

# Hygieneplan

Gebrüder-Grimm-Schule

## Ziele

- Lehrkräfte und Kinder sowie Eltern bemühen sich um ein sauberes und schönes Schulgelände bzw. Schulgebäude, indem sie sowohl im Alltag auf Sauberkeit achten, als auch an den monatlichen und jährlichen Aktionen (Pickdienst, Putztage) teilnehmen.
- Alle Schülerinnen und Schüler übernehmen und tragen Verantwortung für ihre gemeinsamen Räumlichkeiten, indem sie ihre Klassendienste wahrnehmen.
- Alle Schülerinnen und Schüler gewinnen Erkenntnisse über ein hygienisches Verhalten, indem sie an der jährlichen Hygieneschulung teilnehmen.
- Alle Schülerinnen und Schüler verhalten sich den hygienischen Vorgaben entsprechend, sodass die Zufriedenheit bei den Schülerinnen und Schülern messbar ansteigt.

## Ausstattung der Unterrichtsräume

Die Schule bzw. das Amt für schulische Bildung stellt sicher, dass jeder Unterrichtsraum mit einem Waschbecken, einem Seifenspender sowie einem Vorrat an Einweg-Papierhandtüchern ausgestattet ist.

In den Toiletten des Verwaltungstraktes, sowie in den Räumlichkeiten des offenen Ganztags befinden sich ausreichend Desinfektionsmittel für Erwachsene in Spendern.

Die Toilettenanlagen verfügen über funktionierende Wasserspülungen sowie über Waschbecken für die Reinigung mit dem unten genannten Zubehör.

Die Schule bzw. das Amt für schulische Bildung trägt im Rahmen ihrer Möglichkeiten Sorge dafür, dass die Dusch-, Wasch-, und Toilettenanlagen in der Turnhalle und dem Schwimmbad den oben beschriebenen Anforderungen entsprechen.

## Nutzung der Einrichtung

Die Schülerinnen und Schüler werden durch die Lehrkräfte darin unterwiesen, die Einrichtungen zur körperlichen Hygiene sachgerecht und verantwortungsvoll zu benutzen. Tägliches Händewaschen gehört zur Routine.

Die aufsichtführenden Lehrkräfte sind gehalten, sich durch regelmäßige Kontrollen von der ordnungsgemäßen Nutzung der sanitären Einrichtungen zu überzeugen. In der Hofpause ist eine zusätzliche Aufsicht für die Toiletten eingeteilt.

Verstöße der Schülerinnen und Schüler gegen eine sachgerechte Nutzung oder Zerstörung der Einrichtung werden von der Schule geahndet. Das Schülerparlament befasst sich fortlaufend mit Problemen, die sich hieraus ergeben.

## **Reinigung der Einrichtung**

Die Sanitäreinrichtungen der Schule werden täglich feucht gereinigt. Die Feuchtreinigung der übrigen Räume erfolgt nach Maßgabe des Schulträgers.

Die Lehrkräfte achten darauf, dass Verunreinigungen der Unterrichtsräume, die über das normale Maß hinausgehen, von den Schülerinnen und Schülern sofort zu beseitigen sind.

## **Vereinbarungen zur Unterstützung der Reinigungskräfte**

Alle Schülerinnen und Schüler stellen sämtliche Stühle in der Klasse mit der Sitzauflage auf die Schülertische hoch (Ritual). Die Lehrkraft, die den Raum zuletzt verlässt, achtet darauf, dass dies befolgt wurde. Müll wird in den Mülleimern entsorgt. Die Schulobstbox (ohne Obstreste) wird von den Schülerinnen und Schülern nach dem Ende des Unterrichts in das Regal des Kakaoraumes gestellt.

Die Klasse wird besenrein hinterlassen (Schülerinnen und Schüler fegen nach Ende des Unterrichts die Klasse).

Wünsche der Lehrkräfte für individuelle Reinigung werden in einer „Wunschliste Putzen“ an einer Pinnwand im Verwaltungstrakt vermerkt. Die Reinigungskraft versucht unter Kürzung der täglichen Reinigungsarbeiten, diese Wünsche zu erfüllen. Eine Ein-Euro-Kraft (Organisation über Förderverein) unterstützt die Reinigungskraft (nur hierbei).

