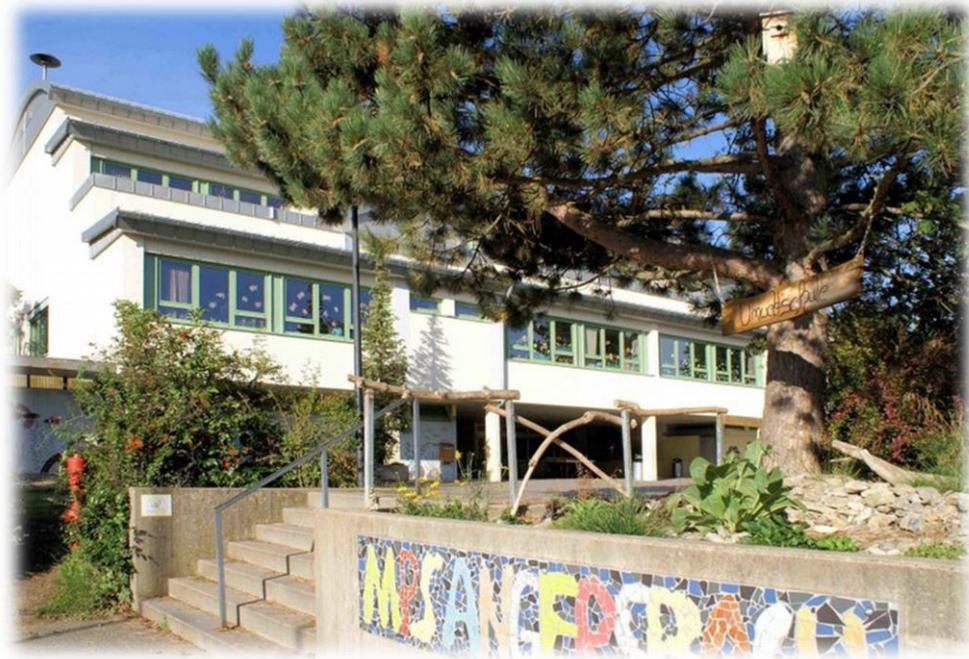


# Hygieneplan der Grundschule Wartenberg



Schulleiterin:

Nicole Weber

Stellvertretende Schulleitung:

Bettina Dietrich

Stand: Dezember 2019

Aktualisierung: 18.02.2020; Änderung des Schulnamens: 09.06.2020

# Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeine Bestimmungen	S. 3
1.1 Anwendungsbereich	S. 3
1.2 Regelmäßige Unterweisungen	S. 3
1.3 Gesundheitliches Wohlergehen	S. 3
1.4 Hygiene in Unterrichtsräumen	S. 4
1.5 Schulreinigung	S. 4
1.6 Bodenreinigung	S. 4
1.7 Hygiene im Sanitärbereich	S. 4
1.8 Trinkwasserhygiene	S. 5
1.9 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers	S. 5
1.10 Tätigkeits-, Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldungen	S. 5
1.11 Schulküche	S. 5
1.12 Speiseraum und (Ausgabe-)küche	S. 6
2. Übersicht zum Hygieneplan der Grundschule Wartenberg	S. 6
3. Erste-Hilfe- und Desinfektionsstationen	S. 8
4. Dokumentationspflichten Infektionsschutzgesetz	S. 8
Anlagen:	
Elternbrief „Meldepflichtigen Krankheiten“	S. 10
Mitarbeiterbrief „Meldepflichtigen Krankheiten“	S. 12
und Dokumentation über den Erhalt und die Kenntnisnahme des Hygieneplans der Grundschule Wartenberg in der Fassung vom 27.05.2019	
Hygieneplan der Schulküche	S. 14
Reinigungsplan der Ausgabeküche	S. 18
Zertifikate der Firma „Waterlogic“	S. 19

# 1. Allgemeine Bestimmungen

## 1.1 Anwendungsbereich

Dieser Hygieneplan regelt die Einzelheiten für die Hygiene in der Grundschule Wartenberg. Er ist sowohl Dienstanweisung als auch Bestandteil der Schulordnung.

Die Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes haben den Anspruch, zur Gesunderhaltung der Schüler und Schülerinnen und der Schulbediensteten, insbesondere zur Vermeidung von ansteckenden Krankheiten im täglichen Zusammenleben beizutragen.

Die Ausarbeitung soll unter Berücksichtigung der folgenden Schritte erfolgen:

- Infektionsgefahren analysieren
- Risiken bewerten
- Risikominimierung ermöglichen
- Überwachungsverfahren festlegen
- Hygieneplan turnusmäßig überprüfen
- Dokumentations- und Schulungserfordernisse festlegen

Der Hygieneplan wird mindestens alle 2 Jahre auf seine Aktualität überprüft. Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen erfolgt im Rahmen einer turnusmäßigen Begehung mit dem Medical Airport Service, der Eigenkontrolle sowie bei aktuellem Bedarf. Eine Dokumentation findet in Form eines Berichts des Medical Airport Services und der Unterweisung der schulischen Bediensteten statt. Der Hygieneplan ist für alle Beschäftigten bei der Sekretärin Frau Dotzert einsehbar und wird an alle Lehrkräfte per Email verschickt.

