



Hygieneplan Rahmenhygieneplan gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz

1 Einleitung

Gemeinschaftseinrichtungen, so auch Schulen, sind durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen von besonderer hygienischer Bedeutung. Sie bedürfen deshalb großer Aufmerksamkeit, um das Wohlbefinden, die Gesundheit und Erziehung zu hygienischem Verhalten und zur Verhütung von Infektionskrankheiten zu sichern. Übertragene Krankheiten beim Menschen vorzubeugen. Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern ist Zweck des Infektionsschutzgesetzes. Das Gesetz setzt dabei in hohem Maße neben behördlichen Aufgaben und Zuständigkeiten auch auf die Eigenverantwortung der Träger und Leiter der Gemeinschaftseinrichtungen sowie jedes einzelnen. Darüber hinaus ergeben sich aus dem Gesetz konkrete Verpflichtungen für Gemeinschaftseinrichtung bzw. deren Leitungen, insbesondere aus den §§ 33 bis 36 (zusätzliche Vorschriften für Schulen und sonstige Gemeinschaftseinrichtungen) Nach § 36 Abs. 1 müssen Gemeinschaftseinrichtungen, so auch Schulen, die innerbetrieblichen Verfahrensweisen zur Infektionshygiene in Hygieneplänen festlegen. Für die Erstellung der Pläne enthält das Gesetz keine Vorgaben, sondern überlässt dies weitgehend dem Ermessen der jeweiligen Einrichtung. Empfohlen wird, auf eine weitgehende Standardisierung der Pläne hinzuwirken.

Die vorliegenden Hygieneempfehlungen sollen hierbei Unterstützung geben. Die aufgeführten Hygienemaßnahmen sind Beispielinhalte für die Erstellung eines hauseigenen Hygieneplans, die an die Situation in der jeweiligen Einrichtung angepasst und durch die einrichtungsspezifischen Details und Festlegungen ergänzt werden müssen. Im Hygieneplan sollten auch weitere Maßnahmen der Gesundheitsförderung und –Erhaltung angesprochen werden, die über die Infektionshygiene hinaus zur Prävention nichtübertragbarer Erkrankungen für Schüler und Personal beitragen bzw. optimale Bedingungen schaffen, die das Lernen begünstigen und das Wohlbefinden auch während eines ganztägigen Aufenthaltes in der Einrichtung ermöglichen (z. B. Fragen der Innenraumlufthygiene, der natürlichen und künstlichen Beleuchtung oder der barrierefreien Gestaltung).

Zu berücksichtigen sind neben den Rechtsregeln auf EU-, Bundes- und Landesebene und den fachlichen Empfehlungen von Fachgesellschaften auch Vorschriften des Arbeitsschutzes und technische Regelwerke (z.B. DIN; VDI; EN; ISO)

2 Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

2.1 Risikobewertung

Das Infektionsrisiko wird allgemein von der Anwesenheit primär wie fakultativ pathogener Keime, den Übertragungswegen dieser Erreger (direkte und indirekte Übertragungswege) sowie der Abwehr- und Immunsituation (Impfstatus) der Schüler und das Personal bestimmt. Für den Ausschluss von Personen aus der Schule, die an bestimmten Infektionskrankheiten leiden oder in Wohngemeinschaft engen Kontakt zu Infizierten hatten, bilden das Infektionsschutzgesetz (§34), die Wiederzulassungsregeln des RKI und ggf. des jeweiligen Bundeslandes die rechtliche Grundlage. Neben den klassischen Kinderkrankheiten (abhängig vom Impfstatus z. B. Masern, Mumps, Röteln, Pertussis, Varizellen bzw. Scharlach) sind in Schulen vor allem fäkal-oral übertragbare Infektionskrankheiten, wie Durchfallerkrankungen oder Hepatitis A als Einzelfälle und Häufungen von Bedeutung. Hier sind neben Reinigungsmaßnahmen zumeist auch gezielte Desinfektionsmaßnahmen sinnvoll einzusetzen. In jedem Fall ist beim Auftreten von Infektionskrankheiten sowie Kopfläusen oder Krätze das Gesundheitsamt einzubeziehen. Besondere Aufmerksamkeit und sofortiges Einbeziehen des Gesundheitsamtes erfordert das Auftreten von Hirnhautentzündungen (Meningitiden), insbesondere wenn diese durch Meningokokken oder Hämophilus Influenza Typ B verursacht werden.

