



Hygieneplan

für die Gesamtschule des Schulzentrum Aspe der Stadt Bad Salzuflen

**(+ Sonderregelungen im Rahmen des Umgangs
mit dem Corona Virus)**

Inhalt:

Einleitung

0. Sonderregelungen im Rahmen des Umgangs mit dem Corona Virus)

1. Hygiene in Klassenräumen und Fluren

- 1.1 Lufthygiene
- 1.2 Garderobe
- 1.3 Reinigung der Tische / Fußböden

2. Hygiene in Sanitärbereichen

- 2.1 Ausstattung
- 2.2 Händereinigung
- 2.3 Flächenreinigung

3. Küchenhygiene

- 3.1 Allgemeine Anforderungen
- 3.2 Händedesinfektion
- 3.3 Flächenreinigung und -desinfektion
- 3.4 Lebensmittelhygiene
- 3.5 Tierische Schädlinge

4. Trinkwasserhygiene

- 4.1 Legionellenprophylaxe
- 4.2 Trinkwasserzubereitungsgefäße

5. Hygiene in Turnhallen

6. Erste Hilfe

- 6.1 Hygiene im Erste Hilfe Raum
- 6.2 Versorgung von Bagatellwunden
- 6.3 Behandlung kontaminierter Flächen
- 6.4 Überprüfung des 1. Hilfe Kastens
- 6.5 Notrufnummern

7. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldungen

Einleitung:

Nach § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen und andere Gemeinschaftseinrichtungen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit den Hygieneplänen wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren.

Dieser Muster-Hygieneplan gilt als Basis für die Gesamtschule Aspe.

Die Unterhaltsreinigung für die Schulen (Fremdreinigung) ergibt sich aus dem Leistungsverzeichnis bestehend aus Vorbemerkungen, Tätigkeitsverzeichnis und Flächenverzeichnis. Gleiches gilt für die Eigenreinigungsflächen der Schulhausmeister und städtischen Reinigungskräfte. Vorbemerkungen, Tätigkeitsverzeichnis und Flächenverzeichnis können bei Bedarf beim Fachdienst 69 angefordert werden.

0. Sonderregelungen im Rahmen des Umgangs mit dem Corona Virus)

Die, seit der Wiederaufnahme des Schulbetriebs an den öffentlichen Schulen in NRW geltenden Vorgaben im Rahmen des Umgangs mit dem Corona Virus sehen für die Gesamtschule Aspe wie folgt aus:

1. Während des Aufenthalts auf dem Schulgelände sind von jeder Person Abstandsregeln zu beachten (1,5 – 2m).
2. Zu Beginn jeder Doppelstunde sollen von jeder Person die Hände gewaschen werden (Abstandsregelung beachten).
3. Die Toilettengänge sind nur einzeln und nacheinander gestattet.
4. Beim Gehen im Gebäude bitten wir alle Personen die „Einbahnstraßenschilder“ zu berücksichtigen.
5. Die Klassenräume bleiben unverschlossen (keine Staugefahr nach der Pause), Wertgegenstände dürfen nicht im Klassenraum verbleiben.
6. Mindestens nach jeder Stunde wird der Unterrichtsraum gelüftet.
7. Im Fachraum (z.B. Physik) wird nach jedem Unterricht von den SUS der Platz gereinigt.

1. Hygiene in Klassenräumen und Fluren

1.1 Lufthygiene

Mehrmals täglich, z. B. alle Stunde, ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

1.2 Garderobe

Die Ablage für die Kleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Kinder keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht.

1.3 Reinigung der Flächen / Fußböden

1.3.1 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 (z. B. monatlich).

1.3.2 In Kuschecken sind Decken, Bezüge, Stofftiere usw. in regelmäßigen Abständen (z.B. wöchentlich) zu waschen (bei mind. 60°C).

2. Hygiene im Sanitärbereich

2.1 Ausstattung

Damentoiletten und Schülerinnentoiletten ab Klasse 5 sind mit Hygieneeimern auszustatten. Aus hygienischen Gründen sollte Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtücher bereitgestellt und ggfs. aufgefüllt werden. Die entsprechenden Auffangbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten. Außerdem ist Toilettenpapier vorzuhalten.

2.2 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
- **Händedesinfektion nur nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt bei Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern (z. B. Salmonellen) sind**

2.3 Flächenreinigung

Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken, Fußboden täglich feucht reinigen, bzw. nach Bedarf. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination mit einem mit Desinfektionsmittel aus der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion erforderlich. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.