## 1.2 Regelmäßige Unterweisungen

Alle Lehrkräfte und beschäftigte Personen, die in der Grundschule Wartenberg Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige regelmäßige Tätigkeiten ausüben und Kontakt mit den dort Betreuten haben, werden vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren im Abstand von zwei Jahren von der Schulleitung über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen nach § 34 Infektionsschutzgesetz belehrt. Die Belehrung wird dokumentiert und aufbewahrt.

## 1.3 Gesundheitliches Wohlergehen

Sollte es während der Unterrichts- und Betreuungszeit zu einer gesundheitlichen Beeinträchtigung kommen, können die Beauftragten für Erste Hilfe (derzeit Frau Dietrich und Herr Höcher) zur weiteren Unterstützung darüber informiert werden. Jede im Unterricht erworbene Verletzung ist in das Verbandsbuch bei Frau Dotzert einzutragen und weiterhin gegebenenfalls eine Unfallanzeige aufzusetzen. Bei Eintreten einer Krisensituation gilt es nach den erstellten Krisenplänen vorzugehen (s. Krisenordner und Aushang im Lehrerzimmer).

Bei Infektionskrankheiten ist gemäß § 34 Infektionsschutzgesetz (IfSG) zu verfahren.

Eltern einer betroffenen Klasse werden von der Schule über das in Gang setzen des Telefonbaums und einen Elternbrief, der eine Rückmeldung erfordert, informiert. Sollte ein Kind

am Folgetag keinen Rückmeldezettel mit in die Schule bringen, so wird es nach Hause geschickt, da ansonsten keine Gewährleistung für eine Nicht-Infektion übernommen werden kann.

#### 1.4 Hygiene in Unterrichtsräumen

Nach jeder Schulstunde ist in den Klassenräumen eine ausreichende Lüftung durch Querlüftung/Stoßlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen, sofern keine Absturzgefahr besteht. Alternativ sind die Fenster zu kippen.

Zur Trocknung der Hände dürfen nur Einmalhandtücher verwendet werden. Für das Säubern der Tische werden Tücher verwendet, die mehrfach benutzt werden können, nach jedem Gebrauch jedoch gründlich ausgewaschen werden müssen und nach individueller Einschätzung entsorgt werden. Die Reinigungskräfte befüllen die Spender regelmäßig neu, der Hausmeister (Herr Eifert) kümmert sich um Vorräte.

#### 1.5 Schulreinigung

Die Schulreinigung aller Schulbereiche erfolgt von den Reinigungskräften entsprechend ihres Arbeitsplanes. Der im Putzraum ausgehängte Reinigungs- und Desinfektionsplan ist hierbei genau zu beachten. Der Hausmeister prüft die Einhaltung der Vorgaben des Plans und führt ggf. Beratungen durch. Bei der Reinigung festgestellte Auffälligkeiten werden dem Hausmeister mitgeteilt (Beschädigungen an der Einrichtung, Störungen an Installationen, Auffälligkeiten bei der Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln).

Sowohl die Lehrkräfte als auch Schülerinnen und Schüler haben für eine angemessene Ordnung in den Schulräumen zu sorgen, damit ein reibungsloser Ablauf in der Reinigung durch die Putzkräfte möglich wird.

#### 1.6 Bodenreinigung

Die Fußböden sind von den Schülerinnen und Schülern zum Unterrichtsende grob zu reinigen. Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen. Bei dennoch bestehender Rutschgefahr ist ein Gefahrenschild aufzustellen. Die Reinigungsmittel werden im Putzraum abgeschlossen.

#### 1.7 Hygiene im Sanitärbereich

Die Handwaschbecken sind mit Spendern für Einmalhandtücher ausgestattet. Dabei sind die Reinigungskräfte angehalten, die Spender zu befüllen. Gleiches gilt für Handwaschseife. Gemeinschaftsseife oder Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig.

Die Reinigung und das Instandhalten der Entlüftungseinrichtungen in den Sanitärbereichen müssen regelmäßig erfolgen. Die Überprüfung erfolgt durch das Reinigungspersonal und den Hausmeister.

## 1.8 Trinkwasserhygiene

Wasser für den menschlichen Gebrauch muss so beschaffen sein, dass durch seinen Genuss oder Gebrauch eine Schädigung der menschlichen Gesundheit, insbesondere durch Krankheitserreger, nicht erfolgt. Das Leitungswasser der Grundschule Wartenberg wurde vom Gesundheitsamt untersucht und der Einsatz als Trinkwasser erlaubt.