2.2 Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

Der Schulleiter/Träger trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Erfordernisse und nimmt seine Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr. Er kann zu seiner Unterstützung einen Hygienebeauftragten oder ein Hygieneteam benennen. Zu den Aufgaben des Hygienemanagements gehören unter anderem:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplanes
- Überwachung und Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Durchführung von Hygieneberatungen
- Aufrechterhalten des Kontaktes zu Gesundheitsamt und den Eltern

Der Hygieneplan ist jährlich hinsichtlich seiner Aktualität zu überprüfen und ggf. zu ändern. Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen sollte u. a. durch Begehungen der Einrichtung erfolgen (routinemäßig mindestens jährlich sowie bei aktuellem Bedarf). Die Ergebnisse werden schriftlich dokumentiert. Der Hygieneplan muss jederzeit zugänglich und einsehbar sein. Die Beschäftigten werden mindestens einmal pro Jahr hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen belehrt. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren. Auch die Schüler sollen regelmäßig über hygienebewusstes Verhalten informiert werden.

3 Basishygiene

3.1 Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung

Für die Anforderungen an Standort, Gebäude und Räume sind vor allem die in dem jeweiligen Bundesland geltenden baurechtlichen und brandschutztechnischen Vorschriften sowie Schulbau- und Raumprogramm – Empfehlungen zugrunde zu legen. Da diese von Land zu Land Unterschiede zeigen, wird auf eine detaillierte Darstellung der Anforderungen im Rahmen-Hygieneplan verzichtet. Die Einzelheiten sind den örtlichen Vorschriften zu entnehmen. Außerdem sind die einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und DIN-Normen (Anlage 1) zu berücksichtigen. Hinsichtlich der Problematik Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden wird auf den Leitfaden der Innenraum-Hygienekommission des Umweltamtes hingewiesen (Anlage 1)

In den regionalen bzw. einrichtungsspezifischen Hygieneplänen sollen u. a. nachfolgende Personen berücksichtigt werden:

- Standort (z. B. Lärm, lufthygienische und bioklimatische Belastungen, Altlasten)
- Freiflächen, Sportanlagen (Größe, Gestaltung, Bepflanzung, Giftpflanzen, Spielgerätesicherheit und-wartung, Wasser- und Sandspielplätze)
- Schulgebäude/Sporthalle (behindertengerechte Gestaltung, Baus- und Ausstattungsmaterialien/Innenraumlufth, Oberflächengestaltung der Fußböden, Wände und Ausstattungen)
- Klassenräume/Schülerarbeitsplätze (Größe, Mobiliar, Tageslicht- und künstliche Beleuchtung, Schallschutz, Raumakustik, Raumklima, Heizung, Sonnenschutz)
- Sanitärbereiche: Schule/Sporthalle (Toilettenbemessung und Toilettenausstattung, Handwaschmöglichkeiten und Ausstattung, Dusch und Umkleidebereiche)
- Schulgarderobe
- Schularztraum
- Ggf. Küche/Essenausgabe
- Personalräume
- Raum für Reinigungsutensilien

Eine kontinuierliche planmäßige und bauliche Instandhaltung und Renovierung ist notwendige Voraussetzung für jede effektive Reinigung und Desinfektion. Gerade in Schulen hat die Innenraumlufthygiene einen besonderen Stellenwert. Es ist insbesondere darauf zu achten, dass in den Pausen regelmäßig eine intensive Lüftung der Klassenräume erfolgt. Schimmelpilzbefall muss umgehend ursächlich abgeklärt und saniert werden.

