

Hygieneplan der KGS Horststraße

Hygieneplan der Katholischen Grundschule Horststraße

Katholische Grundschule Horststraße

Stand 4. Mai 2020

Nach den Bestimmungen des § 17 Abs. 1 Nr. 6 des Gesetzes über den öffentlichen Gesundheitsdienst (ÖGDG) sind regelmäßige und anlassbezogene Kontrollen erforderlich. Der Schulträger ist über die Defizite zu informieren und muss seinerseits für Abhilfe sorgen.

Für die Umsetzung der Hygienemaßnahmen ist jede Schule selbst verantwortlich.

0. Einleitung

1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

1.1 Lufthygiene

1.2 Garderobe

1.3 Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden

1.4 Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien

2. Hygiene im Außenbereich

3. Hygiene in Sanitärbereichen

2.1 Ausstattung

2.2 Händereinigung

2.3 Flächenreinigung

4. Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen

5. Küchenhygiene

4.1 Allgemeine Anforderungen

4.2 Händedesinfektion

4.3 Flächenreinigung und -desinfektion

4.4 Lebensmittelhygiene

4.5 Lebensmittelhygiene für Eltern, Schülerinnen und Schüler sowie Personal

- 4.6 Tierische Schädlinge
- 6. Trinkwasserhygiene
- 7. Hygiene in Sporthallen
- 8. Hygiene bei Tierhaltung
- 9. Erste Hilfe
 - 8.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum
 - 8.2 Versorgung von Bagatellwunden
 - 8.3 Behandlung kontaminierter Flächen
 - 8.4 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens
 - 8.5 Notrufnummern
- 10. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote,
 - 9.1 Belehrung der Betreuungspersonen
 - 9.2 Belehrung der Eltern, Jugendlichen und Kinder
 - 9.3 Meldepflicht und Sofortmaßnahmen
 - 9.4 Wiederezulassung in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche
- 11. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Krankheiten
 - 10.1. Durchfallerkrankungen
 - 10.2. Kopflausbefall
- 12. Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur

0. Einleitung

Der vorliegende Hygieneplan soll helfen, den Hygienestandard in der KGS Horststraße zu definieren und weiter zu verbessern. Er legt fest, welche Regeln in der KGS Horststraße einzuhalten sind, um Infektionsrisiken zu minimieren. Damit verbunden sind auch Lufthygiene, Arbeitsschutz und Aspekte der allgemeinen Hygiene.

Der Hygieneplan verfolgt gleichzeitig erzieherische Ziele für die Kinder und dient dem Schutz der Gesundheit.

Die allgemeine Hygiene fängt mit der persönlichen Hygiene an. Aus diesem Grund sollte den Schülern Hygiene als „Werkzeug fürs Leben“ nahe gebracht werden. Die Erfahrung zeigt, dass dies umso eher gelingt, wenn bereits im häuslichen Umfeld der Schüler die Gesundheitsaspekte in den Vordergrund gestellt werden und ein Problembewusstsein dafür geschaffen ist, dass mangelnde Hygiene verstärkt zu Erkrankungen führt.

Die Problematik an Schulen mit der Innenraumlufthygiene ist ebenso bekannt wie die auf Grund von Sparmaßnahmen reduzierten Reinigungsmaßnahmen. Das beobachtete Qualitätsniveau der Gebäudereinigung wird allgemein als unbefriedigend empfunden. Da die Erfahrung zeigt, dass eine Vernachlässigung der Sauberkeit in diesem Bereich das Hygienebewusstsein der Schüler nachteilig negativ beeinflusst, sollte aber gerade bei den Reinigungsmaßnahmen nicht gespart werden.

1. Hygienegrundlagen in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

In allen Klassen- und Fachräumen unserer Schule sind Waschbecken, Papierhandtücher sowie Flüssigseife vorhanden. Für das Auffüllen der Papierhandtücher und das Nachfüllen der Handseife ist die Putzfirma zuständig. Die LehrerInnen haben auf das Vorhandensein zu achten und informieren bei Mängeln den Hausmeister. In jedem Klassenraum sind drei verschiedene Abfalleimer für Müll vorhanden und werden nach Reinigungsplan von den Reinigungskräften entleert. Da wir an einem

Müllprojekt der Stadt Köln teilnehmen, wird der Papiermüll von den SchülerInnen selbst geleert. Die Lehrkräfte und das OGS-Personal achten auf die korrekte Mülltrennung.

1.1. Lufthygiene

Mehrmals täglich (z.B. 1 x pro Stunde) sind die Klassenräume durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten zu lüften (Stoß- oder Querlüftung). Hierbei ist darauf zu achten, dass beim Lüften keine Absturzgefahr besteht.

1.2. Garderobe

s. auch Regelung Corona

Die Ablage für die Kleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Kinder und Jugendlichen sowie der Beschäftigten keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von zum Beispiel Läusen bestehen kann.

