



Hygieneplan

GGG Sinnersdorf -Horionschule-



Stand: 15. Juni 2020

Gliederung des Hygieneplans

1	Hygiene in Unterrichtsräumen
1.1	Lufthygiene
1.2	Bodenreinigung und Abfallentsorgung
1.3	Kleiderablage
2	Schulreinigung
2.1	Schulreinigung durch Fremdfirmen
2.2	Schutzmaßnahmen für das eigene Personal
2.3	Unfallgefahren
3	Hygiene im Sanitärbereich
3.1	Sanitärausstattung
3.2	Wartung und Pflege
3.3	Be- und Entlüftung
4	Turnhalle
5	Trinkwasserhygiene
5.1	Legionellenprophylaxe
5.2	Vermeidung von Stagnationsproblemen
6	Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers
6.1	Versorgung von Bagatellwunden
6.2	Behandlung kontaminierter Flächen
6.3	Überprüfung der Erste-Hilfe-Ausstattung
6.4	Notrufnummern
7	Küche
7.1	Allgemeine Anforderungen
7.2	Händedesinfektion
7.3	Flächenreinigung und -desinfektion
7.4	Lebensmittelhygiene
7.5	Tierische Schädlinge
8	Raumluftechnische Anlagen
9	Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldungen
10	Sonderfragen
11	Literatur und Bezugsadressen
12	Anhang

1 Hygiene in Unterrichtsräumen

1.1 Lufthygiene

Nach jeder 45 Minuteneinheit ist in den Lern- und Gruppenräumen eine ausreichende Lüftung durch Querlüftung / Stoßlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

Sicherheitshinweis: Während dieser Lüftungsphasen dürfen sich die Kinder nicht unbeaufsichtigt im Raum aufhalten.

1.2 Bodenreinigung und Abfallentsorgung

Die Bodenreinigung wird im Rahmen der Schulreinigung durch Fremdreinigung nach Reinigungsplänen durchgeführt (s. Reinigungspläne der GGS Sinnersdorf).

Des Weiteren ist in jeder Lerngruppe durch einen Plan der Gruppendienste festgelegt, wer von den Kindern am Ende des Vormittags/Nachmittags die Böden grob fegt und so von Papierresten u. ä. reinigt.

1.3 Kleiderablage

Die Kleiderablage ist vor den einzelnen Gruppenräumen durch Garderoben angelegt. Hier deponieren die Kinder ebenfalls ihre Straßenschuhe, die sie nicht in den Schulräumen tragen, sondern nur im Außengelände der Schule.

2 Schulreinigung

2.1 Schulreinigung durch Fremdfirmen

Die Schulreinigung findet durch eine Fremdfirma in Beauftragung durch die Kommune Pulheim statt.

Die Reinigungspläne mit den darin enthaltenen Reinigungsintervallen für die beauftragte Putzfirma liegt diesem Hygieneplan bei. Es wird durch den Schulhausmeister täglich kontrolliert.

2.2 Schutzmaßnahmen für das eigene Personal

Es ist kein eigenes Reinigungspersonal vorhanden.

Für Reinigungen, die der Hausmeister durchführt, stehen diesem von der Stadt gestellte Materialien zur Verfügung: Schutzhandschuhe, Schutzbrille.

Gummistiefel und Gummischürze sind ihm nicht von der Stadt zur Verfügung gestellt.

2.3 Unfallgefahren

Bei Nassreinigung ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen.

Für Reinigungsmittel steht ein abschließbarer Aufbewahrungsraum zur Verfügung.

3 Hygiene im Sanitärbereich

3.1 Sanitärausstattung

Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern sowie mit Spendervorrichtungen für Flüssigseife ausgestattet.

Abfallbehälter für Papierabfälle stehen bereit.

In den Mädchentoiletten der 3 / 4 – er Lerngruppen (Gebäude der 3 / 4 - er) ist jeweils ein Spender für Tüten für Monatsbinden und ein verschließbarer Abfallbehälter vorhanden.

3.2 Wartung und Pflege

Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung werden durch den Hausmeister regelmäßig überprüft. Kleine Reparaturen führt der Hausmeister durch, nach Bedarf beauftragt dieser über die Schulverwaltung weitere Reparaturdienste und Wartungsfirmen.

Die Toilettenanlagen werden täglich durch die Fremdfirma gereinigt.

Die Toilettenanlagen werden durch den Hausmeister täglich morgens vor Schulbeginn auf durchgeführte Reinigung, freie Abflüsse usw. kontrolliert.

3.3 Be- und Entlüftung

Die Be- und Entlüftung erfolgt in allen Sanitäranlagen über Fensterlüftung durch den Hausmeister, außer in der Turnhalle (s. 4).

