



## Kreis Rendsburg-Eckernförde

Der Landrat

Fachdienst Gesundheitsdienste

# Muster- Hygieneplan für Schulen

Stand: Februar 2018

---

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen seit 2001 verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit dem Hygieneplan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren. Die Ausarbeitung soll unter Berücksichtigung der folgenden Schritte erfolgen:

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

Es erscheint sinnvoll, die Blickrichtung des Hygieneplanes nicht eng auf die Vermeidung von Infektionsgefahren zu beschränken, sondern bestimmte Aspekte des Arbeitsschutzes, der Lufthygiene und der allgemeinen Hygiene mit zu berücksichtigen.

Als Hilfestellung für die Schulen wurde vom Fachdienst Gesundheitsdienste ein Muster-Hygieneplan erstellt, auf dessen Grundlage diese "ihren" Hygieneplan entwickeln können. Gleichzeitig bieten wir jedem Interessierten diesen Muster- Hygieneplan im

Internetauftritt des Kreises Rendsburg-Eckernförde zur weiteren Verwendung an.

Sofern die verschiedenen im Muster-Hygieneplan enthaltenen Bereiche in einer Schule nicht vorhanden oder in Ihrem Fall andere Festlegungen erforderlich sind, können Sie die betreffenden Abschnitte streichen oder beliebig editieren. Falls erforderlich, kann dieser Muster-Hygieneplan natürlich auch erweitert werden. Es sollten Zeitabschnitte festgelegt werden, nach denen die Effizienz und die Aktualität des Hygieneplans durch die Verantwortlichen überprüft und ggf. aktualisiert werden sollen.

Der im Muster-Hygieneplan genannte Begriff „regelmäßig“ ist nach eigenem Ermessen und Bedarf durch die zuständigen Verantwortlichen der Einrichtung selbst festzulegen.

Die Schulen unterliegen der infektionshygienischen Überwachung durch den Fachdienst Gesundheitsdienste des Gesundheitsamtes, darüber hinaus auch der Überwachung durch die Veterinär -und Lebensmittelaufsicht des Veterinäramtes.

**Für Rücksprachen und Hilfestellungen steht Ihnen das Gesundheitsamt, Fachdienst Gesundheitsdienste, gerne zur Verfügung (Tel.: 04331/202-560 oder- 590 oder- 595).**

Hygieneplan der : .....

Erstellt am: .....

## Inhaltsverzeichnis Hygieneplan

<u>Lfd.-Nr.</u>	<u>Überschrift</u>	<u>Seite</u>	<u>Lfd.-Nr.</u>	<u>Überschrift</u>	<u>Seite</u>
	Inhaltsverzeichnis	2			
<b>1.</b>	<b>Allgemeine Hygiene</b>	3	2.13	Lebensmittelabfälle	9
1.1.	Raumlufthygiene im Klassenraum	3	2.14	Hinweis zu Belieferung durch Caterer	9
1.2	Reinigung von Flächen und Inventar	3	<b>3.</b>	<b>Sport-/Schwimmhalle u. Badewasserhygiene</b>	10
1.3	Toilettenräume Ausstattung/Reinigung	4	3.1	Reinigung Sporthalle/Schwimmhalle	10
1.4	Handwaschbecken in Klassenräumen	4	3.2	Hinweis zu Badewasserhygiene	10
1.5	Händehygiene	4	3.3	Verhaltensregeln für Nutzer	10
1.6	Aufbereitung von Reinigungsutensilien	5	3.4	Kontrolle der Badewasseraufbereitung	10,11
<b>2.</b>	<b>Küchen- und Lebensmittelhygiene</b>	5	<b>4.</b>	<b>Diverses</b>	
2.1	Hinweis des Amtes für Gesundheit	5	4.1	Geeignete Desinfektionsmittel	11
2.2	Hinweis zum HACCP-Konzept	5,6	4.2	Trinkwasserhygiene	11,12
2.3	Belehrung nach § 43 IFSG	6	4.3	Raumluftechnische Anlagen	12
2.4	Schulung nach § 4 LMHV	6	4.4	Meldepflichten IFSG	12
2.5	Aufenthalt im Küchenbereich	6			
2.6	Arbeitskleidung	7			
2.7	Händehygiene	7			
2.8	Reinigung und Desinfektion von Flächen	7,8			
2.9	Reinigung von Arbeitsgeräten u. Geschirr	8			
2.10	Geschirrhandtücher/Spülschwämme	8			
2.11	Lebensmittelhygiene	8,9			
2.12	Hinweis zu Rückstellproben	9			