Die im Erdgeschoss eingerichteten Wasserspender werden halbjährlich von der Firma *Waterlogic* auf ihre Hygienetauglichkeit überprüft. Die Desinfektion des Wasserausgabebereichs erfolgt durch den Hausmeister täglich. Die Wasserflaschen der Kinder werden zu Hause von den Eltern gereinigt. Durch den Förderverein erhalten die Erziehungsberechtigten eine Pflegeanleitung für die Flaschen.

## 1.9 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

Wunden sind vor dem Anlegen eines Verbandes **nicht** mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu säubern, da so Keime und Bakterien in die Wunde gelangen können. Der Ersthelfer hat bei der Versorgung von Wunden Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend zu desinfizieren. Der Hausmeister leistet dabei Unterstützung.

Die Verbandskästen in gemeinschaftlich genutzten Räumen (Küche, Werkraum, Musikraum, Lehrerzimmer, Mensa, Aula) werden von den Beauftragten für Erste Hilfe regelmäßig auf ihre Vollständigkeit und Verfallsdaten überprüft. In den Klassenräumen sorgen die KlassenlehrerInnen für Vollständigkeit und Gültigkeit der Verbandsmaterialien.

### Notrufnummern:

Polizei	110
Feuerwehr	112
Giftnotruf	06131-19240

Weitere Notfallnummern sind dem Krisenplanordner zu entnehmen.

## 1.10 Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldung

Alle Bediensteten der Grundschule Wartenberg werden vor Dienstbeginn nach § 34 IfSG belehrt und sind verpflichtet danach zu agieren. Im Abstand von höchstens zwei Jahren findet eine Auffrischung der Unterweisung statt.

## 1.11 Schulküche

Der gesonderte Hygieneplan hängt in der Schulküche aus und ist zu beachten (s. Anhang). Kühlschränke sind nach Bedarf zu reinigen. Zuständigkeit hat die RDS.

## 1.12 Speiseraum und (Ausgabe-)küche

Der Reinigungsplan der Putzkräfte regelt die Säuberung des Speiseraumes. Gleiches gilt für die angrenzende Küche, aus der das Essen des Lieferanten „Big Eavens“ ausgegeben wird. Weiterhin ist der Reinigungsplan der Ausgabeküche zu beachten (s. Anhang).

## 2. Übersicht zum Hygieneplan der Grundschule Wartenberg

Was?	Wann?	Wie?	Womit?	Wer?
Händewaschen	nach Toilettenbenutzung, Schmutzarbeiten, vor Umgang mit Lebensmitteln, bei Bedarf	Auf die feuchte Hand und mit Wasser aufschäumen <b>(s. Plakate zum richtigen Händewaschen)</b>	Waschlotion, Einmalhandtücher	alle schulischen Bediensteten und SchülerInnen
Händedesinfektion	vor und nach der Versorgung von Wunden, nach Kontamination mit Blut, Stuhl, Urin, usw.	3-5 ml auf der Haut gut verreiben	Händedesinfektionsmittel	alle schulischen Bediensteten und SchülerInnen
Lüftung der Klassenräume	immer in den Pausen	5 min Stoßlüften  Die Fensterbänke müssen hierfür insoweit frei geräumt sein, dass die Fenster sich problemlos komplett öffnen lassen. Eine Kipplüftung ist nur bei Absturzgefahr erlaubt.	Fenster	alle schulischen Bediensteten und SchülerInnen
Fußböden in den Klassenräumen	alle 2 Tage nach Unterrichtsende	Gemäß Reinigungskonzept des Schulträgers Tägliches Kehren durch einen Kehrdienst, der den groben Schmutz entfernt.	Putzutensilien  Besen, Handfeger und Kehrschaufel	Putzkräfte  SchülerInnen (ggf. unter Aufsicht der Lehrkräfte)

		Die SchülerInnen tragen in der Klasse Hausschuhe.	Hausschuhe	SchülerInnen
Wasser trinken mit Wasserflaschen oder Trinkbechern	regelmäßig	Die Wasserflaschen werden von den Eltern zu Hause gesäubert, die Becher und Kannen von den Lehrkräften.	Spülmaschine oder per Hand mit Bürste und Reinigungsmittel (s. Pflegeanleitung)	Eltern und Lehrkräfte
Wasserspender	immer	tägliches Desinfizieren des Wasserausgabebereichs, Wartung, Instandhaltung	Tuch, Desinfektionsmittel	Hausmeister  Firma „Waterlogic“
Abfälle in Klassenräumen	täglich	Entsorgung in die Mülleimer, Papierkartons	Abfallbeutel	Reinigungskräfte, Papier durch SchülerInnen (ggf. unter Aufsicht der Lehrkräfte)
Flächen aller Art	bei Verschmutzungen mit Blut, Stuhl, Erbrochenem, usw.	Einmalhandschuhe tragen, Grobreinigung mit Einwegtuch, Wischdesinfektion, gesonderte Entsorgung der Tücher und Handschuhe in Müllsack	Desinfektionsmittel	alle schulischen Bediensteten
Schulhaus, Turnhalle, Pavillon, ehem. Hausmeisterwohnung	nach Reinigungsplan des Schulträgers	feucht wischen	Putzmittel	Putzkräfte
Kühlschränke der Schulküche	nach Bedarf	feucht wischen	Kühlschrankreiniger	RDS
Entleerung der Mülleimer	täglich	Mülltrennung	Abfallbeutel	Abfalltrennung ist von allen an der Schule Anwesenden zu beachten, Kinder