3.2 Reinigung und Desinfektion

3.2.1 Allgemeines

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung insbesondere der Hände sowie häufig benutzter Flächen und Gegenstände ist eine wichtige Grundlage für einen guten Hygienestatus. Eine Desinfektion ist dort notwendig, wo Krankheitserreger auftreten können und Kontaktmöglichkeiten zu Weiterverbreitung bestehen. Dies trifft unter anderem zu bei Verunreinigungen mit Blut, Erbrochenem, Stuhl oder Urin und beim gehäuften Auftreten infektiöser Magen/ Darmerkrankungen. Die Desinfektionsmittel sind je nach Anwendungsgebiet aus der Liste des Verbundes für Angewandte Hygiene e. V. (VAH) ehemals Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) mit der entsprechenden Konzentration und Einwirkzeit auszuwählen (ggf. nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt) Beim Auftreten meldepflichtiger übertragbarer Krankheiten oder bei begründetem Verdacht einer solchen sind spezielle antiseptische Maßnahmen notwendig, die vom zuständigen Gesundheitsamt veranlasst bzw. mit diesem abgestimmt werden und nicht Gegenstand dieser Ausführung sind. Desinfektionsmittel sind vor dem Zugriff von Schülern bzw. unberechtigten Personen sicher aufzubewahren.

3.2.2 Händehygiene

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen Hauptüberträger von Krankheitserregern. Händewaschen und Händedesinfektion gehören zu den wichtigsten Maßnahmen zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten. Voraussetzung sind ausreichend Handwaschplätze, ausgestattet mit fließendem kaltem, möglichst auch warmem Wasser (im Hortbereich notwendig) sowie Spendern für Flüssigseife, Einmalhandtücher mit entsprechenden Abwurfbehältern. Die Verwendung von Stückseife und Gemeinschaftshandtüchern ist abzulehnen.

Händewaschen ist von Personal und von den Schülern durchzuführen:

- Nach jeder Verschmutzung, nach Reinigungsarbeiten
- Nach Toilettenbenutzung
- Vor dem Umgang mit Lebensmitteln
- Vor der Einnahme von Speisen
- Nach Tierkontakt

Händedesinfektion ist erforderlich für Personal und Schüler:

- Nach Kontakt mit Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und andere Körperausscheidungen, auch wenn Handschuhe getragen werden, nach Ablegen der Handschuhe
- Nach Kontakt mit sonstigem potenziell infektiösem Material
- Nach intensivem (körperlichen) Kontakt mit Erkrankten

Ca. 3 – 5 ml des Händedesinfektionsmittels sind in die trockenen Hände einzureiben, dabei müssen Fingerkuppen und – Zwischenräume, Daumen und Nagelpfalz berücksichtigt werden. Während der vom Hersteller des Präparates vorgeschriebenen Einwirkzeit (meist ½ Minute) müssen die Hände von Desinfektionsmittel feucht gehalten werden. Grobe Verschmutzungen (z. B. Ausscheidungen) sind vor der Desinfektion mit Zellstoff bzw. einem desinfektionsgetränkten Einmaltuch zu entfernen. Die Verwendung von Einmalhandschuhen ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blust usw. zu empfehlen. Ein geeignetes Händedesinfektionsmittel sollte jederzeit nutzbar bereitstehen (z. B. Erste-Hilfe-Schrank).

3.2.3 Behandlung von Flächen und Gegenständen

Für die unterschiedlichen Bereiche der Schule ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan (Anlage 2) zu erstellen, der Folgendes beinhaltet:

- Konkrete Festlegungen zur Reinigung und ggf. zur Desinfektion (beim gehäuften Auftreten infektiöser Magen/Darmerkrankungen) der Räume und des Inventars sowie von Gegenständen (Vorgehensweise, Rhythmus, Mittel, Aufbereitung der Reinigungsutensilien, Benennung von Verantwortlichen)
- Der Plan soll Aussagen zur Überwachung/Eigenkontrolle, besonders auch bei Vergabe der Reinigungsarbeiten an Fremdfirmen enthalten
- Vertragliche Regelung mit Firmen

