Schule Am Siel Nordenham

Förderzentrum

Schwerpunkt Geistige Entwicklung und Emotionale u. soziale Entwicklung

Die Schulleiterin

Tel. 04731/94270 - Fax 04731/942720

verwaltung@schuleamsiel.de

Hygieneplan der Schule Am Siel

Stand Oktober 2021;evaluiert im August 2023 Blohm, Heinemann, Peters, Wolf

Schule Am Siel Nordenham

Förderzentrum

Schwerpunkt Geistige Entwicklung und Emotionale u. soziale Entwicklung

Die Schulleiterin

Tel. 04731/94270 - Fax 04731/942720

verwaltung@schuleamsiel.de

Inhalt

1. Einleitung
2. Hygieneorganisation 1
2.1. Kompetenzen und Zuständigkeiten 1
2.2. Belehrungs-, Melde- und Mitwirkungspflichten 2
2.2.1. Regelungen für das Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal 2
2.3. Bevorratung von Hygienematerial 4
3. Persönliche Hygiene 4
3.1. Händehygiene 4
3.1.1. Händewaschen 4
3.1.2. Händedesinfektion 5
3.1.3. Einmalhandschuhe 6
4. Verhalten bei Auftreten meldepflichtiger Erkrankungen 6
5. Erste-Hilfe 7
6. Umgebungshygiene 8
6.2. Anforderungen an Sanitäranlagen 8
6.2.1. Sanitäranlagen 8
6.4. Desinfektion von Flächen und Gegenständen 10
6.5. Abfallbeseitigung 10
6.6. Schädlingsprophylaxe 11
6.7. Trinkwasserhygiene – hygienische und rechtliche Anforderungen 12
6.7.1. Hygieneplan Trinkwasser 12
6.8. Lufthygiene 12
6.8.1. Fensterlüftung 13
6.8.2. Raumlufttechnische (RLT)-Anlagen 13
7. Lebensmittelhygiene 13
7.1 Allgemeine Maßnahmen der Lebensmittelhygiene 13
7.1.1 Gewährleistung personeller Voraussetzungen in der Mensaküche 13
7.1.3 Meidung risikobehafteter Lebensmittel 14
7.1.4. Sicherung von Garprozessen und Kühlketten 15
7.1.5. Bereichstrennung 15
7.1.6. Reinigung und Aufbereitung 15
7.2. Lebensmittelhygiene in speziellen Bereichen 16
7.2.1. Schul- und Lehrküchen 16

Die Schulleiterin
Tel. 04731/94270 - Fax 04731/942720
verwaltung@schuleamsiel.de

7.2.2. Teeküche Lehrerzimmer 16

7.2.3. Mensa und Kioskbetrieb durch die Schülerfirma 17

7.2.4 Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen……15

Schule Am Siel Nordenham

Förderzentrum

Schwerpunkt Geistige Entwicklung und Emotionale u. soziale Entwicklung

Die Schulleiterin

Tel. 04731/94270 - Fax 04731/942720

verwaltung@schuleamsiel.de

Hygieneplan der Schule Am Siel

1. Einleitung

Schulen als Gemeinschaftseinrichtungen sind durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen von besonderer hygienischer Bedeutung.

Gemäß des Infektionsschutzgesetzes (§ 36 Abs. 1) möchte der nachfolgende Hygieneplan mit seinen innerbetrieblichen Verfahrensweisen zur Infektionshygiene diesem Aspekt Rechnung tragen.

Alle in der Schule beschäftigen Personen sollten diesen Hygieneplan kennen.

2. Hygieneorganisation

2.1. Kompetenzen und Zuständigkeiten

Die Leitung der Schuleinrichtung ist innerhalb der betreffenden Schule verantwortlich für die Einhaltung der Hygieneanforderungen. In Wahrnehmung seiner Verantwortung kann die Schulleitung Aufgaben des Hygienemanagements an weitere Personen wie Hausmeister, Lehrkräfte und eingeschränkt auch an Schülerinnen und Schüler delegieren. Dies gilt auch für die Schulverpflegung: Wird diese von externen Organisatoren durchgeführt (z. B. ein Schulverein oder Cateringunternehmen) liegt nach der Einschätzung des Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit die hiermit verbundene Verantwortung bei den entsprechenden Organisatoren.

