Grundschule IN DER SENNE Augustdorf

Offene Ganztagsgrundschule

Schlingweg 22 - 32832 Augustdorf - Tel.: 05237 / 99116 -Fax: 05237 / 99117
www.gs-senne-augustdorf.de - Sekretariat Mo. – Fr. 7:30 – 12:30 geöffnet

# Hygieneplan der *Grundschule in der Senne, Augustdorf*

**I n h a l t**

**1. Hygiene in Klassenräumen und Fluren**
1.1 Lufthygiene
1.2 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 Küchenordnung
3.3 Tierische Schädlinge

**4. Erste Hilfe**
4.1 Versorgung von Bagatellwunden
4.2 Behandlung kontaminierter Flächen
4.3 Überprüfung des 1. Hilfe Kastens
4.4 Notrufnummern
4.5 Informationspflichten

| | |
|---|---|
| **Allgemeine Hygieneregel**<br>Die Maskenpflicht entfällt. Masken können aber weiterhin von Kindern, allen MitarbeiterInnen und BesucherInnen freiwillig getragen werden, um die Infektionsgefahr zu minimieren.<br>Die Kinder sollen vor dem Unterricht ihre Hände in der Klasse gründlich mit Seife waschen und erst dann an den Platz gehen. Alle Materialien, die gebraucht werden sollten auf dem Tisch der Kinder liegen, um unnötige Kontaktmöglichkeiten zu verhindern. Alle Kinder werden in das Einbahntraßensystem eingeführt und es wird weiterhin darauf geachtet, dass die Kinder und die Lehrkräfte/ MitarbeiterrInnen sich an dieses System halten. So kann das Einhalten von Abständen besser gewährleistet werden.<br>Kinder, die zur 1. Stunde kommen, können bereits ab 7:30 Uhr in ihren Klassenraum gehen. Dort werden sie von den Klassen- oder FachlehrerInnen beaufsichtigt.<br>Die Pausen finden nicht mehr in der gestaffelten Form statt., sondern alle Kinder haben zur gleichen Zeit Pause, sowohl die Frühstücks- als auch die Hofpause. | **Verantwortlich**<br><br>Lehrkräfte und Schülerinnen und Schüler undMitarbeiterInnen |
| **Hygieneregel bei der Nutzung des Schulgebädes durch Dritte (MusiklehrerInnen, Nachhilfe etc.)**<br><br>Betreten wird das Gebäude weiterhin unter Beachtung des Einbahnstraßensystems. Vor dem Betreten des Raumes müssen die Hände gründlich gewaschen werden. Alle Materialien, die gebraucht werden sollten nach Gebrauch gründlich desinfiziert werden, auch die Handkontaktflächen. Verantwortlich hierfür ist derjenige, der die außerschulische Veranstaltung durchführt. | **Verantwortlich:**<br><br>**MusikschullehrerInnen, Nachhilfekräfte und sonstige Anbieter von Projekten außerhalb des Unterrichts** |
| **1. Hygiene in Unterrichtsräumen und Fluren**<br><br>1.1. Lufthygiene<br>Mehrmals täglich, z. B. nach jeder Unterrichtsstunde, ist eine Lüftung über mindestens 5 Minuten vorzunehmen. Die Frischluftzufuhr steigert die Leistungsfähigkeit der am Unterricht beteiligten Personen. Untersuchungen haben ergeben, dass durch Lüften<br>● die Aufmerksamkeit zunimmt,<br>● die Kommunikation zwischen Lehrern/innen und Schülern/innen intensiver wird,<br>● der Geräuschpegel abnimmt. | **verantwortlich**<br><br>Lehrkräfte, ggf. Schüler/innen und OGS- Mitarbeiterinnen |
| Indikator für die Raumluftqualität ist der Gehalt an Kohlendioxyd ($CO_2$). Dieser bleibt bei ausreichender Lüftung gering. In unzureichend gelüfteten Klassenräumen kann auch die Anzahl der Viren in der Luft stark ansteigen. Regelmäßiges Lüften wirkt dem entgegen und senkt so das Ansteckungsrisiko. | Lehrkräfte und OGS- Mitarbeiterinnen |
| Durch regelmäßiges Lüften kann auch die Belastung der Räume mit Feinstaub verringert werden. | Lehrkräfte und OGS- Mitarbeiterinnen |
| Die Toilettenräume werden mindestens einmal pro Tag gründlich gelüftet. | Hausmeister |
| 1.2. Reinigung der Flächen / Fußböden / Einrichtung<br>Tische, Fußböden, auch in Fluren, und sonstige oft benutzte Gegenstände sollten - je nach Verunreinigung auch feucht - täglich gereinigt werden. | Reinigungskräfte, Hausmeister |
| Zur Einhaltung der Hygiene- und Schutzmaßnahmen werden die Fußböden im Rahmen | Reinigungskräfte, |