### 3. Erste-Hilfe- und Desinfektionsstationen

Erste-Hilfe-Schränke befinden sich in allen Klassenräumen mit Krisenplan und Handlungsleitfäden nach den individuellen Bedürfnissen der Schüler und Schülerinnen. Die Beauftragten für Erste-Hilfe (Frau Dietrich, Herr Höcher) kontrollieren jährlich auf Vollständigkeit. Jeder, der etwas aus den Schränken im Verlauf des Schuljahres entnimmt, hat für Ersatz zu sorgen. Alle Mitarbeiter werden in der Ferienkonferenz bzw. ersten Gesamtkonferenz über zu beachtende Krankheiten der Kinder informiert.

Weiterhin gibt es Erste-Hilfe-Schränke im Lehrerzimmer, der Schulküche, dem Werkraum, dem Naturlehrerraum und der Sporthalle. In der Aula und im Musikraum sollen noch Erste-Hilfe-Kästen angebracht werden. Ein Sanitärraum hat die Schule noch nicht zur Verfügung, ist aber beim Schulträger beantragt.

Desinfektionsstationen befinden sich vor dem Sekretariat und dem Lehrerzimmer.

### 4. Dokumentationspflicht Infektionsschutzgesetz

Was?	Wann?	Wer?
Information der Eltern über die Mitwirkungspflichten, Besuchsverbote und Verhaltensmaßnahmen bei Erkrankungen	Bei jeder Neuaufnahme von Schülerinnen und Schülern (z. B. Schuljahresbeginn)	Nicole Weber
Meldung nach § 34 Abs. 6 IfSG, meldepflichtige Infektionskrankheit an das zuständige Gesundheitsamt	Sofort bei Kenntnis einer Neuerkrankung	Nicole Weber bzw. Inge Dotzert
Information der betroffenen Klassen über eine aufgetretene Erkrankung ohne Nennung des Namens durch Elternbrief mit Rückmeldung und Telefonbaum	Sofort bei Kenntnis einer Neuerkrankung	KlassenlehrerIn oder FachlehrerIn
Rückmeldung durch die Eltern an die Schule über weitere Erkrankung oder Nicht-Erkrankung	1 Tag nach der Information über die Erkrankung in der Klasse/Schule	Eltern (Kontrolle durch KlassenlehrerIn)
Information der Beschäftigten gemäß § 35 Infektionsschutzgesetz	Bei Neueinstellung und danach alle 2 Jahre	Nicole Weber
Information werdender Mütter und Gefährdungsbeurteilung	Sofort bei Kenntnisnahme der Schwangerschaft/	Nicole Weber

	Mutterschutzmeldung	
Eintrag im Verbandbuch	Bei Verletzungen im Schulalltag	Inge Dotzert bzw. zuständige Lehrkraft
Überprüfung des Erste-Hilfe-Materials (Verbandskästen)	Regelmäßig und nach Bedarf	Bettina Dietrich
Aktualisierung des Hygieneplans	jährlich	Nicole Weber

Anlagen:

- Elternbrief -

### MELDEPFLICHTIGE KRANKHEITEN

Liebe Eltern der Grundschule Wartenberg,  
das Infektionsschutzgesetz verpflichtet uns, Sie über die folgenden Punkte aufzuklären:

- Vor Antritt in der Schule ist ein Nachweis über die Masernschutzimpfung oder Immunität zu erbringen.
- Wenn Ihr Kind eine ansteckende Krankheit hat, darf es die Schule gemäß § 34 (1) erst wieder besuchen, wenn keine Ansteckungsfähigkeit mehr besteht.
- Bei Vorliegen einer dieser Krankheiten sind Sie nach § 34 (5) verpflichtet, uns unter Angabe der medizinischen Diagnose unverzüglich zu benachrichtigen.
- Wenn Ihr Kind nach ärztlicher Feststellung bestimmte Krankheitserreger (s. Tabelle 2) im Körper trägt oder ausscheidet, ohne selbst krank zu sein, müssen Sie uns das laut § 34 (2) bitte ebenfalls mitteilen. Es ist dann vom Gesundheitsamt zu entscheiden, wann das Kind die Schule – möglicherweise unter bestimmten Auflagen – wieder besuchen darf.
- Auch wenn jemand bei Ihnen zu Hause an einer ansteckenden Krankheit (s. Tabelle 3) leidet, müssen Sie uns gemäß § 34 (3) umgehend informieren.

