



Der Qualitätsbereich **Raum- und Ausstattungskonzept** umfasst die Planung und Gestaltung der Schulräume sowie die Bereitstellung der erforderlichen Ausstattung für einen effektiven Ganztagsbetrieb. Ziel ist es, eine inspirierende Lernumgebung zu schaffen, die den pädagogischen Anforderungen gerecht wird.

Hygiene und Infektionsschutz

Dr. Sabine Poschwatta-Rupp

Diplom-Oecotrophologin, Humanbiologin und Beraterin an der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

„Die Gesundheit aller Mitglieder der Schulgemeinde bildet die Grundlage für alle weitergehenden Zielsetzungen in Schule. Die Gesundheitserziehung in den Bereichen Ernährung, Pausen, Entspannung, Bewegung und Hygiene ist deshalb ein wichtiges Anliegen ganztägig arbeitender Schulen.“

74

Beitrag aus „Schulverpflegung im Ganztage – dynamisch und individuell“
– Broschüre 2

Vollständige Broschüre mit allen Verlinkungen:



Hygienemanagement im Ganztagschulalltag

Die Corona-Pandemie hat alle Beteiligten für die Relevanz eines professionellen Hygienemanagements sensibilisiert und verdeutlicht, dass Hygiene ein wichtiger Eckpfeiler der Gesundheitsvorsorge an Schulen ist.

Hygienemanagement

Als komplexe Gemeinschaftseinrichtung bietet Schule viele Infektionsquellen und -wege der direkten und indirekten Erregerübertragung. Viele Menschen bewegen sich auf engem Raum beziehungsweise halten sich in geschlossenen Räumen auf, wobei im Laufe eines Schultages eine hohe Dynamik aufgrund der zahlreichen Raumwechsel vorliegt. Jede Person bringt zudem das mikrobiologische Milieu des Herkunftshaushaltes mit. Unsere Lebensumgebung ist natürlicherweise mit Mikroorganismen besiedelt. Die Zusammensetzung hängt von vielen Faktoren ab, wie zum Beispiel Haustierhaltung, Kontakte oder häusliche Hygiene. Diverse Kontaktflächen wie Türklinken, Armaturen und Ähnliche werden von Schülerinnen und Schülern, Lehrkräften und weiterem Personal angefasst. Durch Raumwechsel zu den verschiedenen Unterrichtsräumen oder zum Lehrerzimmer, in die Mensa, zum Kiosk sowie durch Toilettengänge und Aufenthalte auf dem Außengelände besteht eine ausgeprägte Dynamik mit vielen Kontaktwechseln in den Gebäuden und auf dem Schulgelände.

In Ganztagschulen erhöht sich diese Dynamik durch längere Verweildauern, zusätzliche Betreuungsangebote und gemeinschaftliche Mahlzeiten, was das Hygienemanagement zusätzlich herausfordert.

Definition und Grundlage

„Die Hygiene ist ein wichtiger Bestandteil der Infektionsprophylaxe. Die Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes dienen der Gesunderhaltung der Schülerinnen, Schüler und aller an Schulen Beschäftigten. Sie sollen insbesondere zur Vermeidung von ansteckenden Krankheiten im täglichen Zusammenleben beitragen. Nach § 36 i. V. m. § 33 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) sind alle Schulen dazu verpflichtet, einen eigenen schulischen Hygieneplan aufzustellen, in dem ‚innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionshygiene‘ für das Schulgebäude und das zur Schule gehörende Schulgelände festgelegt sind. Der Rahmen-Hygieneplan Hessen bietet eine Grundlage für die schuleigene Ausgestaltung“⁴⁶

Diese verschiedenen Settings im Laufe des Schulalltags erfordern zusätzlich jeweils spezifische Hygienemaßnahmen. Die Koordination der gesamten Hygienemaßnahmen wird als Hygienemanagement bezeichnet.

