

Hans-Sachs-Berufskolleg Oberhausen



Orga-Plan:

Hygieneplan
vom 05.10.2017

Verantwortung:

OStD Bücker

Stand:

23.06.2021



1 Inhaltsverzeichnis

1	Inhaltsverzeichnis	2
2	Vorbemerkungen, Geltungsbereich und Verantwortlichkeiten	3
2.1	Geltungsbereich	3
2.2	Verantwortlichkeiten	3
2.3	Belehrungen und Implementierung	3
3	Hygiene in Klassenräumen und Fluren	4
3.1	Lufthygiene	4
3.2	Reinigung der Flächen/Fußböden	4
4	Hygiene in den Sanitärbereichen	4
4.1	Ausstattung	4
4.2	Händereinigung	4
4.3	Flächenreinigung	4
5	Küchenhygiene in Backstube, Kasino und den Mitarbeiterteeküchen	5
5.1	Allgemeine Anforderungen	5
5.2	Händedesinfektion	5
5.3	Flächenreinigung und –desinfektion	5
5.4	Lebensmittelhygiene	5
5.5	Tierische Schädlinge	6
5.6	Mitarbeiterteeküchen und Kühlschränke der Schule	6
6	Trinkwasserhygiene	6
6.1	Legionellenprophylaxe	6
6.2	Trinkwasserzubereitungsgeräte	6
7	Hygiene in Turnhallen	7
8	Erste Hilfe	7
8.1	Hygiene im Erste-Hilfe-Raum	7
8.2	Versorgung von Bagatellwunden	7
8.3	Behandlung kontaminierter Flächen	7
8.4	Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens	7
8.5	Notrufnummern	7
9	Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldungen	8
10	Infektionsschutzmaßnahmen bei Pandemie/Epidemie (Covid 19)	8
10.1	Persönliche Schutzausrüstung	8
10.2	Infektionsschutzmaßnahmen	8
10.3	Weitere Hinweise	9
11	Schulkiosk und andere Untermieter	9



2 Vorbemerkungen, Geltungsbereich und Verantwortlichkeiten

Nach § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen und andere Gemeinschaftseinrichtungen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit dem vorliegenden Hygieneplan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken im Hans-Sachs-Berufskolleg zu minimieren.

2.1 Geltungsbereich

Der Hygieneplan gilt für alle an der Schule Beschäftigten, insbesondere Lehrkräfte, Schülerschaft und alle sonstigen Mitarbeiter der Schule – unabhängig davon ob sie Landesbedienstete, städtische Angestellte oder Mitarbeiter Dritter sind (z.B. SB). Für die Untermieter im Schulgebäude und Turnhalle siehe Kapitel 9.

2.2 Verantwortlichkeiten

Verantwortungsbereich:	Organisation:	Name:
Gesamtverantwortung		OStD Bücker
Räumlichkeiten der Schule und Schulhof	Hygienebeauftragter der Schule	StD Gernandt
Sanitärräume / Nassräume / Duschen etc.	SBO	Hausmeister
Mitarbeiterküchen / -küchenzeilen Lehrerzimmer	jeweilige Abteilungsleiter	
Küche Ökohaus	Abteilungsleiterin Bau	StDin Schwäbe
Mitarbeiterküche Schülersekretariat	Schulleitung	Fr. Much
Teeküche Schulleitung	Schulleitung	Fr. Gutt
Backstube und Kasino	Abteilungsleiter	StRin Bauer
Segelfliegerkeller	Segelflugverein	
Kiosk	Fa. Schollin (privater Betreiber)	Fr. Emmenes
ÜLU	Maler- und Lackiererinnung	Hr. Schmidt
Analyse der Infektionsgefahren	Gesundheitsamt	
Bewertung der Risiken	Gesundheitsamt	
Risikominimierung	Gesundheitsamt	
regelmäßige Kontrolle	Hygienebeauftragter der Schule	StD Gernandt
Dokumentation der Kontrolle	Hygienebeauftragter der Schule	StD Gernandt
Aktualisierung des Hygieneplans 1x im Jahr	Hygienebeauftragter der Schule	StD Gernandt
	Schulverwaltungsassistentin	RAlin Loose
Schulung / Belehrung des Kollegiums 1 x im Jahr	Schulleiter	OStD Bücker
Belehrung der Schülerinnen und Schüler	Klassenlehrer/-innen 1 x im Jahr	

Der in diesem Hygieneplan öfter genannte Begriff „regelmäßig“ ist nach eigenem Ermessen und Bedarf in diesem Plan festgelegt worden und soll auch in dieser Form auch von den Verantwortlichen verstanden werden, so wie es die Empfehlung des Landesentrums Gesundheit Nordrhein-Westfalen (LZG.NRW) vorsieht.