4 Turnhalle

Für die Turnhalle gelten die Ausführungen unter 1., 2. und 3. entsprechend.

Die Be- und Entlüftung der Sanitärbereiche in der Turnhalle erfolgt über Entlüftungseinrichtungen. Diese werden im vierteljährigen Reinigungsrythmus durch den Hausmeister gereinigt und instand gehalten.

5 Trinkwasserhygiene

5.1 Legionellenprophylaxe

Die Duschen in der Turnhalle werden im Schulbetrieb nicht genutzt.

5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen

Am Wochenanfang und nach den Ferien wird das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen gelassen, um die Leitungen zu spülen. Dies wird durch den Hausmeister durchgeführt bzw. in der OGS-Ausgabeküche von dem Küchenpersonal zu Dienstantritt. In den einzelnen Lerngruppenräumen und in der Turnhalle wird das Wasser nicht als Trinkwasser genutzt, dies ist mit den Kindern klar besprochen.

6 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

6.1 Versorgung von Bagatellwunden

Da das gesamte pädagogische Team der Schule die erworbene Ersthelferausbildung regelmäßig auffrischt, werden Bagatellwunden vorschriftsmäßig von allen versorgt.

Der Ersthelfer hat dabei Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.

Einmalhandschuhe befinden sich im Verwaltungstrakt → Sekretariat, in der Sporthalle → Erste Hilfe Kasten.

Desinfektionsmittel für die Hände befindet sich im Verwaltungstrakt der Schule.

6.2 Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals regelgerecht zu desinfizieren (Einmalhandschuhe und Desinfektionsmittel befinden sich im Verwaltungstrakt → Sekretariat und in der Sporthalle → Erste Hilfe Kasten).

6.3 Überprüfung der Erste-Hilfe-Ausstattung

In allen Lerngruppen ist im Pädagogenbereich ein kleines Erste-Hilfe-Paket platziert.

Verbandskästen sind an den vorgeschriebenen Stellen im Schulgebäude installiert:

- Großer Verbandskasten nach DIN 13169 „Verbandskasten E“ → Sekretariat
- Kleiner Verbandskasten nach DIN 13157 „Verbandskasten C“ → Hausmeisterbüro
- Ausreichendes Verbandsmaterial in der Sporthalle → Geräteschrankraum
- Ausreichendes Verbandsmaterial im rechten OGS/Mehrzweckraum

Im Sekretariat und vor den Mitarbeiter Toiletten sind Wandhalterungen mit Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis angebracht.

Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) werden umgehend ersetzt, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen werden vom Hausmeister und der Schulsekretärin durchgeführt. Dabei wird das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels überprüft und dieses, wenn erforderlich ersetzt.

6.4 Notrufnummern

Polizei: 110

Zuständige Polizeistelle Pulheim: 02238 – 965030

Ortspolizist Herr Rosenau: 0175 - 3283742

Feuerwehr: 112

Kinderarzt:

Notarzt/Unfallarzt Dr. med. Bardakcioglu: 02238 – 57300

Giftinformationszentrum NRW Informationszentrale gegen Vergiftungen Zentrum für

Kinderheilkunde der Rheinischen Friedrich-Wilhelm-Universität Bonn, Adenauerallee 119, 53113

Bonn Tel.: 0228 – 19240 oder 0228 – 2873333, FAX: 0228 – 2873314

<http://www.meb.uni-bonn.de/giftzentrale/>

Schulaufsicht Frau Kannen: 02271 – 83 – 4034

Bezirksreg. Köln Frau Moors: 0221 – 147 – 2548

Frau Meyers: 0221 – 147 – 2550

notfall-schule@brk.nrw.de

presse@brk.nrw.de

Schulträger Frau Kirschner: 02238 – 808 – 627

Schulpsychologie Regionale Schulberatung: 02271 – 83 – 1740

Pressestelle der Bzrg.: 0221 – 147 - 2163

0221 – 147 - 2146

0221 – 147 - 2170

Pressestelle des Schulträgers Herr Springob: 02238 – 808 – 107

Zuständiger Unfallversicherungsträger in NRW Unfallkasse NRW: 0211 – 2808200

info@unfallkasse-nrw.de

Zentrale Notrufnummer des Schulministeriums: 0172 – 2843101

7 Küche

7.1 Allgemeine Anforderungen

Die Küche der Schule ist eine Küche für die Schulverpflegung.

Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 IfSG oder an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, werden in der Küche nicht beschäftigt.

Das Küchenpersonal wird gem. §43 IfSG einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote belehrt (Belehrungsnachweise über die Schulleitung).

Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich lebensmittelhygienisch zu schulen (Belehrungsnachweise über den Träger GiP e.V.).

Die Aufbewahrung der Straßen- und Arbeitskleidung wird in einem geschlossenen Schrank im rechten OGS/Mehrzweckraum praktiziert.

7.2 Händedesinfektion

Händedesinfektion für die in der Küche Beschäftigten ist in folgenden Fällen erforderlich:

- Bei Arbeitsbeginn
- Nach Pausen (da nur geringzeitig Beschäftigte in der Schule arbeiten, sind keine Pausen vorgesehen)
- Nach jedem Toilettenbesuch
- Nach Schmutzarbeiten
- Nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren, z.B. rohes Fleisch, Geflügel (da die Schule keine Kochküche sondern nur eine Ausgabeküche hat, ist dies zur Zeit nicht relevant)
- Nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuchs

Durchführung der Händedesinfektion: Alle Innen- und Außenflächen einschließlich Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen müssen mit einbezogen werden und die 30 Sekunden Einwirkzeit müssen eingehalten werden.

Die benötigte Desinfektionsmenge beträgt pro Händedesinfektion etwa 3 – 5 ml.

Das Desinfektionsmittel ist in einem Wandbehälter neben dem Waschbecken in der Küche installiert.

Unser Küchenpersonal wird regelmäßig unterwiesen, beim Umgang mit jeglichen Lebensmitteln Einmalhandschuhe zu tragen.

Die Einmalhandschuhe befinden sich in der Küche in einer Schulblade.

7.3 Flächenreinigung und –desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich werden täglich durch eine Fremdfirma gereinigt (s. Putzplan).

Da in unserer Küche nicht mit Rohwaren und anderen Lebensmitteln verarbeitend umgegangen wird, entfallen die Besonderheiten der Flächendesinfektion.

7.4 Lebensmittelhygiene

Die Lebensmittel werden sachgemäß verpackt (z.B. Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchdatum / Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung versehen, um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall von Schädlingen vorzubeugen.

Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel werden durchgeführt:

- Wareneingangskontrollen auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren
- Tägliche Temperaturkontrollen in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über 7 °C liegen, in Gefrierfächern muss die Temperatur mindestens -18 °C betragen.
- Wöchentliche Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten.
- Rückstellungsproben entnimmt der Caterer.

7.5 Tierische Schädlinge

Die Küche wird regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrolliert, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen nach dem Stand der Technik durch eine Fremdfirma zu veranlassen. Dabei wird besonders darauf geachtet, dass die Lebensmittel nicht mit dem Schädlingsbekämpfungsmittel in Kontakt kommen.

Lebensmittelabfälle werden in verschließbaren Behältern gelagert. Die Behälter werden nach jeder Leerung gereinigt. Abfalllager ist der verschließbare Müllcontainer auf dem Schulgelände, der durch den Hausmeister sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten wird.

Die Küchenfenster sind mit Insektengittern ausgestattet.

8 Raumluftechnische Anlagen

Neben der Wartung gemäß der technischen Regeln ist einmal jährlich eine optische Kontrolle aller Anlagenteile sowie der Außenluft-Ansaugöffnungen durchzuführen.

9 Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldungen

Nach § 34 IfSG bestehen eine Reihen von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal, Betreute und verantwortliche Personen in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor der Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen (s. Anlage).

10 Sonderfragen

Bei raumlufthygienisch bedeutsamen Fragen wie Schimmelbefall von Wänden, Böden und Decken oder Emission von Raumlufschadstoffen (z.B. Lösungsmittel von Farben und Klebern) wird zunächst die Ursache ermittelt, da sonst keine längerfristig wirksamen Abhilfemaßnahmen ergriffen werden können. So ist beispielsweise bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall über das Schulverwaltungsamt oder das Immobilienmanagement der Stadt Pulheim eine fachtechnische Prüfung der Ursache der Nässebildung kurzfristig einzuleiten, damit neben der Entfernung des Schimmels auch der ggf. ursächliche bauliche Mangel beseitigt wird. Bei größeren Problemen wird eine Besichtigung des Gesundheitsamtes eingeleitet.

Bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall an Duschwänden und Fugen im Sanitärbereich ist der Befall wie oben zu melden und fachgerecht zu beseitigen.

Vor beabsichtigten Raumlufmessungen hinsichtlich Lösungsmitteln, Mineralfasern o. ä. muss in jedem Fall das Schulverwaltungsamt und das Gesundheitsamt eingeschaltet werden.

Anlagen

Reinigungspläne der GGS Sinnersdorf -Horionschule-

IfSG – Infektionsschutzgesetz, § 35, § 33, § 34

IfSG – Infektionsschutzgesetz, § 42, § 43