

Hygieneplan 2020

Kurzversion für Lehrkräfte



Primäres Ziel dieses Hygieneplans ist es, Infektionsrisiken in unserer Einrichtung frühzeitig zu erkennen, diese zu minimieren um eine Verbreitung zu verhindern und alle am Schulleben Beteiligten für individuelle Infektionsgefahren zu sensibilisieren.

In unserer Schuler ist laut IfSG die Schulleitung (Herr Hoder, Frau Schuh) sowie delegiertes Personal (Yvonne Dressler, Thomas Maxeiner, einzelne Lehrkräfte sowie externe Organisationen (Stiftung Scheuern etc.) für die Sicherung der Hygiene verantwortlich.

1. Hygiene in Klassenräumen, Fachräumen, Werkräumen, Aufenthaltsräumen, Verwaltungsräumen, Lehrerzimmern und Fluren

1.1 Innenraumlufthygiene

- mehrmals täglich, mindestens in jeder Pause, Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten

1.2 Garderobe

- Ablage für Kleidung möglichst so gestalten, dass die Kleidungsstücke keinen direkten Kontakt untereinander und keinen Bodenkontakt haben

1.3 Reinigung der Tische/Fußböden

- Unterhaltsreinigung unterliegt dem Reinigungspersonal der Schule
- plötzlich auftretende Verschmutzungen sind durch die Lehrkräfte zu säubern

1.4 Kühlschränke Lehrküche und Klassenräume

- Temperaturkontrollen in Kühl- und Gefriereinrichtungen (Kühlschrank < 8 °C, Gefrierschrank < -18 °C) täglich durchführen und dokumentieren
- Mindesthaltbarkeitsdatum der Lebensmittel mindestens 1x wöchentlich kontrollieren

1.5 „Kuschelecken“

- besonderes hygienisches Problem in Schulen
- Decken, Bezüge, Stofftiere etc. in regelmäßigen Abständen waschen (mindestens 60 °C)
- Polstermöbel mindestens 1x wöchentlich absaugen
- bei Anschaffung sind Anforderungen an das Material (hypoallergen, waschbar) zu berücksichtigen

2. Abfallentsorgung

- Abfalleimer arbeitstäglich und außerhalb des Schulgebäudes entleeren
- keine Entsorgung von Küchenabfällen auf einem Komposthaufen

3. Erste Hilfe

3.1 Hygiene bei und nach Hilfeleistung

- Ersthelfer tragen geeignete (möglichst latexfreie) Einmalhandschuhe
- Vor und nach der Hilfeleistung Hand-Desinfektion

3.2 Behandlung kontaminierter Flächen

- Flächendesinfektion nur notwendig, wenn Flächen mit potentiell infektiösen Substanzen (Blut, Fäkalien, Urin oder Erbrochenem) kontaminiert sind – dann ist damit zu rechnen, dass nach einer Reinigung Infektionserreger verbleiben, die durch Kontakte weitergetragen werden!
- wenn Befall mit potentiell infektiösen Substanzen vorhanden -> Flächen unter Tragen von Einmalhandschuhen mit einem Desinfektionsmittel mit den Wirkbereichen A und B (Flächendesinfektion Desomed Rapid AF Tücher) getränktem Einmalhandtuch reinigen und anschließend erneut desinfizieren

3.3 Wischdesinfektion:

- Einmalhandschuhe tragen.
- Desomed Rapid AF Tücher bzw. Apesin Flächendesinfektion auf sauberes, saugfähiges Tuch sprühen und verunreinigte Fläche damit vollständig abwischen
- Fläche muss mindestens 1 Minute und bei Noroviren 5 Minuten benetzt sein
- Danach ggf. mit einem Einmaltuch nachwischen

3.4 Bevorratung von Hygienematerial/Überprüfung Erste Hilfe-Kasten

- Depot mit folgenden Artikeln muss vorhanden sein:
 - Ein Stapel Einmalhandtücher
 - Kleine Müllbeutel
 - Händedesinfektionsmittel
 - Desomed Rapid AF Tücher
 - Einmalhandschuhe
- Bei fehlenden Artikeln/Erste-Hilfe-Material: unverzüglich **Yvonne Dressler** und **Thomas Maxeiner** informieren

