



Hygieneplan der Burgschule

Der Hygieneplan für unsere Schule wurde gemäß §36 Infektionsschutzgesetz erstellt. Mit dem Hygieneplan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in der Schule zu minimieren. Neben der Vermeidung der Infektionsgefahren wurden auch Aspekte des Arbeitsschutzes, der Lufthygiene und der allgemeinen Hygiene berücksichtigt.

Hygiene in Unterrichtsräumen

Lufthygiene

Nach jeder Unterrichtsstunde (45 Minuten) ist in den Klassenräumen eine ausreichende Lüftung über mehrere Minuten vorzunehmen.

Schulreinigung

Bodenreinigung und Abfallentsorgung

Die Schulreinigung findet regelmäßig statt. Die Fußböden werden bei zum Ende des Schulmorgens von den Kindern grob gereinigt (Papier etc.). Die Kinder sortieren den anfallenden Müll und bringen das Altpapier in den entsprechenden Abfallbehälter.

Die Häufigkeit und der Umfang der Schulreinigung sind in Form eines Schulreinigungsplanes festgelegt worden. vgl. auch **KIM-Reinigungsplan**

Schulreinigung durch Fremdfirmen

Das Reinigungspersonal hat den Reinigungsplan exakt einzuhalten und zu gewährleisten, dass alle Arbeiten auch regelmäßig durchgeführt werden. Die Kontrolle übernimmt der Hausmeister.

Unfallgefahren

Bei Nassreinigung ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, da Rutschgefahr besteht. Für die Reinigungsmittel ist ein abschließbarer Aufbewahrungsort vorhanden.

Hygiene im Sanitärbereich

Sanitärausstattung

Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern sowie mit einer Spendevorrichtung für Flüssigseife ausgestattet. Gemeinschaftsstückseife und Gemeinschaftshandtücher sind

nicht zulässig. Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle ist bereitgestellt. Jede Mädchentoilette verfügt über einen Hygieneeimer.

Wartung und Pflege

Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind regelmäßig zu warten. Eine zeitnahe Reparatur von Defekten und sorgfältige Pflege muss sichergestellt sein. Die Wartungsvorgaben der Hersteller sind zu beachten.

Turnhalle

Auf die o.a. Vorgaben wird verwiesen.

Hygiene bei Kindern

Die Schwerpunkte *Händewaschen, Toilettengang und Körperhygiene* werden im Sachunterricht in den einzelnen Jahrgängen als Unterrichtsthema aufgegriffen und sind Bestandteile der Mottowoche zum Thema *Gutes Benehmen*.

Gesundheitliches Wohlergehen

Jede im Unterricht erworbene Verletzung, ist in das Verbandsbuch einzutragen.

Bei Infektionskrankheiten ist gem. § 34 Infektionsschutzgesetz (IfSG) (siehe Anlage 2) in Verbindung mit § 54 (3) Schulgesetz NRW (SchulG) zu verfahren.

Umgang bei Läusebefall

Von Kopfläusen befallene Kinder dürfen die Schule nicht besuchen. Da sich Kopfläuse innerhalb von Gemeinschaftseinrichtungen so schnell verbreiten, müssen die Eltern der Kinder, die die gleiche Klasse besuchen, schnellstmöglich von dem Kopflausbefall informiert und dazu aufgefordert werden, die Köpfe ihrer Kinder sorgfältig zu kontrollieren und der Schule das Ergebnis mitzuteilen. (siehe Infobrief im Anhang)

Betroffene dürfen nach den Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes erst wieder in die Einrichtung zurück, wenn eine Weiterverbreitung der Läuse durch sie nicht mehr zu befürchten ist. Nach Behandlung mit einem zugelassenen Arzneimittel gegen Kopflausbefall steht einem Besuch der Schule schon am nächsten Tag nichts mehr im Wege.

Einer schriftlichen Bescheinigung des Arztes bedarf es hierfür nicht; eine Bestätigung der Eltern genügt.

Erst bei wiederholtem Kopflausbefall innerhalb von vier Wochen ist ein ärztliches Attest erforderlich. (Information der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung)

Umgang bei Auftreten von Krätze

Für mit Krätze infizierte Kinder ist die Wiedenzulassung zum Schulbesuch nur nach Vorlage eines schriftlichen Attestes zulässig. Diese Erkrankung ist nach § 34

Infektionsschutzgesetz meldepflichtig. Deshalb sind die Eltern der betroffenen Kinder verpflichtet, der Schule jeden Erkrankungsfall zu melden. Bei Auftreten der Scabies-Erkrankung werden alle Eltern umgehend durch die Schule informiert. (Vergleiche Infobrief im Anhang) Eine wirksame Prophylaxe ist nicht bekannt.