Lfd. Nr.	Bereich	Aussage
<b>1.</b>	<b>Allgemeine Hygiene</b>	
1.1	Raumlufthygiene im Klassenraum	<p>Mehrmals täglich (mindestens nach jeder Doppelstunde) wird in den Klassenräumen eine ausreichende Querlüftung /Stoßlüftung über vollständig geöffnete Fenster vorgenommen. Um dies zu ermöglichen, ist darauf zu achten, dass die Fenster geöffnet werden können und die Fensterbänke nicht als Ablageflächen genutzt werden.</p>
1.2	Reinigung von Flächen und Inventar	<p>Umfang und Häufigkeit von Reinigungsmaßnahmen richten sich nach dem entsprechenden Leistungsverzeichnis (→ <i>evtl. als Anlage beifügen</i>).</p> <p>Bei der Flächenreinigung wird darauf geachtet, dass eine Schmutzverschleppung über Reinigungsutensilien vermieden wird. Um dies zu gewährleisten, steht eine ausreichende Anzahl an Wischmopps und Wischlappen zur Verfügung.</p> <p>Textile Fußbodenbeläge werden nach Vorgabe im Leistungsverzeichnis gesaugt und in regelmäßigen Abständen feucht gereinigt.</p> <p>Die sachgerechte Ausführung der Reinigungsmaßnahmen wird stichprobenartig vom Schulhausverwalter überprüft.</p> <p>In der Schule steht für den Bedarfsfall ein VAH (Verbund für angewandte Hygiene) geprüfetes, gebrauchsfertiges Flächendesinfektionsmittel zur Verfügung. Eine Flächendesinfektion wird durchgeführt bei sichtbarer Verunreinigung mit z.B. Erbrochenen sowie ggf. bei Auftreten von Infektionskrankheiten (siehe hierzu Kapitel 4.1).</p>

1.3	Toilettenräume Ausstattung/Reinigung	<p>Die Toilettenräume werden täglich entsprechend Leistungsverzeichnis gereinigt (→ <i>evtl. als Anlage beifügen</i>), die Reinigung der Urinale erfolgt nach Pflegeanleitung des Herstellers.</p> <p>Handwaschplätze sind mit Papierhandtuchspendern, Seifenspendern und Abfalleimern ausgestattet; Toilettenkabinen mit Toilettenpapier und Toilettenbürsten. In den Mädchen-Toiletten befinden sich zusätzlich Hygieneeimer. Toilettenbürsten werden bei Bedarf ausgetauscht.</p> <p>Auf eine ausreichende Belüftung der Toilettenräume wird geachtet. Die Abluftöffnungen vorhandener Entlüftungseinrichtungen werden bei Bedarf gereinigt.</p>
1.4	Handwaschbecken in Klassen- räumen	Handwaschbecken in Klassenräumen sind mit Papierhandtuch- und Seifenspendern ausgestattet.
1.5	Händehygiene	<p>An den Handwaschbecken in den Sanitärräumen befinden sich Aufkleber, die sowohl Schüler als auch Personal über die Durchführung einer sachgerechten Händehygiene informieren.</p> <p>Für den Bedarfsfall stehen ein VAH (Verbund für angewandte Hygiene) geprüfetes Händedesinfektionsmittel und Einweghandschuhe im Sekretariat zur Verfügung. Eine Händedesinfektion ist z.B. nach Kontakt mit Blut und Erbrochenem durchzuführen. Bei absehbarem Kontakt mit Körperausscheidungen sind Einweghandschuhe zu tragen (siehe hierzu Kapitel 4.1).</p>

1.6	Aufbereitung von Reinigungsutensilien	<p>Wischarmops und Reinigungstücher werden nach Gebrauch sachgerecht durch die Reinigungsfirma aufbereitet (mindestens 60°- Wäsche + Trockner).</p> <p>Pflege und Wartung von Fußboden-Reinigungsmaschinen erfolgen nach Vorgabe des Herstellers.</p> <p>Der hygienische Zustand der Putzräume und Putzutensilien wird regelmäßig durch den Schulhausverwalter überprüft.</p> <p><i>Hinweis: Bei wöchentlicher Abholung der Schmutzwäsche sollte auf eine sachgerechte Zwischenlagerung benutzter Wischarmops in einem belüfteten Raum geachtet werden.</i></p>
-----	---------------------------------------	---