Dies kann zurzeit aufgrund der Ausstattung der Garderoben nicht gewährleistet werden. Sichergestellt werden kann nur, dass sich die Jacken an den Garderoben im Flur und nicht im Klassenraum befinden.

1.3. Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung der Fußböden sowie häufig genutzter Flächen und Gegenstände ist wesentlich für einen guten Hygienestatus in der Einrichtung.

Die Schülerinnen und Schüler unserer Schule erledigen in ihren Klassen die Grobreinigung der Fußböden durch Aufsammeln der Papiere und durch grobes Fegen. Am Ende des Unterrichtsvormittags stellen die Kinder Ihre Stühle hoch. Die Verschmutzung wird durch das Tragen von Hauschuhen minimiert. Entsprechende Schuhbänke auf den Fluren sind vorhanden und in Ordnung zu halten von den Lehrpersonen. Derjenige, der in der letzten Stunde unterrichtet, sorgt für Ordnung auf den Fluren und in den Klassenräumen.

Schmutzmatten im Eingangsbereich reduzieren den Eintrag von Schmutz in das Gebäude.

Fußböden werden nach dem mit der Stadt abgestimmten Reinigungsplan gesäubert.

Grundsätzlich ist in Schulen eine Desinfektion nur dann erforderlich, wenn Verunreinigungen durch Ausscheidungen, Erbrochenes, Blut, etc. auftreten, Infektionserreger in der Einrichtung bekannt werden und die Gefahr einer Weiterverbreitung besteht. Die Lehrperson unterrichtet den Hausmeister, der sich um die Beseitigung kümmert und ggf. die Reinigungsfirma informiert.

Eine Grundreinigung erfolgt jährlich (siehe Reinigungsplan Stadt Köln).

1.4. Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien

Gegenstände, wie Spielzeuge bzw. Lern- und Beschäftigungsmaterialien sind regelmäßig nass zu reinigen. In Entspannungsbereichen (zum Beispiel Sofa-Ecke) sind Textilien wie Decken, Bezüge, Kissen und Stofftiere etc. in regelmäßigen Abständen bei mindestens 60°C zu waschen. Hierfür sind die für den Raum zuständigen Personen (z.B. KlassenlehrerInnen oder GruppenleiterInnen) verantwortlich.

2. Hygiene im Außenbereich

Der Pausenbereich hat Spiel-, Lauf- und Ruhezone. Abfallbehälter stehen in ausreichendem Maße zur Verfügung. Der Spielbereich wird regelmäßig auf Verunreinigungen kontrolliert. Der Hausmeister organisiert den Hofdienst, der von den Klassenlehrer*innen veranlasst wird.

Die Spielgeräte werden vom Hausmeister regelmäßig auf Schäden bzw. Unfallgefahren kontrolliert. Einmal jährlich wird eine Begehung mit dem Schulleiter, dem Hausmeister und dem zuständigen Objektleiter der Stadt Köln durchgeführt. Das Ergebnis ist zu protokollieren.

3. Hygiene im Sanitärbereich

3.1. Ausstattung

Alle Toiletten und Duschen sind täglich gründlich zu reinigen. Toilettenpapier sowie Flüssigseife und Papierhandtücher sind bereitzuhalten und ggfs. aufzufüllen. Die entsprechenden Auffangbehälter für Papierhandtücher sind bereitzustellen. Damentoiletten sind mit Hygieneeimern auszustatten.

Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist vor und nach der Reinigung eine prophylaktische Desinfektion mit Mitteln der DGHM-Liste erforderlich.

In Sanitärbereichen müssen Oberflächen von Fußböden und Wänden feucht zu reinigen und zu desinfizieren sein. An den Waschplätzen sollte aus hygienischen Gründen Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier bereitgestellt werden. Restmüllbehälter werden mit einem Beutel versehen und täglich entleert. Eine Reinigung der Abfallbehälter innen und außen sollte wöchentlich durchgeführt werden.

Toilettenbürsten sind regelmäßig auszutauschen. Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife sind grundsätzlich vorzuhalten. Schülerinnentoiletten und Damentoiletten sind mit Hygieneeimern mit Beutel auszustatten, täglich zu entleeren und regelmäßig innen und außen zu reinigen.

Für die Reinigung der Sanitärbereiche ist die Reinigungsfirma zuständig. Die Überprüfung der Anforderungen obliegt dem Hausmeister.

3.2. Händereinigung

Das Waschen der Hände ist der erste wichtige Bestandteil der Hygiene. Es ist zu beachten, dass bei Verschmutzungen, nach der Toilettenbenutzung, nach dem Naseputzen und vor dem Essen die Hände gewaschen werden.

