



Stand: 20.04.2020

Hygieneplan für das Gymnasium Aspel der Stadt Rees

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.

Die Ausarbeitung eines Hygieneplanes soll durch ein in unterschiedlichen Bereichen der Einrichtung tätiges Team unter Berücksichtigung der unten folgenden Schritte erfolgen.

Zur Corona-Situation:

Auf Grundlage der aktuellen Situation ist dieser Plan mittels Risikoanalyse und Risikobewertung überarbeitet worden. Dabei ist zu beachten, dass der Begriff der „regelmäßigen“ bzw. „täglichen“ Reinigung momentan so zu verstehen ist, dass die Reinigungsintervalle kürzer sind und eine Desinfektion öfter durchgeführt wird.

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

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 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 (zum Beispiel monatlich).

2. Hygiene im Sanitärbereich

2.1. Ausstattung

Damentoiletten und Schülerinnentoiletten sind mit Hygieneeimern 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 Einmalhandtuch erforderlich. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.

3. Küchenhygiene (Aspel-Lounge)

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.

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 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 abzuspolen. Es dürfen nur durch die Deutsche Gesellschaft für Veterinärmedizin (DGV) geprüfte und für den Lebensmittelbereich zugelassene Desinfektionsmittel verwendet werden.

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 Inhaltsskennzeichnung 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

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 Reinigung hat arbeitstäglich 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

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/des Gesundheitsamtes das Schwimmbad betreten.

Nach Beendigung des Schwimmbadbetriebes sind der Bereich um das Badebecken, die Barfußgänge, Toiletten, Duschen sowie sämtliche Möbel (inklusive 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 des VAH bekannt gegeben worden sind.

Um einer Schädigung der menschlichen Gesundheit vorzubeugen, unterliegt das Schwimm- beziehungsweise 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 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 getränkten 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

- Notarzt 112
- Polizei 110
- Feuerwehr 112
- Kinderarzt 02851/2833 (Frau Dr. Windmüller)
- Allgemeinmediziner 02851/92330 (Dr. Knoth)
- Informationszentrale gegen Vergiftungen am Zentrum für Kinderheilkunde des Universitätsklinikums Bonn Tel.: 0228/19240, 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

§ 34 IfSG: Gesundheitliche Anforderungen, Mitwirkungspflichten, Aufgaben des Gesundheitsamtes

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