

Hygieneplan

Inhalt

1. Basishygiene
2. Zuständigkeiten
3. Reinigung und Desinfektion
4. Umgang mit Lebensmitteln
5. Tierhaltung
6. Erste Hilfe
7. Infektionsschutzgesetz
8. Kontakte
9. Anhang

1. Basishygiene

Da unsere Schule täglich von vielen Menschen besucht wird, die hier leben und gemeinsam arbeiten, ist nach § 36 Infektionsschutzgesetz ein Hygieneplan zu erstellen und zu evaluieren.

Jeweils zu Beginn eines Schuljahres werden die Hygieneregeln mit den Kindern besprochen. Dafür sind die Klassenlehrerinnen zuständig. Weiterhin werden bei aktuellen Anlässen (Kopflausbefall, Infektionskrankheiten, Verschmutzungen der Toiletten, ...) in Dienstbesprechungen gemeinsame Absprachen getroffen. Bei auffälligen Verschmutzungen der Kleidung sowie fehlender Körperhygiene wird Kontakt mit den Sorgeberechtigten aufgenommen.

1.1 Verhaltens- und Hygieneregeln

- Sorgfältiges Händewaschen nach Verschmutzungen, nach Reinigungsarbeiten, nach dem Toilettenbesuch, nach dem Naseputzen und vor der Einnahme von Speisen
- Desinfektion der Hände nach Kontakt mit Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin u.a. Körperausscheidungen oder bei Kontakt mit Kindern, die Ausscheider übertragbarer Krankheiten sind
- Nach jeder Toilettenbenutzung Spülung benutzen
- Vor dem Verlassen der Räume auf Sauberkeit achten, d.h. alle Materialien werden vom Fußboden aufgehoben und weggeräumt, die Stühle werden hochgestellt
- Es gibt in jedem Unterrichtsraum eine Tonne für Restmüll, die vom Reinigungsteam täglich geleert wird. Wenn Altpapier in Kartons im Klassenraum gesammelt wird, wird das vom Hausmeister in die Container geschafft. Dieser entsorgt auch die Wertstoffsäcke aus Lehrerzimmer und Mensa.
- Jedes Kind hat vor seinem Klassenraum einen eigenen Platz zum Aufhängen von Jacken, Mützen und Turnbeuteln. Bei Kopflausbefall empfiehlt die Schule die individuelle Aufbewahrung der Kleidung in Plastikbeuteln.
- Vor den Klassenräumen befinden sich Regale oder Bänke für die Hausschuhe. Auch zu den großen Pausen werden die Schuhe gewechselt.

2. Zuständigkeiten

Alle sind mitverantwortlich, für gesundheitsfördernde Bedingungen zu sorgen.
Zusätzlich sind die Zuständigkeiten wie folgt geregelt

Wer?	Aufgabenbereich	Wann?
Schulleiterin Frau Boldhaus	Durchführung von Belehrungen nach §§ 34-35 IfSG	Einschulung →mit Protokoll Lehrkräfte u. PM bei Einstellung u. jährlich →mit Protokoll
	Aktualisierung des internen Regelwerkes	Bei Bedarf
	Information der Erziehungsberechtigten	Im Infektionsfall nach § 34 IfSG
	Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt	Meldung
Schulsekretärin Frau Eckert	Kontrolle/Ergänzung des Hygienematerials/Erste- Hilfe-Materials	Mindestens 2mal im Schuljahr; August und Februar
	Kontakt mit Erziehungsberechtigten	Im Notfall
	Rettungsdienste anfordern	Im Notfall
<i>Hausmeister</i> Herr Radtke	Wartung und Überprüfung der technischen Anlagen	Regelmäßig →mit Protokoll
	Kontrolle der Gebäudereinigung	Täglich
	Zustand der Außenanlagen	Täglich
	Abfallbeseitigung	Täglich
	Schädlingsprophylaxe	Anlassbezogen
<i>Reinigungsteam</i> Katja Braumann Beatrix Fabianke Anni Hernandes Heike Nerlich Sabine Preuss Monika Wendtlandt	Putzen nach Reinigungsplan	→Siehe Reinigungsplan
	Abfallbeseitigung	Täglich
Lehrkräfte	Trinkwasserhygiene	Täglich, besonders nach den Ferien und nach dem Wochenende
	Kontrolle des hygienischen Zustands des Klassenwaschbeckens	Täglich
	Kontrolle der Klassendienste (Lüften)	Täglich
<i>Sicherheitsbeauftragte</i> Frau Prange	Hygienegerechter Betrieb der Schulküche	Vor/nach Nutzung
	Organisation von Fortbildungen	Mindestens jährlich einmal
Schulleiterin Sicherheitsbeauftragte Hausmeister Schulträger	Begehungen der schulischen Anlagen	Jährlich einmal
Katja Braumann	Mensa	Eigenkontrolle