Zur Grundreinigung in den Sommerferien werden Regale, Schränke usw. ausgeräumt.

### **Pickdienst**

Die vier Klassen der Jahrgangsstufen drei und vier wechseln sich monatlich (im Anschluss an das Café Grimm) mit dem Pickdienst ab. Sie helfen mit Zange,

Handschuhen und Mülleimer bewaffnet (befinden sich im Gartenhaus), den Schulhof und das Schulgelände sauber zu halten.

### Frühjahrsputz

Die gesamte Schulgemeinde unterstützt regelmäßig den im Frühjahr vom Stadtteil Bockum- Hövel organisierten Frühjahrsputz. Der ortsansässige, städtische Abfallbetrieb stellt hierzu Mülltüten und Handschuhe zur Verfügung. In einer ca. 1,5stündigen Aktion ziehen alle Klassen der Schule durch die Nachbarschaft und sammeln allen herumliegenden Müll auf.

### Putztage

Im laufenden Schuljahr finden regelmäßig mindestens zwei Schul-Putz-Tage statt. An diesen Projekttagen, die grundsätzlich direkt vor den Tagen der Zeugnisausgabe liegen, putzen Kinder, Eltern und das Schulpersonal gemeinsam Klassenräume und Lernkaleidoskop.

## **Toilettennutzung**

Die ordentliche Toilettennutzung bereitet vielen Schülerinnen und Schülern Schwierigkeiten, z.B. werden immer wieder ganze Rollen in die Toiletten oder Urinale gestopft. Deswegen haben wir uns folgende Leitregeln für den Toilettengang überlegt:

- Kinder werden angehalten, möglichst in den großen Pausen die Toiletten aufzusuchen
- Während des Unterrichts gehen die Kinder möglichst nicht auf die Toilette. In sogenannten Flitzepausen führen die Lehrerinnen und Lehrer Aufsicht vor den Toiletten und sorgen für einen störungsfreien Ablauf, indem sie evtl. geschlossen durch das Schulgebäude gehen. Schulbegleiter können hier vorgeschickt werden und die Kinder an den Toiletten bereits erwarten.
- Die Raumpflegerinnen sorgen täglich dafür, dass Toilettenpapier und Papierhandtücher in einem Schrank des Lehrerzimmers bereit liegen und von den Kolleginnen und Kollegen von dort mit in die Klasse genommen werden können

## **Wasserbecher**

Kinder besitzen Becher aus denen sie in kurzen Pausen auch während des Unterrichts trinken dürfen. Die Becher werden nach Bedarf gereinigt (z.B. durch Spülmaschine im Lehrerzimmer).

## **Café Grimm und Schulobst**

Bei der Speisezubereitung und Verteilung werden Einweghandschuhe getragen, die sich im Obstraum befinden und regelmäßig nachbestellt werden. Das Schulobst sowie Speisen für das Café Grimm befinden sich in geschlossenen Boxen. Eltern, die sich nicht gesund fühlen werden dringend gebeten, auf die Zubereitung und Verteilung der Speisen zu verzichten!

## **Hygieneschulung**

### Für Kinder

Mindestens einmal im Jahr wird für die Kinder eine Hygieneschulung, insbesondere für das Waschen der Hände durchgeführt. Dies ist in den Klassenbüchern zu verzeichnen.

### Für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen

Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Schule werden alle 2 Jahre in hygienischen Belangen unterwiesen und unterschreiben eine Infektionsschutzbelehrung. Auch helfende Eltern (z.B. Obstmütter etc.) erhalten eine Belehrung.

Es werden Verantwortliche für Hygiene festgelegt, jährlich geschult und dienen als Multiplikatoren für die Unterweisungen.

# Hygieneplan der Gebrüder-Grimm-Schule

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.