3.5 Notrufnummern

Polizei	110
Notruf	112

- Notrufnummern sind in allen Klassen im Verbandskasten aufzuhängen

4. Personenbezogene Hygiene

4.1 Händewaschen

- Vor und nach jedem Umgang mit Lebensmitteln
- Vor der Einnahme von Speisen
- Nach jeder Verschmutzung
- Nach Reinigungsarbeiten
- Nach der Toilettennutzung
- Nach Handkontakt mit Tieren
- Verwendung von Seifenlotion, Meidung textiler Gemeinschaftstücher
- Schaubild „richtiges Händewaschen“ ist zur Veranschaulichung in allen Toiletten angebracht

4.2 Händedesinfektion

- nur erforderlich, wenn Hände Kontakt mit Wunden, Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen hatten (auch wenn Einmalhandschuhe genutzt wurden)
- in solchen Fällen vor der Desinfektion jegliche Handkontakte vermeiden
- Durchführung der Händedesinfektion: siehe Piktogramme in Pflegebädern

4.3 Einmalhandschuhe

- notwendig bei vorhersehbarem Kontakt mit Wunden, Ausscheidungen, Blut usw.
- stets situativ tragen und sofort anschließend über Restmüll zu entsorgen, Kontamination mit Umgebung muss unterbleiben

5. Hygiene in Sanitärbereichen

5.1 Ausstattung

- in der Zuständigkeit des Hausmeisters, Herrn Thomas Maxeiner
- Damentoiletten: Hygieneeimer und -beutel
- generell: Flüssigseifenspender, Einmaltücher, Auffangbehälter

5.2 Händereinigung

- siehe 10.1 und 10.2

5.3 Flächenreinigung

- bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem: nach Entfernung der Kontamination prophylaktische Wischdesinfektion mit einem mit Desinfektionsmittel getränktem Einmaltuch erforderlich (Einmalhandschuhe tragen)
- Wickelaufgaben unmittelbar nach Nutzung desinfizieren

6. Lebensmittelhygiene

6.1 Schädlingsprophylaxe

- Potentielle Gesundheitsschädlinge: insbesondere Läuse, Schaben, Pharaoameisen, Flöhe, Fliegen, Lebensmittelmotten, Ratten und Mäuse
- Unterbinden von Zutritts-/Zufluchtmöglichkeiten für Schädlinge
- Vermeiden von Verberge-Orten
- Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit (z. B. keine Lebensmittelpackungen offen lagern)

6.2 Schulobstprogramm

- Lehrkräfte geben Schulobst lediglich an Schüler weiter
- Schüler waschen sich die Hände, nehmen das Obst waschen es vor Verzehr

Für den Fall, dass eine verantwortliche Person das Obst kleinschneidet oder anderweitig bearbeitet, sind folgende hygienische Rahmenbedingungen einzuhalten:

Judith Gödickemeier, Hygiene-Beauftragte; Heike Schuh, FÖKR; Juni 2020

- Hände waschen vor jedem Kontakt mit Lebensmitteln
- Handhygiene beachten (keine offenen Wunden, kein Schmuck)
- geeignete Vorrichtungen zur Reinigung der Arbeitsgeräte nutzen
- Flächen und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie z.B. Messer, Schneidebretter etc., müssen nach jeder Nutzung reinigen und sachgerecht lagern

Lagerung:

- vor Witterungseinflüssen (Hitze, Frost und Feuchtigkeit), Sonneneinstrahlung, Verunreinigungen, Schädlingen schützen
- an abschließbarem Ort lagern
- dass Bananen nicht zusammen mit Äpfeln lagern
- Obst stets getrennt von Gemüse lagern
- Lagerung von schnellverderblichen Obstsorten, wie Heidelbeeren und Erdbeeren erfordert Kühlung (Kühlschrank)

6.3 Hygiene in der Lehrküche/Kochunterricht

- Verantwortliche Lehrkraft: **Regina Bär**
- siehe Nutzungsordnung Lehrküche

7. Trinkwasserhygiene

- Hausmeister: für generelle Trinkwasserhygiene zuständig
- Lehrkräfte: am Wochenanfang und nach den Ferien: Trinkwasser ca. 5 Minuten laufen lassen, um die Leitungen zu spülen

8. Hygiene in Sporthallen

- Verantwortliche Lehrkraft: **Marvin Meyers**
- siehe Nutzungsordnung/Hygieneplan Sporthallen incl. Umkleieräume

9. Schwimmbadhygiene

- verantwortlich: **Thomas Maxeiner**
- siehe Nutzungsordnung/Hygieneplan Schwimmbad
- verantwortliche Lehrkraft: **Marvin Meyers**