2.3 Belehrungen und Implementierung

Die Schülerinnen und Schüler des HSBK sollen im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung zu Beginn des Schuljahres über die Notwendigkeit hygienischer Maßnahmen und hygienischen Verhaltens unterrichtet werden – insbesondere über die Notwendigkeit der Händereinigung und der Lüftung der Klassenräume.

Verantwortlich dafür ist der/die Klassenlehrer/in. Die Belehrung ist aktenkundig zu machen.

Darüber hinaus muss das Thema Hygiene Unterrichts- und Erziehungsprinzip für alle Lehrerinnen und Lehrer des Hans-Sachs-Berufskollegs sein.

Für Rückfragen seitens der Lehrkräfte und anderer Mitarbeiter der Schule ist nach Rücksprache mit der Schulleitung das Gesundheitsamt der Stadt Oberhausen zuständig:

Stadt Oberhausen
FB 3-4-10 / Verwaltung und Gesundheitsplanung
Melanie Arnold
Tannenbergsstraße 11-13
46045 Oberhausen
Tel. 0208 825-2541



3 Hygiene in Klassenräumen und Fluren

3.1 Lufthygiene

Mehrmals täglich, zum Beispiel jede Stunde, ist eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen. Verantwortlich sind die Lehrkräfte.

3.2 Reinigung der Flächen/Fußböden

Tische, Fußböden, auch in Fluren, und sonstige oft benutzte Gegenstände sind täglich - je nach Verunreinigung auch nass - zu reinigen. Für Chemie- und Physikräume gilt eine entsprechende Reinigung nach Benutzung. Teppichböden sind mit Staubsauger täglich zu reinigen, eine Grundreinigung sollte regelmäßig erfolgen (zum Beispiel monatlich). Verantwortlich sind hier die SBO.

Reinigungsmängel sind im „roten Buch“ Mängelbuch der SBO, ausliegend im Schülersekretariat, einzutragen, nachzuhalten und bei Nicht-Abstellen der Schulleitung zu melden.

4 Hygiene in den Sanitärbereichen

4.1 Ausstattung

Aus hygienischen Gründen sollten in allen Toilettenanlagen der Schule Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtücher bzw. Drucklufthandrockner bereitgestellt werden. Entsprechende Auffangbehälter und ausreichend dimensionierte Entsorgungsabfallbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten. Außerdem ist Toilettenpapier vorzuhalten.

Alle Damentoiletten und Schülerinnentoiletten sind mit Hygieneeimern auszustatten.

Die Handwaschbecken und die Umkleieräume der Werkstätten mit Waschgelegenheiten sind ebenfalls wie vor auszustatten. Verantwortlich für die Materialbeschickung sind in den Schülertoiletten die SBO-Reinigungskräfte und für die übrigen Sanitärbereiche der HTD.

4.2 Händereinigung

Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene.

Händereinigung ist daher durchzuführen:

- nach jedem Toilettengang,
- vor und nach Umgang mit Lebensmitteln,
- bei Verschmutzungen,
- nach dem Naseputzen
- nach dem Rauchen.

Dies gilt für alle Schülerinnen und Schüler, aber auch für alle Mitarbeiter/-innen der Schule!

Händedesinfektion bei Schülern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern (zum Beispiel Salmonellen) sind, nur nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt

4.3 Flächenreinigung

Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken, Fußböden sind täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht zu reinigen. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem mit Desinfektionsmittel aus der Liste des Verbunds für angewandte Hygiene (VAH) getränkten Einmaltuch erforderlich. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen. Verantwortlich hierfür sind im Regelfall die SBO-Reinigungskräfte, im Noffall der HTD. Gegebenenfalls ist eine Sonderreinigung über die Schulleitung zu beantragen.

Genauere Details über die Flächendesinfektion siehe Reinigungs- und Desinfektionsplan der SBO.



