

## Hygieneplan

---

GS Hillegossen

Stand: 19.08.2020

## Inhalt

### 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 Trinkwasserzubereitungsgeräte

### 5. Hygiene in Turnhallen

### 6. Schwimmbadhygiene

### 7. Erste Hilfe

- 7.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum
- 7.2 Versorgung von Bagatellwunden
- 7.3 Behandlung kontaminierter Flächen
- 7.4 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens
- 7.5 Notrufnummern

### 8. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldungen

### 9. Verhalten bei Pandemien (NEU!!!)

## 1. Hygiene in Klassenräumen und Fluren

### 1.1 Lufthygiene

Mehrmals täglich, zum Beispiel jede Stunde, ist eine Stoßlüftung beziehungsweise 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

Tische, Fußböden, auch in Fluren, und sonstige oft benutzte Gegenstände sind - je nach Verunreinigung auch nass - zu reinigen. Für Chemie- und Physikräume gilt eine entsprechende Reinigung nach Benutzung. Teppichböden sind mit Staubsauger zu reinigen, eine Grundreinigung sollte regelmäßig erfolgen (zum Beispiel monatlich). In Kuschecken sind Decken, Bezüge, Stofftiere und so weiter in regelmäßigen Abständen (zum Beispiel wöchentlich) zu waschen (bei mindestens 60°C).

## 2. Hygiene im Sanitärbereich

### 2.1. Ausstattung

Damentoiletten sind mit Hygieneemern auszustatten. Aus hygienischen Gründen sollten Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtücher bereitgestellt und bei Bedarf 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 (zum Beispiel Salmonellen) sind.

### 2.3. Flächenreinigung

Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken, Fußboden täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht 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.

## 3. Küchenhygiene (OGS)

### 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 mit infizierten Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden. Gleiches gilt für Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 IfSG erkrankt sind, zum Beispiel an einer infektiösen Gastroenteritis.

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 die betreibende Person selbstständige Hygienepläne aufzustellen.

### 3.2. Händedesinfektion

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

- bei Arbeitsbeginn,
- nach Husten, Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch eines Taschentuchs,
- nach Pausen,
- nach dem Toilettenbesuch,
- 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 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 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.

### 3.4. 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.

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. Legionellaphylaxe

Sofern durch zentrale Warmwasserspeicher Duschen mit Warmwasser versorgt werden, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der

Trinkwasserverordnung 2001 (2. Änderung der TWVo 2008) und DVGW-Arbeitsblatt W 552 erforderlich. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.

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.

#### 4.2 Trinkwasserzubereitungsgeräte

Trinkwasserzubereitungsgeräte (zum Beispiel 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 regelmäßige Reinigung hat zu erfolgen. Bei mit Körperflüssigkeiten kontaminierten Flächen/ Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel der VAH-Liste durchzuführen. Sofern Nassbereiche vorhanden sind, ist der Barfußbereich täglich zu reinigen und ebenfalls mit einem Mittel der VAH-Liste zu desinfizieren.

### 6. Schwimmbadhygiene (entfällt)

### 7. Erste Hilfe

#### 7.1 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 übertragbare Krankheiten sind beim Verbinden von blutenden Wunden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen. Der Erste-Hilfe-Raum darf nicht als Lagerraum missbraucht werden.

#### 7.2. 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.

#### 7.3. Behandlung kontaminierter Flächen

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

#### 7.4. Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens

Gemäß Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention BGV A1“ enthalten folgende Verbandkästen 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.

#### 7.5. Notrufnummern

Polizei 110

Feuerwehr 112 / Notarzt 112

Informationszentrale gegen Vergiftungen am Zentrum für Kinderheilkunde des

Universitätsklinikums Bonn

Tel.: 0228 19240

[www.gizbonn.de](http://www.gizbonn.de)

## **8. 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.

Die entsprechenden Paragraphen im Einzelnen sind:

§ 33 IfSG: Definition Gemeinschaftseinrichtungen

[http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/\\_33.html](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](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](http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/_35.html)

## 9. Verhalten bei Pandemien

Die folgenden Maßnahmen wurden zusätzlich zu den obenstehenden Hygienemaßnahmen besprochen:

### Mund-Nasen-Schutz

Die Schülerinnen und Schüler tragen beim Betreten des Schulgeländes einen Mund- Nasen-Schutz. Dieser Mund-Nasen-Schutz darf nur abgenommen werden, wenn die Schülerin/der Schüler an dem zugewiesenen Platz sitzen. Steht die Schülerin/der Schüler auf, muss ein Mund-Nasen-Schutz angelegt werden.

