



Erzbischöfliches Berufskolleg **Köln**

# Hygieneplan

Erzbischöfliches Berufskolleg Köln  
Berrenrather Straße 121  
50937 Köln

Telefon: 0221 337718-0  
Fax: 0221 337718-99  
E-Mail: [sekretariat@ebk-koeln.de](mailto:sekretariat@ebk-koeln.de)  
URL: [www.ebk-koeln.de](http://www.ebk-koeln.de)



# Erzbischöfliches Berufskolleg Köln

Inhalt	
1	Einleitung..... 4
2	Hygiene in Unterrichtsräumen..... 4
2.1	Lufthygiene ..... 4
2.2	Bodenreinigung..... 4
3	Schulreinigung ..... 4
3.1	Schulreinigung durch Fremdfirmen ..... 4
3.2	Unfallgefahren ..... 5
4	Hygiene im Sanitärbereich ..... 5
4.1	Sanitärausstattung ..... 5
4.2	Wartung und Pflege ..... 5
4.3	Be- und Entlüftungen..... 5
5	Sporthalle ..... 5
6	Trinkwasserhygiene..... 5
6.1	Legionellenprophylaxe..... 5
6.2	Vermeidung von Stagnationsproblemen..... 5
7	Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers..... 6
7.1	Versorgung von Bagatellwunden ..... 6
7.2	Behandlung kontaminierter Flächen ..... 6
7.3	Überprüfung des 1.-Hilfe-Inventars..... 6
7.4	Notrufnummern ..... 6
8	Küche/Kiosk..... 6
8.1	Allgemeine Anforderungen ..... 6
8.2	Händedesinfektion..... 6
8.3	Flächenreinigung und -desinfektion ..... 7
8.4	Lebensmittelhygiene ..... 7
8.5	Tierische Schädlinge ..... 7
9	Raumlufttechnische Anlagen ..... 7
10	Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldung..... 8
11	Sonderfragen..... 8
<b>Anhang zum Hygieneplan für das EBK Köln..... 9</b>	
1.	Zugang zur Schule..... 9
2.	Mund-Nasen-Bedeckung..... 9
3.	Testkonzept für das EBK..... 10
4.	Prüfungen..... 10



# Erzbischöfliches Berufskolleg Köln

5. Unterrichtsorganisation ..... 10



# Erzbischöfliches Berufskolleg Köln

## 1 Einleitung

Gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit diesem Hygieneplan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken am Erzbischöflichen Berufskolleg Köln zu minimieren.

Die Ausarbeitung erfolgt unter Berücksichtigung der folgenden Schritte:

- Infektionsgefahren analysieren
- Risiken bewerten
- Risikominimierung ermöglichen
- Überwachungsverfahren festlegen
- den Hygieneplan selbst turnusmäßig überprüfen
- Dokumentations- und Schulungserfordernisse festlegen

Es erscheint sinnvoll, die Blickrichtung des Hygieneplanes nicht eng auf die Vermeidung von Infektionsgefahren zu beschränken, sondern bestimmte Aspekte des Arbeitsschutzes, der Lüfthygiene und der allgemeinen Hygiene mit zu berücksichtigen.

## 2 Hygiene in Unterrichtsräumen

### 2.1 Lüfthygiene

Die Räume am Erzbischöflichen Berufskolleg Köln werden durch eine gesteuerte Lüftungsanlage mit Frischluft versorgt. Zusätzlich waren die Lehrpersonen während der Corona-Pandemie angehalten, in regelmäßigen Abständen die Raumluft durch Querlüftung zu erneuern.

Die Lüftungsanlage bleibt trotz geöffneter Fenster in Betrieb, da hiermit auch die Raumtemperatur geregelt wird. Die Filter für die Zuluft der Lüftungsanlage werden regelmäßig gewechselt und angepasst.

