



Annaberg-Buchholz

Berufliches Schulzentrum für  
Ernährung, Technik und Wirtschaft  
des Erzgebirgskreises



Zschopau

# Hygieneplan

**des**  
**BSZ für ETW des Erzgebirgskreises**  
**Annaberg-Buchholz, Zschopau, Seiffen**  
**gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz**

BSZ für ETW des Erzgebirgskreises Annaberg-Buchholz  
Bärensteiner Str. 2  
09456 Annaberg-Buchholz

Stand – Juni 2020

1) Einleitung.....	3
2) Hygiene in den Klassenzimmern, Aufenthaltsräumen und Fluren .....	4
3) Hygiene im Sanitärbereich.....	5
3.1) Ausstattung.....	5
3.2) Händereinigung.....	6
4) Küchenhygiene .....	7
5) Trinkwasserhygiene .....	9
6) Hygiene in Sporthalle.....	9
7) Erste Hilfe.....	10
8) Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote.....	11
9) Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Krankheiten.....	12
ANLAGEN.....	13
Anlage 1 – Ergänzungen zum Hygieneplan entsprechend der Schutzmaßnahmen im Schulbetrieb während der COVID-19-Pandemie.....	13



## **1) Einleitung**

Mit diesem Hygieneplan werden konkrete Maßnahmen getroffen, die zur Gesunderhaltung, zur Vorbeugung von Infektionskrankheiten und zum Wohlbefinden der Schüler, Lehrkräfte und Mitarbeiter des BSZ beitragen sollen.

Die teilweise beengten Bedingungen in den Unterrichts-, Arbeits- und Gemeinschaftsräumen sowie Werkstätten und Laboren erfordern von den Nutzern des Hauses die strikte Einhaltung von Hygienestandards in allen Bereichen des Schulalltags und die verantwortungsbewusste Erfüllung von Meldepflichten entsprechend der Festlegungen des Infektionsschutzgesetzes.

Gemeinsam mit dem Schulträger (Landratsamt Erzgebirgskreis) sorgt der Schulleiter für die Einhaltung der hygienischen Bestimmungen. Dazu arbeitet er vernetzt mit den Mitarbeitern des Schulträgers, dem arbeitsmedizinischen Dienst, der Fachkraft für Arbeitssicherheit, der Hygienebeauftragten, den Hausmeistern sowie den Sicherheitsbeauftragten des BSZ zusammen.

Der Schulleiter bildet gemeinsam mit seiner Stellvertreterin, einer beauftragten Lehrkraft (Hygienebeauftragte) und den Hausmeistern das Hygieneteam der Schule.

Das Hygieneteam hat die Aufgabe, die Mitarbeiter und Schüler anzuleiten und einmal jährlich zu belehren. Schwerpunkt dabei ist die Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen und Festlegungen. Das Hygieneteam aktualisiert bei Bedarf den Hygieneplan.

## **2) Hygiene in den Klassenzimmern, Aufenthaltsräumen und Fluren**

Mehrmals täglich, zum Beispiel 1x pro Stunde, wird eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorgenommen.

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung der Fußböden sowie häufig genutzter Flächen und Gegenstände ist wesentlich für einen guten Hygienestatus in der Einrichtung.

Fußböden (glatte Oberflächen, aber auch textile Bodenbeläge) werden feucht gereinigt und können desinfiziert werden. Grundsätzlich ist in der Schule eine Desinfektion nur dann erforderlich, wenn Verunreinigungen durch Ausscheidung, Erbrochenes, Blut, etc. auftreten, Infektionserreger in der Einrichtung bekannt werden und die Gefahr einer Weiterverbreitung besteht. Von dieser grundsätzlichen Vorgabe kann und muss im Bedarfsfall (Pandemie) abgewichen werden.

Die Reinigung wird durch Reinigungsfirmen unter Anwendung eines abgestimmten Reinigungsplanes durchgeführt.

Die Reinigung der Unterrichtsräume, Lehrkräfte(-vorbereitungs)zimmer, Büros, Gänge und Treppenhäuser erfolgt nach den vertraglichen Vereinbarungen des Schulträgers und entsprechend den Empfehlungen zu Art und Frequenz von Reinigungsmaßnahmen. Die Arbeit der Reinigungsfirma wird täglich kontrolliert. Beanstandungen werden sofort mit den Mitarbeitern besprochen.