Bei Fragen zu den in dieser Arbeitshilfe angesprochenen Punkten leisten vor allem folgende Personen und Institutionen fachliche Unterstützung und Beratung:

- Sicherheitsbeauftragte an den Schulen
- Fachkräfte für Arbeitssicherheit sowie arbeitsmedizinischer Dienst des Kultusministeriums
- Gemeindeunfallversicherungsverband (GUV)

Tel. 04731/94270 - Fax 04731/942720
verwaltung@schuleamsiel.de

- Zuständiges Gesundheitsamt
- Niedersächsisches Landesgesundheitsamt

2.2. Belehrungs-, Melde- und Mitwirkungspflichten

2.2.1. Regelungen für das Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal

Belehrung

Das Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal wird vor der erstmaligen Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten von der Schulleitung belehrt. Über die Belehrung wird ein Protokoll erstellt, das bei der Schulleitung für die Dauer von drei Jahren aufbewahrt wird.

Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

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

Wiederzulassung

Die Wiederzulassung zur Unterrichts- bzw. Betreuungstätigkeit ist gegeben, wenn in der Regel nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht zu befürchten ist. Bei unklaren Sachlagen wird das Gesundheitsamt hinzugezogen.

2.2.2. Regelungen für Kinder, Jugendliche und Sorgeberechtigte

Belehrung

Zu Beginn des Schuljahres werden die Schülerinnen und Schüler sowie ihre Erziehungsberechtigten in einem Elternbrief darüber belehrt, bei welchen Krankheitssymptomen Schülerinnen und Schüler zu Hause bleiben müssen.
Über die Kenntnisnahme liegt eine schriftliche Bestätigung vor.

Tel. 04731/94270 - Fax 04731/942720
verwaltung@schuleamsiel.de

Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

Im Falle einer Erkrankung bzw. eines Verdachtsfalles gemäß § 34 IfSG ist der bzw. die Betroffene (oder die Sorgeberechtigten) verpflichtet, dies der Leitung zu melden. Die betroffene Person darf in der Zeit der Ansteckungsfähigkeit die Einrichtung nicht besuchen.

Wiederzulassung

Die Wiederzulassung zur Unterrichts- bzw. Betreuungstätigkeit ist gegeben, wenn in der Regel nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht zu befürchten ist. Bei unklaren Sachlagen wird das Gesundheitsamt hinzugezogen.

2.2.3. Regelungen für das Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich

Belehrung und Bescheinigung

Die betreffenden Beschäftigten werden vom Gesundheitsamt oder einem beauftragten Arzt bzw. Ärztin über die für sie geltenden Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen in mündlicher und schriftlicher Form gemäß § 43 IfSG belehrt. Nach der Belehrung müssen sie schriftlich erklären, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Für die Erstausübung einer Tätigkeit in diesem Bereich ist eine Belehrungsbescheinigung des Gesundheitsamtes vorzulegen.

Da in der Mensa auch Schülerinnen und Schüler und Lehrpersonal eingesetzt werden, werden die Bescheinigungen zentral im Sekretariat gelagert.

Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

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

Die Aufhebung eines Tätigkeitsverbotes verlangt ein ärztliches Zeugnis darüber,

Tel. 04731/94270 - Fax 04731/942720
verwaltung@schuleamsiel.de

dass keine Hinderungsgründe mehr bestehen.