Das Hygienemanagement umfasst:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplans
- Überwachung der im Plan definierten Maßnahmen (idealerweise einmal im Jahr durch Hygienebeauftragte oder Hygienebeauftragten mit Dokumentation)
- Durchführung von Belehrungen nach §§ 34, 35, 42, 43 IfSG
- Kooperation mit dem Gesundheitsamt sowie den Elternvertretern
- Infektionsintervention



Zuständigkeit

Das System Ganztagschule wird in den inneren und äußeren Schulbereich gegliedert. Der innere Bereich umfasst die Abläufe an der Schule einschließlich der Einhaltung aller Vorschriften und der Umsetzung der curricularen Vorgaben sowie der schulischen Veranstaltungen. Auch die Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten, einschließlich der Lehrkräfte, fällt darunter. Für den inneren Bereich ist der Schulhoheitsträger beziehungsweise die Aufsichtsbehörde verantwortlich, die diese Aufgaben an die Schulleitung delegiert. Die Schulleitung ist somit als Vertretung des Kultusministeriums vor Ort verantwortlich für den inneren Schulbereich.

Die örtlichen Gesundheitsämter sind für die infektionshygienische Überwachung zuständig und somit Ansprechpartner für Hygiene- und Infektionsfragen.

In den Verantwortungsbereich des Schulträgers gehört der äußere Schulbereich, also Schulgebäude, Freiflächen, Einrichtung sowie die erforderliche Ausstattung zur Umsetzung der Hygienemaßnahmen wie Desinfektionsmittel und -spender. Ebenso verantwortet er die Sicherheit und Gesundheit seiner Beschäftigten, zum Beispiel der Schulverwaltungskräfte. Im Einvernehmen mit der Schulleitung als beauftragte Vertretung sind hier auch die Schülerinnen und Schüler eingenommen.

Rechtlichen Rahmenbedingungen

Im Folgenden wird der rechtliche Rahmen dargestellt, der für die Hygiene an der Schule relevant ist, insbesondere

im Hinblick auf die Anforderungen aus dem IfSG und dem hessischen Rahmen-Hygieneplan.^{46, 47} Zu Fragen im Bereich Sicherheit wird auf die Unterlagen der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung verwiesen.

Eine wesentliche Grundlage für die Hygiene an Schulen stellt das IfSG dar. Es verfolgt das Ziel, ansteckenden Krankheiten vorzubeugen, sie frühzeitig zu entdecken und ihre Ausbreitung zu verhindern. Es regelt zum einen die Erfordernisse in der Schule als Gemeinschaftseinrichtung, zum anderen Tätigkeitsverbote und Belehrungen im Umgang mit Lebensmitteln.

Folgende Paragraphen des IfSG sind für Schulen besonders relevant:

- § 33: Definition Gemeinschaftseinrichtungen
- § 34: Gesundheitliche Anforderungen, Mitwirkungspflichten, Aufgaben des Gesundheitsamtes
- § 35: Belehrung für Personen in der Betreuung von Kindern und Jugendlichen
- § 36: Infektionsschutz bei bestimmten Einrichtungen, Unternehmen und Personen; Verordnungsermächtigung
- § 42: Tätigkeitsverbote im Umgang mit Lebensmitteln
- § 43: Verpflichtung zur Erstbelehrung für Beschäftigte im Lebensmittelbereich
- §§ 6/8: Verpflichtung zur Meldung durch die Schulleitung bzw. Betriebsleitung (Küche) beim Auftreten meldepflichtiger Krankheiten⁴⁷

46 Hessisches Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen (2023): Rahmen-Hygieneplan für die Schulen in Hessen

47 Bundesministerium der Justiz (2023): Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG)

Gesetzliche Grundlagen: Gesetze und Verordnungen zum Hygiene- und Infektionsschutz

Des Weiteren sind bestimmte Gesetze und Verordnungen für den Lebensmittelbereich (zum Beispiel Mensa, Cafeteria, Kiosk) zu beachten. Zentral sind die Lebensmittelhygiene-Verordnung⁴⁸ sowie die EU-Verordnungen^{49, 47}, die umfassende Vorgaben für eine sichere Produktion und Abgabe von Lebensmitteln und Speisen enthalten. Dies betrifft neben den Räumlichkeiten und

der Betriebshygiene auch das Personal und die Lebensmittelhygiene.⁴⁹ Letztere beinhaltet unter anderem das *Hazard Analysis of Critical Control Points*- (HACCP-) Konzept, welches Risiken identifiziert und Verfahren zur Risikominderung beziehungsweise deren Ausschaltung festlegt.