Jeder Klassenraum verfügt über ein funktionsfähiges Handwaschbecken. Zusätzlich stehen Seifenspender (flüssig) und Papierhandtücher zur Verfügung. Stückseife, Nagelbürsten und Stoffhandtücher dürfen nicht benutzt werden!

Händewaschen gilt als eine der wichtigsten Maßnahmen zur Infektionsverhütung und Infektionsbekämpfung. Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil

der Hygiene, denn hierbei wird die Keimzahl auf den Händen erheblich reduziert. Die hygienische Händedesinfektion bewirkt eine Abtötung von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren.

Händereinigung ist daher durchzuführen:

- nach jedem Toilettengang,
- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln, und dem Essen,
- bei Bedarf, .

Händedesinfektion ist zusätzlich vom Personal (Lehrkräfte, Reinigungskräfte etc.) durchzuführen:

- nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen Körperausscheidungen,
- nach Ablegen von Schutzhandschuhen,
- nach Verunreinigung mit infektiösem Material,
- nach dem Kontakt mit erkrankten Schülerinnen und Schülern oder erkranktem Personal.

Außerdem kann eine hygienische Händedesinfektion nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt bei Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern (zum Beispiel Salmonellen) sind oder im Ausbruchsfall in der Einrichtung zum Beispiel durch Noroviren erforderlich sein.

Durchführung: Eine ausreichende Menge (3-5 ml) des Desinfektionsmittels in die trockenen Hände geben und einreiben. Dabei Handgelenke, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelpfalz berücksichtigen und die vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachten. Während der Einwirkzeit müssen die Hände von der Desinfektionslösung feuchtgehalten werden.

Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut oder Ähnlichem ist das Tragen von Einmalhandschuhen zu empfehlen.

Die regelmäßige Reinigung der Hände mit Wasser oder auch Desinfektionsmittel macht Maßnahmen zum Hautschutz notwendig.

Hier gilt zu beachten:

- Kontakt mit Wasser einschränken

- Nasse Hände gut abtrocknen
- Hautschutz- und Hautpflegeprodukte konsequent verwenden.

Die Hautpflegeprodukte führen der Haut nach der Reinigung wieder Feuchtigkeit und ausgewaschene Lipide zu und erhalten so die gesunde Hautfunktion und beugen die Bildung von Ekzemen vor. Da es viele verschiedene Hauttypen sowie eine Vielzahl unterschiedlichster Pflegeprodukte gibt, kann jede Lehrerin/ jeder Lehrer selbst entscheiden, welches Hautpflegeprodukt er/sie verwenden möchte.

3.3. Flächenreinigung

Der Hausmeister ist verantwortlich für die Reinigung der Schule und stehe im engen Kontakt mit der Stadt und der Reinigungsfirma. Bei groben Verschmutzungen ist der Hausmeister sofort zu informieren, der weitere Schritte veranlasst. Katzenstreu zur ersten Neutralisierung von Erbrochenem findet sich im Lehrerzimmer.

4. Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen

Die Kinder und Jugendlichen sollten im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens unterrichtet werden und eine korrekte Händehygiene erlernen. Eine Händereinigung sollte nach dem Spielen auf dem Schulhof, bei Verschmutzung, vor dem Essen, nach Toilettenbenutzung sowie bei Bedarf erfolgen.

5. Küchenhygiene

Die OGS-Küche dient im Rahmen des Ganztagsangebotes als eine Ausgabeküche für das Mittagessen. In der Küche befinden sich Flüssigseife, Handtücher und Papierbehälter. Alle Personen sind dafür verantwortlich, die Küche in einem sauberen Zustand zu hinterlassen.

In der kleinen Lehrküche werden die Hygienevorschriften und die Küchenordnung zu Beginn einer AG mit den Kindern besprochen. Hand-, Geschirr- und Spültücher sind nach Gebrauch zu wechseln und bei mindestens 60 Grad zu waschen.

5.1. Allgemeine Anforderungen

Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit Kindern sollen diese in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden. Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können.

- Vor jedem gemeinsamen Kochen ist deshalb darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, lange Haare zusammengebunden werden.
- Auf Lebensmittel und Speisen darf nicht gehustet oder geniest werden.
- Es dürfen nur saubere Geschirr und Besteckteile benutzt werden. Die benutzten Geschirr- und Besteckteile müssen nach jeder Mahlzeit heiß gereinigt werden.
- Tische, Tablett und Platzdeckchen, etc. sind nach der Mahlzeit feucht abzuwischen, um Essensreste zu entfernen.
- Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen sind regelmäßig zu reinigen und zu wechseln.
- Die Abfallentsorgung in Küchenbereichen ist so vorzunehmen, dass eine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge vermieden wird. Daher sollten Abfälle in gut verschließbaren Behältern aufbewahrt, täglich entleert und gereinigt werden.

Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 IfSG, an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden. Das Küchenpersonal und alle Beschäftigten die mit Lebensmitteln zur Gemeinschaftsverpflegung in Berührung kommen, sind gemäß § 43 IfSG bei Aufnahme der Tätigkeit und dann regelmäßig alle zwei Jahre über die in § 42 beschriebenen Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren. Das Küchenpersonal ist regelmäßig lebensmittelhygienisch zu schulen. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren. Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich und können leicht verderben. Auf kritische Lebensmittel (rohes Tatar, Mett, rohen Fisch, Rohmilchkäse) sollte daher verzichtet werden. **Die Ausgabe von Lebensmitteln wie Speisen mit rohen Eiern, selbstgemachte Majonäse, Tiramisu, Rohmilch**

und Vorzugsmilch an Kinder ist verboten. Von Betreibern von Schulküche sind gesonderte Hygienepläne aufzustellen.

5.2. Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion mit Mitteln der Liste des VAH für die in der Küche beschäftigten Personen ist in folgenden Fällen erforderlich:

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

Durchführung: 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 Einwirkungszeit pro Händedesinfektion nach Herstellerangaben beachten. Für Händedesinfektionsmittel sollten Wandspender vorhanden sein.

5.3. Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen. Eine Flächendesinfektion ist erforderlich:

- bei Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel,
- nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden.

Für eine Flächendesinfektion in Küchenbereichen dürfen nur Mittel aus der Liste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) verwendet werden.

Durchführung: Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor der Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfe (Messbecher) als Gebrauchsverdünnung anzusetzen. Die Flächendesinfektion wird als Wischdesinfektion durchgeführt. Bei allen routinemäßigen Desinfektionsarbeiten kann eine Fläche

wieder benutzt werden, sobald sie sichtbar trocken ist. Bei Desinfektionsmaßnahmen im Lebensmittelbereich muss die angegebene Einwirkzeit vor Wiederbenutzung der Fläche abgewartet werden.

5.4. Lebensmittelhygiene

Bei der Anlieferung von Lebensmitteln und Speisen, die kühl gelagert werden müssen, ist es wichtig, dass Kühlketten nicht unterbrochen werden. Warme Speisen müssen bis zur Essensausgabe Temperaturen von $> 65^{\circ}\text{C}$ aufweisen. Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall von Schädlingen (zum Beispiel 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.
-

5.5. Lebensmittelhygiene für Personal, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern

Eltern bzw. Sorgeberechtigte, Schülerinnen und Schüler sowie das Personal sollten vor ehrenamtlichen Tätigkeiten auf Schulfesten, oder anderen Feierlichkeiten in der Einrichtung (zum Beispiel Kuchenausgabe, Getränkeausgabe, Kuchen-, Salat-spenden), über Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln und Speisen aufgeklärt werden, um eine gesundheitlich unbedenkliche Herstellung, Versorgung und Abgabe von Nahrungsmitteln gewährleisten zu können. Ein Leitfaden für Eltern kann dabei eine Orientierungshilfe sein.

5.6. Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren und dies zu dokumentieren. Bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen. Eine enge Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt bei Schädlingsbefall ist zu empfehlen. 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 Insektengittern auszustatten.

5.7 Hygiene in der Lehrküche

Beim Umgang mit Lebensmitteln besteht eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können. Es ist darauf zu achten, dass die Küche in sauberem Zustand hinterlassen wird.

Vor jedem Kochunterricht ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, dass lange Haare zusammengebunden sind und beim Umgang mit rohem Fleisch dünnwandige, flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe getragen werden.

Personen, die an infizierten Hautveränderungen oder an einer infektiösen Gastroenteritis leiden, dürfen am Kochunterricht nicht teilnehmen.

Nach dem Unterricht sind Küchenabfälle unmittelbar zu entsorgen. Die Küchenflächen sind von den Lehrpersonen nach Nutzung gründlich zu reinigen.

6. Trinkwasserhygiene

Die Trinkwasserverordnung ist einzuhalten, betreffs möglicher Legionellenkontamination ist eine Grundstaterhebung erforderlich. Die Schule verfügt über eine automatische Spülung des Trinkwassersystems. Auf das Spülen der Leitungen sollte trotzdem geachtet werden.

7. Hygiene in Sporthallen

Für die Hygienemaßnahmen in der Turnhalle gelten die gleichen Maßnahmen wie bei den sanitären Anlagen.

Sinnvoll wären Kleiderablagen, die gewährleisten, dass Kleidungsstücke keinen direkten Kontakt untereinander haben (Übertragung von Läusen).

Die Reinigung von Turnhallen erfolgt arbeitstäglich durch feuchtes Wischen. Für die Hygiene in der Turnhalle außerhalb des Schulunterrichts ist der Schulträger zuständig. Jeder Sportlehrer trägt Auffälligkeiten in das Hallenbuch ein. Der Hausmeister kontrolliert die Einträge regelmäßig und schafft bei Beanstandungen Abhilfe.