Die Erziehungsberechtigten tragen bei Betreten des Schulgeländes einen Mund-Nasen-Schutz.

### Verhalten in Klassenzimmern, Fluren, Mensa/OGS

Die Flure und Klassenräume sind möglichst einzeln und hintereinandergehend zu betreten. Ein Sicherheitsabstand von 1,5 Metern ist möglichst einzuhalten. Die Schülerinnen und Schüler suchen bitte umgehend ihre Klassenräume und Plätze auf. Ein Umherlaufen in den Klassen muss unbedingt vermieden werden.

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich an ihre zugewiesenen Sitzplätze. Die Lehrerinnen kennzeichnen die Plätze, die genutzt werden können (namentliche Zuordnung!). Ein Sitzplan liegt aus.

Die Schülerinnen und Schüler waschen sich morgens zu Beginn des Schultages die Hände. Nach den Hofpausen werden sich auch die Hände gewaschen. Die Lehrerin wägt ab, Der Klassenverband wird nicht aufgelöst. In den ersten zwei Wochen findet Unterricht bei der Klassenlehrerin statt. Ab der dritten Woche wird nach Stundenplan unterrichtet.

Der Unterricht wird möglichst als Vorlesung/Frontalunterricht gehalten. Bei individuellen Hilfestellungen am Platz ist ein angemessener Sicherheitsabstand einzuhalten. Bei Individuellen Hilfestellungen am Platz soll ein Mund-Nasen-Schutz getragen werden.

Einmal in der Stunde sind die Klassenräume stoß zu lüften.

In der Mensa ist ebenfalls ein Sicherheitsabstand von 1,5 Metern einzuhalten, insbesondere bei der Essensausgabe. Versammlungen an Tischen sind untersagt.

### Verhalten auf dem Schulhof (Pausen)

In den Hofpausen (9.30 – 9.50 Uhr und 11.35 – 11.45 Uhr) tragen die Schülerinnen und

Schüler einen Mund-Nasen-Schutz. Auf den Mindestabstand muss geachtet werden.

### Toilettennutzung

Die Toiletten sind mit Mundschutz zu betreten. Alle Schülerinnen und Schüler haben sich nach der Toilettennutzung intensiv die Hände zu reinigen. Das Desinfektionsmittel steht den Lehrkräften zur Verfügung.

### Elternabende

Für die Elternabende werden an den Gebäudeeingängen Hände-Desinfektions- Säulen aufgestellt. Jede Schülerin/jeder Schüler wird nur von einer/einem Erziehungsberechtigten vertreten. In den Klassenräumen wird ein Sitzplan erstellt. Es wird ein Mund-Nasen-Schutz getragen.

### Sportunterricht (Sporthalle/Sportplatz):

Die Situation in den Umkleidekabinen der Sporthalle wird für den Sportunterricht entzerrt. Der Bereich der Bühne wird als Umkleidemöglichkeit genutzt. In den Umkleidekabinen wird ein Mund-Nasen-Schutz getragen. Die Plätze für die Schülerinnen und Schüler sind gekennzeichnet. Die Schülerinnen und Schüler gehen einzeln in die Sporthalle (dann ohne Mund-Nasen-Schutz). Wenn die Möglichkeit besteht, findet der Sportunterricht auf dem Sportplatz statt. Der Sportunterricht findet ohne Mund-Nasen-Schutz statt. Kontaktspiele/-übungen sind nicht gestattet.

### Allgemeine Maßnahmen

Die Reinigung der Gebäude wird intensiviert. Weitere Hygienemaßnahmen und Vorschriften können, je nach Belegung der Schule, folgen.

Die Inhalte des Hygieneplans wurde den Lehrkräften und Mitarbeitern der GS Hillegossen erläutert und in schriftlicher Form überreicht. Der Hygieneplan wird am 19.08.2020 auf der Homepage veröffentlicht.