Die folgende Tabelle gibt eine Übersicht über die Gesetze und Verordnungen im Bereich Hygiene und Infektionsschutz:

Gesetze/ Verordnungen	Ziel	Inhalt
Infektionsschutzgesetz (IfSG) ⁴⁷	Verhinderung der Entstehung und Ausbreitung von übertragbaren Krankheiten	- definiert empfindliche Lebensmittel aus mikrobiologischer Sicht; regelt das Meldewesen, Hygieneanforderungen in Gemeinschaftseinrichtungen sowie für Personen im Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln - regelt die Aufgaben der Gesundheitsämter - legt Maßnahmen für besonders infektiös Erkrankte, Ausscheider und Kontaktpersonen fest
Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene ⁵²	hohes Verbraucherschutzniveau und die Lebensmittelsicherheit in der gesamten Lebensmittelkette	regelt unter anderem Verantwortlichkeiten, Mindesthygieneanforderungen, Gefahrenanalyse und -ausschaltung (HACCP-Grundsätze)
Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) ⁵¹	Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln	enthält allgemeine Hygienegrundsätze und Schulungsverpflichtungen, Anforderungen an Fachkenntnisse in Lebensmittelhygiene
EU-Basisverordnung (Verordnung (EG) 178/2002) ⁵⁰	geregelter freier Verkehr mit bekömmlichen und sicheren Lebensmitteln	- ist die Grundlage für das EU-weite Lebensmittelrecht; - enthält zentrale Definitionen (zum Beispiel „Lebensmittel“, „Rückverfolgbarkeit“ sowie weitere)



47 Bundesministerium der Justiz (2023): Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG)

48 Bundesministerium der Justiz (2007): Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV)

49 Europäisches Parlament und Rat der Europäischen Union (2004): Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene

50 Europäisches Parlament und Rat der Europäischen Union (2002): Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

51 Deutsches Institut für Normung (2018): DIN 10506:2018-05 – Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung. Berlin

52 Deutsches Institut für Normung (2008): DIN 10514:2008-06 – Lebensmittelhygiene – Hygienemanagement. Berlin

Normen des Deutschen Instituts für Normung (DIN) konkretisieren die Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben. So regelt die DIN 10506⁵¹ die Lebensmittelhygiene in der Gemeinschaftsverpflegung und die DIN 10514⁵² die Modalitäten und inhaltlichen Vorgaben für Schulungen im Lebensmittelbereich. Die Archivierung von Rückstellproben aller Speisekomponenten (jeweils mindestens 2 Proben à 100 g bei -18 °C für 1–2 Wochen) ist zwar nicht mehr gesetzlich vorgeschrieben, wird aber nach DIN 10526⁵³ und Verordnung (EG) 852/2004⁴⁹ empfohlen. Jeder Lebensmittelunternehmer, also auch jede Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung, ist stets dazu verpflichtet, sichere Speisen anzubieten. Im Zweifelsfall muss er die einwandfreie mikrobiologische Qualität der Speisen im Sinne der Beweislastumkehr nachweisen. Durch die Archivierung von Rückstellproben ist neben der betrieblichen Eigenkontrolle stets eine lückenlose Rückverfolgbarkeit, zum Beispiel im Rahmen der Aufklärung eines Ausbruchs, gewährleistet.

Rückstellproben – darauf ist zu achten:

- Von jeder ausgegebenen Komponente sollten Proben entnommen werden.
- Werden die Speisen mehrfach täglich abgegeben, sollten zu jedem Ausgabezeitpunkt gegen Ende der Ausgabe Proben gezogen werden.
- Sinnvoll sind auch Proben von zugelieferten, weiterverarbeiteten Komponenten.
- Proben: je zweimal mindestens 100 g beziehungsweise 100 ml in einem dicht schließenden, hygienisch einwandfreien Gefäß

- Kennzeichnung: durchführende Person, Datum, Uhrzeit, Komponente
- Aufbewahrung: mindestens 7 Tage bei -18 °C

Hygieneplan

Die Erstellung eines schulischen Hygieneplans ist ein zentraler Bestandteil der organisatorischen Gesundheitsvorsorge an Schulen. Die Erfahrungen aus der Corona-Pandemie haben eindrücklich gezeigt, wie wichtig ein professionelles Hygienemanagement für den Schutz der Schulgemeinschaft ist. Um Infektionsrisiken zu minimieren, müssen in komplexen Einrichtungen wie Schulen alle Hygienemaßnahmen gut koordiniert und klar geregelt sein. Für die Umsetzung ist die Schulleitung beziehungsweise die beauftragte Person verantwortlich. Die örtlichen Gesundheitsämter sind Ansprechpartner für Hygiene- und Infektionsfragen und für die infektionshygienische Überwachung zuständig.