	Spülküche	Reinigungsplan
--	-----------	----------------

3. Reinigung und Desinfektion

Eine intensive und regelmäßige Reinigung häufig benutzter Flächen und Gegenstände ist Voraussetzung für einen guten Hygienestatus. Die Gebäudereinigung liegt in der Hand des Schulträgers. Er ist zuständig für die Einstellung des Hausmeisters und des Reinigungspersonals.

Die Unterhaltsreinigung erfolgt nach Reinigungsplan (Anlage 9); Ergänzungs- und Sonderreinigungen kommen hinzu. Die Reinigung erfolgt in Abwesenheit der Schülerinnen und Schüler. Die Geräte und Reinigungsmittel stehen im Putzraum unter Verschluss.

3.1 Lufthygiene

Nach jeder Unterrichtsstunde sollte in den Klassenräumen die Fenster geöffnet werden (Stoßlüftung). Bei warmem Wetter empfiehlt es sich, die Oberlichter schon morgens vor Unterrichtsbeginn zu öffnen. Im Laufe des Vormittags sollte bei steigenden Temperaturen darauf geachtet werden, dass die Außenbeschattung heruntergefahren wird. Die Tafeln werden nur nass gewischt. Die Schulräume sind frei von Teppichböden. In den Klassenräumen sind nur Teppichfliesen oder kleine Spielteppiche zulässig. In jedem Unterrichtsraum befindet sich ein Thermometer. Die Temperatur in den Klassenräumen sollte bei 19 °C liegen. Bei zu niedrigen oder zu hohen Temperaturen (über 25°C) ist die Schulleiterin zu unterrichten.

3.2 Bodenhygiene

Die Fußböden werden möglichst jeden 2. Schultag nass gewischt. Durch das konsequente Tragen von Hausschuhen bleiben die Klassenräume weitgehend sauber.

3.3 Waschbecken

In allen Räumen befinden sich Waschbecken. Es werden ausschließlich Flüssigseife und Papiertücher zum Reinigen der Hände benutzt. Wenn das Wasser aus den Leitungen getrunken wird, ist darauf zu achten, dass es vorher großzügig abgelassen ist. Der Waschbeckenbereich ist möglichst frei zu halten und wird durch die Reinigungskräfte täglich gereinigt.

3.4 Sanitärbereiche

Für die Mädchen und Jungen gibt es im Bereich der Pausenhalle und hinter dem kleinen Atrium Toiletten. Dabei ist eine zweite Anlage behindertengerecht. Die Turnhalle verfügt neben den Toilettenanlagen auch über Waschräume mit Duschen. Am Lehrerzimmer liegen zwei Damen- und eine Herrentoilette. In allen Sanitärbereichen befinden sich Seifenspender und Papierhandtücher im Rollspender, um für den sparsamen Gebrauch zu sorgen. Der Hausmeister ist für das Nachfüllen verantwortlich. Abfallbehälter für die Papiertücher sind direkt am Waschbecken aufgestellt. Die Damen- und Behindertentoilette verfügen über einen Spender mit einem Händedesinfektionsmittel.

Die Wartung und Pflege der Sanitärräume unterliegt dem Reinigungsteam und dem Hausmeister. Der Hausmeister repariert möglichst sofort entstandene Schäden und beseitigt Verschmutzungen am Schulvormittag. Desinfektionsmittel und Einmalhandschuhe werden im Putzraum und in der Verwaltung vorgehalten. Die Kinder sind daran gewöhnt, Schäden sofort bei der Klassen- oder Fachlehrerin zu melden. Die Sanitärräume werden durch die Reinigungskräfte täglich nass gereinigt. Der Hausmeister überwacht die Warmwasserversorgung.

In den Sanitärräumen der Kinder befinden sich kleine Fenster, die in der Regel offen sind, solange die Schule besetzt ist. Die Fenster werden um 16.00 Uhr durch die Reinigungskräfte geschlossen und morgens beim Eintreffen des Hausmeisters durch diesen wieder geöffnet.

3.5 Desinfektion

In bestimmten Situationen, wie spontanem Erbrechen, müssen die kontaminierten Flächen und Gegenstände sofort gereinigt werden. Dafür ist in der Regel der Hausmeister zuständig. Im Putzmittelraum und in der Verwaltung wird dafür Hygienematerial vorgehalten. Auch die Lehrkräfte werden in den Gebrauch eingewiesen.

3.6 Außenbereich

Die Kinder frühstücken grundsätzlich gemeinsam in den Klassenräumen. Somit verursachen die Kinder auf dem Schulhof kaum Abfall. Jeder fühlt sich verantwortlich, wenn Abfall herumliegt und bringt diesen in die dafür vorgesehenen Außenabfallbehälter, die vom Hausmeister entleert werden.

Unser Schulhof wird vorwiegend in den Nachmittags- und Abendstunden und am Wochenende verunreinigt. Daher kontrolliert der Hausmeister jeden Morgen vor Unterrichtsbeginn den Schulhof und den Zustand der Spielgeräte. Eine Kontrolle des Spielplatzes wird in festen Abständen vom Bauhof durchgeführt.

4. Umgang mit Lebensmitteln

4.1 Frühstück

Das Frühstück wird im Klassenraum gemeinsam mit einer Lehrkraft eingenommen. Reste werden entsorgt oder nach Hause zurückgebracht. Wird Wasser aus der Leitung getrunken ist auf Punkt 3.3 zu achten. Die Gläser werden nach der Benutzung in der Spülmaschine in der Schulküche gereinigt.

4.2 Schulveranstaltungen

Bei der Entgegennahme von mitgebrachten Speisen/ Lebensmitteln zu Klassen- oder Schulfesten sind diese von den Lehrkräften auf einwandfreien Zustand zu prüfen. Reste müssen am gleichen Tag entsorgt werden.

4.3 Schulobst

Jeweils freitags wird für unsere Schulkinder in der Frühstückspause Obst oder Gemüse angeboten. Eltern bereiten dieses in der Schulküche vor und stellen es in Boxen für jede Klasse bereit. Alle Helfenden haben eine Hygienebelehrung durch das Gesundheitsamt erfahren. Die Boxen werden in der Geschirrspülmaschine in der Schulküche gereinigt.

4.4 Schulküche

Vor der Benutzung der Schulküche müssen an die Hygienevorschriften mit den Mädchen und Jungen thematisierte werden (Gesundheit, persönliche Hygiene, Schutzkleidung,...) Von den Lehrkräften ist auf die sachgemäße Lagerung der Lebensmittel zu achten. Die gründliche Reinigung von Geschirr, Geräten und Arbeitsflächen muss sichergestellt werden. Auch alle Geschirrtücher und Lappen sind zu wechseln. Zuständig für den Küchenbereich ist Frau Prange.

4.5 Mensa

Der Betrieb der Mensa liegt in der Verantwortung des Schulträgers. Er stellt auch das Personal und hat für zu sorgen, dass diese Personen eine gültige Belehrungsbescheinigung nach § 43 IfSG vorlegen können. Das Essen wird fertig zubereitet von einem Anbieter (Feldfrisch;Uelzen) geliefert, sodass dieser auch für ein einwandfreie Qualität und die Einhaltung der Hygienevorschriften Sorge trägt.
Anlage: Reinigungsplan

5. Tierhaltung

Jede Tierhaltung kann ein gesundheitliches Risiko sein (Infektionen/Allergien). Tierhaltung sollte nur geplant werden, wenn der fachpädagogische dies erfordert. Hygienische Aspekte müssen berücksichtigt werden. Vor der Entscheidung zur Tierhaltung sind die Eltern einzubeziehen. Wichtig ist Auswahl der Tierart, damit eine art- und tierschutzgerechte Haltung im Klassenraum sichergestellt ist. Hier kann z. B. das SCHUZ Lüneburg beraten.

5.1 Verhaltensregeln bei Tierhaltung

- Der Umgang der Kinder mit den Tieren muss angeleitet und überwacht werden.
- Es ist darauf zu achten, dass Kinder keinen Gesichts- und Lippenkontakt zu Tieren haben und dass sie sich von Tieren nicht belecken lassen.
- Regelmäßiges gründliches Händewaschen nach jedem Tierkontakt!
- Geruchs- und Staubbelästigung sind zu vermeiden!

6. Erste Hilfe

6.1 Fortbildung

Jährlich wird schulintern ein Lehrgang zur *Ersten Hilfe* durchgeführt und dokumentiert, verantwortlich ist die Sicherheitsbeauftragte Frau Prange. Es ist sicherzustellen, dass die Kenntnisse des pädagogischen Personals, des Hausmeister und der Schulsekretärin alle drei Jahre aufgefrischt werden. Hinzukommen Fortbildung zu Einzelthemen wie Asthma, Diabetes,... Für alle Kinder des 4. Jahrgangs wird ein eintägiger Ersthelfer-Lehrgang durchgeführt.

6.2 Erste-Hilfe-Inventar

Für die Versorgung von Unfällen hängt auf dem Flur vor dem Lehrerzimmer ein Verbandskasten. Auf dem Tisch darunter befinden sich weitere Materialien wie Pflaster, Einmalhandschuhe, Mundschutz, Desinfektionsmittel und Küchenkrepp. Im Kühlschrank der Teeküche werden Kühlakkus und Zahnnotfallboxen bereitgehalten. Hinter dem Sekretariat befindet sich eine Krankenliege. Weiter Verbandskästen sind in der Pausenhalle, im Werkraum, in der Schulküche, in der Mensa und in der Schulturnhalle. Für den Verbandskasten der Ilmenauhalle ist die Gemeinde zuständig.

Die Koordination der Erstversorgung bei kleinen Verletzungen regelt die Schulsekretärin. Grundsätzlich sind die Lehrkräfte für die Versorgung verletzter Kinder verantwortlich. Bei allen bedrohlichen Verletzungen ist zunächst die Leitstelle zu informieren, bevor versucht wird, die Sorgeberechtigten zu erreichen. Die Kinder fahren nur in Begleitung einer bekannten Bezugsperson mit dem Rettungswagen ins Krankenhaus.

Alle Verletzungen (keine Bagatellfälle), über die keine Unfallmeldung an den GUV gemacht wird, sind in die Verbandsbücher einzutragen; z. B. auch Zeckenbisse! Auf Wanderungen und Schulfahrten werden Sanitätstaschen mit Kühlpacks mitgeführt.

Neben den elektronisch gespeicherten Schülerdaten im Sekretariat steht im Lehrerzimmer ein Notfallordner mit den aktuellen Telefonnummern der Sorgeberechtigten bereit. In einem Ordner befinden sich auch Informationen über gesundheitliche Besonderheiten (Allergien, Asthma, Diabetes,...).

7. Infektionsschutzgesetz

7.1 Mitwirkung und Meldepflicht

Treten die in § 34 genannten meldepflichtigen Erkrankungen in der Schule auf, so informiert die Schulleitung unverzüglich das Gesundheitsamt Uelzen und lässt sich zum weiteren Vorgehen beraten.

Bei Verdacht auf Kopflausbefall wird an alle Kinder der betroffenen Klassen das Info-Schreiben der Schule und in den 1. Klassen zusätzlich ein Merkheft der BZgA verteilt. Auch hier erfolgt bei wiederholtem Befall in denselben Klassen eine

Information des Gesundheitsamtes. Aus den Klassenräumen werden textile Materialien vorübergehend entfernt und behandelt.

7.2 Schutzmaßnahmen und Information

Schülerinnen und Schüler und alle weiteren Personen, die an einer in § 34 IfSG genannten oder einer neu hinzugekommenen (z.B. Grippe-Form) ansteckenden Krankheit erkrankt sind oder an Krätzemilben leidet, dürfen die Schule erst wieder betreten, wenn nach ärztlichem Urteil (Attest) eine Weiterverbreitung der Krankheit durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

7.3 Belehrung

Vor der Einschulung oder bei Schulwechsel werden die Erziehungsberechtigten nach § 34 IfSG belehrt, dies wird in der Schülerakte protokolliert. Alle Lehrkräfte sowie weitere pädagogische Beschäftigte werden vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit von der Schulleitung nach § 34 IfSG belehrt. Diese Belehrung wird zu Beginn jeden Schuljahres wiederholt und in einem Protokoll festgehalten.

8. Kontakte

Notruf / Rettungsdienst/ Feuerwehr	112
Polizei / Notruf	110
Gesundheitsamt Uelzen	0581-82-4462
Giftnotrufzentrale	0551-19240

9. Anlagen

Allgemeiner Reinigungsplan
Reinigungsplan Mensa
Elterninformation Kopflausbefall
Belehrung Sorgeberechtigte
Merkblätter und Infos