### **→ Verantwortung: Hausmeister**

Fußböden werden wechseltägig gereinigt. Täglich gereinigt werden das WC-Porzellan und die Waschtische. Die Reinigung der Oberflächen von Tischen erfolgt monatlich. In der jährlich durchzuführenden Grundreinigung werden Fenster (Innen und Aussen), Fensterbänke, Oberlichter, Leuchtmittel, Trennwände und Fliesen in den Toiletten, Tafeln u. a. grundhaft gereinigt.

Bei wiederholten Mängeln werden die Verantwortlichen der Reinigungsfirma und der Schulträger informiert.

### **→ Verantwortung: Schulleitung**

Akute Verschmutzungen während des Unterrichtsbetriebes werden sachgerecht unter Beachtung persönlicher Schutzmaßnahmen beseitigt.

### **→ Verantwortung: Hausmeister**



Der Zustand der Fußböden ist regelmäßig, mindestens einmal vierteljährlich, zu kontrollieren, um die sachgerechte Reinigung und Desinfektion zu gewährleisten. Reparaturen bzw. Austausch der Fußböden sind zeitnah nach Feststellung der Mängel zu veranlassen.

→ **Verantwortung: Hausmeister, Schulleitung**

### **3) Hygiene im Sanitärbereich**

#### **3.1) Ausstattung**

In Sanitärbereichen können Oberflächen von Fußböden und Wänden feucht gereinigt und desinfiziert werden. An den Waschplätzen werden aus hygienischen Gründen Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier / Handtuchrolle bereitgestellt. Zusätzlich wird auf allen Toiletten, im Sinne einer effektiven Prävention, die Möglichkeit der Händedesinfektion gewährleistet.

→ **Verantwortung: Hausmeister**

Papierabwurfbehälter sind mit einem Beutel versehen und werden täglich entleert. Eine Reinigung der Abfallbehälter innen und außen sollte wöchentlich durchgeführt werden. Toilettenbürsten werden regelmäßig ausgetauscht. Schülerinnen- und Damentoiletten sind mit Hygieneeimern mit Beutel ausgestattet, werden täglich geleert und regelmäßig innen und außen gereinigt.

Die Reinigung des Sanitärbereiches erfolgt ebenfalls nach den vertraglichen Vereinbarungen des Schulträgers und entsprechend den Empfehlungen zu Art und Frequenz von Reinigungsmaßnahmen. Die Arbeit der Reinigungsfirma wird täglich kontrolliert. Beanstandungen werden sofort mit den Mitarbeitern besprochen.

→ **Verantwortung: Hausmeister**

In gemeinschaftlich genutzten Räumen sind Handwaschplätze zu gewährleisten. Nach Möglichkeit sollte auch warmes Wasser zur Verfügung stehen.

→ **Verantwortung: Schulleitung**

### 3.2) Händereinigung

Händewaschen und ggf. Händedesinfektion sind die wichtigsten Maßnahmen zur Infektionsverhütung und Infektionsbekämpfung. Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene, denn hierbei wird die Anzahl der Keime auf den Händen erheblich reduziert. Die hygienische Händedesinfektion bewirkt eine Abtötung von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren.

Händereinigung ist grundsätzlich durchzuführen:

- nach jedem Toilettengang,
- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln und dem Essen,
- bei Bedarf.

Händedesinfektion ist zusätzlich durchzuführen:

- nach Kontakt mit Körperausscheidungen (Stuhl, Erbrochenes, Blut),
- nach Ablegen von Schutzhandschuhen,
- nach Verunreinigungen mit infektiösem Material,
- nach Kontakt mit erkrankten Personen.

Ein geeignetes Desinfektionsmittel sollte jederzeit griffbereit zur Verfügung stehen (mindestens in jeder Toilette, in den Sekretariaten sowie im Erste-Hilfe-Raum). Den Schülern ist die Benutzung von Desinfektionsmittel bei Bedarf zu ermöglichen.

→ **Verantwortung: Hausmeister**

Für die Beseitigung von groben Verschmutzungen und von infektiösem Material sind Einmalhandschuhe, Einmaltücher und Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen. Die Beseitigung von Verschmutzungen obliegt i.d.R. den Hausmeistern.

→ **Verantwortung: Hausmeister**



#### **4) Küchenhygiene**

Durch das Kochen, Backen und Hauswirtschaften sollen die Auszubildenden, Schülerinnen und Schüler bzgl. des professionellen Umgangs mit Lebensmitteln unter Anwendung der entsprechenden Techniken und Verfahren geschult werden. Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können. Vor jedem Kochen, Backen u. a. ist deshalb darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, lange Haare zusammengebunden werden, eine Schürze (Küchenkleidung) getragen wird und beim Umgang mit rohem Fleisch flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe getragen werden. Auf Lebensmittel und Speisen darf nicht gehustet oder geniest werden.