8. Hygiene bei Tierhaltung

Tierhaltung findet an unserer Schule nicht statt. Wenn aus pädagogischen Gründen (Kinder bringen ihre Tiere mit in den Unterricht) Tiere im Unterricht erlaubt sind, ist auf besondere Hygiene zu achten (z.B. Händewaschen).

9. Erste Hilfe

Es gibt eine ausreichende Anzahl an Personen, die Erste-Hilfe-Kenntnisse vorweisen und zur Verfügung stehen. Die Erste-Hilfe-Kenntnisse werden regelmäßig aufgefrischt werden.

An unserer Schule sind _____ Lehrkräfte in Erster-Hilfe ausgebildet. Sie nehmen regelmäßig (alle 2 Jahre) an einer Erste Hilfe Schulung teil.

9.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

Der Erste-Hilfe-Raum ist mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife und Einmalhandtuchpapier ausgestattet. Er darf nicht als Abstell- oder Lagerraum zweckentfremdet werden. Die Krankenliege ist nach jeder Benutzung von sichtbaren Verschmutzungen zu reinigen und ggf. mit einem Flächendesinfektionsmittel zu desinfizieren. Verbandsmaterialien müssen zu jeder Zeit zur Verfügung gestellt werden (§ 26 GUV-V A1 „Grundsätze der Prävention“).

Jede im Unterricht oder in der Pause erworbene Verletzung ist in das Verbandbuch einzutragen.

Frau Benjamins überprüft den Bestand und bestellt ggf. nach.

9.2 Versorgung von Bagatellwunden

Die Ersthelferin oder der Ersthelfer trägt bei der Wundversorgung Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände. Nach der Wundversorgung ist die Verletzung ins Verbandbuch einzutragen.

9.3 Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind (unter Tragen von Einmalhandschuhen) mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch zu reinigen. Die betroffene Fläche ist anschließend nochmals regelrecht zu desinfizieren.

9.4 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. Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.

9.5 Notrufnummern

Polizei: 110

Feuerwehr: 112

Kinderarzt:

Notarzt: 112

Informationszentrale gegen Vergiftungen am Zentrum für Kinderheilkunde, Universitätsklinikum Bonn www.gizbonn.de Tel.: 0228 19240

Die Notfallnummern für die Erreichbarkeit der Erziehungsberechtigten befindet sich im Ordner „Notfallnummern“ neben dem Telefon im Sekretariat.

10. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote

Nach Abschnitt 6 IfSG (§§ 34-36) bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Schülerinnen und Schüler bzw. deren Sorgeberechtigte, die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Bei einem Auftreten von Infektionskrankheiten ist das Gesundheitsamt direkt hinzuzuziehen. Bei Rückfragen hierzu wenden Sie sich bitte an das zuständige Gesundheitsamt.

10.1 Belehrungen des Aufsichts-, Erziehungs- und Lehrpersonals

Personen, die in einer Gemeinschaftseinrichtung für Kinder und Jugendliche Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts-, oder andere Tätigkeiten ausüben, sind vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeiten und darauffolgend mindestens alle zwei Jahre von ihrem Arbeitgeber über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten nach § 34 IfSG zu belehren.

- Lehrpersonen oder andere in der Einrichtung Beschäftigte, die an den in § 34 (1) genannten Erkrankungen erkrankt oder dessen verdächtig sind sowie zu den in §34 (3) genannten Kontaktpersonen gehören, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung oder Verlausung nicht mehr zu befürchten ist.
- Ausscheider von in §34 (2) benannten Erregern dürfen nur nach Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung von Schutzmaßnahmen die Schule oder Ausbildungseinrichtung betreten.
- Die Leitung der Schule oder Ausbildungseinrichtung muss über das Auftreten dieser Erkrankung unverzüglich informiert werden.

Personen, die in Schulküchen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind oder bei der Herstellung und in Verkehrbringen von Lebensmitteln wie Fleischprodukten, Milch-

produkten, Säuglings- und Kleinkindernahrung, Backwaren, Fein- oder Rohkost beteiligt sind, müssen über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote sowie Verpflichtungen gemäß § 43 IfSG) belehrt werden.

- Die Leitung hat, gemäß § 43, Personen die eine der genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme der Tätigkeit und folgend alle zwei Jahre über Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren.
- Voraussetzung für eine Beschäftigung in dem genannten Bereich ist eine weniger als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die stattgefundene Belehrung und Erklärung, dass keine Anhaltspunkte vorliegen, dass Erkrankungen oder Verdachtsmomente gemäß § 42 Abs. 1 bestehen.

Teilnahmen an Belehrungen sind grundsätzlich zu dokumentieren.

10.2. Belehrungen der Eltern, Jugendlichen und Schulkinder

Laut IfSG ist jede Person die in einer Schule neu betreut wird (oder deren Sorgeberechtigte), von der Schule über Mitwirkungspflichten gemäß § 34 Satz 1-4 zu belehren.