<b>2. Küchen- und Lebensmittelhygiene (Allgemeine Grundlagen)</b>		
2.1	Hinweis des Gesundheitsamtes	<p>Bitte beachten Sie, dass Ihre Küche der Überwachung durch das Veterinäramt, Fachdienst Veterinär- und Lebensmittelaufsicht unterliegt (Tel.: 04331/202-315). Das Gesundheitsamt ist für diesen Bereich nicht die zuständige Fachbehörde.</p> <p>Sollte noch keine hygienische Überprüfung Ihrer Küche erfolgt sein, empfehlen wir Ihnen, sich mit dem Veterinäramt unter oben angegebener Rufnummer in Verbindung zu setzen.</p>
2.3	Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IFSG)	<p>Alle Mitarbeiter, die Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln und oder Bedarfsgegenständen (Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen) haben, oder in einer Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, werden vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über die Inhalte des § 42 IFSG belehrt.</p> <p><b><u>Das betrifft auch ehrenamtliche Helferinnen und Helfer im Rahmen von Schulfrühstücken.</u></b></p>

zu 2.3		<p>Die Erstbelehrung erfolgt im Gesundheitsamt, die Folgebelehrungen werden von Frau/Herrn.... durchgeführt. Die Belehrung wird in den Nachweisen der Mitarbeiter dokumentiert.</p> <p>Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 IFSG oder an infizierten Wunden oder Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen nicht in der Küche beschäftigt werden (Tätigkeitsverbot). In diesem Falle entscheidet der Arzt oder das Gesundheitsamt, wann der Mitarbeiter wieder arbeiten darf.</p>
2.4	Schulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung	Die Küchenmitarbeiter werden regelmäßig über die Inhalte des § 42 IFSG hinaus gemäß § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) geschult. Die Schulung erfolgt durch.....
2.5	Aufenthalt im Küchenbereich	An den Kucheneingängen befinden sich Hinweisschilder, dass betriebsfremde Personen die Küche nur in Absprache und nach Anlegen von Schutzkleidung (Kittel, Kopfbedeckung) betreten dürfen. Wartungs-und Reparaturarbeiten werden soweit möglich außerhalb der Betriebszeiten durchgeführt.
2.6	Arbeitskleidung	Den Küchenmitarbeitern steht spezielle Arbeitskleidung (Hose + Oberteil) in ausreichender Anzahl zur Verfügung, zusätzlich Haarnetze und Einweghandschuhe. Ein Wechsel der Arbeitskleidung erfolgt mindestens täglich und bei Bedarf. Die Arbeitskleidung wird bei mindestens 60°C gewaschen und anschließend im Wäschetrockner getrocknet. Zur Aufbewahrung der Privatkleidung stehen den Mitarbeitern im Umkleideraum Spinde zur Verfügung.

2.7	Händehygiene waschen/desinfizieren	<p>Die in der Küche tätigen Mitarbeiter sind angewiesen,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• vor Arbeitsbeginn,</li><li>• nach Husten oder Niesen in die Hand,</li><li>• nach Gebrauch des Taschentuches</li><li>• nach Arbeitspausen</li><li>• nach jedem Toilettengang</li><li>• nach Ablegen von Schutzhandschuhen</li><li>• nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren (z.B. rohem Fleisch, Geflügel, Eier)</li><li>• nach Umgang mit schmutzigen Gerätschaften oder Abfall</li></ul> <p>die Hände zu desinfizieren (siehe hierzu Kapitel 4.1). Das Händedesinfektionsmittel wird aus geeigneten Spendersystemen entnommen. Für spezielle Tätigkeiten (z.B. Waschen von Geflügel) stehen den Mitarbeitern geeignete Einweghandschuhe zur Verfügung.</p>
2.8	Reinigung und Desinfektion von Flächen	<p>Küchenboden und Arbeitsflächen werden täglich feucht gereinigt. Eine Reinigung des Inventars (Schränke, Kühleinrichtungen, Backofen, etc.) erfolgt regelmäßig und bei Bedarf.</p> <p>Arbeitsflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet wurden, werden am Ende des Arbeitstages mit einem geeigneten Flächendesinfektionsmittel desinfiziert.</p> <p>Nach Verarbeitung kritischer Rohwaren erfolgt eine Desinfektion der betroffenen Flächen unmittelbar (siehe hierzu Kapitel 3.4).</p> <p>Die Flächendesinfektion wird als Scheuer-Wischdesinfektion durchgeführt. Die Küchenmitarbeiter sind angewiesen, die desinfizierte Fläche nach Abwarten der Einwirkzeit mit Wasser abzuwaschen.</p>