Durch Auslegen von Schmutzmatten in der Eingangszone kann der Schmutzeintrag in das Schulgebäude erheblich vermindert werden. Die Reinigungsmaßnahmen sind nach folgenden Grundsätzen durchzuführen:

- Es ist feucht zu reinigen (Ausnahme textile Beläge)
- Bei den anzuwendenden Reinigungsmethoden ist eine Schmutzverschleppung zu verhindern (mindestens zwei-Eimer-Methode bzw. Nutzung industrieller Reinigungsgeräte)
- Die Reinigungsmaßnahmen sind in der Abwesenheit der Schüler durchzuführen
- Schüler dürfen für Reinigungsarbeiten in Sanitärräumen nicht herangezogen werden
- Bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten ist geeignete Schutzkleidung zu tragen
- Alle wiederverwendbaren Reinigungsutensilien (Wischarmop, Wischlappen ...) sind nach Gebrauch aufzubereiten und bis zur erneuten Verwendung trocken zu lagern. Routinemäßig soll mit mindestens 60 Grad gewaschen werden. Bei Häufungen von Magen/Darmerkrankungen ist ein desinfizierendes Waschverfahren anzuwenden (bevorzugt

thermisch bei mind. 85 Grad oder alternativ chemisch durch Einlegen in Desinfektionslösung).

- Geräte und Mittel zur Reinigung und Desinfektion sind vor dem Zugriff Unbefugter gesichert in einem gesonderten Raum aufzubewahren.
- Für die Pflege von textilen Fußbodenbelägen sind nur Geräte mit Mikro – bzw. Absolutfiltern zu verwenden
- Teppichböden sollten täglich gesaugt werden. 2xjährlich ist eine Feuchtreinigung (Sprüh-Extraktionsmethode = Reinigung unter Druck mit gleichzeitigem Absaugen der Flüssigkeit mittels eines speziellen Gerätes) vorzunehmen.

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:

Toilettenanlage	→täglich
Fußböden	→täglich
Handwaschbecken, WC	→täglich
Urinale	→täglich
Türen	→täglich

Abwaschbare Flächen
(Wandfliesen, Zwischenwände) 1xWoche

Umkleide- Wasch- und Duschanlagen →täglich
(in Abhängigkeit von Nutzung für Fußböden aus Gründe der Fußpilz- und Warzenprophylaxe desinfizierende Reinigung)

Fußböden stark frequentierter Räume (z.B. Flure, Treppen, Klassenzimmer, Garderoben) →täglich

Fußboden weniger frequentierter Raume (z. B. Funktionsräume, Vorbereitungszimmer) → mind. 2x die Woche bzw. nach Erfordernis

Tische →nach Erfordernis, mind. jeden 2. Tag

Handläufe → 1x die Woche

Fensterbänke, Türen → 1x im Monat

Grundreinigung (Lampen, Fenster, Heizkörper, Türen, Teppichböden, Vorhänge, Jalousien, Turngeräte, Stühle, Schränke, Regale, Rohrleitungen, Verkleidungen)

3.3 Umgang mit Lebensmitteln

Um lebensmittelbedingte Erkrankungen und Erkrankungshäufungen in Gemeinschaftseinrichtungen zu verhindern, müssen an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt werden.