- Schülerinnen und Schüler oder deren Sorgeberechtigte sollen die Schulleitung unverzüglich über das Auftreten (§34 Absatz 1-3) der genannten Krankheitsfälle informieren.
- Kinder und Jugendliche die an den genannten Krankheiten erkrankt, dessen verdächtig, Ausscheider oder Kontaktpersonen sind, dürfen die Räume der Schule oder Ausbildungseinrichtung nicht betreten, nicht benutzen und an Veranstaltungen der Einrichtung nicht teilnehmen.

Tritt in der Schule oder Ausbildungseinrichtung eine genannte Erkrankung oder ein entsprechender Verdacht auf, so müssen nicht nur die Sorgeberechtigten der betroffenen Person, sondern auch die der anderer Kinder und Jugendlichen darüber anonym informiert werden. Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.

Im Sinne der Infektionsprävention sollen Leitungen von Ausbildungseinrichtungen und Schulen die Schülerinnen und Schüler oder deren Sorgeberechtigte gemäß § 34 (10) IfSG über die Bedeutung eines vollständigen Impfschutzes (Empfehlungen

der Ständigen Impfkommission Deutschlands STIKO) und über die Vorbeugung übertragbarer Krankheiten aufklären. Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.

10.3. Meldepflicht und Sofortmaßnahmen

Die Leitung von Ausbildungseinrichtungen und Schulen ist gemäß Infektionsschutzgesetz dazu verpflichtet, das Auftreten bzw. den Verdacht der in § 34 Absatz 1-3 genannten Erkrankungen (beim Personal oder bei Schülerinnen und Schülern) unverzüglich dem zuständigen Gesundheitsamt zu melden.

Inhalte dieser Meldung sind:

- Angaben zur meldenden Einrichtung (Adresse, Telefonnummer, Fax, Art der Einrichtung),
- Angaben zur meldenden Person,
- Angaben zu(r) betroffenen Person(en) (Name, Adresse, Geburtsdatum, Telefonnummer, Geschlecht, Funktion: betreute Person oder Mitarbeiter),
- die Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes,
- Erkrankungsbeginn,
- Meldedatum an das Gesundheitsamt,
- Meldedatum des Meldeeingangs in der Einrichtung,
- Name, Anschrift und Telefonnummer des behandelnden Arztes.

Wird in der Einrichtung eine der genannten Erkrankung bzw. der Verdacht festgestellt, so werden Sofortmaßnahmen in der Einrichtung eingeleitet. Diese können zum Beispiel folgende sein:

- Isolierung der erkrankten Kinder und Jugendlichen,
- Betreuung durch eine zuständige Aufsichtsperson,
- Verständigung der Erziehungsberechtigten,
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen,
- Verstärkung der Händehygiene (Personal, Kinder und Jugendliche).

Die getroffenen und geplanten Maßnahmen sind mit dem zuständigen Gesundheitsamt abzustimmen. Beispiele zu speziell festgelegten Hygienemaßnahmen beim Auftreten von übertragbaren Krankheiten sind unter 10. „spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen“ aufgeführt.

10.4. Wiederezulassungen in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche

In § 34 des IfSG ist festgelegt, bei welchen Erkrankungen oder Verdachtsfällen ein Besuchsverbot für Lehrpersonal, Schülerinnen und Schüler sowie andere Mitarbeiter besteht. Eine Wiederezulassung ist erst nach Abklingen der Symptome, ärztlichem Urteil bzw. Zustimmung des Gesundheitsamtes möglich. Ein Merkblatt zur Wiederezulassung in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche kann eine Orientierungshilfe sein.

11. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen

Bei einem Verdacht oder Auftreten übertragbarer Krankheiten, sind unter Umständen spezielle und zu den genannten auch ergänzende Hygienemaßnahmen in der Einrichtung erforderlich, die mit dem Gesundheitsamt abgestimmt bzw. von diesem veranlasst werden.

11.1. Durchfallerkrankungen

Bei einem Auftreten von Brech-Durchfallerkrankungen sind folgende Maßnahmen zu beachten:

- Eltern des Kindes informieren.
- Das betroffene Kind ist bis zur Abholung durch die Eltern von den anderen Kindern getrennt zu betreuen.
- Bei der pflegerischen Versorgung von erkrankten Kindern sollte das Personal Einmalhandschuhe, Schutzkittel und ggf. einen geeigneten Atemschutz tragen.
- Nach Beenden der Tätigkeit wird die Schutzkleidung sofort in einem geschlossenen Müllbeutel entsorgt.
- Nach dem Umgang mit dem erkrankten Kind und nach Ablegen der Einmalhandschuhe ist eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen.

Auch auf die Händehygiene der Schülerinnen und Schüler (erkrankte und nicht erkrankte Kinder und Jugendliche) sollte intensiv hingewiesen werden.