2.3. Bevorratung von Hygienematerial

In der Garderobe der Lehrkräfte und im Raum der Waschmaschinen ist ein kleines Depot mit mindestens den folgenden Artikeln eingerichtet:

- 1 großer Eimer
- 1 Rolle Haushaltspapier
- Wischtücher, die bei 60 Grad zu reinigen sind
- kleine Müllbeutel (30 Liter)
- 1 kleine Flasche alkoholisches viruzides Händedesinfektionsmittel
- Flächendesinfektionsmittel in einer Sprühflasche
- Paar-Einmal-Schutzhandschuhe (groß)

Diese Depots sind dem Lehrpersonal jederzeit zugänglich. Bei Nutzung muss das Depot unverzüglich wieder aufgefüllt werden. Es liegt in der Verantwortung der Person, die Material entwendet hat, darüber den Hausmeister zu informieren. Zudem wird es einmal halbjährlich auf Vollständigkeit und Verwendbarkeit vom Hausmeister überprüft und ggf. ergänzt.

3. Persönliche Hygiene

3.1. 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.

3.1.1. Händewaschen

Das Schulpersonal und die Schülerinnen und Schüler sollten unter anderem in

Tel. 04731/94270 - Fax 04731/942720
verwaltung@schuleamsiel.de

folgenden Situationen die Hände waschen:

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

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

3.1.2. Händedesinfektion

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

- Zur Durchführung der Händedesinfektion ist wie folgt zu verfahren:

  - Hände gründlich waschen und abtrocknen.
  - Ca. 3 – 5 ml des Desinfektionsmittels in die Hohlhand geben.
  - Unter waschenden Bewegungen in die Hände einreiben. Dabei darauf achten, dass die Fingerkuppen und -zwischenräume, Daumen und Nagelfalze berücksichtigt werden.
  - Während der Einwirkzeit (je nach Herstellerangabe 30 Sekunden bis 2 Minuten) müssen die Hände mit Desinfektionsmittel feucht

Tel. 04731/94270 - Fax 04731/942720
verwaltung@schuleamsiel.de

gehalten werden.

3.1.3. Einmalhandschuhe

Die Verwendung von Einmalhandschuhen ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Wunden, Ausscheidungen, Blut usw. notwendig (zum Beispiel zum Aufwischen von Blut oder Erbrochenem).
Einmalhandschuhe sollen stets situativ getragen werden und sind *sofort* nach Durchführung der betreffenden Maßnahme über den Restmüll zu entsorgen. Bei der Entsorgung ist darauf zu achten, dass Kontaminationen der Umgebung unterbleiben.

3.2. Körperhygiene

Die Erziehung zur Körperhygiene ist Teil des Lehrplans.
Die Nutzung der Dusche nach dem Sportunterricht ist ab der 5. Klasse verpflichtend. In der Primarstufe des Bereiches Geistige Entwicklung wird bei einzelnen Schülerinnen und Schülern die Körperpflege in den Stundenplan aufgenommen.
Bei einer Verkotung von Schülerinnen und Schülern werden diese mit Feuchttüchern/ Toilettenpapier vom Lehrpersonal gereinigt. Sollte die Verkotung bis zu den Beinen gehen, wird die Säuberung in der Dusche durchgeführt.
Hierbei ist auf Selbstschutz (Gebrauch von Einmalhandschuhen, Desinfektionsmitteln) zu achten.

Handdesinfektionsspender hängen in den beiden Personaltoiletten, in den Behinderten WC´s, im Sekretariat und in der Teeküche. Sie werden vom Hausmeister aufgefüllt.

4. Verhalten bei Auftreten meldepflichtiger Erkrankungen

Meldepflichtige Erkrankungen müssen immer der Schulleitung gemeldet werden, die

Tel. 04731/94270 - Fax 04731/942720
verwaltung@schuleamsiel.de

diese dann dem Gesundheitsamt meldet.

5. Erste-Hilfe

5.1. Versorgung von Bagatellwunden

Bei Bagatellwunden ist (nach Bedarf) die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu säubern. Die Ersthelferin bzw. der Ersthelfer hat dabei Einmalhandschuhe zu tragen.