Welche Krankheiten dies betrifft und ob ein Attest erforderlich ist, sehen Sie anhand nachfolgender Übersicht (Tabelle 1):

<u>Attest erforderlich</u>	<u>Attest nicht erforderlich</u> Wiederzulassung erfolgt nach...		
	Intervall nach Krankheitsbeginn	Intervall nach Beginn einer durchgeführten Antibiotikabehandlung	Intervall nach Abklingen bestimmter Symptome
Scabies (Krätze)	Hepatitis A:	Keuchhusten:	Akute Gastroenteritis:
Impetigo (ansteckende Borkenflechte)	7 Tage nach Auftreten des Ikterus oder 14 Tage nach Auftreten der ersten Symptome	5 Tage	2 Tage nach Abklingen des dünnflüssigen Durchfalls
Tuberkulose	Masern:	Scharlach und Streptokokken-angina:	Meningitis:
Diphtherie	5 Tage nach Auftreten des Ausschlags	24 Stunden	Nach Abklingen der Symptome
EHEC – Enteritis	Mumps:	Kopflausbefall:	
Shigellose	9 Tage nach Anschwellen der Ohrspeicheldrüse	Nach medizinischer Kopfwäsche	
Cholera	Windpocken:		
Typhus	7 Tage nach Auftreten der ersten		

	Bläschen		
Paratyphus			
Polio			
Pest			
VHF (virusbedingtes hämorrhagisches Fieber)			

Tabelle 2:

Ansteckende Krankheiten, bei deren Nachweis in Sekreten der Atemwege oder im Stuhl eine Zustimmung des Gesundheitsamtes für die (Wieder-)Zulassung erforderlich ist:

Cholera-Vibrionen	Diphtherie-Bakterien	EHEC-Bakterien
Paratyphus-Salmonellen	Ruhrerreger (Shigellen)	Typhus-Salmonellen

Tabelle 3:

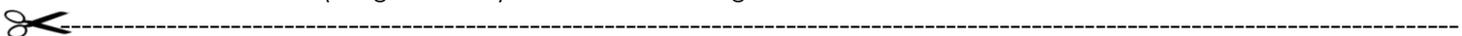
Ansteckende Krankheiten, bei deren Vorliegen in der Wohngemeinschaft das Kind die Schule so lange nicht besuchen darf, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung nicht zu befürchten ist:

Cholera	Diphtherie	Durchfallerkrankungen durch EHEC-Bakterien
Paratyphus	Hämorrhagisches Fieber, viral bedingt	Hirnhautentzündung (Meningitis) durch Meningokokken oder Haemophilus-B-Bakterien
Masern	Mumps	Pest
Poliomyelitis (Kinderlähmung)	Shigellose (Ruhr)	Offene Tuberkulose der Lunge
Typhus	Virushepatitis Typ A und E	

*Vielen Dank für Ihre Unterstützung!*

*N. Weber*  
(Schulleiterin)

Quelle: IfSG-Leitfaden (Ausgabe 2013) für Kinderbetreuungsstätten und Schulen in Hessen



Ich/wir habe/haben von dem Schreiben „Meldepflichtige Krankheiten“ Kenntnis genommen und werden unserer Verpflichtung, bei Auftreten einer der oben genannten Krankheiten die Schule zu informieren, nachkommen.

Name des Kindes: \_\_\_\_\_

Klasse: \_\_\_\_\_

Unterschrift eines/einer Erziehungsberechtigten: \_\_\_\_\_

**MELDEPFLICHTIGE KRANKHEITEN**

Liebe Lehrkräfte und Mitarbeiter der Grundschule Wartenberg,  
das Infektionsschutzgesetz verpflichtet, Sie über die folgenden Punkte aufzuklären:

- Vor Arbeitsantritt in der Schule ist ein Nachweis über die Masernschutzimpfung oder Immunität zu erbringen.
- Wenn Sie eine ansteckende Krankheit haben, dürfen Sie gemäß § 34 (1) erst wieder an der Schule tätig, wenn keine Ansteckungsfähigkeit mehr besteht.
- Bei Vorliegen einer dieser Krankheiten sind Sie nach § 34 (5) verpflichtet, uns unter Angabe der medizinischen Diagnose unverzüglich zu benachrichtigen.
- Wenn Sie nach ärztlicher Feststellung bestimmte Krankheitserreger (s. Tabelle 2) im Körper tragen oder ausscheiden, ohne selbst krank zu sein, müssen Sie uns das laut § 34 (2) bitte ebenfalls mitteilen. Es ist dann vom Gesundheitsamt zu entscheiden, wann Sie in der Schule – möglicherweise unter bestimmten Auflagen – wieder tätig werden dürfen.
- Auch wenn jemand bei Ihnen zu Hause an einer ansteckenden Krankheit (s. Tabelle 3) leidet, müssen Sie uns gemäß § 34 (3) umgehend informieren.

