



Hygieneplan

gem. § 36 Infektionsschutzgesetz

Schuljahr 2023/24

Hygienebeauftragte: P. Westphal

Stand: 15.03.2024

Inhalt

1. Hygiene in Unterrichtsräumen

1.1 Lufthygiene

1.2 Bodenreinigung und Abfallentsorgung

2. Schulreinigung

2.1 Schutzmaßnahmen des Personals

2.2 Allgemeines

3. Hygiene im Sanitärbereich

3.1 Sanitärausstattung

3.2. Wartung und Pflege

4. Turnhalle

5. Trinkwasserhygiene

5.1 Legionellenprophylaxe

6. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

6.1 Versorgung von Bagatellwunden

6.2 Behandlung kontaminierter Flächen

6.3 Überprüfung des 1.-Hilfe-Inventars

7. Küche

7.1. Allgemeine Anforderungen

7.2 Handdesinfektion

7.3 Flächenreinigung und Flächendesinfektion

7.4 Lebensmittelhygiene

7.5 Tierische Schädlinge

1. Hygiene in Unterrichtsräumen	Verantwortlich
<p>1.1 Lufthygiene</p> <p>In jedem Klassen-/Gruppenraum soll regelmäßig durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten (ca. 5 Minuten) ausreichend gelüftet werden. Das Stoßlüften kann während des Unterrichts oder nach einer Schulstunde erfolgen.</p>	<p>Lehrkräfte</p> <p>Hausmeister</p>
<p>1.2 Reinigung und Abfallentsorgung</p> <p>Die Fußböden sind von den Schülern und Schülerinnen am Ende des Vormittagsunterrichts grob zu reinigen und das Altpapier zu entsorgen. Die Hausschuhe sollen am Ende des Unterrichtstages in den Regalen stehen und die Stühle müssen hochgestellt werden.</p>	<p>Lehrkräfte</p> <p>Schulkinder</p>

2. Schulreinigung	Verantwortlich
<p>Siehe Reinigungsplan (Firma Facklamm)</p> <p>2.1 Schutzmaßnahmen des Personals</p> <p>Handhygiene durch Händewaschen oder Desinfizieren, z.B. vor dem Essen (Frühstückszeit und Mittagstisch), nach Nutzung der sanitären Anlagen oder vor einer Wundversorgung einer kleinen Wunde (Pflaster auflegen) wird weiterhin beachtet.</p> <p>Regelmäßige Belehrung über das IfSG</p>	<p>Schulträger, SL-Team,</p> <p>SL-Team</p> <p>Lehrkräfte</p>

<p>2.2. Allgemeines</p> <p>Alle Reinigungsarbeiten werden dem Reinigungsplan entsprechend ausgeführt, Unregelmäßigkeiten durch den Hausmeister an den Schulträger gemeldet.</p> <p>Zur Überprüfung und Selbstkontrolle des Reinigungspersonals gibt es an den Türen der genutzten Räume die sog. „Erledigt-Listen“.</p> <p>Die Reinigung der Schule beginnt teilweise vor Unterrichtsbeginn oder nach Ende des Schulbetriebes. Dies ist entweder ab 06.00 Uhr oder ab 16 Uhr der Fall.</p>	<p>Reinigungskräfte Schulträger</p>

<p>3. Hygiene im Sanitärbereich</p>	<p>Verantwortlich</p>
<p>3.1 Sanitärausstattung</p> <p>Die Sanitärbereiche sind mit Papierhandtüchern und Spendern für Flüssigseife und Desinfektionsmittel ausgestattet.</p> <p>Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle ist bereitzustellen.</p> <p>In der Damentoilette sollen ein Tütenspender für Hygieneartikel und ein verschließbarer Abfallbehälter vorhanden sein.</p> <p><i>Eine zweite Damentoilette ist hinzugekommen.</i></p>	<p>Hausmeister</p>
<p>3.2. Wartung und Pflege</p> <p>Die sanitären Anlagen und deren Ausstattung sind regelmäßig zu warten. Eine zeitnahe Reparatur von Defekten und sorgfältige Pflege muss sichergestellt sein.</p>	<p>Hausmeister</p>

<p>4. Turnhalle</p>	<p>Verantwortlich</p>
<p>Die Ausführungen in Abschnitt 3 gelten entsprechend</p>	<p>Reinigungskräfte Hausmeister Schulträger</p>

5. Trinkwasserhygiene	Verantwortlich
<p>5.1 Legionellenprophylaxe</p> <p>Zur Legionellenprophylaxe sind Duschen, die nicht täglich genutzt werden, mindestens wöchentlich durch ca. 5-minütiges Ablaufenlassen von Warmwasser (max. Erwärmungsstufe einstellen) zu spülen.</p> <p>Kalkablagerungen sind in den erforderlichen Zeitabständen zu entfernen. Regelmäßige Trinkwasserprobe und Sanierung der Wasserleitungen bei Bedarf.</p>	<p>Schulträger Hausmeister SL-Team</p>

6. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers	Verantwortlich
<p>6.1 Versorgung von Bagatellwunden</p> <p>Kleine Wunden werden vom Schulsanitätsdienst bzw. Ersthelfer versorgt. Dabei werden Einmalhandschuhe getragen. Die Handdesinfektion wird berücksichtigt.</p>	<p>Ersthelfer</p>
<p>6.2 Behandlung kontaminierter Flächen</p> <p>Kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einweghandschuhen und eines mit Desinfektionsmitteln getränkten Tuches zu reinigen und abschließend nochmals zu desinfizieren.</p>	<p>Ersthelfer</p>
<p>6.3 Überprüfung des 1.-Hilfe-Inventars</p> <p>Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 „Verbandkasten C“.</p> <p>Großer Verbandkasten nach DIN 13169 „Verbandkasten E“.</p> <p>Zusätzlich ein alkoholisches Desinfektionsmittel in einem fest verschließbaren Behältnis.</p>	<p>Sekretärin Sicherheitsbeauftragte</p>

<p>Seifen- und Desinfektionsspender sind wöchentlich auf deren Füllstand zu prüfen und vor Neubefüllung zu reinigen.</p> <p>Aus hygienerechtlichen Gründen sollten für Desinfektionsmittel ausschließlich Originalgebinde benutzt werden.</p>		
<p>7.3 Flächenreinigung und Flächendesinfektion</p> <p>Eine Flächendesinfektion ist erforderlich bei</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie Fleisch und Geflügel - nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden <p><u>Durchführung:</u> Das Desinfektionsmittel (Liste der Deutschen Veterinärmedizinische Gesellschaft [DVG]) wird auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit einem Tuch oder Schwamm mit mechanischem Druck verteilt, nach entsprechender Einwirkzeit wird mit klarem Wasser nachgespült.</p>		<p>Küchenpersonal Mitarbeiter</p>
<p>7.4 Lebensmittelhygiene</p> <p>Um einen Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall mit Schädlingen vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgemäß zu verpacken, die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.</p>		<p>Küchenpersonal</p>
<p>7.5 Tierische Schädlinge</p> <p>Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen nach dem Stand der Technik durch eine Fachfirma zu veranlassen. Dabei ist besonders darauf zu achten, dass die Lebensmittel nicht mit dem Schädlingsbekämpfungsmittel in Kontakt kommen.</p> <p>Lebensmittelabfälle müssen in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen. Abfalllager müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können.</p>		<p>Küchenpersonal Hausmeister Schulleitung</p>