

# **Musterhygieneplan**

gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz

## **des Landes Berlin**

### **für Schulen und sonstige Ausbildungseinrichtungen,** in denen Kinder und Jugendliche betreut werden

erarbeitet vom:  
Länder-Arbeitskreis  
zur Erstellung von Hygieneplänen nach § 36 IfSG

**Landesgesundheitsamt Brandenburg**  
**Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen**  
**Landesamt für Gesundheit und Soziales Mecklenburg-Vorpommern**  
**Thüringer Landesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz**  
**Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt**

**Autorenkollektiv:**

Dr. Axel Hofmann, Sachsen; Dr. Paul Kober †, Mecklenburg-Vorpommern; Dr. Claudia Kohlstock, Sachsen-Anhalt;  
Dr. Bernhard Schicht, Sachsen-Anhalt; Herr Alexander Spengler, Thüringen; Dipl.-Med. Gudrun Stange, Brand-  
enburg

**geändert für das Land Berlin in Abstimmung mit:**

**Senat für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz**  
**Landesamt für Gesundheit und Soziales**  
**Berliner Amtsärzten und Hygienereferenten**

**Stand: Dezember 2009**

# Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung .....	4
2	Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit .....	5
2.1	<i>Risikobewertung</i> .....	5
2.2	<i>Hygienemanagement und Verantwortlichkeit</i> .....	5
3	Basishygiene .....	6
3.1	<i>Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung</i> .....	6
3.2	<i>Reinigung und Desinfektion</i> .....	6
3.2.1	Allgemeines .....	6
3.2.2	Händehygiene .....	7
3.2.3	Behandlung von Flächen und Gegenständen .....	8
3.2.4	Frequenz von Reinigungsmaßnahmen .....	9
3.3	<i>Umgang mit Lebensmitteln</i> .....	10
3.3.1	Mitgebrachte Lebensmittel .....	10
3.3.2	Reinigungsmaßnahmen .....	11
3.4	<i>Sonstige Hygieneanforderungen</i> .....	11
3.4.1	Abfallbeseitigung .....	11
3.4.2	Schädlingsbekämpfung .....	11
3.4.3	Tierhaltung .....	12
3.4.4	Trinkwasser/ Badewasser .....	12
3.4.5	Spielsand/ Sand in Sprunggruben .....	14
4	Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz .....	14
4.1	<i>Gesundheitliche Anforderungen</i> .....	14
4.1.1	Personal im Küchen-/ Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG) .....	14
4.1.2	Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal .....	15
4.1.3	Kinder, Jugendliche .....	15
4.2	<i>Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht</i> .....	15
4.3	<i>Belehrung</i> .....	15
4.3.1	Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IfSG) .....	15
4.3.2	Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal .....	16
4.3.3	Kinder, Jugendliche, Eltern .....	16
4.4	<i>Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen</i> .....	16
4.4.1	Wer muss melden? .....	16
4.4.2	Information der Betreuten/ Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung .....	17
4.4.3	Besuchsverbot und Wiederzulassung .....	17
4.5	<i>Schutzimpfungen für Schüler und Auszubildende</i> .....	17
5	Anforderungen nach der Biostoffverordnung .....	18
5.1	<i>Gefährdungsbeurteilung</i> .....	18
5.2	<i>Arbeitsmedizinische Vorsorge</i> .....	19
5.2.1	Arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchung .....	19
5.2.2	Impfungen der Beschäftigten .....	19
6	Erste Hilfe; Schutz des Ersthelfers .....	20

## Anlagen

Anlage 1 Literatur - Wichtige rechtliche Grundlagen und fachliche Standards

Anlage 2 Beispiel-Reinigungs- und Desinfektionsplan für Schulen

**ggf. eigenständig zu ergänzen sind (verfügbar z. B. unter: [www.rki.de](http://www.rki.de), Kontakt zum Gesundheitsamt; länderspezifische Regelungen beachten!):**

- Belehrung gemäß § 34 Abs. 5 IfSG: Merkblatt für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte, schriftliche Erklärung
- Belehrung gemäß § 35 IfSG: Merkblatt für die Beschäftigten in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen, schriftliche Erklärung
- Merkblatt „Empfehlungen für die Wiedermehrzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“
- Belehrung gemäß § 43 Abs.1 IfSG: Gesundheitsinformationen für den Umgang mit Lebensmitteln, schriftliche Erklärung
- jeweils gültige Empfehlungen der Ständigen Impfkommission (STIKO)/ ggf. vorhandene Impfeempfehlungen des Bundeslandes

Eine **Wischdesinfektion** ist bei Verschmutzung mit Erbrochenem, Stuhl, Urin, Blut u. ä. nach Entfernung der groben Verunreinigungen mit Zellstoff u. ä. durchzuführen (dabei Schutzhandschuhe und ggf. Schutzkleidung tragen – Händedesinfektion anschließend).

### 3.2.4 Frequenz von Reinigungsmaßnahmen

Die Reinigungsfrequenz muss sich an der speziellen Nutzungsart und –intensität orientieren.

#### Vorschlag :

- Toilettenanlagen
  - Fußboden täglich
  - Handwaschbecken, WC täglich
  - Urinale täglich
  - Türen täglich
  - abwaschbare Flächen (Wandfliesen, Zwischenwände) 1 x/Woche
- Umkleide-, Wasch- und Duschanlagen täglich, in Abhängigkeit von Nutzung – für **Fußböden** aus Gründen der Fußpilz- u. Warzenprophylaxe **desinfizierende Reinigung**
- ~~Fußböden stark frequentierter Räume (z. B. Flure, Treppen, Klassenzimmer, Garderoben) täglich~~
- Fußböden weniger frequentierter Räume (z. B. Funktionsräume, Vorbereitungszimmer) mindestens 2 x/Woche bzw. nach Erfordernis
- Tische nach Erfordernis, mind. jeden 2. Tag
- Handläufe 1 x/Woche
- Fensterbänke, Türen 1 x/Monat
- Turnhalle mindestens 2 x/Woche bzw. nach Erfordernis
- Erste-Hilfe-Raum 1 x/Woche
- Bezüge von Sportmatten 1 x/Monat
- Stühle, Schränke, Regale 1 x/Monat
- **Grundreinigung** 2 x/Jahr  
(Lampen, Fenster, Heizkörper, Türen, Teppichböden, Vorhänge, Jalousien, Turngeräte, Stühle, Schränke, Regale, Rohrleitungen, Verkleidungen)