5.2. Versorgung von Bagatellwunden

Behandlung kontaminierter Flächen mit Blut, Fäkalien, Urin oder Erbrochenem

Kleinere punktuell verschmutzte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen und mit einem Flächendesinfektionsmittel zu reinigen. Sie werden in Absprache vom Personal der Schule oder den Reinigungskräften gereinigt. Bei größeren kontaminierten Flächen (z.B. bei Erbrochenem) ist die Fläche vom Hausmeister zu sichern. Über die Objektleitung im Fachdienst 65 ist eine Reinigungsfirma zu beauftragen. Sollte die Objektleitung nicht erreichbar sein, darf der Hausmeister den Auftrag selbst erteilen. Über den erteilten Auftrag hat er gegenüber der Objektleitung unverzüglich Meldung zu machen (ggf. kann dies durch Mail am Tag der Beauftragung erfolgen).

5.3. Standorte für Erste-Hilfe-Kästen

- Erste Hilfe-Raum
- Sekretariat
- Flur Abschlussstufe
- Sporthalle
- Mensaküche
- Experimentierraum

Tel. 04731/94270 - Fax 04731/942720
verwaltung@schuleamsiel.de

5.4. Überprüfung des Erste-Hilfe-Inventars

Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind zu ersetzen. Regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durch den Erstehilfebeauftragten bzw. die Ersthilfebeauftragte mit Unterstützung des Hausmeisters durchzuführen. Insbesondere ist das Ablaufdatum der Materialien zu überprüfen und selbige gegebenenfalls auszutauschen.
Erstehilfebeauftragte sind ausschließlich mit Landesbediensteten zu besetzen.

6. **Umgebungshygiene**

6.1. Schulreinigung

Die Schulreinigung erfolgt in Verantwortung des Landkreises. Eine Qualitätskontrolle der Gebäudereinigung erfolgt durch die zuständige Objektleitung Gebäudemanagement (ObL) des Landkreises. Die Qualitätskontrolle umfasst auch die Ausführung der Gebäudereinigung durch ein extern beauftragtes Dienstleistungsunternehmen. Der Hausmeister meldet der Objektleitung bei Bedarf Nachlässigkeiten oder Missstände in der Ausführung der Reinigung. Eine abschließende Beurteilung obliegt der Objektleitung.

Bei Bedarf können Greifer zum Aufsammeln von Müll beim Hausmeister abgeholt werden.

6.2. Anforderungen an Sanitäranlagen

6.2.1. Sanitäranlagen

Für die Schülerinnen und Schüler stehen ausreichend Toiletten zur Verfügung
Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern, Textilhandtuchautomaten oder Warmlufthändetrocknern sowie mit Spendervorrichtungen für Flüssigseife ausgestattet.
In den Mädchentoiletten und den Toiletten für weibliches Personal sind

Tel. 04731/94270 - Fax 04731/942720
verwaltung@schuleamsiel.de

verschließbare Abfallbehälter vorhanden. Sie werden 14-tägig abgeholt.

Besondere Regelungspunkte

- **Schülerinnen und Schüler** dürfen für Reinigungsarbeiten im Zusammenhang mit potentiell infektiösen Substanzen (zum Beispiel Sanitär) nicht herangezogen werden.
- **Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel** sind vor dem Zugriff Unbefugter zu sichern und sachgerecht zu lagern.
- Den mit der Reinigung beauftragten Personen wird vom Arbeitgeber eine geeignete **persönliche Schutzausrüstung** (Schutzhandschuhe) zur Verfügung gestellt.
- Beim Feuchtwischen von Fußböden sind zur Vermeidung von Unfällen entsprechende **Hinweisschilder** aufzustellen.

Für die Pflege und Reinigung von textilen Fußbodenbelägen werden Staubsauger mit Hepafilter verwendet.
Der Hausmeister führt insbesondere in diesem Bereich regelmäßig Sichtkontrollen durch und gibt Mängel in der Reinigung bei Bedarf unverzüglich an die Objektleitung weiter.