Verhalten bei Vorkommen von Warzen

Um die Übertragung von Warzen zu vermeiden, sind folgende vorbeugende Maßnahmen erforderlich:

- Nutzung von eigenen Badeschlappen
- Häufige Kontrolle der Kinder auf Warzen durch Eltern und Sportlehrer
- Hinweis an die Kinder, dass nur eigene Handtücher bzw. Badetücher benutzt werden sollten
- Ausschluss der Warzenträger vom Schwimm- und Turnunterricht, bis eine entsprechende Bescheinigung des behandelnden Arztes beigebracht wird.
(Information des Gesundheitsamtes des Märkischen Kreises. Tel.-Nr. 02352/966-7272)

Trinkwasserhygiene

Die Überprüfung der Trinkwasserqualität ist zuletzt erfolgt durch Herrn Steingrefer von KIM (Kommunales Immobilien Management) im Juni 2012.

Die Ergebnisse sind dort einzusehen.

Legionellenprophylaxe (betrifft Almelo-Halle)

Über die Notwendigkeit regelmäßiger bakteriologischer Untersuchungen auf Legionellen berät das Gesundheitsamt.

Vermeidung von Stagnationsproblemen

Am Wochenanfang und nach den Ferien muss das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Minuten bzw. bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen, um die Leitung zu spülen.

Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

Versorgung von Bagatellwunden

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

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 regelmäßig zu desinfizieren.

berprüfung des Erste-Hilfe-Inventars

Geeignetes Erste-Hilfe-Material enthalten gemäß der Unfallvorschrift „GUV Erste Hilfe 0.3“:

- Großer Verbandkasten nach DIN 13169 „Verbandkasten E“
- Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 „Verbandkasten C“

Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind umgehend zu ersetzen. Die Erste-Hilfe-Materialien müssen regelmäßig einer Bestandskontrolle unterzogen werden. Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses ggf. zu ersetzen.

Notrufnummern

Polizei	110
Feuerwehr	112
Giftinformationszentrum	0228/28 73 211
Gesundheitsamt der Stadt	02371/966 60
Gesundheitsamt für den MK	02351/966 7146

Küche

Die Küche wird im Bereich der Offenen Ganztagschule genutzt. Durch die Leitung des OGS sind Reinigungs- und Hygienepläne erstellt worden und dort einzusehen.

Reinigung und Desinfektion des Konvektomaten

Durch die Catering-Firma ist eine Unterweisung für die Mitarbeiter der OGS zur Nutzung und Reinigung des Gerätes erfolgt.

Flächenreinigung und Flächendesinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen.

Eine Flächendesinfektion ist erforderlich bei:

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

Durchführung:

Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfen (Messbecher) zuzubereiten. Das Desinfektionsmittel wird auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit einem Tuch oder Schwamm mit mechanischem Druck verteilt. Die Einwirkzeit des Mittels ist vor erneuter Benutzung der Fläche abzuwarten.

Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Hierzu kann das Stadtgesundheitsamt beraten.

Flächen die mit unkritischen Lebensmitteln in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen, abzuwischen und zu trocknen.

Lebensmittelhygiene

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch Verfall der Haltbarkeit oder Verderben vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgemäß zu verpacken (Frischhaltefolien) und die Verpackungen mit dem Anbruchdatum/Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

- Wareneingangskontrolle auf der Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren
- tägliche Temperaturkontrolle in den Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf in den Kühlschränken nicht über 7 Grad C liegen, in Gefrierfächern muss die Temperatur mindestens -18 Grad C betragen.
- wöchentliche Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten
- Aufbewahrung von Rückstellproben bei selbst zubereiteten Speisen für 96 Stunden.; getrennt nach Komponenten (mind. 100g. pro Komponente) in Gefriereinrichtung

Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren. Bei Befall sind entsprechende 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. Lebensmittelabfälle müssen in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen. Abfalllager müssen so beschaffen sein und geführt werden, dass sie sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können.

Bei Fragen zur Hygiene und Infektionskrankheiten ist die Ärztin des Fachdienstes Gesundheitsschutz und Umweltmedizin Frau Knipp unter der Telefon-Nr.: 02352/966-71 45 erreichbar.	Bei Fragen zu Erkrankungen von Kindern ist die Ärztin des Fachdienstes Kinder- und Jugendärztlicher Dienst Frau Götz unter der Telefon-Nr.: 02371/966-8055 erreichbar. (Vorzimmer, Frau Wagner)
Zuständige Sachbearbeiterin: Frau Schumann 02352/ 966 71 40 j.schumann@maerkischer-kreis.de Frau Strehl (Hygieneplan) 966 71 52 a.strehl@maerkischer-kreis.de	

Stand: Oktober 2018