Welche Krankheiten dies betrifft und ob ein Attest erforderlich ist, sehen Sie anhand nachfolgender Übersicht (Tabelle 1):

<u>Attest erforderlich</u>	<u>Attest nicht erforderlich</u> Wiederzulassung erfolgt nach...		
	Intervall nach Krankheitsbeginn	Intervall nach Beginn einer durchgeführten Antibiotikabehandlung	Intervall nach Abklingen bestimmter Symptome
Scabies (Krätze)	Hepatitis A:	Keuchhusten:	Akute Gastroenteritis:
Impetigo (ansteckende Borkenflechte)	7 Tage nach Auftreten des Ikterus oder 14 Tage nach Auftreten der ersten Symptome	5 Tage	2 Tage nach Abklingen des dünnflüssigen Durchfalls
Tuberkulose	Masern:	Scharlach und Streptokokken-angina:	Meningitis:
Diphtherie	5 Tage nach Auftreten des Ausschlags	24 Stunden	Nach Abklingen der Symptome
EHEC – Enteritis	Mumps:	Kopflausbefall:	
Shigellose	9 Tage nach Anschwellen der Ohrspeicheldrüse	Nach medizinischer Kopfwäsche	
Cholera	Windpocken:		
Typhus	7 Tage nach Auftreten der ersten Bläschen		

Paratyphus			
Polio			
Pest			
VHF (virusbedingtes hämorrhagisches Fieber)			

Tabelle 2:

Ansteckende Krankheiten, bei deren Nachweis in Sekreten der Atemwege oder im Stuhl eine Zustimmung des Gesundheitsamtes für die (Wieder-)Zulassung erforderlich ist:		
Cholera-Vibrionen	Diphtherie-Bakterien	EHEC-Bakterien
Paratyphus-Salmonellen	Ruhrerreger (Shigellen)	Typhus-Salmonellen

Tabelle 3:

Ansteckende Krankheiten, bei deren Vorliegen in der Wohngemeinschaft das Kind die Schule so lange nicht besuchen darf, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung nicht zu befürchten ist:		
Cholera	Diphtherie	Durchfallerkrankungen durch EHEC-Bakterien
Paratyphus	Hämorrhagisches Fieber, viral bedingt	Hirnhautentzündung (Meningitis) durch Meningokokken oder Haemophilus-B-Bakterien
Masern	Mumps	Pest
Poliomyelitis (Kinderlähmung)	Shigellose (Ruhr)	Offene Tuberkulose der Lunge
Typhus	Virushepatitis Typ A und E	

*Vielen Dank für Ihre Unterstützung!*

*N. Weber  
(Schulleiterin)*

Quelle: IfSG-Leitfaden (Ausgabe 2013) für Kinderbetreuungsstätten und Schulen in Hessen

Datum	Kennrnahme der Unterweisung zu meldepflichtigen Krankheiten - Unterschrift

## Startklar? 1



**Bevor ihr mit der Arbeit beginnt, überprüft euch selber:**

- ✓ Gesund?
- ✓ Saubere Arbeitskleidung/Schürze?
- ✓ Haare zusammengebunden bzw. bedeckt?
- ✓ Schmuck (Ringe, Uhren, lange Ketten) abgelegt?
- ✓ Unlackierte, kurze Fingernägel?
- ✓ Lange Ärmel hochgekrempelt?
- ✓ Verletzungen an Händen und Armen mit wasserdichten Pflastern abgedeckt?
- ✓ Hände und Unterarme gründlich gewaschen?

**Dann seid ihr startklar für die Küche!**

Seid ihr gesund? Macht den Check ...

## Richtig Niesen und Husten 2

**Damit sich keiner ansteckt:**

Beim Niesen oder Husten immer vom Lebensmittel abwenden und sich anschließend die **Hände waschen**. 

- Behalt's bei dir!**  
Niese und huste in deine Armbeuge oder in ein Papiertaschentuch und halte dabei Abstand zu anderen.
- Nase rein!**  
Zum Naseputzen ein Papiertaschentuch nehmen. Aber nur einmal!
- Weg damit!**  
> Taschentücher nicht herumliegen lassen.  
> Nicht in die Hose oder in die Rocktasche stecken.  
> Nicht sammeln
- Ab in den Eimer!**  
Taschentücher gehören in den Mülleimer. Deckel zu und fertig.