## 1. Hygiene in Klassenräumen und Fluren

### 1.1. Lufthygiene

Mehrmals täglich, mindestens in den großen Pausen bzw. 5-Minuten-Pausen, ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

### 1.2. Reinigung der Flächen / Fußböden

Tische, Fußböden, auch in Fluren, und sonstige oft benutzte Gegenstände sind täglich - je nach Verunreinigung auch maß - zu reinigen.

Teppichböden sind mit Staubsauger zu reinigen, eine Grundreinigung sollte regelmäßig erfolgen (z. B. monatlich). In Kuschecken sind Decken, Bezüge, Stofftiere usw. in regelmäßigen Abständen zu waschen (bei mind. 60°C).

## 2. Hygiene im Sanitärbereich

### 2.1. Ausstattung

Damentoiletten sind mit Hygieneeimern ausgestattet.

Aus hygienischen Gründen werden Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtücher bereitgestellt und ggfs. aufgefüllt. 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 werden täglich feucht gereinigt, 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

Die Anweisungen für die Küchenhygiene treten in Kraft, wenn eine eigene Schulküche bzw. Mensa eingerichtet werden sollte und gelten in Teilen auch für den bisherigen, minimalen Küchenbetrieb.

### 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 Speiserversorgung 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

Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser ca 5 Minuten bzw. bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

### 4.2. 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 der Turnhalle

Eine Reinigung hat arbeitstäglich 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. Schwimmbadhygiene

An Schulschwimmbäder werden besondere hygienische Anforderungen gestellt, da hier in einem kurzen Zeitraum hohe Belastungen entstehen. Diese sind möglichst gering zu halten, es sollten daher folgende Punkte beachtet werden:

- Vor dem Betreten des Bades gründliches Duschen ohne Bekleidung.
- Nach dem Schwimmunterricht erneutes gründliches Duschen und Abtrocknen, insbesondere in den Zehenzwischenräumen, um Pilzinfektionen zu vermeiden.
- Die Barfußgänge dürfen nicht mit Straßenschuhen betreten werden.
- Personen mit Warzen und sonstigen infizierten Hautveränderungen dürfen die Schwimmbadräume nicht betreten.
- Personen, die an einer infektiösen Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen nur unter bestimmten Auflagen der Unteren Gesundheitsbehörde/Gesundheitsamtes das Schwimmbad betreten.

Nach Beendigung des Schwimmbadbetriebes ist der Bereich um das Badebecken, die Barfußgänge, Toiletten, Duschen sowie sämtliche Möbel (incl. sonstiger Sitzflächen), die mit der Haut der Badenden in Kontakt kommen können, gründlich zu reinigen und anschließend zu desinfizieren.

Zur Desinfektion dürfen nur Mittel und Verfahren angewandt werden, die in der Liste der DGHM bekannt gegeben worden sind.

Um einer Schädigung der menschlichen Gesundheit vorzubeugen, unterliegt das Schwimm- bzw. Badebeckenwasser besonderen hygienischen Anforderungen (§ 37 Abs. 2 IfSG).

- Die Aufbereitungsanlage muss entsprechend der Herstellerangaben gewartet werden. Die Wartungsarbeiten sind schriftlich festzuhalten.
- Zur Überwachung der Schwimm- oder Badebeckenwasseraufbereitungsanlage und als Nachweis einer einwandfreien Betriebsführung ist ein Betriebsbuch zu führen. In dieses sind die täglichen betriebseigenen Kontrollen nach DIN 19643-1 Nr. 13.6 ff einzutragen. Das Betriebsbuch ist dem Gesundheitsamt auf Verlangen vorzulegen.
- Es sind monatliche Proben bei einem anerkannten Institut entsprechend Tabelle 6 der DIN 19643 zu untersuchen.

## **7. Erste Hilfe**

### **7.1 Hygiene im Erste Hilfe Raum**

Der Erste-Hilfe-Raum ist mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife und Einmalhandtüchern ausgestattet. Die Krankenliege ist 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.

### **7.2. 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.

### **7.3. 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.

### **7.4. Überprüfung des 1. Hilfe-Kastens**

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

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

### **7.5. Notrufnummern**

Polizei 110

Feuerwehr 112

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

**Tel: 0228 / 287 32 11 oder 2873333**

**Fax: 0228 / 287 33 14**