Alle Beschäftigten, die mit Lebensmitteln für den gemeinschaftlichen Verzehr in Berührung kommen, müssen die Bescheinigung des Gesundheitsamtes gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz bei Aufnahme der Tätigkeit vorweisen und dann regelmäßig alle zwei Jahre über die in § 42 beschriebenen Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen belehrt werden. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.

##### **→ Verantwortung: Schulleiter**

Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne von § 42 Infektionsschutzgesetz, an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht tätig sein.

Es dürfen nur sichere Lebensmittel verwendet werden, von denen keine Gefahr für die Gesundheit ausgeht. Auf Lebensmittel die besonders empfindlich sind und leicht verderben können (Metz, roher Fisch, Rohmilchkäse, rohe Eier) sollte grundsätzlich verzichtet werden. Verderbliche Waren sind sachgerecht zu lagern und im Zweifel zu vernichten. Die ordnungsgemäße Lagerung der Lebensmittel in einer Kühlzelle ist an der Schule möglich.

##### **→ Verantwortung: Fachlehrer**

Bei der Verarbeitung und Darbietung von Speisen sind die allgemeinen Hygienerichtlinien einzuhalten. Das betrifft neben der persönlichen Hygiene auch die Sauberkeit von Haushaltsgeräten, Geschirr- und Besteckteile, Flächen und Lappen. Die Schüler sind dazu aktenkundig zu belehren, anzuleiten und zu kontrollieren. Zum Nachweis der durchgeführten

Belehrungen wird in der Lehrküche/Bäckerei/Fachraum ein gesondertes Belehrungsbuch geführt. Alle Auszubildenden, Schüler und Lehrkräfte, die in der Lehrküche/Bäckerei unterrichtet werden bzw. unterrichten, haben im Belehrungsbuch mindestens einmal im Schuljahr für die Inhalte zu unterschreiben.

→ **Verantwortung: Fachlehrer**

Nur sauberes, unbenutztes Geschirr und Besteck darf verwendet werden. Die benutzten Geschirr- und Besteckteile müssen nach jeder Mahlzeit heiß gereinigt werden. Ein Geschirrspüler steht zur Verfügung. Tische, Tablett und Platzdeckchen etc. sind nach der Mahlzeit feucht abzuwischen, um Essensreste zu entfernen. Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen sind regelmäßig zu reinigen und zu wechseln.

Die Abfallentsorgung im Küchenbereich ist so vorzunehmen, dass eine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge vermieden wird. Daher sollten Abfälle in gut verschließbaren Behältern aufbewahrt, täglich entleert und gereinigt werden.

Bei der Anlieferung von Lebensmitteln und Speisen, die kühl gelagert werden müssen, ist es wichtig, dass Kühlketten nicht unterbrochen werden. Die Kühlzelle der Schule ist zu nutzen. Bei der Lieferung warmer Speisen (externe Anbieter für die Mittagsversorgung) ist darauf zu achten, dass die Speisen bis zur Essenausgabe Temperaturen von  $>65^{\circ}\text{C}$  aufweisen.

Um einen Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall von Schädlingen vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgerecht zu verpacken und die Verpackung mit dem Anbruchsdatum/Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

Zudem sollten folgende Kontrollen in Bezug auf Lebensmittel durchgeführt werden:

- Wareneingangskontrolle (Haltbarkeit, Schäden an Ware),
- Temperaturkontrolle an Kühleinrichtungen (Kühlschrank nicht über  $7^{\circ}\text{C}$ , Gefriereinrichtung nicht über  $-18^{\circ}\text{C}$ ),
- regelmäßige Überprüfung des Mindesthaltbarkeitsdatums,
- Kontrollen schriftlich dokumentieren
- Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektenschutzgittern auszustatten.





## 5) Trinkwasserhygiene

Durch den zentralen Warmwasserspeicher mit Warmwasser ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der aktuellen Trinkwasserverordnung (Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch - Trinkwasserverordnung - TrinkwV) erforderlich. Zudem sind Kalkablagerungen in den erforderlichen Zeitabständen zu entfernen.

→ **Verantwortung: Hausmeister, extern durch MA des Gesundheitsamtes**

Am Wochenanfang und nach längerer Nichtbenutzung (Stagnation) ist das Trinkwasser vor dem menschlichen Genuss ca. 5 Minuten ablaufen zu lassen, um die Leitung zu spülen und einen Wasseraustausch zu gewährleisten.

## 6) Hygiene in Sporthalle

Die Reinigung der Sporthalle erfolgt über die beauftragte Reinigungsfirma. Bei einer Kontamination der Flächen bzw. Materialien ist eine Desinfektion mit einem geeigneten Desinfektionsmittel durchzuführen.

→ **Verantwortung: Hausmeister, Sportlehrer**

## 7) Erste Hilfe

Leitungen von Schulen und Ausbildungseinrichtungen müssen dafür sorgen, dass eine ausreichende Anzahl an Personen Erste-Hilfe-Kenntnisse vorweist und zur Verfügung steht. Die Erste-Hilfe-Kenntnisse werden in regelmäßigen Abständen aufgefrischt. Die Anzahl der Ersthelfer richtet sich nach den gesetzlichen Bestimmungen. Die Ersthelfer der Schule müssen alle 2 Jahre an einschlägigen EH-Lehrgängen teilnehmen.

Der Erste-Hilfe-Raum in **Annaberg-Buchholz** (Arztraum) **0-305** ist mit einem Handwaschbecken, zwei Krankenliegen, Flüssigseife, Desinfektionsmittel, Einmalhandtuchpapier und einem Sanitätskasten ausgestattet. Der Sanitätskasten ist regelmäßig auf vollständige Ausstattung zu kontrollieren.

Der Erste-Hilfe-Raum in **Zschopau 1.21** ist mit einem Handwaschbecken, einer Krankenliege, Flüssigseife, Desinfektionsmittel, Einmalhandtuchpapier und einem Sanitätskasten ausgestattet. Der Sanitätskasten ist regelmäßig auf vollständige Ausstattung zu kontrollieren.

Der Erste-Hilfe-Raum in **Seiffen (Brandmeldezentrale - BMZ)** ist mit einem Handwaschbecken, einer Krankenliege, Flüssigseife, Desinfektionsmittel, Einmalhandtuchpapier und einem Sanitätskasten ausgestattet. Der Sanitätskasten ist regelmäßig auf vollständige Ausstattung zu kontrollieren.

Der Erste-Hilfe-Raum darf nicht als Abstell- oder Lagerraum zweckentfremdet werden. Die Krankenliege ist nach jeder Benutzung von sichtbaren Verschmutzungen zu reinigen und ggf. mit einem Flächendesinfektionsmittel (unter Tragen von Einmalhandschuhen) zu desinfizieren.

→ **Verantwortung: Schulleiter, Hygienebeauftragte, Sicherheitsbeauftragte/er (EH-Material), Hausmeister**

Jeweils im November werden die Erste-Hilfe-Kästen, das Unfallbuch und der Zustand des Erste-Hilfe-Raumes kontrolliert. Verbrauchte und verfallene Materialien sind umgehend zu ersetzen.

→ **Verantwortung: Hygienebeauftragte, Sicherheitsbeauftragte/er (EH-Material)**

Der Ersthelfer entscheidet, ob sofortige ärztliche Hilfe zur Versorgung des Erkrankten oder Verletzten nötig ist. Die Notfallnummer ist gut sichtbar neben dem Telefon anzubringen. Die Erste-Hilfe-Leistung ist im **Unfallbuch (im Sekretariat)** zu dokumentieren.

Der Ersthelfer trägt bei der Wundversorgung Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.



## 8) Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote

Lehrkräfte, Mitarbeiter und Schüler (bei Minderjährigen auch deren Sorgeberechtigte) sind vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit bzw. zu Beginn der Ausbildung und darauffolgend mindestens alle zwei Jahre über die Mitwirkungs- und Meldepflichten entsprechend § 34 Infektionsschutzgesetz aktenkundig zu belehren. Bei Erfordernis (Epidemie, Pandemie) sollten die Belehrungen zu den Mitwirkungs- und Meldepflichten des Infektionsschutzgesetzes mindestens schuljahresweise durchgeführt werden.

### → Verantwortung: Schulleiter

Beim Auftreten von meldepflichtigen Erkrankungen informieren Lehrkräfte, Mitarbeiter und Schüler bzw. Sorgeberechtigte schnellstmöglich fernmündlich die Schulleitung über die Art der Erkrankung bzw. des Verdachts, die Anzahl der Erkrankten, den Erkrankungstag, Kontaktpersonen (insbesondere auch Praxiseinrichtungen) und Kontaktdaten des behandelnden Arztes. Zudem dürfen die betreffenden Personen ihre Tätigkeit nicht mehr ausüben, bis ein ärztliches Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung nicht mehr befürchten lässt (Unbedenklichkeitsbescheinigung). Im Allgemeinen gelten die Wiederezulassungsvorschriften bei Infektionskrankheiten. Bei Epidemie- bzw. Pandemielagen werden die gesetzlichen Bestimmungen und Regelungen hinsichtlich des Meldewesens in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt berücksichtigt.

### → Verantwortung: Schulleiter, Lehrkräfte, Mitarbeiter und Schüler

Das Gesundheitsamt und kontaktierte Einrichtungen werden mit den oben aufgeführten Informationen über die meldepflichtige Erkrankung informiert. Für die Meldung werden die einschlägigen Formulare des Gesundheitsamtes genutzt. In dringenden Fällen erfolgen parallel telefonische Meldungen und Abstimmungen.

### → Verantwortung: Schulleiter, Fachleiter

Beim Auftreten einer meldepflichtigen Erkrankung werden in der Schule besondere Maßnahmen zum Infektionsschutz eingeleitet. Durch Aushänge werden die Nutzer des Hauses über das Auftreten von Infektionskrankheiten informiert. Die Anonymität der Betroffenen ist dabei dringend zu wahren. Ausnahmen sind nur in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt möglich. Unterstützend werden Merkblätter des Gesundheitsamtes zu Erkrankungen und Schutzmaßnahmen veröffentlicht bzw. verteilt. Weitere Maßnahmen trifft die Schulleitung in Abstimmung mit den Verantwortlichen des Gesundheitsamtes. → Verantwortung: Schulleiter

Ausscheider von meldepflichtigen Erkrankungen dürfen nur nach Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung von Schutzmaßnahmen die Schule oder Ausbildungseinrichtung betreten.

## **9) Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Krankheiten**

Bei Verdacht oder Auftreten übertragbarer Krankheiten, sind unter Umständen spezielle und ergänzende Hygienemaßnahmen in der Einrichtung erforderlich. Diese Maßnahmen sind mit dem Gesundheitsamt abzustimmen bzw. werden von diesem veranlasst.

Spezielle Hinweise und Ergänzungen zu den Maßnahmen zum Schulbetrieb während der COVID-19-Pandemie sind in der **Anlage 1** aufgeführt. Entsprechend wird der Hygieneplan des BSZ für die Zeit der Pandemie erweitert und ergänzt. Bestimmte Maßnahmen und Bestimmungen sind strenger gefasst und an den gesetzlichen Bestimmungen ausgerichtet.

### **Durchfallerkrankungen**

Beim Auftreten von Brech-Durchfallerkrankungen sind u.a. folgende Maßnahmen zu beachten:

- Eltern informieren (bei minderjährigen Schülern),
- Betroffenen bis zu Abholung von anderen Schülern trennen und betreuen,
- bei pflegerischer Versorgung des Betroffenen sollten Einmalhandschuhe, Schutzkittel und ggf. Atemschutz getragen werden,
- Schutzkleidung nach Beenden der Tätigkeit in geschlossenen Müllbeutel,
- nach Ablegen der Einmalhandschuhe ist eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen,
- nach Benutzung der Toilette durch Betroffenen sind Toilettenbecken und WC-Sitz gründlich zu reinigen und zu desinfizieren,
- weitere Oberflächen mit denen Betroffener Kontakt hatte sind zu desinfizieren  
→ viruswirksames Desinfektionsmittel!



## **Kopflausbefall**

Bei einem Auftreten von Kopflausbefall sind unter anderem folgende Maßnahmen zu beachten:

- Eltern informieren (bei minderjährigen Schülern),
- Betroffenen bis zu Abholung von anderen Schülern trennen und betreuen,
- Eltern und andere Schüler über Kopflausbefall in Einrichtung informieren und sensibilisieren,
- Gesundheitsamt über Kopflausbefall namentlich benachrichtigen.

***Annaberg-Buchholz, den 29.06.2020***

gez. Thomas Müller  
Schulleiter

## **ANLAGEN**

**Anlage 1** – Ergänzungen zum Hygieneplan entsprechend der Schutzmaßnahmen im Schulbetrieb während der COVID-19-Pandemie