6.3. Reinigung von Flächen und Gegenständen

Backöfen und Kühlschränke werden nach Benutzung im Unterricht in den Küchen der Klassenräume und der Lehrküche vom Lehrpersonal gereinigt. Der Backofen und die Kühlschränke in der Mensa werden vom Mensapersonal gereinigt.
Fensterbänke und Mobiliar werden von den Reinigungskräften nur gereinigt, wenn sie frei sind.
Welche Reinigungen in den Ferien stattfinden oder wann etwas gesondert gereinigt wird, liegt in der Verantwortung des Schulträgers Im Gebäudemanagement stimmt die zuständige Objektleitung die Ausführung der Gebäudereinigung in den Ferien für die einzelne Liegenschaft im Team mit den Reinigungskräften und dem Hausmeister ab. Eine Information der Schulleitung erfolgt

Die Schulleiterin
Tel. 04731/94270 - Fax 04731/942720
verwaltung@schuleamsiel.de

durch die Objektleitung rechtzeitig per Mail und geht zur Kenntnis an den Hausmeister. Der Hausmeister unterstützt die Objektleitung, indem er bei Bedarf ergänzende Hinweise gibt.

6.4. Desinfektion von Flächen und Gegenständen

Eine Flächendesinfektion ist nur dann notwendig, wenn die Flächen mit potentiell infektiösen Substanzen wie Viren, Blut, Fäkalien, Urin oder Erbrochenem kontaminiert sind.

(siehe 5.2)

Beispiel zur Vorgehensweise

Benötigtes Material siehe Kap. 2.3

- Schutzhandschuhe anziehen.
- Eimer mit kaltem Wasser füllen.
- Grobe Verunreinigungen mit Haushaltspapier entfernen und ohne Zwischenablage in kleinen Abfallbeutel deponieren.
- Gereinigte Fläche mit Einmal-Wischtuch und Desinfektionslösung gründlich und weitflächig abwischen.
- Danach Lappen und Handschuhe in Abfallbeutel deponieren.
- Abfallbeutel zuknoten. Der verschlossene Abfallbeutel kann in den Restmüll gegeben werden. Gebrauchte Lösung über WC entsorgen.
- Händedesinfektion durchführen (siehe Kap. 3.1.2).
- Die desinfizierte Fläche kann nach Abtrocknen der Desinfektionslösung wieder benutzt werden.

6.5. Abfallbeseitigung

Tel. 04731/94270 - Fax 04731/942720
verwaltung@schuleamsiel.de

Jede Klasse verfügt über ein System der Abfalltrennung.

Die Abfälle innerhalb der Schule werden in dafür vorgesehenen Abfalleimern getrennt entsorgt.

- Grün: Biomüll
- Gelb: Kunststoff
- Blau: Papier
- Schwarz: Restmüll
- Braun: Refood

Die Verschmutzung von Abfallbehältern soll beim Restmüll und beim Kunststoffmüll durch Verwendung von Abfalltüten so gering wie möglich gehalten werden.

Der Restmüll und der Kunststoffmüll wird täglich von den Reinigungskräften entsorgt. Der Kunststoffmüll wird von den Klassenteams und den Schülerinnen und Schülern entleert.

Der anfallende Papier- und Biomüll in den einzelnen Klassenräumen wird am Ende des Schultages von den Schülerinnen und Schülern der jeweiligen Klassen entsorgt.

Der Stellplatz der Müllaufbewahrung wird durch den Hausmeister sauber gehalten.

6.6. Schädlingsprophylaxe

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. Bei Feststellung eines Schädlingsbefalls wird über den Hausmeister die Objektleitung informiert und die weitere Vorgehensweise unter Hinzuziehung eines Schädlingsbekämpfers abgestimmt. Falls der Hausmeister die Objektleitung nicht erreichen kann, so ist er bei Bedarf berechtigt, einen Schädlingsbekämpfer zu beauftragen. Darüber hat er der Objektleitung unverzüglich Meldung zu machen (ggf. kann dies durch Mail am Tag der Beauftragung erfolgen).

Tel. 04731/94270 - Fax 04731/942720
verwaltung@schuleamsiel.de

Eine Sichtkontrolle ist in Küchenbereichen täglich notwendig.