Eine Raumluftüberwachung hinsichtlich der CO<sub>2</sub>-Werte ist durch die Belüftungsanlage gegeben. Zusätzlich werden mobile Geräte punktuell eingesetzt. Über diese Werte ließen sich indirekt auch Rückschlüsse auf die mögliche Virenlast der Raumluft herstellen, sodass ggf. gelüftet werden kann.

### 2.2 Bodenreinigung

Die Klassen- und Fachräume werden nach jedem Schultag von der Reinigungsfirma CLEAN Excellence GmbH, Königswinterer Str. 730, 53227 Bonn (Fremdfirma) nach betriebsinternen Vorgaben gereinigt.

## 3 Schulreinigung

### 3.1 Schulreinigung durch Fremdfirmen

Das Reinigungsprogramm wird täglich laut Vertrags- und Hygieneplan durch die Firma CLEAN Excellence GmbH durchgeführt. Es wird eine normale Unterhaltsreinigung durchgeführt. Zusätzlich wird entsprechend der Vorgaben in den Verordnungen ggf. in den Klassenräumen, Büros, WC-Anlagen und an den Handläufen in den Treppenhäusern eine Desinfektion der Kontaktflächen durchgeführt. Die im Leistungsverzeichnis enthaltenen Reinigungsprogramme/-intervalle für die beauftragte Putzfirma sind schriftlich dokumentiert und werden durch die Hausmeister kontrolliert.



## Erzbischöfliches Berufskolleg Köln

### 3.2 Unfallgefahren

Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen. Die Reinigungsmittel der Firma CLEAN Excellence GmbH sind auf jeder Etage unter Verschluss.

## 4 Hygiene im Sanitärbereich

### 4.1 Sanitärausstattung

Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern sowie mit Spendervorrichtung für Flüssigseife und Desinfektionsmittel ausgestattet. Gemeinschaftsstückseife und -handtücher sind nicht vorhanden. Im Rahmen der Reinigung werden diese Spender regelmäßig kontrolliert und aufgefüllt.

Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle ist vorhanden.

In jeder Mädchentoilettenkabine sind Müllbehälter mit Hygienebeuteln vorhanden. Die Mülleimer werden regelmäßig entleert und gereinigt. Im Bereich der Handwaschbecken sind Abwurfbehälter für das verwendete Einmalhandtuchpapier vorhanden.

### 4.2 Wartung und Pflege

Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung werden täglich gereinigt. Eine zeitnahe Reparatur von Defekten und sorgfältige Pflege ist sichergestellt. Die Wartungsintervalle der Hersteller werden durch die Hausmeister überwacht.

### 4.3 Be- und Entlüftungen

Die Kontrolle, Reinigung und das Instandhalten der Entlüftungseinrichtungen in den Sanitärbereichen müssen regelmäßig erfolgen. Eine zeitnahe Reparatur von Defekten ist sichergestellt. Die zentrale Lüftungsanlage der Sanitärbereiche wird nach Herstellervorgaben gewartet.

## 5 Sporthalle

Für die sanitären Einrichtungen der Turnhalle gilt Abschnitt 3 entsprechend. Die Kleiderablage ist so gestaltet, dass die Kleidungsstücke der Schüler\*innen/Studierenden keinen direkten Kontakt zueinander haben.

## 6 Trinkwasserhygiene

### 6.1 Legionellenprophylaxe

Die auf den drei Etagen verteilten Trinkbrunnen werden gemäß der entsprechenden Hygienebestimmungen in puncto Legionellenprophylaxe regelmäßig gewartet und auf Verunreinigungen getestet.

### 6.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen

Die gesamte Wasseranlage im Schulgebäude hat eine automatisierte Hygienespülung.



## Erzbischöfliches Berufskolleg Köln

### 7 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

#### 7.1 Versorgung von Bagatellwunden

Der/Die Ersthelfer hat/haben bei der Versorgung von Bagatellwunden Einmalhandschuhe sowie einen Mundschutz zu tragen und sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.

#### 7.2 Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen und Mundschutz mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel zu reinigen und per Wisch-/Scheuer-Desinfektion zu desinfizieren.