| | |
|---|---|
| einer Sichtreinigung gereinigt, um Kapazitäten für die Reinigung der Handkontaktflächen zu erhalten. Es werden verstärkt die Kontaktflächen, wie z.B. Türklinken, Türrahmen, Tisch- und Stuhlflächen, Fenstergriffe, Handläufe gründlich gereinigt. | Hausmeister |
| In den Klassen liegen Desinfektionstücher und Einmalhandschuhe bereit, mit denen die Lehrkräfte verschmutzte Handkontaktflächen bei Bedarf reinigen können. | Lehrkräfte |
| Wir unterstützen die Arbeit der Reinigungskräfte, indem<br>● unsere Schülerinnen und Schüler angehalten werden, Müll bzw. Abfälle in den dafür vorgesehenen Behältern zu sammeln. nach Unterrichtsschluss aufzusammeln.<br>● unsere Schülerinnen und Schüler angehalten werden, nach Unterrichtsschluss alle Stühle hochzustellen.<br>● unsere Schülerinnen und Schüler angehalten werden, nach Unterrichtsschluss den Klassenraum zu fegen. | Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler und OGS- Mitarbeiterinnen |
| Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem sollte nach Entfernung der Kontamination mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion durchgeführt werden.<br>Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen. | Hausmeister, Lehrkräfte, Mitarbeiterinnen der OGS, soweit Reinigungskräfte nicht anwesend sind |
| **2. Hygiene im Sanitärbereich**<br>2.1 Ausstattung.<br>Aus hygienischen Gründen sollte Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtücher bereitgestellt und nach Bedarf aufgefüllt werden. Die entsprechenden Auffangbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten. Außerdem ist Toilettenpapier vorzuhalten bzw. regelmäßig nachzufüllen. | Hausmeister und Reinigungskräfte<br><br>Reinigungskräfte |
| 2.2. Händereinigung<br><br>***Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene.*** Die Hände kommen den ganzen Tag über mit Gegenständen und Menschen in Berührung – und deshalb auch mit Viren. Da die Erreger von den Händen leicht auf die Schleimhäute von Augen, Nase und Mund übergehen können, ist es wichtig, der Hygiene der Hände besondere Beachtung zu schenken.<br><br>Händereinigung ist daher regelmäßig, insbesondere durchzuführen:<br>● nach jedem Toilettengang<br>● vor und nach Umgang mit Lebensmitteln<br>● bei Verschmutzungen<br>**Händedesinfektion nur nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt bei Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern (z. B. Salmonellen) sind.** | Lehrkräfte, Betreuungspersonal, Schüler/innen, ObsthelferInnen und OGS- Mitarbeiterinnen |
| Es stehen weiterhin Handdesinfektionsmittel zur Verfügung, die bei Bedarf verwendet werden können. | Lehrkräfte, Betreuungspersonal, Schüler/innen, und OGS- Mitarbeiterinnen |
| Händereinigungsregeln:<br>Die Hände unter fließendes Wasser halten, anschließend Flüssigseife bzw. Rei- | alle |