5 Küchenhygiene in Backstube, Kasino und den Mitarbeiterteeküchen

5.1 Allgemeine Anforderungen

Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können. Durch den Unterricht im Backen, Kochen und Hauswirtschaften sollen die Schülerinnen und Schüler in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden. Vor jeder gemeinsamen hauswirtschaftlichen Tätigkeit ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, dass lange Haare zusammenzubinden sind, dass entsprechende Küchenkleidung zu tragen ist und beim Umgang mit rohem Fleisch dünnwandige, flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen sind. Personen mit infizierten Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Backstube und im Kasino nicht beschäftigt werden. Gleiches gilt für Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 IfSG erkrankt sind, zum Beispiel an einer infektiösen Gastroenteritis. Das Lehrpersonal in der Backstube ist gemäß § 43 IfSG einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote zu belehren. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren. Das Lehrpersonal ist darüber hinaus verpflichtet, sich regelmäßig lebensmittelhygienisch fortzubilden. Da im Kasino eine Speisenversorgung nicht nur gelegentlich angeboten wird, gelten die gleichen Voraussetzungen. Die Abteilungsleitung Nahrung hat dafür selbstständige Hygienepläne aufzustellen.

5.2 Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion mit Mitteln der Liste des VAH für die in der Backstube und im Kasino (Kiosk) Beschäftigten (Lehrkräfte und Schüler) ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn,
- nach Husten, Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch eines Taschentuchs,
- nach Pausen,
- nach dem Toilettenbesuch,
- nach dem Rauchen,
- nach Schmutzarbeiten,
- nach Arbeiten mit kritischer Rohware, zum Beispiel rohes Fleisch, Geflügel.

Die Durchführung der hygienischen Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen unter Einbeziehung aller Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen. Bitte die Menge des Desinfektionsmittels, 3-5 ml, und 30 Sekunden Einwirkungszeit pro Händedesinfektion beachten. Händedesinfektionsmittel sollten über einen Wandspender angeboten werden. Flüssigseife und Einmalhandtücher sind an den Händewaschplätzen ebenfalls vorzuhalten. Verantwortlich sind die Raumverantwortlichen.

5.3 Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden in Backstube und Kasino (Kiosk) sind täglich zu reinigen. Eine Flächendesinfektion ist erforderlich bei:

- Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel,
- nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden.

Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen. Es dürfen nur durch die Deutsche Gesellschaft für Veterinärmedizin (DGV) geprüfte und für den Lebensmittelbereich zugelassene Desinfektionsmittel verwendet werden. Verantwortlichkeiten wie unter Punkt 3 und 4.

5.4 Lebensmittelhygiene

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln zum Beispiel durch den Befall von Schädlingen/Mehlwürmern vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgerecht zu verpacken (zum Beispiel Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum/Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen. Danach sind sie sachgerecht zu lagern.



Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren.
- Tägliche Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über 7°C, in Gefrier-einrichtungen nicht über -18°C ansteigen.
- Regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten.
- Rückstellproben sind, da in der Backstube nicht regelmäßig gekocht wird, nur in Ausnahmefällen nach individu-eller Einschätzung zu nehmen.
- Alle Kontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.

5.5 Tierische Schädlinge

Die Backstube ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnah-men durch eine Fachfirma (Fa. Hoppe - zu erreichen über den HTD) zu veranlassen.

Lebensmittelabfälle müssen zum Schutz vor Ungeziefer in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen. Die Fenster der Backstube, die ins Freie geöffnet werden können, müssen mit Insektengitter ausgestattet sein.

5.6 Mitarbeiterteeküchen und Kühlschränke der Schule

Für die Mitarbeiterteeküchen der Abteilungen einschließlich des Ökohauses gilt der Hygieneplan ebenfalls. Vor al-lem was die Reinigung anbelangt. Darüber hinaus ist besondere Sorgfalt beim Lagern von Lebensmitteln, auch von solchen für die Getränkezubereitung geboten. Die Regeln der Händereinigung (siehe 4.2) sind zu beachten.

