



Adolf-Reichwein-Schule
Integrierte Gesamtschule mit gymnasialer Oberstufe
des Hochtaunuskreises
61267 Neu-Anspach • Wiesenau 30

Schulhygieneplan

Stand Dezember 2015

Gliederung des Hygieneplans

	Seite
Vorwort mit dem Hinweis zur Schnellorientierung	3
1. Personenbezogene Hygiene	4
1.1 Allgemeine Verhaltensregeln	4
1.2 Händehygiene	4
1.2.1 Händewaschen	4
1.2.2 Händedesinfektion	4
1.2.3 Einmalhandschuhe	5
1.3 Trinkwasserhygiene	5
1.4 Hygiene der Innenräume und des Außengeländes	5
1.4.1 Lüftthygiene in den Unterrichtsräumen	5
1.4.2 Bodenreinigung und Abfallentsorgung	5
2. Hygieneorganisation	5
2.1 Kompetenzen und Zuständigkeiten	5
2.2 Hygienemanagement	6
2.3 Belehrungs-, Melde- und Mitwirkungspflichten	6
2.3.1 Gesetzliche Grundlagen	6
2.3.2 Regelungen für das Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal	7
2.3.3 Regelungen für Kinder, Jugendliche und Erziehungsberechtigte	7
2.3.4 Regelungen für das Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich	8
2.3.5 Regelungen für Schulleitungen	8
3. Schulreinigung	8
4. Erste Hilfe	9
4.1 Versorgung von Bagatellwunden	9
4.2 Behandlung kontaminierter Flächen	9
4.3 Überprüfung des Erste Hilfe-Inventars	9
4.4 Giftnotrufnummer	10
5. Küchen	10
5.1 Allgemeine Anforderungen	10
5.2 Allgemeine Hygieneregeln	10
5.3 Flächenreinigung und –desinfektion	11
5.4 Lebensmittelhygiene	11
5.5 Tierische Schädlinge	11
5.6 Zuständigkeiten	12
6. Sonstige Hinweise	12

Anlage

Vorwort

Nach § 36 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen.

Mit dem vorliegenden Hygieneplan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in der Schule zu minimieren. Es erscheint uns sinnvoll, die Blickrichtung unseres Hygieneplans nicht nur eng auf die Vermeidung von Infektionsgefahren zu beschränken, sondern auch bestimmte Aspekte des Arbeits- und Gesundheitsschutzes, der Lufthygiene und der allgemeinen Hygiene mit zu berücksichtigen.

Dieser Hygieneplan dient auch als Informationsquelle für alle Mitglieder unserer Schulgemeinde.

Zur Schnellorientierung empfehlen wir:

Personen(gruppe)	Kapitel
Lehrerinnen/Lehrer weiteres Aufsichts- und Erziehungspersonal	1; 2.3.1; 2.3.2; 4; 6
Eltern/Erziehungsberechtigte	2.3.1; 2.3.3
Schülerinnen/Schüler	1; 2.3.1; 2.3.3
Lehrerinnen/Lehrer im Bereich der Schulküche	zusätzlich 2.3.4; 5
Beschäftigte in der Cafeteria	1; 2.3.1; 2.3.4; 5
Hausmeister	3

1. Personenbezogene Hygiene

1.1 Allgemeine Verhaltensregeln

Die in der Schule beschäftigten Personen, sowie Schüler bzw. deren Erziehungsberechtigte können durch Eigenverantwortung dazu beitragen, dass eine Verbreitung von Krankheitserregern im Zusammenhang mit dem Schulbetrieb vermieden wird.

- Eine übersichtliche Darstellung ist in der Anlage „Allgemeiner Reinigungs- und Desinfektionsplan der ARS“ zu finden.

1.2 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, in bestimmten Fällen die Händedesinfektion sowie das Tragen von Schutzhandschuhen gehören daher zu den wichtigsten Maßnahmen persönlicher Infektionsprophylaxe.

1.2.1 Händewaschen

Das Schulpersonal und die Schülerinnen und Schüler sollten unter anderem in folgenden Situationen die Hände waschen:

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

Das Händewaschen soll unter Verwendung von Seifenlotion (keine Seifenstücke) und unter Meidung textiler Gemeinschaftshandtücher erfolgen.

Werden Textilhandtücher in Klassen- oder Fachräumen verwendet, so sorgen die zuständigen Lehrerinnen und Lehrer für einen engmaschigen Wechsel.