- Verantwortlich für die Lebensmittelhygiene ist der Leiter der Einrichtung
- Es dürfen nur sichere Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, von denen keine Gefahr für die menschliche Gesundheit ausgeht.
- Mitgebrachte Lebensmittel für den gemeinschaftlichen Verzehr unterliegen den gleichen Anforderungen (keine Risikolebensmittel)
- Alle Beschäftigten, die mit Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung in Berührung kommen, müssen die Inhalte der §§42 und 43 des ifSG kennen und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach §43 vorweisen können (s.4.1.1 und 4.3.1)
- Die Vorgaben der EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene und anderer rechtlicher Grundlagen sowie Normen und Leitlinien sind einzuhalten
- Ein eigener Hygieneplan für den Küchenbereich ist in Abstimmung mit der Lebensmittelüberwachungsbehörde zu erstellen
- Leichtverderbliche Lebensmittel bzw. solche, bei denen der Hersteller dies vorschreibt, sind kühl zu lagern
- Die Anlieferung von Speisen darf nur in ordnungsgemäß gereinigten und geschlossenen Behältern erfolgen
- Vor der Zubereitung und Ausgabe von Essen sind die Hände antiseptisch zu waschen
- Personal mit eitrigen Wunden an den Händen darf keinen Umgang mit unverpackten Lebensmittel haben
- Bei Verletzungen an den Händen sind beim Umgang mit Lebensmitteln Handschuhe zu tragen
- Für die Essensausgabe sind saubere Gerätschaften zu benutzen
- Warme Speisen müssen bis zur Ausgabe eine Temperatur von 65 Grad aufweisen
- Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden
- Übrig gebliebene zubereitete Speisen sind zu entsorgen. Einfrieren von Resten ist verboten.
- Die Ausgabe von Rohmilch ist nicht zulässig

- Lebensmittel, die unter Verwendung von rohen Bestandteilen von Hühnereiern hergestellt werden, müssen vor Abgabe ausreichend durcherhitzt werden.
- Alle benutzten Geschirr- und Besteckteile sind heiß zu reinigen z. B. 65 Grad – Programm in einer Haushaltsgeschirrspülmaschine
- Geschirrtücher und Lappen sind nach Benutzung aufzubereiten oder zu verwerfen
- Tische, Essenstransportwagen und Tablett sind nach Essenseinnahme zu reinigen
-

3.3.1 Mitgebrachte Lebensmittel

- Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch Schüler, Eltern usw. (also nicht für den Eigenbedarf (z. B. Kuchenbasare u. ä. Anlässe)) bestehen dann keine Bedenken, wenn grundsätzlich und ausschließlich vollständig durchgebackene Kuchen ohne Füllungen, Glasuren usw. angeboten werden sollen.
- Vor Essenseinnahme ist durch das Personal festzustellen, ob die mitgebrachten Lebensmittel sich in einem einwandfreien Zustand befinden.
- Übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen

3.3.2 Reinigungsmaßnahmen

- Alle benutzten Geschirrtteile (Teller, Trinkbecher, Besteck) sind nach jeder Benutzung im Geschirrspüler bzw. in einer aus mindestens zwei Spülbecken bestehenden Spüle abzuwaschen und zu spülen
- Bei manueller Reinigung ist das Geschirr unmittelbar nach der Reinigung abzutrocknen. Die Geschirrtücher sind täglich zu wechseln
- Die Lagerung des sauberen Geschirrs sollte vorzugsweise in geschlossenen Schränken erfolgen
- Tische und sonstige mit Lebensmitteln in Berührung kommende Flächen einschließlich der Essenstransportwagen bzw. Tablett sind nach der Essenseinnahme mit warmen Wasser unter Zusatz von Reinigern zu säubern.
- Die verwendeten Lappen sind danach zu wechseln bzw. gründlich auszuwaschen, sofort zu trocknen und trocken aufzubewahren

3.4 Sonstige Hygieneanforderungen

3.4.1 Abfallbeseitigung

- Die Abfallverordnungen des jeweiligen Bundeslandes und der Kommune sind einzuhalten
- Es sind Maßnahmen der Abfallvermeidung festzulegen

- Die Abfälle sind innerhalb der Einrichtung in gut schließenden und gut zu reinigenden Behältnissen zu sammeln und mindestens einmal täglich in die Abfallsammelbehälter außerhalb des Gebäudes zu entleeren
- Die Sammelbehälter sind auf einem befestigten und verschatteten Platz und nicht im Aufenthaltsbereich der Schüler mindestens 5 Meter von Fenstern und Türen entfernt aufzustellen
- Der Stellplatz ist sauber zu halten
- Für Chemikalien gelten besondere Entsorgungsvorschriften

3.4.2 Schädlingsbekämpfung

Gesundheitsschädlinge sind Tiere, durch die Krankheitserreger auf den Menschen übertragen werden können. Als potentielle Gesundheitsschädlinge in einer Schule kommen insbesondere Schaben, Pharaoameisen, Flöhe, Fliegen, Ratten und Mäuse in Betracht.

