgemäßer Nutzung geschützt werden und muss täglich situationsangepasst gereinigt werden.

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 wird durch Schmutzfangmatten vor allem in der Eingangszone erreicht. Schüler*innen hängen ihre Jacken an die Garderobe vor den Klassen- und Fachräumen auf.

Trinkwasserspender

Eine besondere Beachtung gilt dem Trinkwasserspender in der Aula. Bei der häufigen Benutzung kommt es schnell zu unerwünschten Verunreinigungen kommen, so dass die Wartung und Reinigung eine unabdingbare Pflicht ist. Die Reinigung wird durch eine Fachhandlung ausgeführt.

Unterhaltsreinigung

Die Unterhaltsreinigung umfasst alle Maßnahmen, die zur Sauberhaltung und Pflege der Umgebung und des Inventars regelmäßig in relativ engmaschigen Abständen (zum Beispiel arbeitstäglich) durchgeführt werden. Der Schulträger hat einen Reinigungsplan erstellt, aus welchem hervorgeht,

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

Der Reinigungsplan ist regelmäßig abzugleichen mit dem „Schulleitfaden“ des Umweltbundesamtes (UBA) sowie der DIN 77400, die Mindestreinigungsfrequenzen beschreibt. Der Leitfaden des UBA kann hier heruntergeladen werden:

<https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/publikation/long/3689.pdf>

Eine Auflistung der wichtigsten Maßnahmen ist in der unteren Tabelle aufgeführt. Jede Lehrkraft ist aufgefordert, auffällige Abweichungen der/den Beauftragten für Hygiene oder der Schulleitung zu melden.

Was	Wann	Wie	Womit
glatter Fußboden, Klassenzimmer	möglichst täglich, mindestens 3x/Woche	Wischen mit Feucht- bzw. Nassverfahren an wischfreien Tagen mindestens sichtbare Verunreinigungen entfernen	Reinigungslösung
Teppichboden im Musikraum/Lehrerzimmer	täglich	Saugen	Sauger mit HEPA-Filter
Tische, Stühle	möglichst täglich,	feucht abwischen	Reinigungslösung

	mindestens 1x/Woche sowie bei sichtbarer Verunreinigungen		
Tafel	bei Bedarf	feucht, mit Gummiabstreifer	klares, täglich gewechseltes Wasser
Papierkorb	täglich	in festen Müllsack entsorgen	In geschlossenen Müllsammelbehälter werfen
Fensterbänke	z.B. 1x/Woche oder bei sichtbarer Verunreinigung	feucht abwischen	Reinigungslösung
Teppiche, Teppichböden, Polstermöbel	regelmäßig, mindestens wöchentlich	Saugen	Sauger mit HEPA-Filter
Schränke, Regale (alle Oberflächen)	Ergänzungsreinigung Intervall festlegen: z.B. 1x/Monat	feucht wischen	Reinigungslösung
Heizung	Ergänzungsreinigung Intervall festlegen: z.B. 1x/Monat	feucht wischen	Reinigungslösung
Beleuchtung	Ergänzungsreinigung Intervall festlegen: z.B. 1x/6 Monate	abfegen oder saugen ggf. feucht wischen	Staubbesen, antistatisches Tuch
Vorhänge	Ergänzungsreinigung Intervall festlegen: z.B. 1x/6 Monate	Reinigung gemäß Herstellerangaben bzw. entsprechend Materialart	Waschverfahren entsprechend Materialverträglichkeit
Türrahmen, abwaschbare Wandflächen	Ergänzungsreinigung Intervall festlegen: z.B. 1x/6 Monate	feucht abwischen	Reinigungslösung
Fenster: Glas- und Rahmenreinigung	Glasreinigung (Ergänzungsreinigung) Intervall festlegen: z.B. 1x/6 Monate	feucht reinigen	Reinigungslösung
Tafelschwamm	Austausch halbjährlich		

Besondere Regelungspunkte

- Schüler*innen dürfen zu Reinigungsarbeiten im Zusammenhang mit potentiell infektiösen Substanzen (zum Beispiel im Sanitärbereich) nicht herangezogen werden.
- Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel sind vor dem Zugriff Unbefugter zu sichern und sachgerecht zu lagern.
- Beim Feuchtwischen von Fußböden sind zur Vermeidung von Unfällen entsprechende Hinweisschilder aufzustellen.
- Polstermöbel und Teppichböden in Klassen- oder Fachräumen sind allergievermeidend (hypoallergen) auszustatten und müssen leicht zu reinigen sein. Dies ist gewährleistet, wenn Polster-, Matratzen- und Kissen-elemente einen abnehmbaren, allergendichten und waschbaren Bezug haben und synthetisches Füllmaterial verwendet wird. Die Gegenstände müssen in den Reinigungsplan einbezogen werden. Insbesondere die Kissen und Decken im Sanitätsraum sind regelmäßig (spätestens zu den Ferien) zu reinigen.