Rahmen-Hygieneplan für die Schulen in Hessen

„Nach § 36 i. V. m. § 33 des Infektionsschutzgesetzes sind alle Schulen dazu verpflichtet, einen eigenen schulischen Hygieneplan aufzustellen, in dem innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionshygiene“⁴⁷ für das Schulgebäude und das zur Schule gehörende Schulgelände festgelegt sind. Der Rahmen-Hygieneplan aus September 2023 ersetzt den allgemeinen Muster-Hygieneplan des Hessischen Ministeriums für Kultus, Bildung und Chancen aus dem Jahr 2012 und bietet eine Grundlage für die schuleigene Ausgestaltung. Der schuleigene Hygieneplan ist der standortspezifischen

47 Bundesministerium der Justiz (2023): Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG)

49 Europäisches Parlament und Rat der Europäischen Union (2004): Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene

51 Deutsches Institut für Normung (2018): DIN 10506:2018-05 – Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung. Berlin

52 Deutsches Institut für Normung (2008): DIN 10514:2008-06 – Lebensmittelhygiene – Hygienemanagement. Berlin

53 Deutsches Institut für Normung (2019): DIN 10526:2019-07 – Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Berlin

Situation entsprechend mit angemessenen Infektionsschutzmaßnahmen anzupassen. Das Personal, die Schülerinnen und Schüler und ggf. deren Sorgeberechtigte sind auf jeweils geeignete Weise über die Hygienemaßnahmen zu unterrichten.⁴⁶

Umsetzung und Inhalt

Das IfSG im § 36 schreibt die Erstellung und jährliche Aktualisierung eines schulspezifischen Hygieneplans für jede Schule vor. Er umfasst die Gebäudehygiene und die Hygiene der Ausstattung beziehungsweise Einrichtung, die persönliche Hygiene aller Personen an der Schule (auch Gäste), die Lebensmittel-, Küchen- und Trinkwasserhygiene, die Abfallhygiene sowie den Umgang mit Infektionen (Interventionen, Meldewesen). Alle Formulierungen müssen für jeden Bereich transparent und eindeutig die erforderlichen Maßnahmen beschreiben. Überwachungsverfahren müssen definiert, die jeweiligen Zuständigkeiten klar geregelt und Arbeitsanweisungen eindeutig und verständlich formuliert sein. Wichtig ist eine feste Ansprechpartnerin beziehungsweise ein fester Ansprechpartner (Hygienebeauftragte/Hygienebeauftragter). Idealerweise sollte auch eine Vertretung benannt werden. In der Regel sind es die Hygienebeauftragten, die sich mit der Entwicklung und regelmäßigen Aktualisierung des Plans befassen. Bei der Erstellung des Plans können die Sicherheitsbeauftragten der Schule sowie das zuständige Gesundheitsamt beratend zur Seite stehen. Die örtlichen Gesundheitsämter sind Ansprechpartner für Hygiene- und Infektionsfragen und für die infektionshygienische Überwachung zuständig.



In Anlehnung an den Rahmen-Hygieneplan für Schulen sollte der schulinterne Hygieneplan mindestens folgende Informationen enthalten:

- **Sicherheitshinweise:** zum Beispiel zum richtigen Einsatz von Schutzkleidung
- **wichtige Kontakte:** Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner im Gesundheitsamt, technischer Service, Hygienebeauftragte oder Hygienebeauftragter der Schule, Notrufnummern
- **Maßnahmen im Routinebetrieb und in Ausbruchssituationen:** Klärung der folgenden Fragen:



46 Hessisches Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen (2023): Rahmen-Hygieneplan für die Schulen in Hessen

- Was ist zu tun?
- Wann und in welchen Situationen?
- Mit welchem Verfahren?
- Mit welchen Hilfsmitteln?
- Mit welchen Reinigungs-/Desinfektionsmitteln?
- In welcher Konzentration mit welcher Einwirkzeit?
- Durch wen / wer ist zuständig?
- **Regelungen/Hinweise** bezüglich der
 - Raum- und Raumlufthygiene
 - Küchen- und Lebensmittelhygiene (gegebenenfalls durch Caterer zu stellen)
 - Trinkwasserhygiene
 - Abfallhygiene
 - Personalhygiene inklusive Schulungen, Belehrungen
 - Umgang mit Infektionen, Meldewesen
- **Unterweisungs- und Dokumentationspflichten**