Insbesondere sind die Raumverantwortlichen und die Abteilungsleiter in dieser Reihenfolge dafür verantwortlich, dass Kühlschränke in den Mitarbeiterteeküchen mindestens einmal im Jahr abgetaut und gereinigt werden. Ver-dorbene Lebensmittel und solche mit verfallenem Mindesthaltbarkeitsdatum sind zu entsorgen. Spülmaschinen sind mindestens einmal im Jahr zu regenerieren und im Übrigen ebenso wie die Spülen ständig sauber zu halten.

6 Trinkwasserhygiene

6.1 Legionellenprophylaxe

Für die Legionellenprophylaxe sind die SBO bzw. der HU zuständig. Sofern durch zentrale Warmwasserspeicher Du-schen mit Warmwasser versorgt werden, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen ent-sprechend der Trinkwasserverordnung 2001 (3. Verordnung zur Änderung der Trinkwasserverordnung vom 25.11.2015 oder ggfs. letzte Änderung) und DVGW-Arbeitsblatt W 551 erforderlich. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.

Die Sportlehrer und Werkstattlehrer bzw. die Raumverantwortlichen der Duschen kontrollieren die Duschköpfe min-destens einmal jährlich.

Vermeidung von Stagnationsproblemen: Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Minuten beziehungsweise bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

Generell hat der HTD die Aufgabe, alle Wasserauslässe der Schule nach den Ferien und nach langen Wochenen-den zu spülen. Dazu halten die Hausmeister einen Spülplan vor.

6.2 Trinkwasserzubereitungsgeräte

Trinkwasserzubereitungsgeräte (zum Beispiel Soda-Streamer) dürfen nicht verwandt werden. Ausnahmen nur mit Genehmigung der Schulleitung und wenn dadurch die Trinkwasserqualität nicht negativ beeinflusst wird. Dies ist dann durch einen entsprechenden Hygieneplan sicherzustellen. Zur Betriebssicherheit siehe Kap. 17 „Arbeits- und Gesundheitsschutz“ im Organisationshandbuch.



7 Hygiene in Turnhallen

Eine Reinigung hat arbeitstäglich zu erfolgen. In den Nassbereichen ist der Barfußbereich täglich zu reinigen und ebenfalls mit einem Mittel der VAH-Liste zu desinfizieren. Verantwortlich ist die SBO.

Bei mit Körperflüssigkeiten kontaminierten Flächen/Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel der VAH-Liste durchzuführen, notfalls auch vom Lehrpersonal.

8 Erste Hilfe

8.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

Der Erste-Hilfe-Raum ist mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife und Einmalhandtüchern auszustatten. Die Krankenliege ist, wenn kein Ärztkrepp aufliegt, nach jeder Benutzung von sichtbarer Verschmutzung zu reinigen und zu desinfizieren. Zum Schutz vor durch Blut übertragbare Krankheiten sind beim Verbinden von blutenden Wunden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen. Der Raum darf nicht als Lagerraum missbraucht werden, verantwortlich ist der Gesamt-Sicherheitsbeauftragte der Schule.

8.2 Versorgung von Bagatellwunden

Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu reinigen. Die Ersthelferin oder der Ersthelfer trägt dabei Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände. Die Wundversorgung ist im Verbandsbuch des Erste-Hilfe-Kastens zu dokumentieren.

8.3 Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Tragen von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals regelrecht zu desinfizieren.

8.4 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens

Liste aller Verbandskästen siehe Orga-Handbuch.

Gemäß Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention BGV A1“ enthalten folgende Verbandskästen geeignetes Erste-Hilfe-Material:

- Großer Verbandkasten nach DIN 13169 oder „Verbandkasten-E“
- Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 oder „Verbandkasten C“

Zusätzlich sind ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen. Verbrauchte Materialien (zum Beispiel Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen. Ablaufdaten sind zu kontrollieren und die abgelaufenen Materialien gegebenenfalls zu ersetzen.

Termine und Verantwortlichkeiten siehe Orga-Handbuch!

8.5 Notrufnummern

Polizei: 0 vorwählen dann: 110

Feuerwehr: 0 vorwählen dann: 112

Informationszentrale gegen Vergiftungen am Zentrum für Kinderheilkunde des Universitätsklinikums Bonn Tel.: 0228 19240 www.gizbonn.de



9 Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldungen

Gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG) bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Betreute in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Bei einem Auftreten von Infektionskrankheiten ist das Gesundheitsamt direkt hinzuzuziehen.