2.9	Reinigung von Arbeitsgeräten und Geschirr	Geschirr und Arbeitsgeräte werden in der Spülmaschine gereinigt. Arbeitsgeräte werden hierzu soweit wie möglich zerlegt.
2.10	Geschirrhandtücher/ Spülschwämme	<p>Geschirrhandtücher werden mindestens arbeitstäglich und bei Bedarf gewechselt. Die Tücher werden bei 90°C gewaschen und im Wäschetrockner getrocknet.</p> <p>Spüllappen und Spülschwämme sind als Einwegmaterialien zu betrachten und dürfen nicht aufbereitet werden. Ein Wechsel erfolgt täglich.</p>
2.11	Lebensmittelhygiene	<p>Waren werden bei Anlieferung auf mögliche Beschädigungen, Anzeichen von Verderbnis, gültige Haltbarkeitsdaten und ggf. Einhaltung der Kühlkette geprüft.</p> <p>Kühl- und Gefrierschrank sind mit innenliegenden Thermometern ausgestattet. Die Temperatur wird täglich überprüft und dokumentiert. Die Kühltemperatur liegt bei max. 7°C, die Tiefkühltemperatur bei -18°C.</p> <p>Sofern die Originalverpackung eines Lebensmittels entfernt wurde, wird das Haltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum auf die Lagerverpackung übertragen.</p> <p>Trockenprodukte wie Mehl, Reis, Haferflocken, etc. werden nach Anbruch in wiederverschließbare Behältnisse umgefüllt, um Schädlingsbefall vorzubeugen.</p> <p>Haltbarkeitsdaten werden von der Küchenkraft in regelmäßigen Abständen überprüft.</p> <p>Die Küchenkraft ist angewiesen, täglich die Ausgabetemperatur der Speisen zu überprüfen und zu dokumentieren. Ausgabe- bzw. Kerntemperatur mind. 65°C (Warmspeisen), höchstens + 7°C (Kaltspeisen).</p> <p>Risikolebensmittel wie Geflügel oder Hackfleisch werden am Tag des Einkaufs verarbeitet. Es wird darauf geachtet, dass diese Produkte keinen Kontakt zu anderen</p>



Zu 2.11		<p>Lebensmitteln haben. Gleiches gilt für Küchenutensilien, die mit den Risikolebensmitteln in Kontakt gekommen sind. Die Küchenkraft ist angewiesen, entsprechende Utensilien sachgerecht zu reinigen (möglichst in der Geschirrspülmaschine) und auf die erforderliche Händehygiene im Umgang mit Risikolebensmitteln zu achten.</p> <p>An den Küchenfenstern sind Insektengitter angebracht.</p>
2.12	Hinweis zu Rückstellproben	<p>Informationen zu erforderlichen Rückstellproben sind beim Veterinäramt, Abt. Veterinärwesen zu erfragen(Tel.: 04331/202-315).</p>
2.13	Lebensmittelabfälle	<p>Für die Entsorgung von Lebensmittelabfällen steht in der Küche ein Abfalleimer mit Deckel und Plastikbeutel zur Verfügung. Eine Entleerung erfolgt täglich. Bei Bedarf wird der Abfalleimer gereinigt.</p>
2.14	Hinweis zu Belieferung durch Caterer	<p>Sofern Sie nicht selbst kochen, ist eine tägliche Reinigung der Arbeitsflächen in der Regel ausreichend. Eine Flächendesinfektion sollte nach Verarbeitung kritischer Rohwaren (z.B. Eiern) durchgeführt werden. Wir empfehlen Ihnen, die Anlieferungstemperatur der Speisen täglich zu überprüfen und zu dokumentieren. Dies gilt unabhängig davon, ob die Speisen warm zum direkten Verzehr oder gekühlt zur weiteren Zubereitung z.B. im Konvektomaten angeliefert werden.</p>