Praxistipps

Im Folgenden werden Anregungen für die Umsetzung des Hygiene- und Infektionsschutzes in Ganztagschulen an die Hand gegeben:

- **Schritt 1 – Hygienebeauftragten benennen und qualifizieren:** Der erste Schritt ist die Ernennung einer hygienebeauftragten Person. Diese sollte mit dem Themenbereich vertraut sein und idealerweise im Vorfeld Fortbildungen in diesem Bereich besucht haben. Eine Kooperation mit dem/der Sicherheitsbeauftragten ist dabei immer sinnvoll. Wichtig ist ein Zeitbudget, welches den hygienebeauftragten Personen jederzeit eingeräumt werden sollte.
- **Schritt 2 – Bestandsaufnahme der Infektionsgefahren:** Bevor die Schule mit der eigentlichen Erstellung des Plans beginnt, ist eine Bestandsaufnahme hilfreich. Dabei ist insbesondere auf ganztägige Nutzungszeiten und Beteiligung externer Partner im Nachmittagsbereich zu achten. Dies kann auch mit Hilfe professioneller Unterstützung geschehen, wobei gemeinsam Infektionsgefahren analysiert und Risiken bewertet werden. Bei der Konzeption des ersten Entwurfs bieten Planvorlagen und Arbeitshilfen eine wertvolle Unterstützung. Wichtige Details sind unter anderem dem Rahmen-Hygieneplan für Schulen in Hessen zu entnehmen. Auch dieser Schritt kann durch eine Fachberatung konstruktiv begleitet werden. Ein zentrales Ziel ist die Risikominimierung.
- **Schritt 3 – Schulindividuelle Anpassung:** Die Entwicklung eines Hygieneplans sollte schrittweise erfolgen, wobei die speziellen Bedürfnisse von Ganztagschulen berücksichtigt werden sollten.
- **Schritt 4 – Absprache mit der/dem Sicherheitsbeauftragten:** Der Entwurf kann und sollte anschließend kontinuierlich mit Verantwortlichen verschiedener Bereiche abgestimmt werden (zum Beispiel Sicherheitsbeauftragte, Küche, Schulsanitäterin und -sanitärer, Schulleitung, Fachbereichsleitung). Eine enge Abstimmung und Information mit der oder dem Verpflegungsbeauftragten, beispielsweise durch die Teilnahme am Mensakreis, ist von zentraler Bedeutung. Nicht zuletzt in Corona-Zeiten hat sich diese Vernetzung ausgezahlt, um schnell auf Infektionsgeschehen reagieren und entsprechende Maßnahmen, die die Mittags- und Zwischenverpflegung betreffen, ergreifen zu können.

- **Schritt 5 – Hygieneplan vorstellen, erste Erfahrungen sammeln:** Entwurf mit allen Prozessbeteiligten prüfen: Nach Fertigstellung des Hygieneplans ist eine Vorstellung in der Gesamtkonferenz sinnvoll. Der Plan sollte ab sofort allen autorisierten Personen zur Verfügung gestellt werden. Für manche Bereiche genügen Auszüge als Aushang, wie zum Beispiel Anweisungen zur Händehygiene in den Toilettenanlagen oder Reinigungs- und Desinfektionspläne im Putzmittelraum. Im Anschluss daran werden erste

praktische Erfahrungen mit dem neuen Plan gesammelt. Auffälligkeiten oder Probleme sollten dokumentiert werden und bei der jährlichen Überprüfung auf Aktualität (Revision) berücksichtigt werden.

- **Schritt 6 – Kontinuierliche Anpassung:** Das Schulleben durchläuft einen stetigen Entwicklungsprozess. Somit muss auch der Hygieneplan kontinuierlich angepasst werden. Daher sollte der Plan jährlich auf Aktualität überprüft werden.