#### 7.3 Überprüfung des 1.-Hilfe-Inventars

Das 1.-Hilfe-Inventar wird regelmäßig durch die Beauftragten überprüft. Zusätzlich ist der 1.-Hilfe-Raum mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis ausgestattet. Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) werden umgehend ersetzt sowie das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels überprüft und gegebenenfalls erneuert.

Die drei Defibrillatoren werden entsprechend des Vorschriftsintervalls jede Woche auf korrekte Funktion überprüft.

#### 7.4 Notrufnummern

Polizei Tel.: 110  
Feuerwehr Tel.: 112  
Notruf: 112

Giftinformationszentren u.a. Beratungsstelle bei Vergiftungen: Tel. 0228 2873211

### 8 Küche/Kiosk

#### 8.1 Allgemeine Anforderungen

Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 Infektionsschutz-Gesetzes (IfSG) oder 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 beschäftigt werden. Das Küchenpersonal ist gemäß § 43 IfSG einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote zu belehren. Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich lebensmittelhygienisch zu schulen.

Eine getrennte Aufbewahrung der Straßen- und Arbeitskleidung ist vorgesehen.

Der Schulkiosk wird in einem eigenen Hygienekonzept beschrieben.

Die Schulküchen können im hauswirtschaftlichen Unterricht entsprechend den Maßgaben des IfSG genutzt werden.

#### 8.2 Händedesinfektion

In den Sanitäranlagen und Funktionsräumen (z.B. Schulküche und Mensa) stehen Handdesinfektionsmittel zur Verwendung bereit.



## Erzbischöfliches Berufskolleg Köln

Es werden nur geprüfte und für wirksam befundene Präparate eingesetzt (Corona-Virus). Bei Händedesinfektionsmitteln auch im Küchenbereich handelt es sich um Präparate aus der Liste der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie).

### 8.3 Flächenreinigung und -desinfektion

Entsprechend der Vorgaben durch die BAD und Verfahrensbeschreibungen mit der Reinigungsfirma (s.o.) werden die Kontaktflächen in den Unterrichts- und Funktionsräumen durchgeführt. Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder wird vor Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfe (Messbecher) zubereitet.

Das Desinfektionsmittel wird auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit einem Tuch oder Schwamm mit mechanischem Druck verteilt (Scheuer-Wisch- Desinfektion).

Die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels wird eingehalten, da erst am nächsten Tag die Räume erneut genutzt werden.

Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Schulküche und Mensa), werden mit lebensmitteltauglichen Präparaten behandelt.

### 8.4 Lebensmittelhygiene

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall mit Schädlingen vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgemäß zu verpacken (z.B. Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchdatum/ Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren
- tägliche Temperaturkontrollen in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf in den Kühlschränken nicht über 7° C liegen, in Gefrierfächern muss die Temperatur mindestens - 18° C betragen
- wöchentliche Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten
- Aufbewahrung von Rückstellproben bei selbst zubereiteten Speisen für 96 Std.
- getrennt nach Komponenten (mind. 100 gr. pro Komponente) in Gefrieranlagen

### 8.5 Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen nach dem Stand der Technik durch eine Fachfirma zu veranlassen. Dabei ist besonders darauf zu achten, dass die Lebensmittel nicht mit dem Schädlingsbekämpfungsmittel in Kontakt kommen.

Lebensmittelabfälle müssen in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen. Abfalllager müssen so beschaffen sein und geführt werden, dass sie sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können.

Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengittern auszustatten.

## 9 Raumluftechnische Anlagen

Neben der Wartung gemäß den technischen Regeln ist einmal jährlich eine optische Kontrolle aller Anlagenteile sowie der Außenluft-Ansaugöffnungen durchzuführen.

Es handelt sich bei der verwendeten Anlage um eine Abluft-Anlage. Passiv zugeführte Frischluft wird gefiltert. Eine Klimatisierung findet nicht statt.