<b>3. Sporthalle/Schwimmhalle und Badewasserhygiene</b>		
3.1	Reinigung Sporthalle/Schwimmhalle	<p>Umfang und Häufigkeit von Reinigungsmaßnahmen in der Sporthalle/Schwimmhalle und zugehörigen Sanitärräumen richten sich nach dem entsprechenden Leistungsverzeichnis (→ <i>evtl. als Anlage beifügen</i>). Siehe hierzu auch Absatz 1.3.</p>

3.2	Hinweis zur Badewasserhygiene	Die Aufbereitung von Schwimm-und Badebeckenwasser soll sich an der DIN 19643 orientieren. Zusätzlich sind aktuelle Empfehlungen des Umweltbundesamtes zu berücksichtigen, z.B. Empfehlung „Hygieneanforderungen an Bäder und deren Überwachung“.
3.3	Verhaltensregeln für Nutzer des Schwimmbades	Die Nutzer werden mittels entsprechender Beschilderung auf das „Duschgebot“ vor Benutzung des Schwimmbades hingewiesen.
3.4	Kontrolle der Badewasseraufbereitung	<p>Die Wartung der Schwimmbadtechnik erfolgt gemäß den Vorgaben der DIN 19643.</p> <p>Der Schulhausverwalter prüft arbeitstäglich (morgens und mittags) die Hygienehilfsparameter freies Chlor, gebundenes Chlor und pH-Wert mittels eines geeigneten Messgerätes unmittelbar am Schwimmbecken. Zusätzlich führt er eine Sichtkontrolle in der Schwimmbadtechnik durch. Messwerte und Auffälligkeiten werden im Betriebstagebuch dokumentiert. Bei Mängeln oder Beanstandungen wird die zuständige Schwimmbadfirma.....angefordert.</p> <p>Die Reinigung des Badebeckens wird ebenfalls nach den Vorgaben der DIN 19643 durch den Schulhausverwalter durchgeführt und im Betriebstagebuch dokumentiert.</p> <p>Es werden monatlich Badewasserproben zur Untersuchung nach den Vorgaben der DIN 19643 entnommen. Mit der Entnahme und Untersuchung der Proben ist das Labor.....beauftragt.</p>

<b>4. Diverses</b>		
4.1	Geeignete Desinfektionsmittel	<p>Wir empfehlen Ihnen, ausschließlich für wirksam befundene Desinfektionsmittel einzusetzen, die in der Desinfektionsmittelliste des Verbunds für Angewandte Hygiene (VAH) geführt werden. Für die Durchführung von Flächendesinfektionen im Küchen-/Lebensmittelbereich empfehlen wir Ihnen die Verwendung von Produkten, die in der Desinfektionsmittelliste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) gelistet sind. Die DVG- Liste ist einsehbar unter <a href="http://www.dvg.net">www.dvg.net</a></p> <p><i>Hinweis: Bitte beachten Sie, dass bei Auftreten von Infektionskrankheiten der Einsatz spezieller, viruzid wirksamer Flächendesinfektionsmittel erforderlich sein kann.</i></p> <p>Eine Flächendesinfektion sollte stets als Scheuer-Wisch-Desinfektion, z.B mittels Verwendung eines gebrauchsfertigen Feuchttuchspendersystems oder ein gebrauchsfertiges Desinfektionsmittel direkt auf einen Lappen, durchgeführt werden. Aufgrund der einfachen Handhabung empfehlen wir die Verwendung eines gebrauchsfertigen Feuchttuchspendersystems. Auf eine Sprühdesinfektion sollte, wegen des möglichen Einatmens der Sprühaerosole, verzichtet werden. Ob das von Ihnen verwendete Desinfektionsmittel VAH- gelistet ist, können Sie beim jeweiligen Hersteller erfragen.</p>
4.2	Trinkwasserhygiene	<p>Die Trinkwasser-Installation wird nach den Vorgaben der Trinkwasserverordnung 2001 bzw. der allgemein anerkannten Regeln der Technik betrieben. Für Wartung und Instandhaltung ist die Firma.....zuständig.</p> <p><i>Hinweis: Um der Vermehrung von Legionellen in Trinkwasser-Installationen vorzubeugen, sind die Anforderungen des Arbeitsblattes W 551 des DVGW (Deutscher Verein des Gas-und Wasserfaches e.V.) zu berücksichtigen.</i></p> <p>Das Personal ist angewiesen, Entnahmestellen, aus denen Trinkwasser für den</p>