- Durch das Unterbinden von Zutritts- und Zuflugmöglichkeiten für Schädlinge, das Vermeiden von Verbergeorten, das Beseitigen baulicher Mängel und die Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit im Schulgebäude, im Küchenbereich und auf dem Außengelände ist einem Schädlingsbefall vorzubeugen
- Es sind regelmäßige Befallskontrollen durchzuführen, die zu dokumentieren sind
- Im Küchenbereich nach Erarbeitung einer Gefahrenanalyse Festlegung von Kontrollpunkten, die regelmäßig zu überwachen sind (Dokumentation). Dabei sollte eine Sichtkontrolle täglich vorgenommen werden.
- Bei Feststellung von Schädlingen ist unverzüglich die Schädlingsart zu ermitteln, wobei Belegexemplare zur Bestimmung über das zuständige Gesundheitsamt an ein entomologisches Labor eingesandt werden können. Von dort aus erfolgt eine sachkundige Beratung zur Schädlingsart und zur Bekämpfung.
- Bei Befall ist ein sachkundiger Schädlingsbekämpfer für die Bekämpfung zu beauftragen.
- Das Gesundheitsamt ist über einen Befall zu informieren

3.4.3 Tierhaltung

Bei der Planung und Umsetzung der Tierhaltung ist ein enger Kontakt mit dem zuständigen Gesundheits- und Veterinäramt dringend zu empfehlen.

Neben positiven psychologischen Aspekten ist das Risiko von Allergien, von Infektionen, Parasitenbefall sowie Biss- und Kratzverletzungen zu berücksichtigen.

In Schulen ist Tierhaltung unter folgenden Bedingungen möglich:

- Sauberkeit der Räume, Käfige, Volieren, der Trink- und Futterbehälter
- Artgerechte Haltung, regelmäßige Fütterung und Pflege

- Tiere sind je nach Tierart tierärztlichen Kontrollen zu unterziehen (zumindest bei Anschaffung, bei Anzeichen von Erkrankungen, Impfung und Parasitenbehandlung)
- Konkrete Verantwortlichkeit für die Pflege (speziell benannte Lehrer bzw. ältere Schüler)
- Tierkäfige sollen nicht in Unterrichts- und Pausenräumen sowie Fluren untergebracht sein (gesonderter Raum oder Pausenbereich)
- Räume mit Tieren müssen regelmäßig intensiv gelüftet und täglich feucht gewischt werden (Verzicht auf Teppichböden)
- Separate Lagerung von Futter und Pflegeutensilien (Streu, Stroh, Reinigungsgeräte)
- Gründliche Händehygiene nach Umgang mit Tieren
- In die Entscheidung über Tierhaltung sind Elterngremien einzubeziehen. Eltern müssen informiert werden (Kinder und Allergien)

3.4.4 Trinkwasser /Badewasser

Die hygienischen Anforderungen an das Trinkwasser werden durch die „Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung – TrinkwV) und die §§ 37 – 39 des Infektionsschutzgesetzes geregelt.

- Das in Schulen verwendete Warm- und Kaltwasser für den menschlichen Gebrauch (Kochen, Waschen) muss generell der Trinkwasserverordnung entsprechen
- Veränderungen an der Trinkwasseranlage durch Neubau, Rekonstruktion oder Wiederinbetriebnahme nach langer Nichtnutzung sind dem Gesundheitsamt spätestens 4 Wochen vorher anzuzeigen. Das Gesundheitsamt entscheidet nach Vorliegen einer Wasseranalyse über die Freigabe der Wasserversorgungsanlage
- Installationen sind nach den anerkannten Regeln der Technik und nur von bei dem Wasserversorgen registrierten Firmen durchführen zu lassen. Dabei sind besonders die Regelungen der „DIN 1988 – Technische Regeln für Trinkwasserinstallationen“ sowie das DVGW-Arbeitsblatt W 551)
- Warmwasseranlagen müssen so installiert und betrieben werden, dass eine gesundheitsgefährdende Vermehrung von Legionellen vermieden wird (VDI 6023, DVGW W 551)
- Perlatoren sind regelmäßig zu reinigen und ggf. thermisch zu desinfizieren (Auskochen)