- Für eine desinfizierende Reinigung zum Beispiel von Erbrochenem befindet sich auf jeder Etage eine für jede Lehrkraft zugängliche Hygienebox (Gruppenräume).
- Zur Qualitätssicherung sollten regelmäßige, dokumentierte Kontrollen des Reinigungserfolges durch den Schulträger erfolgen.

Ergänzungsreinigung (Ferienreinigung)

Die Ergänzungsreinigung umfasst Maßnahmen, die neben der Unterhaltsreinigung in größeren Abständen (zum Beispiel 2 x jährlich in der Ferienzeit) zusätzlich durchzuführen sind wie beispielsweise:

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

Sonderreinigung

Sondereinigungen erfolgen aus gegebenen Anlässen wie zum Beispiel:

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

Verunreinigungen von Wänden mit rechtsradikalen oder diskriminierenden Symbolen und/oder Zeichnungen sind unmittelbar zu entfernen. Sexuell orientierte Zeichnungen sind regelmäßig, je nach Art mindestens zu den Ferien zu entfernen. Da für die Reinigung in der Regel auf chemische und/oder ätzende Reinigungsmittel zurückgegriffen werden muss, obliegt die Entfernung dem Schulträger. Schüler*innen dürfen diese Aufgaben nicht übernehmen. Die Kosten der Reinigung können bei eindeutiger Täterschaft von den Sorgeberechtigten eingefordert werden.

3.4 Desinfektion von Flächen und Gegenständen

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. 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). Als Methode soll die Wischdesinfektion zur Anwendung kommen. Die hierbei zu verwendende Desinfektionslösung muss aus Konzentrat und kaltem Wasser abgemischt werden. Hautkontakte sollen durch die Verwendung von

Schutzhandschuhen vermieden werden. Schüler*innen dürfen keine Desinfektionsmaßnahmen durchführen.

Beispielhafte Vorgehensweise

- Benötigtes Material ist in der Hygienebox enthalten
- Schutzhandschuhe anziehen
- Eimer bis zur notwendigen Füllmenge mit kaltem Wasser füllen
- Desinfektionsmittel nach Anleitung einfüllen
- Grobe Verunreinigungen mit Haushaltspapier entfernen und ohne Zwischenablage in kleinen Abfallbeutel deponieren
- Gereinigte Fläche mit Einmal-Wischtuch und Desinfektionslösung gründlich und großflächig abwischen
- Danach Lappen und Handschuhe in den Abfallbeutel deponieren und den Abfallbeutel zuknoten. Der verschlossene Abfallbeutel kann in den Restmüll gegeben werden. Die gebrauchte Lösung wird über die Toilette entsorgt.
- Händedesinfektion durchführen
- Die desinfizierte Fläche kann nach Abtrocknen der Desinfektionslösung wieder benutzt werden
- Den Vorgang dem/der Beauftragten für Hygiene melden. Die Box muss wieder aufgefüllt werden

3.5 Abfallbeseitigung

Wir trennen in den Klassen-, Fachräumen und in der Aula den Müll. In den Klassen- und Fachräumen wird nach Papier- und Restmüll getrennt, in der Lehrküche und in der Aula befinden sich Müllbehälter für Kunststoffrecycling („gelber Sack“), Papier- und Restmüll. Die Müllbehälter werden regelmäßig von den Schüler*innen geleert, spätestens am Ende der Woche und vor den Ferien. Zu diesem Zweck erstellt die Klassenlehrkraft einen Ordnungsplan. Für die Einteilung der Ordnungsdienste in den Fachräumen sind die Fachlehrkräfte verantwortlich. Den Schlüssel für die großen Entsorgungsbehälter liegen im Sekretariat. *Muss diskutiert werden.*

Der Hofdienst wird von den Schüler*innen als Maßnahme zur Umwelterziehung genutzt. Die Klassen werden zu Beginn des Schuljahres über den Terminplan eingeteilt. Die Schüler*innen werden über einen Ordnungsplan durch die Klassenlehrkraft eingeteilt. Für die Bereitstellung des Materials (Müllzangen, Eimer und Handschuhe) ist der Hausmeister verantwortlich. *Muss diskutiert werden.*

Anmerkung: Die Schüler*innen sind nicht für eine umfassende Reinigung des Schulhofs und der Aula verantwortlich, das obliegt dem Schulträger.

3.6 Schädlingsprophylaxe

Gesundheitsschädlinge sind Tiere, durch die Krankheitserreger auf den Menschen übertragen werden können. Als potenzielle Gesundheitsschädlinge in einer Schule kommen insbesondere Läuse, Schaben, Pharaoameisen, 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. Diese Bereiche sind regelmäßig, zum Beispiel im Rahmen einer jährlichen Begehung zu kontrollieren. Eine tägliche Sichtkontrolle durch die Fachlehrkräfte im Küchenbereich ist notwendig.

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

Um die Schädlingsart zu ermitteln können Belegexemplare zur Bestimmung über das zuständige Gesundheitsamt an ein geeignetes insektenkundiges Labor eingesandt werden.