		direkten Verzehr entnommen wird, nach längeren Stagnationszeiten (Wochenende, Ferien) ausgiebig zu spülen. Gleiches gilt für die vorhandenen Duschen.
4.3	Raumluftechnische Anlagen	RLT-Anlagen sind gemäß VDI 6022 zu betreiben und zu warten.
4.4	Meldepflichten Infektionsschutzgesetz (IFSG)	<p>Nach § 34 und § 35 Infektionsschutzgesetz bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldevorschriften für Personal, Betreute und verantwortliche Personen in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor der Übertragung infektiöser Krankheiten dienen.</p> <p>Nach § 35 Infektionsschutzgesetz sind Personen, die in Kindereinrichtungen Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben und Kontakt mit den dort Betreuten haben, vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren im Abstand von zwei Jahren von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen nach § 34 Infektionsschutzgesetz zu belehren. Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen.</p> <p>Sollten Sie zu den Meldepflichten Fragen haben, wenden Sie sich bitte an den Fachdienst für Gesundheitsdienste des Gesundheitsamtes Rendsburg-Eckernförde Tel.: 04331/202-560 oder -595.</p> <p>Den Meldebogen des Gesundheitsamtes finden Sie auf unserer Homepage unter <a href="http://www.kreis-rd.de">www.kreis-rd.de</a> → Soziales, Arbeit und Gesundheit → Bekämpfung übertragbarer Krankheiten → Downloads (Meldeformular Gemeinschaftseinrichtungen).</p>

## Muster Reinigungs- und Desinfektionsplan

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Händewaschen	nach Toilettenbenutzung und Schmutzarbeiten, vor Umgang mit Lebensmitteln, bei Bedarf	auf die feuchte Hand geben und mit Wasser aufschäumen	Waschlotion	Personal und Schüler
Hände desinfizieren	nach Kontamination mit Blut, Stuhl, Urin u. ä., bei Häufungen von Magen-/ Darminfektionen	mind. 3-5ml auf der trockenen Haut gut verreiben	Händedesinfektionsmittel	Personal und Schüler
Fußböden - stark frequentierte Räume und Flure	mind. 2 x/ Woche täglich	Feuchtwischen mit Fahreimer, Boden reinigen, lüften	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fußboden, Wasch- und Duschräume	täglich, bei Verunreinigung sofort	Feuchtwischen mit Fahreimer, Boden reinigen und lüften	desinfiz. Reiniger	Reinigungspersonal
Tische, Kontaktflächen (z. B. Stühle)	täglich, bei Verunreinigung sofort	feucht abwischen mit Reinigungstüchern, ggf. nachtrocknen	warmes Wasser, ggf. mit Tensidlösung (ohne Duft- und Farbstoff)	Reinigungspersonal
WC	täglich – erst nach Reinigung der Klassenräume	Wischen u. Nachspülen Mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen und Aufnehmer für Fußboden	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fenster	nach Anweisung	Abwischen, mit sauberem Tuch trocken reiben	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Handlauf, Türklinken, Kontaktflächen, Schränke, Regale	nach Anweisung und bei sichtbarer Verschmutzung	Abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Reinigungsgeräte, Reinigungstücher und Wischbezüge	1 x wöchentlich arbeitstäglich	Reinigen, Reinigungstücher u. Wischbezüge nach Gebrauch waschen und trocknen	möglichst Waschmaschine bei mind. 60°C mit Vollwaschmittel und anschließender Trocknung	Reinigungspersonal
Abfallbehälter leeren	1 x täglich bzw. nach Bedarf	Entleerung in zentrale Abfallsammelbehälter		Reinigungspersonal oder beauftragte Person
Flächen aller Art	bei Verunreinigung mit Blut, Stuhl, Erbrochenem	Einmalhandschuhe tragen, Wischen mit Desinfektionsmittel getränktem Einmalwischtuch, Nachreinigen, gesonderte Entsorgung von Reinigungstüchern und Handschuhen in verschlossenem Plastiksack	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste des VAH	geschultes Reinigungspersonal oder Hausmeister