3. Küchenhygiene

3.1 Allgemeine Anforderungen

Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können. Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit den Kindern sollen die Kinder in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden. Vor jedem gemeinsamen Kochen ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, dass lange Haare zusammenzubinden sind, dass eine Schürze zu tragen ist und beim Umgang mit rohem Fleisch dünnwandige, flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen sind. Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 IfSG z.B. an einer infektiösen Gastroenteritis oder an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren 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. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren. Wird in sogenannten Schulcafés eine Speisenversorgung nicht nur gelegentlich angeboten, gelten die gleichen Voraussetzungen. Für Schulkantinen hat der Betreiber selbstständige Hygienepläne aufzustellen.

3.2 Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion mit Mitteln der Liste der DGHM für die in der Küche Beschäftigten (Personal) ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn
- nach Husten, Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuchs
- nach Pausen
- nach Toilettenbesuch
- nach Schmutzarbeiten
- nach Arbeiten mit kritischer Rohware z. B. 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 Menge des Desinfektionsmittel 3-5 ml, 30 sek. Einwirkungszeit pro Händedesinfektion beachten. Händedesinfektionsmittel sollte über einen Wandspender angeboten werden. Flüssigseife und Einmalhandtücher sind an den Händewaschplätzen ebenfalls vorzuhalten.

3.3 Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich 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 DGV (Deutsche Gesellschaft für Veterinärmedizin) geprüfte und für den Lebensmittelbereich zugelassene Desinfektionsmittel verwendet werden.

3.4 Lebensmittelhygiene

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

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 Gefriereinrichtungen nicht über -18°C ansteigen
- regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten
- In Küchen, in denen regelmäßig gekocht wird, sind Rückstellproben in Absprache mit dem Lebensmittelüberwachungsamt zu nehmen
- Die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren

3.5 Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen. Lebensmittelabfälle müssen zum Schutz vor Ungeziefer in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen. Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengitter auszustatten.

4. Trinkwasserhygiene

4.1 Legionellaprophylaxe entspr. DVGW-Arbeitsblatt W 552

Sofern durch zentrale Warmwasserspeicher Duschen mit Warmwasser versorgt werden, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der Trinkwasserverordnung 2001 und DVGW-Arbeitsblatt W 552 erforderlich.

Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.

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

4.2 Trinkwasserzubereitungsgeräte

Trinkwasserzubereitungsgeräte (z. B. Soda-Streamer) dürfen nur verwandt werden, wenn dadurch die Trinkwasserqualität nicht negativ beeinflusst wird. Dies ist durch einen entsprechenden Hygieneplan sicherzustellen.

5. Hygiene in Turnhallen

Eine Reinigung hat schultäglich zu erfolgen. Bei mit Körperflüssigkeiten kontaminierten Flächen / Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel der DGHM-Liste durchzuführen. Sofern Nassbereiche vorhanden sind, ist der Barfußbereich täglich zu reinigen und ebenfalls mit einem Mittel der DGHM-Liste zu desinfizieren.

6. Erste Hilfe

6.1 Hygiene im Erste Hilfe Raum

Der Erste-Hilfe-Raum ist mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife und Einmalhandtüchern auszustatten. Die Krankenliege ist, wenn kein Ärztekrepp aufliegt, nach jeder Benutzung von sichtbarer Verschmutzung zu reinigen und zu desinfizieren.

Zum Schutz vor durch Blut übertragbaren Krankheiten sind beim Verbinden von blutenden Wunden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen.

Der Erste-Hilfe-Raum darf nicht als Lagerraum missbraucht werden.

6.2 Versorgung von Bagatellwunden

Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu reinigen. Der Ersthelfer trägt dabei Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.

6.3 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.

6.4 Überprüfung des 1. Hilfe-Kastens

Geeignetes Erste-Hilfe Material enthalten gemäß Unfallverhütungsvorschrift „GUV Erste Hilfe 0.3“:

- Großer Verbandskasten nach DIN 13169 „Verbandskasten E“
- Kleiner Verbandskasten nach DIN 13157 „Verbandskasten C“

Zusätzlich ist ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen. Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrolle der Erste-Hilfe Kästen sind durchzuführen. Ablaufdaten sind zu kontrollieren und die abgelaufenen Materialien ggfs. zu ersetzen.

6.5 Notrufnummern

Notarzt 112

Feuerwehr 112

Polizei 110

Kinderärzte: Christoph Holzhausen 05222 / 84532
Dorothea Kallwitz 05222 / 580281
Hermann Reitemeyer 05222 / 10751

Giftinformationszentrum Bonn, Zentrum für Kinderheilkunde der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität:

Tel: 0228 / 287 32 11 oder 2873333

Fax: 0228 / 287 33 14

7. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldungen

Nach § 34 IfSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Betreute in Gemeinschaftseinrichtungen die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen.

Bei Rückfragen hierzu wenden Sie sich bitte an das Gesundheitsamt:

Info-Hotline 05231 / 62-233