| | |
|---|---|
| nigungsmittel 20 bis 30 Sekunden auch zwischen den Fingern verreiben, dann sorgfältig abspülen und abtrocknen. Es sollte darüber hinaus versucht werden, die Hände möglichst vom Gesicht fernzuhalten. | |
| 2.3. Flächenreinigung<br>Toilettensitze, Armaturen. Waschbecken, Fußböden im Sanitärbereich sind täglich feucht zu reinigen, bzw. nach Bedarf. | Reinigungskräfte |
| Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem sollte nach Entfernung der Kontamination mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion durchgeführt werden.<br>Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen. | Hausmeister, Lehrkräfte und OGS- Mitarbeiterinnen, soweit Reinigungskräfte nicht anwesend sind |
| **3. Küchenhygiene** (in Lehrküchen und in Versorgungsküchen)<br><br>3.1. Allgemeine Anforderungen<br>Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können.<br>Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit den Kindern sollen die Kinder in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden.<br><br>Vor jedem gemeinsamen Kochen ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, dass lange Haare zusammenzubinden sind bzw. unter einer Kopfbedeckung zu tragen sind, dass geeignete und saubere Arbeitskleidung und ggf. Schutzkleidung (z.B. Schürze) zu tragen ist. Grundsätzlich gilt, dass Körper und Kleidung sauber zu halten sind, um die Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen auf Speisen zu vermeiden.. | Lehrkräfte und OGS- Mitarbeiterinnen<br><br>Lehrkräfte, Schüler/innen, ObsthelferInnen, Betreuungskräfte und OGS- Mitarbeiterinnen |
| 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 tätig werden.<br><br>Erkrankungen wie Durchfall oder Erbrechen sind dem bzw. der Küchenleiter/in zu melden. Es können von erkrankten Personen Keime auf Lebensmittel übertragen werden.<br><br>Wunden an Händen sind mit wasserdichtem Pflaster und Handschuhen oder Fingerlingen abzudecken! Wunden können mit Mikroorganismen infiziert sein, die zu den Lebensmittelgiften zählen.<br><br>Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden! Auch bei gesunden Menschen können sich im Nasen- und Rachenraum Keime befinden, die zu den Lebensmittelvergiftern gehören. | Lehrkräfte, Küchenbetreiber, alle<br><br>alle Küchenbenutzer<br><br>alle Küchenbenutzer<br><br>alle Küchenbenutzer |
| 3.2 Küchenordnung (nach Empfehlungen des Bundes für Risikobewertung, Berlin)<br><br>*Küchenräume und dazu gehörige Wirtschaftsräume sind sauber zu halten!*<br>Denn die von Lebensmittelresten verschmutzten Oberflächen können Bakterien enthalten und bieten diesen ggf. gute Vermehrungsvoraussetzungen. | alle Küchenbenutzer |

| | |
|---|---|
| *Der gesamte Küchenbereich ist in ordentlichem und aufgeräumten Zustand zu halten!* Aufgeräumte Küchen können leichter gesäubert und in hygienisch einwandfreiem Zustand gehalten werden.<br><br>*Häufiges Zwischenreinigen verbessert die Küchenhygiene!* Angetrocknete und verkrustete Reste lassen sich schwer von Oberflächen und Gegenständen entfernen. Arbeitsflächen und Geräte müssen daher nach jedem Bearbeitungsschritt sorgfältig gereinigt werden.<br><br>*Alle Tücher, die für die Reinigung der Kücheneinrichtung und der Gerätschaften benutzt werden, sind täglich zu erneuern!* Intensives Waschen bei hoher Temperatur entfernt Verschmutzungen und tötet Mikroorganismen ab. Für die Reinigung von Fußböden sind unterschiedliche Tücher zu verwenden. Auch diese müssen regelmäßig gewaschen werden.<br><br>*Küchen und Lagerräume sind vor Insektenbefall sowie anderem Ungeziefer zu schützen!* Diese Schädlinge können Krankheitserreger verbreiten.<br><br>*Gefährliche / giftige Substanzen wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Insektizide sind außerhalb der Küche in einem beschrifteten und verschlossenen Schrank zu halten!* Durch Verwechselung giftiger Substanzen mit Lebensmitteln kann es zu Vergiftungen kommen. Daher sind giftige Substanzen von Lebensmitteln getrennt zu lagern und zu kennzeichnen.<br><br>*Eine Überlastung der Kühleinrichtungen ist zu vermeiden!*<br>Kühlschränke sind deshalb regelmäßig abzutauen und zu reinigen und dürfen nicht überfüllt werden. Das gilt auch für den Kühlschrank in der Teeküche des Lehrerzimmers. Überlastungen der Kühleinrichtungen führen zu geringerer Kühlleistung und damit zu ungenügendem Schutz der lebensmittel. Das kann zu einer Vermehrung von Mikroorganismen führen.<br><br>*Bei Spülmaschinen dürfen die vom Hersteller vorgegebenen technischen Bedingungen wie Temperatur und Zeit nicht verändert werden!* Durch derartige Manipulationen können Speisereste am Reinigungsgut haften bleiben, Bakterien können überleben, wenn die Temperatur nicht hoch genug, die Menge des Reinigungsmittels nicht ausreichend und die Reinigungsdauer zu kurz ist.<br><br>*Manuelles Geschirrspülen ist nur bei Ausfall der Spülmaschine zulässig, da die Wassertemperatur niedriger ist als bei Geschirrspülmaschinen.* Dazu sind drei Spülgänge erforderlich: Vorspülen, Hauptreinigung, Nachspülen. Generell muss das Spülen von Hand in der Gemeinschaftsverpflegung aus hygienischen Gründen eine Ausnahme bleiben. Auch das Nachpolieren oder Nachwischen von fertig gespülten Teilen ist abzulehnen (Ausnahme: Gläser aus der Spülmaschine).<br><br>*Es dürfen keine schmutzigen Geschirrteile über Nacht im Küchen- oder Spülbereich deponiert werden.* Benutztes Geschirr ist sogleich zu reinigen. Speisereste oder sonstige Reste sind zuvor zu entfernen. | |
| 3.3. Tierische Schädlinge<br>Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen.<br>Lebensmittelabfälle müssen zum Schutz vor Ungeziefer in verschließbaren Behältern gelagert werden und sind nach Schulschluss aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zu entfernen.<br>Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen. | Küchenpersonal<br><br>Hausmeister |
| **<u>Erste Hilfe</u>** | |