## Keine Chance für Salmonellen & Co.



4



So haben Krankheitserreger und Schmutz keine Chance:

- ✓ Beim Niesen oder Husten vom Lebensmittel abwenden und anschließend die **Hände waschen**.  3
- ✓ Obst, Gemüse und Kartoffeln immer **gründlich waschen**.  15
- ✓ Leicht verderbliche Lebensmittel gut verschlossen **im Kühlschrank aufbewahren**. Das gilt für: Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Speisen mit rohen Eiern und gekochte Speisereste.
- ✓ Speisen mit Fleisch, Fisch oder Eiern immer **durchgaren** und eine **Garprobe** durchführen.  25
- ✓ Speisen hygienisch mit der **Chefkochprobe** abschmecken.  5

Inf. Infektionserreger e. V.

## Chefkochprobe



5

So schmecken Profis ab:



Mit einem sauberen Löffel eine kleine Menge der Speise aus der Schüssel nehmen.



Diese auf einen zweiten Löffel (Probierlöffel) geben – ohne, dass sich die Löffel dabei berühren.



Der Probierlöffel darf in den Mund, aber niemals in die Schüssel gelangen.

**Denn:** Niemand mag die Spucke anderer in seinem Essen, oder?

**Achtung!**

Bei warmen Speisen nimmt der Chefkoch einen kleinen Teller und lässt die Probe dort zuerst abkühlen.

Inf. Infektionserreger e. V.

# Fertig?



## Überprüft am Ende der Stunde gemeinsam:

- ✓ Sind alle Speisereste gut verpackt?
- ✓ Sind alle Abfälle im Abfalleimer?
- ✓ Ist alles gespült? 
- ✓ Ist das Spülbecken sauber?
- ✓ Sind alle Arbeitsgeräte und das Geschirr wieder eingeräumt?
- ✓ Sind alle Tische und Arbeitsflächen gründlich abgewischt? 
- ✓ Sind Lappen und Geschirrtücher zum Trocknen aufgehängt oder in der Waschmaschine?



Dann seid ihr in der Küche fertig!

# Arbeitsplatz reinigen



## Ihr braucht:

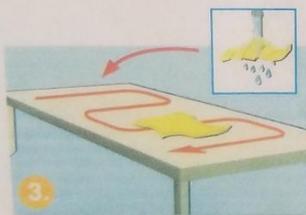
- 1 kleinen Eimer
- Spülmittel
- 1 sauberen Wischlappen
- 1 sauberes Geschirrtuch



1. Den Eimer mit 1 Liter Wasser füllen und 2 Tropfen Spülmittel dazugeben.



2. Den Lappen in den Eimer tauchen, auswringen und den Tisch wischen.



3. Den Lappen mit klarem Wasser ausspülen und den Tisch abwischen.

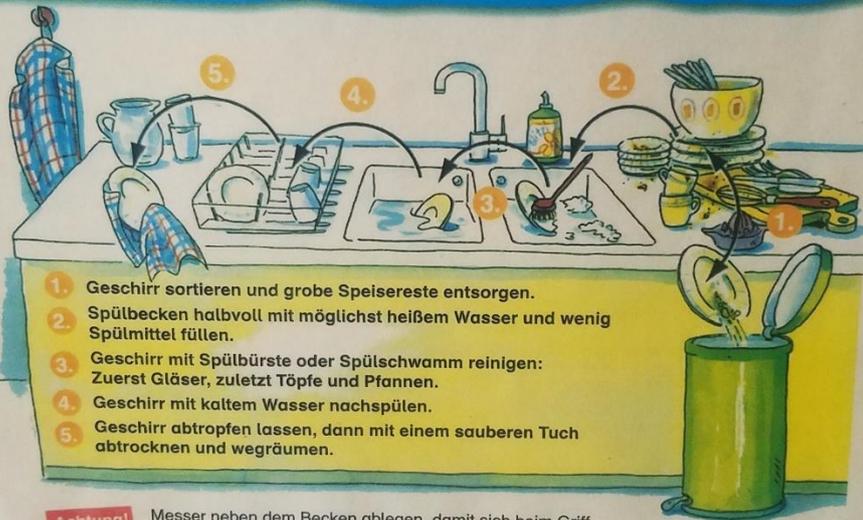


4. Den Tisch mit dem Geschirrtuch trocknen.



5. Den Lappen und das Tuch zum Trocknen aufhängen und regelmäßig wechseln.

# Spülen leicht gemacht



1. Geschirr sortieren und grobe Speisereste entsorgen.
2. Spülbecken halbvoll mit möglichst heißem Wasser und wenig Spülmittel füllen.
3. Geschirr mit Spülbürste oder Spülschwamm reinigen: Zuerst Gläser, zuletzt Töpfe und Pfannen.
4. Geschirr mit kaltem Wasser nachspülen.
5. Geschirr abtropfen lassen, dann mit einem sauberen Tuch abtrocknen und wegräumen.