1.2.2 Händedesinfektion

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

1.2.3 Einmalhandschuhe

Die Verwendung von Einmalhandschuhen ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Wunden, Ausscheidungen, Blut usw. notwendig. 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.

1.3 Trinkwasserhygiene

Zur Legionellenprophylaxe sorgt das Lehrpersonal dafür, dass nach längerer Nichtbenutzung der Trinkwasserleitungen (spätestens nach drei Wochen) das Trinkwasser vor dem Genuss mehrere Minuten abläuft.

1.4 Hygiene der Innenräume und des Außengeländes

1.4.1 Lufthygiene in den Unterrichtsräumen

Nach jeder Schulstunde (45 Minuten) ist in den Unterrichtsräumen eine ausreichende Lüftung durch Quer- bzw. Stoßlüftung mittels vollständig geöffneter Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen. Es wird empfohlen, auch während des Unterrichtes in geeigneten Situationen durch Stoßlüftung für einen Luftaustausch zu sorgen. Auf Absturzgefahr ist zu achten.

1.4.2 Bodenreinigung und Abfallentsorgung

Die Unterrichtsräume sind so zu verlassen, dass kein Abfall herumliegt.

Für die tägliche Grobreinigung einiger Innenflure und dem Außengelände werden auch Schülerinnen und Schüler eingesetzt. Ein entsprechender Ordnungsplan regelt Näheres.

2. Hygieneorganisation

2.1 Kompetenzen und Zuständigkeiten

Die Schulleiterin/der Schulleiter kann in Wahrnehmung ihrer/seiner Verantwortung für die Einhaltung der Hygieneanforderungen Aufgaben des Hygienemanagements an weitere Personen wie Hausmeister oder Lehrkräfte und eingeschränkt auch an Schüler delegieren.

Dies gilt auch für die Schulverpflegung: Wird diese von externen Organisationen durchgeführt (zurzeit TMS und der Förderverein), liegt die hiermit verbundene Verantwortung bei den entsprechenden Organisationen.

Es wird auf den IfSG-Leitfaden (siehe Kapitel 6) hingewiesen.

2.2 Hygienemanagement

Durch folgende Maßnahmen werden die Qualitätsstandards für die Organisation und Sicherstellung der Schulhygiene sichergestellt:

- Das Regelwerk wird bei Bedarf, jedoch mindestens einmal jährlich zum Schuljahresbeginn, durch die Zuständige von Schule&Gesundheit (Frau Hilke) in Abstimmung mit der Schulleitung überprüft und aktualisiert.
- Lehrkräfte werden jedes Jahr in der ersten Dienstversammlung eines Schuljahres auf den Hygieneplan hingewiesen. Die Dokumentation erfolgt durch einen entsprechenden Protokollanhang.
- Die Belehrung der Kinder, Jugendlichen und deren Erziehungsberechtigten erfolgt durch ein Elternmerkblatt. Jedes Schuljahr wird erneut im ersten Elternbrief auf das Merkblatt hingewiesen, das auf einer entsprechenden ARS-Homepage-Seite zu finden ist. Neuzugänge erhalten das Elternmerkblatt.
- Zur Gewährleistung einer sachgerechten Ersten Hilfe sind Regelungen und Vorgaben der Unfallkasse Hessen (UKH) sowie der Gesetzlichen Unfallversicherung (GUV) zu beachten. Zuständig für den Sanitätsbereich ist der Sanitätsbeauftragte.

2.3 Belehrungs-, Melde- und Mitwirkungspflichten

2.3.1 Gesetzliche Grundlagen

Es wird auf den IfSG-Leitfaden (siehe Kapitel 6) hingewiesen.

In § 34 Infektionsschutzgesetz (IfSG) werden gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen für Personen in Schulen genannt (Schulleitung, Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal sowie Schülerinnen/Schüler), die an bestimmten Infektionen erkrankt oder dessen verdächtig sind, die verlaust sind oder die bestimmte Krankheitserreger ausscheiden.

Die Schulleiterin/der Schulleiter sind nach § 35 IfSG verpflichtet, für Ihr Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal Belehrungen über die Inhalte des § 34 IfSG durchzuführen.

Sowohl die betroffenen Personen (Erkrankte, Erkrankungsverdächtige) als auch das Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal sowie die Schulleiterin/der Schulleiter haben in diesem Zusammenhang Meldepflichten wahrzunehmen.