- Nach jeder Toilettenbenutzung durch eine Schülerin oder einen Schüler, die/der an Durchfall erkrankt ist, sind Toilettenbecken und WC-Sitz gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.
- Auch weitere Oberflächen, mit denen die Kinder und Jugendlichen intensiven Kontakt hatte sind zu desinfizieren (Viruswirksamkeit des Desinfektionsmittels beachten: zum Beispiel bei Rota- und Norovirus).
- Die Eltern aller Schülerinnen und Schüler sind über vermehrt aufgetretene Durchfallerkrankungen zu informieren.

11.2. Kopflausbefall

Bei einem Auftreten von Kopflausbefall sind folgende Maßnahmen zu beachten:

- Eltern des betroffenen Kindes informieren.
- Kind bis zur Abholung durch die Eltern nach Möglichkeit getrennt betreuen.
- Eltern der anderen Kinder über Kopflausbefall in der Einrichtung informieren und sensibilisieren.
- Leitungen von Schulen und Ausbildungseinrichtungen sind verpflichtet das Gesundheitsamt über Kopflausbefall namentlich zu benachrichtigen.

12. Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur

DVG Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft
Geschäftsstelle Friedrichstr. 17
35392 Gießen
Tel.: 0641 24466,
Fax: 0641 25375
www.dvg.net (Abruf: 02.04.2015)

DVGW Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V.
Josef-Wirmer-Str. 1-3
53058 Bonn
Tel.: 0228 9188-5
Fax: 0228 9188-990
Email: info@dvgw.de

IfSG	Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das durch Artikel 5 Absatz 2 des Gesetzes vom 20. April 2013 (BGBl. I S. 868) geändert worden ist
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1817), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 14. Juli 2010 (BGBl. I S. 929) geändert worden ist
VAH	Verbund für angewandte Hygiene

II. Problembereiche und Lösungsansätze

Zustand der Toiletten

Ein immerwährendes Problem ist der Zustand der Toiletten. Toilettenpapier wird achtlos herumgeworfen, teilweise werden die Toiletten damit verstopft. Die Anlagen werden mitunter mutwillig verschmutzt.

Derzeitige Lösungsansätze:

- Toilettenpapierrollen befinden sich in den Klassen, müssen mitgenommen und wieder zurückgebracht werden.
- Das gleiche gilt für das Handtuchpapier.
- Einzelne Klassen nutzen die „Kloboxen“
- Während der Pausen sind die Außentoiletten geöffnet.
- Toilettenpapier wird von einem OGS Mitarbeiter ausgegeben, der die Toiletten gemeinsam mit der jeweiligen Hofaufsicht kontrolliert.
- Die Toiletten werden 2 x täglich von der Stadt gereinigt.

Wasserleitungen

Die Nutzung des Leitungswassers als Trinkwasser ist an einigen Wasserhähnen im Schulgebäude problematisch.

Derzeitige Lösungsansätze:

- allmorgendliches Durchspülen der Wasserleitung, ca. 5 Minuten lang, um Ablagerungen weitestgehend zu beseitigen
- nach Wochenenden und Ferien in größerem Umfang spülen.

III. Reinigungsplan der KGS Horststraße

Maßnahme	Frequenz	Mittel	Verantwortlich
Fußboden Lehrerzimmer + Verwaltung			
Boden reinigen, wischen	2 mal wöchentlich	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fußboden Flure			
Boden reinigen, wischen	Parterre täglich (ansonsten, wenn die Klassenräume der anderen Etagen gereinigt werden)	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Treppenhaus			
Boden reinigen, wischen	vom Eingang bis zum 1. Stock täglich ansonsten 2 mal wöchentlich	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fußboden Klassenzimmer			
Boden reinigen, wischen	im Sommer 2 mal wöchentlich, im Winter 3 mal wöchentlich	Reinigungslösung	Reinigungspersonal SchülerInnen kehren zum Schulende
Schulküche			

Maßnahme	Frequenz	Mittel	Verantwortlich
feucht abwischen mit Reinigungstuch, Boden reinigen, wischen benutzte Geräte reinigen	nach Benutzung	Reinigungslösung	Reinigungspersonal durch die Schüler
Klassenräume			
Tische, Kontaktflächen (Klinken der Türen und Fenster) feucht abwischen mit Reinigungstuch, ggf. nachtrocknen Tischablagen Abfallentsorgung	im Sommer 2 mal wöchentlich, im Winter 3 mal wöchentlich einmal wöchentlich	warmes Wasser, ggf. Tensidlösung (ohne Duft und Farbstoff)	Reinigungspersonal durch die Schüler
Abfall aus Klassenräumen Entsorgung in die Hauptmüllgefäße	im Sommer 2 mal, im Winter 3 mal wöchentlich	Abfallbeutel	Reinigungspersonal
WC			
Wischen - mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen - Aufnehmer für Fußböden	täglich	Reinigungslösung	Reinigungspersonal