| | |
|---|---|
| 4.1. Versorgung von Bagatellwunden<br>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. | Ersthelfer/in, Lehrkräfte und OGS- Mitarbeiterinnen |
| 4.2. Behandlung kontaminierter Flächen<br>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. | Ersthelfer/n, Lehrkräfte o.a., soweit Reinigungskräfte nicht anwesend sind und OGS- Mitarbeiterinnen |
| 4.3 Überprüfung des 1. Hilfe-Kastens<br><br>Geeignetes Erste-Hilfe Material enthalten gemäß Unfallverhütungsvorschrift „GUV Erste Hilfe 0.3":<br>- Großer Verbandskasten nach DIN 13169 „Verbandskasten E"<br>- Kleiner Verbandskasten nach DIN 13157 „Verbandskasten C"<br>Zusätzlich ist ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen.<br>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 zu ersetzen. | Hausmeister<br><br>Ersthelfer/in<br><br>Schule (Budget)<br><br>Schule (Budget) |
| 4.4 Notrufnummern<br><br>Polizei 110<br>Feuerwehr 112<br>Hausarzt in der Akte des Kindes<br><br>**Giftinformationszentrum Bonn, Zentrum für Kinderheilkunde der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität, Tel: 0228 / 19240 (rund um die Uhr) Fax: 0228 / 287 3314** | Sekretariat |
| 4.5 Informationspflichten<br><br>Schulleitung und Eltern sind über Ursache, Art und Schwere der Verletzung im Einzelfall unverzüglich zu informieren. Ein Unfallbericht nach dem Muster des Unfallversicherungsträgers zu erstellen und an die darin vorgesehenen Stellen weiterzuleiten. | Ersthelfer/in, Sekretariat, Lehrkräfte und OGS-Mitarbeiterinnen |
| Dieser Hygieneplan gilt ab 01.02.2023.<br>Er wird jährlich den in der rechten Spalte genannten verantwortlichen Personen zur Kenntnis gegeben.<br>Die Kenntnisnahme ist durch Unterschrift zu bestätigen.<br><br>**Der Hygieneplan ist auf Aktualität zu überprüfen und ggf. zu überarbeiten zum Ende der Coronaschutzmaßnahmen.** | Sekretariat<br><br>Verantwortliche<br><br>Schulleitung |

Augustdorf, den 1.2.2023

Unterschrift Schulleitung