Ergänzend hierzu werden in § 42 IfSG weitere Sachverhalte genannt, die bei Personalmitgliedern im Küchen- und Lebensmittelbereich mit Tätigkeitseinschränkungen und -verboten verbunden sind. Auch hier bestehen spezielle Belehrungs- und Meldepflichten.

2.3.2 Regelungen für das **Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal**

Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

Im Falle einer Erkrankung bzw. eines Verdachtsfalles, einer Verlausung, einer Ausscheidung von Krankheitserregern oder einer bestehenden Erkrankung gemäß § 34 IfSG (z.B. Keuchhusten, Masern, Mumps, Scharlach) ist der bzw. die Betroffene verpflichtet, dies der Schulleitung unverzüglich zu melden. Auf die Persönlichkeitsrechte der Lehrenden wird geachtet. Die betroffene Person darf in der Zeit der Ansteckungsfähigkeit keine Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt mit dem zu Betreuenden hat.

Die Meldepflicht und das Tätigkeitsverbot gilt auch für Personen, in deren Wohngemeinschaft nach ärztlichem Urteil eine Erkrankung an oder ein Verdacht auf bestimmte Krankheiten (z. B. Masern, Mumps) auftritt. Es wird darauf geachtet, dass die Namen der Erkrankten Dritten gegenüber nicht genannt werden.

Wiedenzulassung

Die Wiedenzulassung zur Unterrichts- bzw. Betreuungstätigkeit ist gegeben, wenn nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht zu befürchten ist.

Bei Rückfragen kann man sich an das Gesundheitsamt des Hochtaunuskreises (06172 / 999-0) wenden.

2.3.3 Regelungen für **Kinder, Jugendliche und Erziehungsberechtigte**

Belehrung

Analog zum Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal werden auch Schüler oder deren Erziehungsberechtigte über die Forderungen des § 34 Infektionsschutzgesetz (IfSG) durch die Schulleitung belehrt. Dies gilt auch dann, wenn (zum Beispiel im Falle eines Schulwechsels) bereits eine Belehrung an einer anderen Einrichtung durchgeführt wurde.

Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

Im Falle einer Erkrankung bzw. eines Verdachtsfalles, einer Verlausung, einer Ausscheidung von Krankheitserregern oder einer bestehenden Erkrankung gemäß § 34 IfSG (z.B. Keuchhusten, Masern, Mumps, Scharlach) ist der bzw. die Betroffene (oder sind die Erziehungsberechtigten) verpflichtet, dies der Schulleitung unverzüglich zu melden. Die betroffene Person darf in der Zeit der Ansteckungsfähigkeit die Schule nicht besuchen. Die Meldepflicht und das Verbot des Schulbesuchs gilt auch für Personen, in deren Wohngemeinschaft nach ärztlichem Urteil eine Erkrankung an oder ein Verdacht auf bestimmte Krankheiten (z. B. Masern, Mumps) auftritt.

Es wird darauf geachtet, dass die Namen der Erkrankten gegenüber Schülern und deren Erziehungsberechtigten nicht genannt werden.

Wiedenzulassung

Die Wiedenzulassung zur Unterrichts- bzw. Betreuungstätigkeit ist gegeben, wenn in der Regel nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht zu befürchten ist.

Bei Rückfragen kann man sich an das Gesundheitsamt des Hochtaunuskreises (06172 / 999-0) wenden.

2.3.4 Regelungen für das **Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich**

Belehrung und Bescheinigung

Die Beschäftigten im Küchen- und Lebensmittelbereich werden den gesetzlichen Vorgaben entsprechend belehrt.

Für die Erstausbübung einer Tätigkeit in diesem Bereich wird eine Belehrungsbescheinigung des Gesundheitsamtes vorgelegt, die nicht älter als drei Monate sein darf.

Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

Treten nach der Tätigkeitsaufnahme Erkrankungen gemäß § 42 Infektionsschutzgesetz (IfSG) (z. B. Virushepatitis A oder E) auf, hat die betroffene Person dies der Schulleitung unverzüglich mitzuteilen.

Wiedenzulassung

Die Aufhebung eines Tätigkeitsverbotes verlangt ein ärztliches Zeugnis darüber, dass keine Hinderungsgründe mehr bestehen.