**Achtung!** Messer neben dem Becken ablegen, damit sich beim Griff in das Becken niemand schneidet.

## Reinigungsplan der Ausgabeküche

Was?	Wann?	Wie?	Womit?	Wer?
Arbeitsflächen, Spülbecken, Waschbecken	nach Benutzung, täglich und bei Verunreinigung	feucht wischen  wischen	Reinigungsmittel, Desinfektionsreiniger, Flächendesinfektions- mittel	Personal des Schulträgers
Töpfe, Geschirr, Besteck	nach Benutzung	manuelles Spülen oder Spülmaschine	Geschirrspülmittel	Personal des Schulträgers
Kühlschränke	bei Verunreinigung, alle 2-4 Wochen	feucht wischen, Dokumentation	Reinigungsmittel	Personal des Schulträgers
Gefrierschränke	nach Bedarf, min. 1x im Jahr	feucht wischen, abtauen	Reinigungsmittel	Personal des Schulträgers
Grundsätzliche Reinigung der Ausgabeküche und des Speiseraums	nach Plan der Reinigungskräfte	feucht wischen	Reinigungsmittel	Reinigungskräfte
Tische zur Einnahme der Mahlzeiten	nach Benutzung	feucht wischen	Reinigungsmittel	Personal des Schulträgers
Geschirrtücher, Reinigungstücher	arbeitstäglich	Kochwäsche	Waschmaschine oder Einmalreinigungstücher	Personal des Schulträgers
Hände waschen	zum Dienstbeginn, vor und nach Umgang mit Lebensmitteln, bei Verschmutzung, nach Toilettenbenutzung	auf die feuchte Haut geben und mit Wasser aufschäumen	Waschlotion in Spendern	Personal, Kinder

## ZERTIFIKAT

### Trinkwasserspender mit „Firewall-System“

Hersteller

Waterlogic International

wurden mit hohen Konzentrationen  
von Bakterien der Art

*Pseudomonas aeruginosa*  
und  
*Legionella pneumophila*

beimpft und im Institut Dr. Lörcher  
zwischen Dez. 2009 und Jan. 2010  
untersucht.

Die durchgeführten Untersuchungen haben  
gezeigt, dass die „Firewall-Technologie“ in der  
Lage ist, die Keimbelastung um

**99,999% (5-log-Stufen)**

zu reduzieren.

Auch nach langen Stagnationszeiten zeigen sich  
hervorragende Reduktionsraten gegenüber  
hartnäckigen Keimarten.

12.04.2010

Dr. Klaus-Peter Lörcher  
Vereidigter Sachverständiger  
Institutsleiter



ZERTIFIKAT-TRINKWASSERSPENDER



**INSTITUT  
FRESENIUS**

**DIE FIRMA**

**WATERLOGIC GMBH  
KLEINSACHSENHEIMER STR. 26  
74321 BIETIGHEIM-BISSINGEN**

**IST TEILNEHMER AM JÄHRLICHEN AUDITIERUNGSPROGRAMM  
FÜR VERTREIBER UND BETREIBER VON LEITUNGSGEBUNDENEN  
WASSERSPENDERN (POU – POINT OF USE) DURCH**

**SGS INSTITUT FRESENIUS GMBH**

**FÜR DIE GERMAN WATER-COOLER ASSOCIATION (GWCA) UND  
HAT DIE GEFORDERTEN AUFLAGEN ERFÜLLT.**

- **DIE ANFORDERUNGEN BASIEREN AUF DEN GWCA-LEITLINIEN  
FÜR GUTE HYGIENE PRAXIS UND AUF DEM WE  
(WATERCOOLERS EUROPE)-CODE OF GOOD HYGIENE  
PRACTICE**
- **DAS AUDIT WURDE MIT 96,4% DER MÖGLICHEN  
GESAMTPUNKTZAHL BESTANDEN**
- **DIESES ZERTIFIKAT BASIERT AUF DER AUDITIERUNG AM  
21.05.2015**

**DIESES ZERTIFIKAT IST GÜLTIG BIS MAI 2016**

**ZERTIFIKATSNUMMER: SGS3341120**

**TAUNUSSTEIN, 03.06.2015**



i. V. Sebastian Rau  
SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH



i. A. Dr. Eva Christ  
SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH

SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH  
Im Maisel 14  
D-65232 Taunusstein  
[www.institut-fresenius.sgsgroup.de](http://www.institut-fresenius.sgsgroup.de)

**SGS INSTITUT FRESENIUS IS PART OF SGS, THE WORLD'S LEADING INSPECTION,  
VERIFICATION, TESTING AND CERTIFICATION COMPANY.**

**W  
E  
R  
T  
I  
F  
I  
Z  
I  
E  
R  
T  
I  
F  
I  
K  
A  
T**