Maßnahme	Frequenz	Mittel	Verantwortlich
desinfizierende Reinigung nach Absprache mit unterer Gesundheitsbehörde			
Vorhänge			
waschen	1 mal jährlich		Sonderreinigung
Lüftung der Klassenräume			
5 Minuten stoßlüften	immer in den Pausen vorzunehmen		LehrerInnen

IV. Elterninformation zum Infektionsschutz

Alle Eltern haben im Schuljahr 2012/13 folgenden Brief erhalten:

Liebe Eltern,

nach Inkrafttreten des Infektionsschutzgesetzes wollen wir Sie mit diesem Schreiben über wichtige Neuerungen für die Schule informieren.

Um die Verbreitung von bestimmten ansteckenden Erkrankungen zu verhindern, dürfen die von diesen Krankheiten betroffenen Schüler die Schule so lange nicht besuchen, wie eine Ansteckungsgefahr von ihnen ausgeht. Außerdem sind die Eltern verpflichtet, bereits den Verdacht auf das Vorliegen einer solchen Erkrankung der Schule zu melden. Im Einzelnen gilt:

Wenn bei Schülern der Verdacht auf eine der folgenden 21 Erkrankungen besteht bzw. eine dieser Erkrankungen nachgewiesen wurde, muss die Schulleitung informiert werden und die Schule darf nicht besucht werden, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung nicht mehr zu befürchten ist.

Cholera

Diphtherie

Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC)

Masern

Virusbedingtes hämorrhagisches Fieber

Mumps

ansteckungsfähige Lungentuberkulose

Meningokokken-Infektion

Haemophilus influenza Typ b-Meningitis

Paratyphus

Virushepatitis A oder E

Pest

Poliomyelitis (Kinderlähmung)

Shigellose

Typhus abdominalis

Skabies (Krätze)

Impetigo contagiosa (ansteckende Borkenflechte)

Keuchhusten

Scharlach oder sonstige Streptococcus pyogenes-Infektion

Windpocken

Verlausung

Wenn bei einer in der Wohngemeinschaft des Schülers lebenden Person nach ärztlichem Urteil der Verdacht auf eine der Erkrankungen Nr.1 bis Nr.15 besteht bzw. diese Erkrankung nachgewiesen wurde, muss ebenfalls die Schulleitung informiert werden und darf die Schule nicht besucht werden, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung nicht mehr zu befürchten ist.

Wenn der Schüler Ausscheider folgender Krankheitserreger ist, muss ebenfalls die Schulleitung informiert werden. Der Schüler darf nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes die Schule betreten.

Vibrio cholerae

Corynebacterium diphtheriae, Toxin bildend

Salmonella Typhi oder Salmonella Paratyphi

Shigellen

enterohämorrhagische E. coli (EHEC)

Mit freundlichen Grüßen

gez.

Hygienepläne ergänzen die Reinigungspläne und geben Regelungen sowie Hinweise zur persönlichen Hygiene vor, um das Auftreten von Infektionskrankheiten in Gemeinschaftseinrichtungen zu vermeiden.

Infektionsgefährdete Bereiche Tätigkeiten	Hygienische Maßnahmen	Durchführung	Zeitpunkt	Kontrolle
Toilettenbesuch	Händereinigung mit Seife und Papierhandtüchern	Schüler und LehrerInnen	nach jedem Toilettengang	alle
Frühstück	Händereinigung mit Seife und Papierhandtüchern Verwenden von Brotdosen	Schüler und LehrerInnen	vor der großen Pause	LehrerInnen
Raumlufthygiene	5 minütiges Stoßlüften bei geöffneten Fenstern	LehrerInnen	in den Pausen	alle
<u>Infektionskrankheiten</u>				
Grippale Infekte	Händereinigung mit Seife und Papierhandtüchern Anhusten vermeiden	Erkrankter	nach Sekretkontakt, Hustenreiz	alle
Durchfallerkrankungen	Intensive Händereinigung	Erkrankter	nach jedem Toilettengang	alle

Infektionsgefährdete Bereiche Tätigkeiten	Hygienische Maßnahmen	Durchführung	Zeitpunkt	Kontrolle
Meldepflichtige Erkrankungen	Maßnahmen in Absprache mit dem Gesundheitsamt treffen	Schulleitung	nach Bekanntwerden der Erkrankung	LehrerIn Schulleitung
Kontamination mit Blut, Erbrochenem, Stuhl	Flächenreinigung mit einem geeigneten Reinigungsmittel, Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Reinigung Fachgerechte Entsorgung (z. B. flüssigkeitsdichter Müllsack)	für die Reinigung Beauftragter	unverzüglich nach der Verunreinigung	Schulleitung Hausmeister