2.3.5 Regelungen für Schulleitungen

Die Schulleitung

- veranlasst Belehrungsmaßnahmen gemäß Kap. 2.3.2 und 2.3.3. Belehrungen für das Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich führt die Schulleitung durch, wenn die Schulverpflegung durch die Schule organisiert wird. Erfolgt die Verpflegung zum Beispiel durch ein Cateringunternehmen oder einen Schulverein, so übernimmt diese Organisation die Verpflichtung gemäß Kap. 2.3.4.,
- nimmt Meldungen über Infektionsfälle entgegen, leitet sie an das Gesundheitsamt weiter und sichert den Informationsfluss.

3. Schulreinigung

- Eine übersichtliche Darstellung ist in der Anlage „Allgemeiner Reinigungs- und Desinfektionsplan der ARS“ zu finden.

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).

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

Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen.

Für die Reinigungsmittel werden nur abschließbare Aufbewahrungsorte verwendet.

Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern sowie mit Spendervorrichtung für Flüssigseife ausgestattet. Gemeinschaftsseifenstücke und -handtücher sind im Sanitärbereich nicht erlaubt.

Schüler dürfen für Reinigungsarbeiten im Zusammenhang mit potentiell infektiösen Substanzen im Sanitärbereich nicht herangezogen werden.

4. Erste Hilfe

4.1 Versorgung von Bagatellwunden

Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu säubern. Der Ersthelfer hat dabei Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.

4.2 Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem desinfektionsmittelgetränktem Tuch zu reinigen und die betroffene Fläche ist anschließend nochmals regelgerecht zu desinfizieren.

4.3 Überprüfung des Erste Hilfe-Inventars

(siehe auch GUV SI-8065: Erste Hilfe in Schulen)

Geeignetes Erste Hilfe (EH)-Material ist gemäß der Vorschrift GUV I-512 der Gesetzlichen Unfall-Versicherung vorhanden.

Die Schule hält einen EH-Kasten nach DIN 13 157 (Typ C) öffentlich und zentral zugänglich (Sanitätsraum).

An Orten mit größerer Gefährdung (z.B. Chemie, Physik, Werkstätten, Turnhalle) sind ebenfalls EH-Materialien vorhanden.

Bei Wandertagen/Klassenfahrten muss EH-Material mitgeführt werden.

Der zuständige Sanitätsdienstleiter überprüft regelmäßig die Verbandskästen auf ihr Vollständigkeit und Verfalldaten und ersetzt umgehend verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe oder Pflaster).

4.4 Giftnotrufnummer

Giftinformationszentrum und Beratungsstelle bei Vergiftungen

- 06131 / 19240

Medizinische Klinik und Poliklinik der Universität Mainz
Langenbeckstr. 1, 55131 Mainz

www.giftinfo.uni-mainz.de

weitere Giftinformationsnotrufnummern unter

[http://www.kindergesundheit-info.de/themen/sicher-aufwachsen/notfall-
infos/giftinformationszentralen-giftnotruf/](http://www.kindergesundheit-info.de/themen/sicher-aufwachsen/notfall-infos/giftinformationszentralen-giftnotruf/)

5. Küchen

5.1 Allgemeine Bemerkungen

Im Folgenden werden die Schullehrküche (E 22) als auch die Küche für die Schulverpflegung (Taunus Menü Service – TMS) und die Küche des Fördervereins gleichwertig behandelt.

Alle im Folgenden aufgeführten Punkte gelten reduziert auch für Veranstaltungen von Schulfesten und anderen Festen, bei denen Lebensmittel hergestellt und/oder ausgeteilt werden.

Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 Infektionsschutz-Gesetzes (IfSG) oder an infizierten Wunden oder an Hauterkrankungen erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen sich nicht in der Küche aufhalten. Diese Personen dürfen auch keine Lebensmittel herstellen und/oder austeilen.

Das Küchenpersonal wird gemäß § 43 IfSG einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote und lebensmittelhygienisch unterwiesen.

5.2 Allgemeine Hygieneregeln

- Es wird auf den Gesundheitszustand der beteiligten Personen geachtet (siehe 2.3.4).
- Es werden nur gereinigte Geräte, Tischflächen und sauberes Geschirr verwendet.
- Es wird auf den Zustand und auf das Verfallsdatum der Lebensmittel geachtet.
- Leicht verderbliche Lebensmittel werden nur in frischem Zustand verwendet.
- Besonders leicht verderbliche Lebensmittel (z.B. Hackfleisch; roher Fisch oder rohes Fleisch; Speisen, die rohe Eier enthalten) sollten vermieden werden. Ansonsten müssen sie mit großer Sorgfalt behandelt werden: lückenlose Kühlung, getrennte Lagerung, Vorbereitung und Verarbeitung.
- Ist das Haltbarkeitsdatum von Lebensmitteln überschritten, so werden sie unverzüglich und sachgerecht entsorgt.
- Gegarte Speisen werden bei mindestens 60 °C (vor dem Verzehr) oder unter 7 °C aufbewahrt.