## Erzbischöfliches Berufskolleg Köln

### 10 Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldung

Entsprechen des IFSG und den jeweils gültigen Corona-Verordnungen unterstützt ein Hygiene-Team die Schulleitung. Alle Meldungen erfolgen über den Träger (Erzbistum Köln). Bei Rückfragen hierzu wenden Sie sich bitte an das Gesundheitsamt Köln (0221 22124712).

### 11 Sonderfragen

Bei raumlufthygienisch bedeutsamen Fragen wie Schimmelbefall von Wänden, Böden und Decken oder Emission von Raumluftschadstoffen (z.B. Lösungsmittel von Farben und Klebern) ist zunächst die Ursache zu ermitteln, da sonst keine längerfristig wirksamen Abhilfemaßnahmen ergriffen werden können. So ist beispielsweise bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall durch den Eigentümer oder sonstigen Inhaber eine fachtechnische Prüfung der Ursache der Nässebildung kurzfristig einzuleiten, damit neben der Entfernung des Schimmels auch der ggf. ursächliche bauliche Mangel beseitigt wird. Bei größeren Problemen sollte eine Besichtigung durch das Wohnungsamt bzw. Stadtgesundheitsamt eingeleitet werden. Bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall an Duschwänden und Fugen im Sanitärbereich ist der Befall fachgerecht zu beseitigen.

Vor beabsichtigten Raumluftmessungen hinsichtlich Lösungsmittel, Mineralfasern o.ä. sollte in jedem Fall das Gesundheitsamt eingeschaltet werden.

Köln, 08.05.2023

Unterschrift:

Schulleiter





## Erzbischöfliches Berufskolleg Köln

### Anhang zum Hygieneplan für das EBK Köln

Stand: 08.05.2023



#### Vorwort

Schulen und alle am Schulleben Beteiligte haben in den vergangenen zweieinhalb Jahren umfassende Erfahrungen im verantwortlichen Umgang mit der eigenen Gesundheit und der Gesundheit anderer gesammelt.

Nach Wegfall der „Pandemischen Situation“ in NRW (zum 01.03.23) und den Änderungen zum 08.04.2023 entsprechend dem Bundes-Infektionsschutzgesetzes, hat zum 05.05.2023 auch die Weltgesundheitsorganisation (WHO) den internationalen Gesundheitsnotstand für beendet erklärt.

Dennoch können am Schulleben Beteiligte gerne eine Orientierung erhalten:

#### 1. Zugang zur Schule

Um den Schutz aller am Schulleben Beteiligten zu gewährleisten, ist es wichtig, dass niemand mit starken Erkältungssymptomen die Schule/ den Arbeitsplatz aufsucht.

Weiterhin soll auf bewährte Infektionsschutzmaßnahmen zurückgegriffen werden: Desinfektionsspender stehen in den Sanitärbereichen und Funktionsräumen zur Verfügung.

#### 2. Mund-Nasen-Bedeckung

Generell ist im Sinne eines guten Miteinanders in den Schulen darauf hinzuwirken, dass die eigenverantwortliche Entscheidung für oder gegen das Tragen einer Maske (z.B. zur Vermeidung von Infektionen bei persönlicher Vorerkrankung) von den anderen Mitgliedern der Klassen-, Kurs- oder Schulgemeinschaft respektiert wird.



## Erzbischöfliches Berufskolleg Köln

### 3. Testkonzept für das EBK

Es gibt keine Testpflicht hinsichtlich Atemwegserkrankungen. Die noch zur Verfügung stehenden Tests können im Sekretariat angefragt und verwendet werden, bis das Haltbarkeitsdatum verstrichen ist.

### 4. Prüfungen

Für Abschlussprüfungen und Nachprüfungen ist neben der unverzüglichen Mitteilung im Sekretariat ein ärztliches Attest beizubringen. Dieses muss zeitnah dem Prüfer/ der Prüferin vorgelegt werden.

### 5. Unterrichtsorganisation

Prinzipiell ist Präsenzunterricht vorgesehen.