10. Schulhof

- arbeitstäglich auf Verunreinigungen zu überprüfen
- bei spontanen Verschmutzungen durch Verursacher zu reinigen
- Zuständigkeit: **Thomas Maxeiner**

11. Tier- und Pflanzenhaltung

- Elterngremien sind in die Entscheidung über Tierhaltung einzubeziehen, Eltern müssen informiert werden
- mit dem zuständigen Veterinäramt absprechen
- artgerecht, abhängig von geeigneten Räumlichkeiten und ggf. vorhandenen Außenbereichen

- Reinigungsplan mit Verantwortlichkeit muss erstellt werden
- Pflanzen wegen Gefahr der Schimmelpilzbildung nicht in Blumenerde pflanzen (Alternative = Blähton)
- Falls Pflanzung in Erde vonnöten, Erde regelmäßig austauschen
- keine giftigen Pflanzen einsetzen

12. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Belehrungen, Verpflichtungen, Meldungen

12.1 Gesetzliche Grundlagen

- Infektionsschutzgesetz: <http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/index.html>

12.2 Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal

- keine Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten dürfen Personen ausüben,
 - die an einer im § 34 Abs. 1 des Infektionsschutzgesetzes genannten ansteckenden Krankheit erkrankt sind
 - bei denen der Verdacht darauf besteht
 - die an Krätzmilben oder Läusebefall leiden
 - die zu in § 34 Abs. 2 IfSG genannten Erreger ausscheidenden Personen bzw. zu in § 34 Abs. 3 IfSG genannten Personen Kontakt haben

bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

12.3 Schülerinnen und Schüler

- siehe 12.2: kein Betreten der schulischen Räumlichkeiten, keine Teilnahme an schulischen Veranstaltungen

12.4 Mitwirkungs- und Mitteilungspflicht

- rechtzeitige Information über o. g. Erkrankungen ermöglicht die Verhinderung weiterer Infektionen
- Ifsg verpflichtet die in einer Schule betreuten (bzw. deren Sorgeberechtigten) und die dort tätigen Personen, der Schule unverzüglich mitzuteilen, wenn sie von einem der in den Absätzen 1 bis 3 (§34) geregelten Krankheitsfällen betroffen sind
- entsprechende sind Belehrungen durchzuführen

12.5 Belehrung

12.5.1 *Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal*

- Beschäftigte in Schulen sind vor Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten zu belehren
- über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das drei Jahre aufzubewahren ist

12.5.2 *Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich*

- unterliegt der Verantwortung der Stiftung Scheuern

12.5.3 *Schülerinnen und Schüler, Eltern*

- sind ebenfalls zu belehren
- Belehrung kann schriftlich oder mündlich erfolgen und sollte durch Unterschrift bestätigt werden
- ein zusätzliches Merkblatt ist auszuhändigen

12.6 **Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen**

12.6.1 *Zur Meldung verpflichtete Personen*

- der feststellende Arzt ist zur Meldung verpflichtet, die im Gesetz (§ 6) genannten Krankheiten zu melden
- tut er dies nicht/treten die im § 34 Abs. 1 bis 3 IfSG zusätzlich genannten Erkrankungen in Schulen auf, so obliegt diese Aufgabe der Schulleitung
- gilt auch bei Auftreten von zwei oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind

12.6.2 *Information der Schülerinnen und Schüler bzw. deren Sorgeberechtigten* Maßnahmeneinleitung

- Schulleitung informiert Schüler und Sorgeberechtigte in anonymer Form über Krankheiten/Verdacht
- Maßnahmen werden in Abstimmung mit dem zuständigen Gesundheitsamt koordiniert

12.6.3 *Besuchsverbot und Wiederezulassung*

- siehe § 34 IfSG
- erneuter Besuch der Schule wieder zulässig, wenn die ansteckende Erkrankung abgeklungen ist und nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten
- in der Praxis bewährt: entsprechendes schriftliches Attest der behandelnden Ärzte/des zuständigen Gesundheitsamtes

13. **Schutzimpfungen**

- gemäß § 34 Nr. 10 IfSG ist über die Bedeutung eines vollständigen altersgemäßen Impfschutzes aufzuklären
- keine generelle Impfpflicht in Deutschland, aber
- seit 01.03.2020: Masernschutzgesetz -> Impfnachweis muss vorgelegt werden