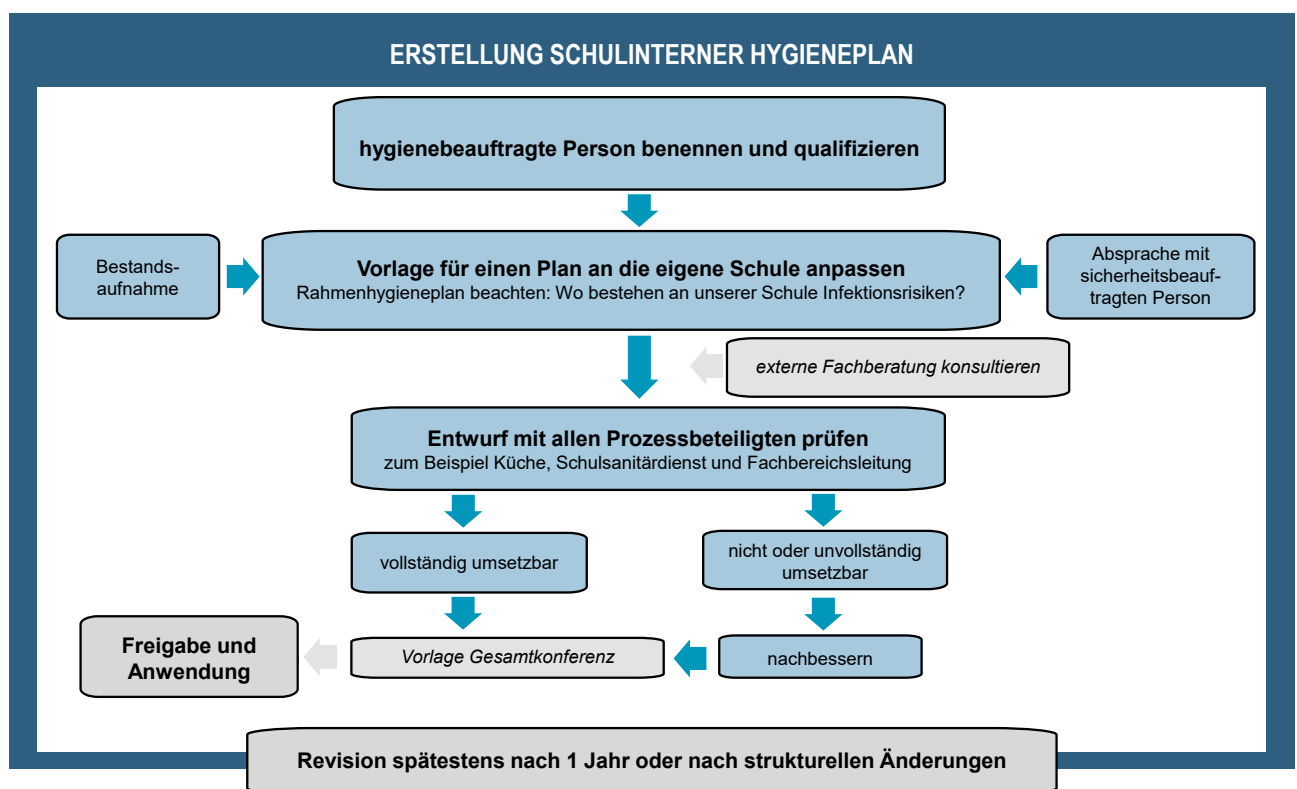


Abbildung 2



- **Schritt 7 – Steigerung der Akzeptanz:** Damit die Inhalte in das Schulleben und den Ganztagsbetrieb implementiert werden, bedarf es der Akzeptanz durch die Schulgemeinde einschließlich der Ganztagsbetreuung. Diese wird am besten durch Kompetenzvermittlung erreicht, so entwickelt sich ein Verständnis für die Erfordernisse und eine Motivation zur Umsetzung der Hygienemaßnahmen. Nach dem Motto „Motivation durch Wissen“ kann durch Elterninformationen oder Veranstaltungen für Eltern, Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte und weitere Personen an der Schule sensibilisiert und mobilisiert werden. Auch im Unterricht können Hygiene- und Infektionsschutzthemen Platz einnehmen, zum Beispiel in Form experimenteller Unterrichtseinheiten oder praxisbezogener Projektaufgaben (Fächerbezüge sind hier beispielsweise im Sachunterricht, Biologie/Chemie, Arbeitslehre und weiteren Fächern möglich).