- Leicht verderbliche Lebensmittel werden abgedeckt und unter 7 °C gekühlt. Ist keine Kühlung möglich, so werden sie innerhalb von zwei Stunden verbraucht und danach nicht mehr verwendet.
- Obst wird vor der Verarbeitung gereinigt.
- Bei der Herstellung zusammengesetzter Speisen (z.B. Salate) warme Zutaten (wie frisch gegarte Nudeln oder Kartoffeln) herunter kühlen, bevor sie mit kalten Zutaten vermengt werden.
- Kalte Salate sollen grundsätzlich am Tag ihrer Zubereitung verzehrt werden.
- Lappen und Geschirrtücher werden bei Bedarf, mindestens jedoch täglich gewechselt.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind von Lebensmitteln getrennt zu halten.
- Wer Geld kassiert, fasst keine Lebensmittel an!

5.3 Flächenreinigung und –desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich werden nach Beendigung der Benutzung gereinigt.

Eine Flächendesinfektion ist erforderlich bei:

- Arbeiten mit kritischen Rohwaren (z.B. rohes Fleisch, Geflügel)
- nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen tierische Lebensmittel verarbeitet werden

Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Präparate eingesetzt werden. Im Falle von Flächendesinfektionsmitteln für den Lebensmittelbereich sind dies Präparate aus der DVG-Liste.

5.4 Lebensmittelhygiene

Beim Transport der Lebensmittel vom Supermarkt zur Verarbeitungsstätte wird darauf geachtet, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird (Verwendung von entsprechenden Kühltaschen und Kühlakkus). Die Waren werden auf mögliche Beschädigungen, Anzeichen von Verderbnis und gültige Haltbarkeitsdaten geprüft.

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch Befall mit Schädlingen vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgemäß zu verpacken und die Verpackungen mit dem Datum des Anbruchs/Verarbeitungsdatum bzw. Haltbarkeitsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

Trockenprodukte wie Mehl, Reis, Haferflocken, etc. werden nach Anbruch in wiederverschließbare Behältnisse umgefüllt, um Schädlingsbefall vorzubeugen. Haltbarkeitsdaten werden von der Schulküchenlehrkraft in regelmäßigen Abständen überprüft.

Risikolebensmittel wie Geflügel oder Hackfleisch dürfen keinen Kontakt zu anderen 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.

Folgende Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren
- Temperaturen in Kühleinrichtungen engmaschig überprüfen (max. 7 °C)
- Temperaturen in ***Gefrierschränken engmaschig überprüfen (max. -18 °C)
- möglichst wöchentliche Überprüfung des Mindesthaltbarkeitsdatums von Lebensmitteln

Ist das Haltbarkeitsdatum von Lebensmitteln überschritten, so werden sie unverzüglich und sachgerecht entsorgt.

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.

5.5 Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren. Bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen.

Lebensmittelabfälle müssen in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen.

5.6 Zuständigkeiten

Für die Aufgaben und Kontrollen in den jeweiligen Küchen sind zuständig:

Schullehrküche: Frau Moeller-Himmelheber
Küchenbereich des Fördervereins: Förderverein selbst
Küchenbereich TMS: TMS selbst

6. Sonstige Hinweise

- IfSG-Leitfaden für Kinderbetreuungsstätten und Schulen in Hessen (Ausgabe 2013)
https://soziales.hessen.de/sites/default/files/HSM/isfg_leitfaden_kinderbetreuung.pdf
- Leitfaden für Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden
www.apug.de/archiv/pdf/Leitfaden_Innenraumlufthygiene.pdf
- Leitfaden für die Innenraumhygiene in Schulgebäuden
<https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/publikation/long/3689.pdf>
- „Schimmelpilz-Leitfaden“
http://www.apug.de/archiv/pdf/Schimmelpilze_Leitfaden.pdf

Anlage

- Allgemeiner Reinigungs- und Desinfektionsplan der ARS