Die entsprechenden Paragraphen im Einzelnen sind:

§ 33 IfSG: Definition Gemeinschaftseinrichtungen http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/__33.html

§ 34 IfSG: Gesundheitliche Anforderungen, Mitwirkungspflichten, Aufgaben des Gesundheitsamtes
http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/__34.html

§ 35: IfSG Belehrung für Personen in der Betreuung von Kindern und Jugendlichen
http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/__35.html

Die o.a. Belehrung erfolgt jährlich auf der 1. Lehrerkonferenz des Schuljahres.

Landeszentrum Gesundheit Nordrhein-Westfalen

Von-Stauffenberg-Str. 36, 48151 Münster Telefon 0251 7793-0 Telefax 0251 7793-4250

Für Meldungen an das Gesundheitsamt Oberhausen sind entsprechende Vordrucke zu verwenden.
Gesundheitsaufsicht im Gesundheitsamt: Frau Arnold: 0208 825 25 41

10 Infektionsschutzmaßnahmen bei Pandemie/Epidemie (Covid 19)

10.1 Persönliche Schutzausrüstung

Art und Trageweise einer Persönliche Schutzausrüstung (z.B. Arten von Atemwegsmasken) werden je nach Verordnungsvorgaben situationsbedingt angeordnet. Gleiches gilt für die Örtlichkeiten, an denen das Tragen vorgeschrieben ist.

10.2 Infektionsschutzmaßnahmen

10.2.1 Verhaltensregeln:

- Einhalten eines Mindestabstandes von 1,50 m zu anderen Personen
- Verzicht auf Berührungen und Händeschütteln
- Husten und Niesen in Taschentuch oder Armbeuge
- bei Krankheitsbeschwerden zu Hause bleiben
- keine gemeinsame Benutzung von Geschirr, Tassen, Gläser, Flaschen, usw.
- regelmäßige Handhygiene
- nach Möglichkeit nicht ins Gesicht fassen
- eventuell versetzte Anfangszeiten (Informationen über [WebUntis](#)) beachten

Das Tragen einer Schutzmaske wird empfohlen und ist ausdrücklich erwünscht. U.U. auch angeordnet.

Es gelten je nach Umständen spezielle Verhaltensregeln für:

- Anreise
- Betritt und Verlassen des Gebäudes
- Verhalten in den Pausen
- Verhalten in den Klassenräumen, Werkstätten, Labors etc.

Die Verhaltensregeln auch der entsprechenden Betreuungsverordnungen sind Teil der Schulordnung. Verstöße können Ordnungsmaßnahmen oder strafrechtliche Konsequenzen (bei Straftaten) nach sich ziehen.



10.2.2 Desinfektion bei Pandemie/Epidemie

Das Hans-Sachs-Berufskolleg hält folgende Desinfektionsmittel bereit und bietet diese nach Bedarf bzw. Behördenverfügung an:

- Händedesinfektion 500ml. Flasche : **Sterillium Virugard**
- Flächendesinfektion Tücher 80er-Pack: **Bacillol 30**

10.3 Weitere Hinweise

Aktuelle Verordnungen, Allgemeinverfügungen und Erlasse unter:

<https://www.mags.nrw/coronavirus-rechtlicheregelungen-nrw>

11 Schulkiosk und andere Untermieter

Der Betreiber des Schulkiosks hat sich an diesen Hygieneplan zu halten – insbesondere an die unter Kapitel 5. und 6. gestellten Anforderungen. Es gelten die gleichen Bestimmungen wie die für die Backstube. Der Betreiber des Schulkiosks ist verpflichtet, im Rahmen eines HACCP-Konzeptes zusätzlich einen eigenen Hygieneplan aufzustellen und alle Risiken, durchgeführte Maßnahmen und Kontrollen schriftlich festzuhalten.

Ausnahmen und Abweichungen sind der Schulleitung und dem Gesundheitsamt der Stadt mitzuteilen.

Dieser Hygieneplan gilt auch für alle anderen Untermieter im Schulgebäude, wie z.B. den Flugsportverein Oberhausen Duisburg e.V. und die Überbetriebliche Unterweisung der Maler- und Lackiererinnung.

Erstellt:

18. Dezember 2017

Überarbeitet:

23.06.2021

Der Schulleiter:

Bücker, OstD