Wasserspiel- und Erlebnisbereiche

- Aus hygienischer Sicht sind Wasserspiel- und Erlebnisbereiche, bei denen Trinkwasser über befestigte Flächen (z. B. Fliesen, Terrazzo) mit Bodeneinlauf versprüht und, verregnet oder verrieselt wird, unproblematisch
- Bei Einrichtung von Modderspielplätzen muss ausschließlich Trinkwasser verwendet werden
- Das genutzte Bodenmaterial muss frei von Kontaminationen sein (s. Spielsand)

- Eine zwischenzeitliche Austrocknung des Sandes schützt vor Keimvermehrung
- Bei groben Verunreinigungen ist der Sand auszuwechseln
- Starker Schmutzeintrag aus der Umgebung ist zu vermeiden
- Planschbecken, die nicht täglich geleert und gereinigt werden, müssen über eine kontinuierliche Wasseraufbereitung und Desinfektion verfügen. Die unterliegen der DIN 19643 „Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser“
- Planschbecken ohne Aufbereitung und Desinfektion stellen ein erhöhtes hygienisches Risiko dar
- Das Becken muss täglich mit frischem Wasser gefüllt und abends wieder entleert werden um eine Verkeimung des Wassers zu vermeiden.
- Nach Leerung ist eine gründliche Reinigung des Beckens vorzunehmen
- Zur Füllung des Planschbeckens ist Wasser mit Trinkwasserqualität zu verwenden
- Verspritzte bzw. verdunstete Wassermengen sind mit Trinkwasser nachzufüllen
- Bei Verunreinigung des Wassers (z. B. durch Fäkalien) ist sofortiger Wasserwechsel und gründliche Reinigung sowie Desinfektion des Beckens erforderlich
- Das Errichten und Betreiben von Badebecken ist mit dem Gesundheitsamt abzustimmen

3.4.5 Spielsand / Sand in Sprunggruben

Für das Einrichten eines Sandkastens auf dem Spielplatz sowie zur Befüllung von Sprunggruben für den Schulsport ist auf Herkunft und Qualität des Sandes zu achten. Sand darf nicht durch Schadstoffe belastet sein. Bei Neubefüllung muss vom Lieferanten die Qualität des Sandes durch Zertifikate ausgewiesen sein. Auf ein gutes Abfließen von Wasser ist zu achten (Drainage z. B. untere Kiesschicht)

Zur Pflege des Sandes sollten folgende Punkte beachtet werden:

- Zulauf von Hunden und Katzen unterbinden (Einzäunung)
- Sandkästen über Nacht bzw. am Wochenende möglichst abdecken
- Häufiges Auflockern zur Reinigung und Belüftung des Sandes (möglichst tiefgründig)
- Aufstellen von Abfallkörben
- Tägliche visuelle Kontrollen auf organische (Tierexkremate, Lebensmittel, Müll etc.) und anorganische Verunreinigungen (z.B. Glas). Verunreinigungen aller Art sind sofort zu eliminieren.
- Sandwechsel bei starker Verschmutzung sofort ansonsten jährlich bis zu drei Jahren

Folgende Utensilien müssen vorhanden sein:

- Ausreichende Ausstattung mit Reinigungstüchern
- Fahreimer und Eimersysteme

- Waschmaschine und Wäschetrockner
- Handschuhe und Einmalwischtücher (desinfektionsgetränkt)
- Desinfektionsmittel nach VAH-Liste