Von dort aus erfolgt eine sachkundige Beratung zur Schädlingsart und zur Bekämpfung.

Zur Durchführung der Bekämpfung ist vom Schulträger ein qualifizierter Schädlingsbekämpfer zu beauftragen.

3.7 Fensterlüftung

Häufig steigt bereits innerhalb einer Unterrichtsstunde der Kohlendioxid-Anteil 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 und zumindest vor dem Unterricht und in den Pausen durchzuführen sind.

Aus praktischen Gründen ist die Organisation eines Schüler-Lüftungsdienstes zur Entlastung zu empfehlen. Verantwortlich für die Einteilung ist die Klassenlehrkraft über die Einteilung der Ordnungsdienste. Voraussetzung für eine ordnungsgemäße Lüftung ist das Vorhandensein von Fenstern, die vollständig geöffnet werden können. Fensterschlösser verbleiben unter anderem aus diesem Grund dauerhaft geöffnet. Das Kippen des Fensters/der Fenster ist nicht ausreichend. Auf eine regelmäßige und ausreichende Lüftung, durch eine Stoßlüftung, wird geachtet. In Räumen mit Fensterlüftung wird das „20-5-20-Prinzip“ befolgt. Bei kalten Außentemperaturen reicht das Lüften von 3-5 Minuten, an warmen Tagen, wird länger gelüftet. Eine Dauerlüftung erfolgt nicht. Anhaltende Zugluft wird vermieden.

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 Bereichen zu treffen:

- Betrieb der Lehrer- und Lehrküche
- Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen, bei denen Lebensmittel hergestellt und/oder ausgeteilt werden.

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 sind hier das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), die EG-Verordnung 852/2004 und die nationale Lebensmittelhygieneverordnung.

- Schutz vor Infektionserkrankungen, die evtl. durch erkrankte Mitarbeiter*innen verbreitet werden könnten. Hier bestehen Belehrungs- und Mitwirkungspflichten nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG).
- Unfallverhütung und Personalschutz, 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 110-002 „Arbeiten in Küchenbetrieben“

4.2 Allgemeine Maßnahmen der Lebensmittelhygiene

Gewährleistung personeller Voraussetzungen

- 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 (zum Beispiel 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 usw.) Lebensmittel weder herstellen noch austeilen.
- Lebensmittel sollen möglichst unter Zuhilfenahme von Hilfsmitteln wie zum Beispiel Zangen und 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.

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

- In den betreffenden Räumlichkeiten müssen Schweißwasser 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 muss ein Reinigungs- und Desinfektionsplan vorhanden sein, 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 (zum Beispiel Demontierbarkeit von Geräten, holzfreie Schneidbretter, holzfreie Rührgeräte).
- Die Funktionsfähigkeit von Aufbereitungsgeräten, wie zum Beispiel Spülmaschinen ist durch regelmäßige Wartung und Überprüfung zu sichern.

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 usw.
- Roher Fisch oder rohes Fleisch (zum Beispiel in Salaten verarbeitet).
- Speisen, die rohe Eier enthalten, wie Tiramisu, Eischnee, Sauce Hollandaise oder frische Majonäse. 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 (zum Beispiel Salate) warme Zutaten (zum Beispiel frisch gegarte Nudeln oder Kartoffeln) herunterkühlen, bevor sie mit kalten Zutaten vermengt werden.
- Kalte Salate sollen grundsätzlich am Tag ihrer Zubereitung verzehrt werden.

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 (zum Beispiel Schneidbretter) als zum Schneiden oder Verarbeiten von Fleisch oder Fisch verwendet werden.

Reinigung und Aufbereitung

- Alle bei der Zubereitung benutzten Flächen und Geräte müssen im Anschluss an Produktionsprozesse gereinigt, gespült und getrocknet werden. Geräte (zum Beispiel Schneide- oder Rührmaschinen) müssen hierzu wenn möglich in die zu reinigenden Teile demontiert 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 Schädlingsbekämpfungsmittel sind von Lebensmitteln getrennt zu halten und vor unbefugtem Zugriff zu sichern (z. B. in abschließbaren Schränken oder Räumen).

4.3 Lebensmittelhygiene in speziellen Bereichen

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:

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

Besondere Regelungspunkte:

- Für den hygienegerechten Küchenbetrieb trägt die/der Beauftragte für Hygiene Sorge.
- Vor der erstmaligen Nutzung der Schul- und Lehrküche sollen die grundlegenden Regeln der Lebensmittelhygiene vermittelt worden sein.
- Die Schul- und Lehrküche soll nicht zweckentfremdet werden (zum Beispiel als Lagerraum, Kommunikationsraum, Raum für Gruppenarbeiten etc.) Sie ist 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 Schüler*innen) frei von Hautschäden, Entzündungen usw. sind.

Veranstaltung von Schulfesten und anderen schulischen Veranstaltungen

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.

Die Eltern sollten wissen,

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