6.7. Trinkwasserhygiene – hygienische und rechtliche Anforderungen

Legionellenprophylaxe

Ein wichtiger Teilaspekt der Trinkwasserhygiene stellt die Legionellenprophylaxe dar. Diese wird vom System automatisch durchgeführt.
Perlatoren sind regelmäßig zu reinigen oder gegebenenfalls auszutauschen.
Jährlich sind Proben aus dem Warmwassernetz in einem der vom Land Niedersachsen für Trinkwasseruntersuchungen zugelassenen Labore zu untersuchen.

6.7.1. Hygieneplan Trinkwasser

Die Gesundheitsämter überwachen gemäß § 18 TrinkwV unter anderem schulische Trinkwasserinstallationen.
Um die Leitungen zu spülen, werden die Wasserhähne nach längerer Nichtbenutzung wie z.B. nach den Ferien vom Hausmeister etwa fünf Minuten laufengelassen, um eventuelle Ablagerungen in den Leitungen wegzuspülen, so dass das Wasser für den menschliche Genuss zur Verfügung steht. Einige der neueren Armaturen führen dies automatisch durch.

6.8. Lufthygiene

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

Tel. 04731/94270 - Fax 04731/942720
verwaltung@schuleamsiel.de

6.8.1. Fensterlüftung

Die Unterrichtsräume werden nach 20 Minuten für 5 Minuten gelüftet. In den Räumen, in denen es möglich ist, wird immer eine Stoßlüftung durchgeführt. In der Zeit der Lüftung wird der Raum von der aufsichtsführenden Person nicht verlassen – in den oberen Räumen ist eine erhöhte Aufmerksamkeit geboten.

6.8.2. Raumlufttechnische (RLT)-Anlagen

RLT-Anlagen sind gemäß (VDI 6022, s. Anlage 1) zu betreiben. Dies beinhaltet eine regelmäßige und sachgerechte Wartung der Anlage und der nachvollziehbaren und nachprüfbaren Dokumentation der Wartungsarbeiten (s. Anlage 11 „Wartungs- und Überprüfungsplan). Hier besteht ein Wartungsvertrag mit einer dafür beauftragten Firma. Dies liegt in der Organisation des Landkreises.

7. Lebensmittelhygiene

7.1 Allgemeine Maßnahmen der Lebensmittelhygiene

7.1.1 Gewährleistung personeller Voraussetzungen in der Mensaküche

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 zur Verfügung gestellt werden. Das Personal ist verpflichtet, diese Schutzausrüstung anzuwenden.

Personen mit Wunden oder entzündlichen Hautschäden an den Händen oder im Gesicht sollen ebenso wie erkrankte Personen (Schnupfen, Halsentzündung etc.) Lebensmittel weder herstellen noch austeilen. Kleinere Wunden an den Händen werden durch Pflaster und Einmalhandschuhe abgedeckt.

Das Tragen von Handschmuck und Armbanduhren sollte beim Umgang mit Lebensmitteln unterbleiben.

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen zusätzlich zur Belehrung nach IfSG an einer Schulung zum Thema „Lebensmittelhygiene“ teilnehmen.

Tel. 04731/94270 - Fax 04731/942720
verwaltung@schuleamsiel.de

Eine einmalige Teilnahme ist ausreichend.

7.1.2 Gewährleistung hygienegerechter Rahmenbedingungen für Räume, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird (Mensa)

- In den betreffenden Räumlichkeiten müssen Schwitzwasser und Schimmelbildung unbedingt verhindert werden.
- Die Fenster der betreffenden Räumlichkeiten sollten mit abnehmbaren Fliegengittern versehen sein.
- Wände, Fußböden, Decken und Arbeitsflächen müssen abwaschbar sein.
- Für Küchenbereiche liegt im Landkreis ein Leistungsverzeichnis vor, das die Aufgabenverteilung zwischen Fachdienst 40 (Mensakräfte) und Fachdienst 65 (Reinigungskräfte) 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. (dieser besteht leider nicht)