Fazit

Die Zusammenarbeit mit Verantwortlichen verschiedener Bereiche und die Implementierung von Hygienemaßnahmen in das Schulleben betonen die nachhaltige Bedeutung der Hygiene in Schulen und unterstreichen ihre Rolle im Gesundheitsschutz der Schulgemeinde, insbesondere in einem Ganztagsschulbetrieb, in dem die Schülerinnen und Schüler über einen erweiterten Zeitraum in der Schule verweilen. Eine effektive Hygienestrategie trägt somit maßgeblich dazu bei, ein sicheres und gesundes schulisches Umfeld zu schaffen und das Wohlbefinden der Schulgemeinschaft zu gewährleisten. Das zuständige Gesundheitsamt bietet im Rah-

men der schulischen Hygienearbeit Unterstützung und fachliche Beratung, insbesondere bei der Erstellung, Anpassung oder Überprüfung des Hygieneplans. Die Schule ist ein einzigartiger, sehr vielschichtiger Lebens- und Begegnungsraum – Ganztagschulen brauchen ein gesundes Lern- und Arbeitsklima, Präventionsmaßnahmen, Hygiene und Hygieneerziehung.

Mehr zum Thema

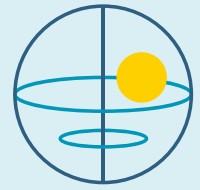
Rahmen-Hygieneplan für Schulen in Hessen:



Übersicht Gesundheitsämter in Hessen:



Unterstützung und Vertiefung: Hygiene und Infektionsschutz



Im Folgenden werden Informationen, Umsetzungshilfen und Materialien zum Thema Hygiene und Infektionsschutz an die Hand gegeben. Diese erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern sind als Anregung im Kontext Schule zu verstehen.

DGE Praxiswissen „Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung“

Die Broschüre „Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung“ der DGE richtet sich speziell an Verantwortliche in Schulen und liefert klare Handlungsempfehlungen zur Lebensmittelsicherheit und der praktischen Zubereitung in der Küche.



DGE Praxiswissen „HACCP“

Das DGE Praxiswissen „HACCP“ unterstützt Schulen dabei, hygienerelevante Abläufe systematisch zu erfassen, Risiken zu bewerten und geeignete Maßnahmen umzusetzen. Zusätzlich werden praxisnahe Hilfestel-

lungen für die Erstellung eines schulspezifischen Hygieneplans gegeben.



„Checkliste Hygiene – Bereich Mensa“

Die Checkliste „Bestandsaufnahme Hygiene im Bereich Mensa“ hilft dabei, die Hygieneanforderungen im laufenden Mensabetrieb zuverlässig zu kontrollieren.



„Checkliste Hygiene – Kiosk/Cafeteria“

Die Checkliste „Bestandsaufnahme Hygiene im Bereich Kiosk/Cafeteria“ unterstützt dabei, auch im Schulkiosk eine hygienisch einwandfreie Lagerung und Ausgabe von Lebensmitteln sicherzustellen.



Materialien zur Hygiene

Das Bundesinstitut für Öffentliche Gesundheit stellt ein umfassendes Materialangebot zum Thema Hygiene bereit, darunter Plakate, Aufkleber und Broschüren, die auf anschauliche Weise über Hygieneregeln informieren und deren Einhaltung im Alltag unterstützen.



Die „Küchenkartei“

Die „Küchenkartei“ des BZfE vermittelt grundlegende Informationen und praktische Anleitungen für den Einstieg in die Küchenarbeit. Neben dem Thema Hygiene

behandelt sie wichtige Arbeitstechniken sowie den sicheren Umgang mit verschiedenen Küchengeräten und Lebensmitteln.



Hip-Hop Lernvideos

Das BZfE stellt in Zusammenarbeit mit dem Pädagogen Paul Denkhäus Hip-Hop Lernvideos bereit, die unterschiedliche Themen aufgreifen und Lerninhalte spielerisch vermitteln. Unter anderem wurde ein Hygiene-Check in Form eines Rap-Videos aufbereitet. In diesem werden zentrale hygienische Grundregeln wie Händehygiene, das Tragen geeigneter Arbeitskleidung oder die Sauberkeit in der Küche anschaulich, altersgerecht und einprägsam vermittelt.



Kontakt und weitere Informationen:

