



Europaschule Harmonie * Sankt-Martins-Weg 5 * 53783 Eitorf * ☎ 0049 (0)2243 912620

Hygieneplan der Grundschule Harmonie

Grundlage: §59 Abs.8 SchulG, §33 Infektionsschutzgesetz, §36 Abs.1 Infektionsschutzgesetz

Stand: Oktober 2009

Inhalt

1. Hygiene in Aufenthaltsräumen
 - 1.1 Lufthygiene
 - 1.2 Garderobe
 - 1.3 Reinigung der Tische / Fußböden
 - 1.4 Tägliche Reinigung der Handläufe und Türklinken aus aktuellem Anlass:
„Neue Grippe (Influenza A7H1N1)“
 - 1.5. Hände waschen nach Gebrauch eines Taschentuches

2. Hygiene in Sanitärbereichen
 - 2.1 Ausstattung
 - 2.2 Händereinigung
 - 2.3 Flächenreinigung
 - 2.4. Tägliche Reinigung der Türklinken aus aktuellem Anlass: „Neue Grippe (Influenza A7H1N1)“

3. Küchenhygiene
 - 3.1 Allgemeine Anforderungen
 - 3.2 Händedesinfektion
 - 3.3 Flächenreinigung und –desinfektion
 - 3.4 Lebensmittelhygiene
 - 3.5 Tierische Schädlinge

4. Trinkwasserhygiene

5. Erste Hilfe
 - 5.1 Versorgung von Bagatellwunden
 - 5.2 Behandlung kontaminierter Flächen
 - 5.3 Überprüfung des 1. Hilfe Kastens
 - 5.4 Notrufnummern

6. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldungen

1. Hygiene in Aufenthaltsräumen

- 1.1 Lufthygiene
Mehrere Male täglich, z. B. alle Stunden, ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständiges geöffnetes Fenster oder Klassentüren über mehrere Minuten vorzunehmen.
- 1.2 Garderobe
Die Ablage für die Kleidung ist die Garderobe auf den Gängen. Wünschenswert wäre, sie so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Kinder keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht. Geeignete Schuhablagen stehen sowohl in den Gängen als auch in den Klassen.
- 1.3 Reinigung der Flächen / Fußböden
Fußböden werden täglich nass gereinigt. Tische oder sonstige oft benutzte Gegenstände leider nur gelegentlich oder gar nicht mehr, Teppichböden werden in noch längeren Abständen gesaugt. Wir haben um Entfernung aller Teppiche gebeten. Auch die Reinigung der Böden sollte durch ein höheres Zeitkontingent gründlicher geschehen. Eine Grundreinigung sollte regelmäßig erfolgen (z. B. viermal im Jahr). In Kuschecken sind Decken, Bezüge, Stofftiere usw. in regelmäßigen Abständen (z. B. wöchentlich) zu waschen (bei mind. 60°C).
- 1.4 Aus aktuellem Anlass „Neue Grippe (Influenza A7H1N1)“ werden täglich alle Handläufe und Türklinken durch den Hausmeister desinfiziert.
- 1.5 Die Kinder waschen sich nach Benutzung eines Taschentuches – Nase putzen, Niesen - die Hände. Seifenspender sind auf den Toiletten, sollten auch in allen Klassen vorhanden sein und werden durch den Hausmeister nachgefüllt, ebenfalls die Papiertrockentücher.

2. Hygiene im Sanitärbereich

- 2.1 Ausstattung
Es sind Einmalhandtücher/-lappen zu verwenden.
Aus hygienischen Gründen wird Flüssigseife aus Seifenspendern mit integriertem Auffangbecken bereitgestellt.
Werden die Eimer ohne Müllbeutel verwendet, ist nach der Entleerung eine desinfizierende Reinigung durchzuführen.

- 2.2 Händereinigung
Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene. In allen Klassen wird dies immer wieder besprochen, geübt und deutlich gemacht, dass dadurch eine Ausbreitung von Krankheiten mit verhindert werden kann → Schweinegrippe etc.
- 2.3 Händereinigung ist daher durchzuführen:
- nach jedem Toilettengang
 - vor und nach Umgang mit Lebensmitteln
 - bei Verschmutzungen
 - Händedesinfektion nur nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt bei Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserreger (z. B. Salmonellen) sind.
- Seifenspender auf den Toiletten werden regelmäßig durch den Hausmeister gefüllt und Trockentücher aufgefüllt.
- 2.4 Flächenreinigung
Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken, Fußboden müssen täglich feucht gereinigt werden. Dies geschieht nicht. Die Reinigung findet eher nach Bedarf und nicht immer durch das Reinigungspersonal statt. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination mit einem Desinfektionsmittel (nach der Liste der DGHM) getränktes Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion (DGHM-Mittel) erforderlich. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.

3. Küchenhygiene (ab Einrichtung)in der Schulküche

- 3.1 Allgemeine Anforderungen
Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können.
Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit den Kindern sollen Kinder in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden.
Vor jedem gemeinsamen Kochen ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, dass lange Haare zusammenzubinden sind, dass eine Schürze zu tragen ist und beim Umgang mit rohem Fleisch dünnwandige, flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen sind. Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 IfSG 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 beschäftigt werden. das Küchenpersonal ist gemäß § 43 IfSG einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote zu belehren. Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich lebensmittelhygienisch zu schulen. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.
- 3.2 Händedesinfektion
Eine Händedesinfektion mit Mitteln der Liste der DGHM für die in der Küche Beschäftigten (Personal) ist in folgenden Fällen erforderlich:
- bei Arbeitsbeginn
 - nach Husten, Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuchs
 - Pausen
 - nach Toilettenbesuch

- nach Schmutzarbeiten
 - nach Arbeiten mit kritischer Rohware z. B. rohes Fleisch, Geflügel
- Die Durchführung der Hygienischen Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen unter Einbeziehung aller Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelpfalz und Daumen. Die Menge des Desinfektionsmittel 3-5 ml mit 30 Sekunden Einwirkungszeit pro Händedesinfektion ist zu beachten. Händedesinfektionsmittel sollten über einen Wandspender angeboten werden.

3.3 Flächenreinigung und –desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen.

Eine Flächendesinfektion ist erforderlich bei:

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

Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspuhlen.

Es dürfen nur DGV (Deutsche Gesellschaft für Veterinärmedizin) geprüfte und für den Lebensmittelbereich zugelassene Desinfektionsmittel verwendet werden.

3.4 Lebensmittelhygiene

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall von Schädlingen / Mehlwürmern vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgerecht zu verpacken (z. B. Umverpackung, Eimer) und die Verpackung mit dem Anbruchdatum / Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

- Wareingangskontrolle 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.

3.5 Tierische Schädlinge

- Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen.
- Lebensmittelabfälle müssen zum Schutz vor Ungeziefer in verschließbare Behälter gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen.
- Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengitter auszustatten.

4. Trinkwasserhygiene

4.1 Vermeidung von Stagnationsproblemen

Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Minuten bzw. bis zum

Erreichen der Temperaturkonstante ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

5. Erste Hilfe

- 5.1 Versorgung von Bagatellwunden
Bei Bagatellwunden ist die Wund vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu reinigen. Der Ersthelfer trägt dabei Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.
- 5.2 Behandlung kontaminierter Flächen
Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Tragen von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch zu reinigen und die betroffenen Flächen anschließend nochmals regelrecht zu desinfizieren.
- 5.3 Überprüfung des 1. Hilfe-Kastens
Geeignetes Erste-Hilfe-Material enthalten gemäß Unfallverhütungsvorschrift „GUV Erste Hilfe 0.3“:
- Großer Verbandskasten nach DIN 13169 „Verbandskasten E“
- Kleiner Verbandskasten nach DIN 13157 „Verbandskasten C“
Zusätzlich ist ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen.
Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrolle der Erste-Hilfe Kästen sind durchzuführen (durch den Hausmeister, Herr Schmidt – Rettungssanitäter). Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.
- 5.4 Notrufnummern
- | | |
|-----------|--------|
| Polizei | 110 |
| Feuerwehr | 112 |
| Dr. Draf | 9198-0 |
| Notarzt | 112 |

Giftinformationszentrum Bonn, Zentrum für Kinderheilkunde der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität,
Tel.: 0228 / 287 32 11 oder 287 33 33
Fax: 0228 / 287 33 14

6. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldungen

Nach § 34 IfSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Betreuung in Gemeinschaftseinrichtungen die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Dieser komplexe Paragraph ist samt amtlicher Begründung diesem Hygieneplan beigelegt, ebenso die §§ 33, 35 und 36 (ohne amtliche Begründung).

Bei Rückfragen hierzu wenden Sie sich bitte an das

Gesundheitsamt	02241 13-0
Abtl. Infektiologie	
Schulärztl. - / Jugendärztl. Dienst	02243 13-0
Abtl. Umweltmedizin und Hygiene	

Die Eltern der Schule werden jährlich und auf der Homepage der Schule auf meldepflichtige Krankheiten hingewiesen und zur Einhaltung aufgefordert.

Die Lehrerinnen der Schule informieren die Schulleitung und die Schulsekretärin über angezeigte Krankheiten von Kindern. Die Schulleitung meldet über die Schulsekretärin die meldepflichtigen Krankheiten dem Gesundheitsamt.

Auf der Grundlage eines Schulkonferenzbeschlusses bestätigen die Eltern der Schule gegenüber schriftlich, dass sie ihr Kind bei Läusebefall entsprechend der Vorgaben behandelt haben und attestieren, dass ihr Kind „läusefrei“ ist. Am ersten Tag des Läusebefalls bleiben die Kinder zu Hause oder werden aus der Schule abgeholt.