7.1.3 Meidung risikobehafteter Lebensmittel

Bestimmte Lebensmittel sind möglichst zu meiden bzw. mit besonderer Sorgfalt zu behandeln (z. B. lückenlose Kühlung, getrennte Lagerung, Vorbereitung und Verarbeitung):

- Hackfleisch, ungebrühte Bratwürste, Zwiebelmettwurst etc.
- Roher Fisch oder rohes Fleisch (zum Beispiel in Salaten verarbeitet).
- Speisen, die rohe Eier enthalten, wie Tiramisu, Eischnee, Sauce hollandaise oder frische Mayonnaise. Zur Herstellung dieser Speisen sind pasteurisierte

Tel. 04731/94270 - Fax 04731/942720
verwaltung@schuleamsiel.de

Eiprodukte zu empfehlen.

- Cremespeisen oder Puddings, die ohne Kochen hergestellt wurden.

7.1.4. 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.

7.1.5. 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.

7.1.6. 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.

Tel. 04731/94270 - Fax 04731/942720
verwaltung@schuleamsiel.de

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).

7.2. Lebensmittelhygiene in speziellen Bereichen

7.2.1. Schul- und Lehrküchen

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

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

Besondere Regelungspunkte:

Es ist klarzustellen, welche Person für den hygienegerechten Küchenbetrieb Sorge trägt.

Vor der erstmaligen Nutzung einer Schul- und Lehrküche sollen die grundlegenden Regeln der Lebensmittelhygiene (siehe Kap. 6.2.1) vermittelt worden sein.

Vor der Küchennutzung muss darauf geachtet werden, dass die an der Herstellung beteiligten Personen (insbesondere Schülerinnen und Schüler) frei von Hautschäden, Entzündungen etc. sind.

7.2.2. Teeküche Lehrerzimmer

In der Teeküche des Lehrerzimmers werden die Oberflächen von den

Tel. 04731/94270 - Fax 04731/942720
verwaltung@schuleamsiel.de

Reinigungskräften gesäubert. *Es wird in einem Plan (Zuständigkeitenliste) dokumentiert, welche Person für den hygienegerechten Betrieb Sorge trägt.* Dies ist nicht im Tätigkeitsbereich der Reinigungskräfte und muss vom Lehrpersonal geregelt werden.

Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Oberflächen müssen glatt, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.

Lappen und Geschirrtücher sind bei Bedarf, mindestens jedoch täglich zu wechseln oder es sind entsprechende Einmalartikel zu verwenden (z.B. Papierhandtücher).

Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig.

7.2.3. Mensa und Kioskbetrieb durch die Schülerfirma

Der Mensabetrieb erfolgt in der Verantwortung des Schulträgers der Schule.
Die Schulleitung sollte sich regelmäßig davon überzeugen, dass

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

7.2.4. Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen

Um die hygienischen Auflagen auch bei mitgebrachten Speisen durch Schülerinnen und Schüler/Eltern bei Schulfesten oder ähnlicher Veranstaltungen zu gewährleisten, werden die nachfolgend genannten Punkte in einer schriftlichen Information für die Eltern zusammengestellt und bei Bedarf verteilt.

Die Eltern sollten wissen,

- welche Lebensmittel nach Möglichkeit zu meiden sind (s. Kap. 7.1.3)
- dass die mit der Herstellung und Verteilung von Lebensmitteln betrauten Personen frei von Infektionserkrankungen und Hautverletzungen bzw. -entzündungen (speziell an den Händen) sein sollen.

Die Schulleiterin
Tel. 04731/94270 - Fax 04731/942720
verwaltung@schuleamsiel.de

- dass bei der Nutzung von wiederverwendbarem Geschirr und Besteck adäquate Aufbereitungsmöglichkeiten geschaffen werden müssen (zum Beispiel professionelle Spülanlage ausleihen oder Transport zu Geschirrspüler).
- dass Personen, die während des Festes mit der Herstellung bzw. dem Verteilen von Lebensmitteln betraut sind, währenddessen möglichst keine anderen Aufgaben wahrnehmen sollten (zum Beispiel Kassieren oder Kinderbetreuung).