



Hygieneplan

für die Erich Kästner-Schule

Stand: 27.04.2020



Beratungs- und Förderzentrum des Rheingau-Taunus-Kreises

Auf der Au 36, 65510 Idstein, Tel.: 06126- 3250, Fax: 06126-92 467
Email: poststelle@eks.Idstein.schulverwaltung.hessen.de, Web: <http://www.eks-idstein.de>

Inhalt

1. Hygienemanagement

2. Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattungen

- 2.1 Hygiene in Klassenräumen und Fluren
- 2.2 Hygiene im Sanitärbereich
- 2.3 Küchenhygiene
- 2.4 Reinigung

3. Händehygiene

- 3.1 Händereinigung
- 3.2 Händedesinfektion

4. Lebensmittelhygiene

- 4.1 Umgang mit Lebensmitteln
- 4.2 Mitgebrachte Lebensmittel

5. Sonstige Hygieneanforderungen

- 5.1 Schädlingsprophylaxe
- 5.2 Abfallbeseitigung

6. Trinkwasserhygiene

- 6.1 Legionellenprophylaxe
- 6.2 Trinkwasserzubereitungsgefäße

7. Hygiene in Turnhallen

8. Erste Hilfe

- 8.1 Versorgung von Bagatellwunden
- 8.2 Behandlung kontaminierter Flächen
- 8.3 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens
- 8.4 Notrufnummern

9. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote

Verpflichtungen, Meldungen, Infektionsschutzgesetz

1. Hygienemanagement

Sabine Hegenbarth, als Leiterin der Erich Kästner-Schule, trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Anforderungen und nimmt ihre Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr. Sie kann zu ihrer Unterstützung einen Hygienebeauftragten oder ein Hygiene-Team (Krisenteam) benennen.

Name(n) des/r Beauftragten bzw. des Teams:

Karen Herget, Förderschulkonrektorin, BFZ-Leiterin
Christian Kretschmer, Sicherheitsbeauftragter
Gunhild Lothschütz, Beratungslehrkraft, schulische Ansprechperson zum Umgang mit sex. Übergriffen

Susanne Welter, Sekretärin
Frank Mengwasser, Schulhausverwalter

Zu den Aufgaben des Hygienemanagements gehören unter anderem:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplans
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Durchführungen von Hygienebelehrungen
- Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt, den Elternsprechern und dienstleistenden Unternehmen (z.B. Reinigungsfirma, Catering, Wartungsfirmen)

Der Hygieneplan ist jährlich hinsichtlich Aktualität zu überprüfen und ggf. zu ändern.
Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen im Rahmen der Eigenkontrolle erfolgt u. a. durch Begehungen der Einrichtung routinemäßig, mindestens jährlich sowie bei aktuellem Bedarf. Die Ergebnisse werden schriftlich dokumentiert.

Der Hygieneplan muss für alle Beschäftigten jederzeit zugänglich und einsehbar sein.

Die Beschäftigten werden bei der Tätigkeitsaufnahme und dann mindestens einmal pro Jahr (Schuleingangskonferenz) hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen auf der Grundlage des Hygieneplans belehrt.
Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.

2. Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung

2.1 Hygiene in Klassenräumen und Fluren

Tische, Fußböden (auch in Fluren) und sonstige oft benutzte Gegenstände sind täglich - je nach Verunreinigung auch nass - zu reinigen. Für Chemie- und Physikräume gilt eine entsprechende Reinigung nach Benutzung. Teppichböden sind mit Staubsauger täglich zu reinigen, eine Grundreinigung sollte regelmäßig erfolgen. In Kuschecken sind Decken, Bezüge, Stofftiere usw. in regelmäßigen Abständen zu waschen (bei mind. 60° C).

Mehrmals täglich, z.B. einmal pro Stunde, ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

2.2 Hygiene im Sanitärbereich

Damentoiletten und Schülerinrentoiletten ab Klasse 5 sind mit Hygieneeimern auszustatten. Aus hygienischen Gründen sollten Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtücher bereitgestellt und ggf. aufgefüllt werden. Die entsprechenden Auffangbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten.

Außerdem ist Toilettenpapier vorzuhalten.

Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken, Fußböden täglich feucht reinigen, bzw. nach Bedarf. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination mit einem mit Desinfektionsmittel aus der Liste des Verbandes für angewandte Hygiene (VAH) getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion erforderlich. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.

2.3. Küchenhygiene

Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können.

Durch das Kochen, Hauswirtschaften und den Kiosk-Verkauf mit den Kindern sollen diese 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 und dass eine Schürze zu tragen ist.

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 mit Lebensmitteln umgehen.

2.4 Reinigung

Für die routinemäßige Reinigung gilt folgende Orientierung:

- | | |
|---|--|
| • Toilettenanlagen | |
| Fußboden | täglich |
| Handwaschbecken, WC | täglich |
| Urinale | täglich |
| Türen | täglich |
| abwaschbare Flächen (Wandfliesen, Zwischenwände) | 1 x/ Woche |
| • Umkleide-, Wasch- und Duschanlagen | täglich, in Abhängigkeit von Nutzung, für Fußböden aus Gründen der Fußpilz- u. Warzenprophylaxe
tägl. desinfizierende Reinigung |
| • Fußböden stark frequentierter Räume (z.B. Flure Treppen, Klassenzimmer, Garderoben) | täglich (mindestens 3 x/ Woche) |
| • Fußböden weniger frequentierter Räume (z.B. Funktionsräume, Vorbereitungszimmer) | mindestens 2 x/ Woche bzw. nach Erfordernis |
| • Tische nach Erfordernis | mindestens jeden 2. Tag |

• Handläufe	1 x/ Woche
• Fensterbänke, Türen	1 x/ Monat
• Turnhalle mindestens	2 x/ Woche bzw. nach Erfordernis
• Erste-Hilfe-Raum	1 x/ Woche
• Textile Bezüge der Sportmatten	1 x/ Monat
• Stühle, Schränke, Regale	1 x/ Monat
• Abfallbehälter	1 x wöchentlich und bei Bedarf
• Grundreinigung	2 x/ Jahr

3. Händehygiene

3.1 Händereinigung

Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene.

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen die Hauptüberträger von Krankheitserregern.

Händewaschen und ggf. Händedesinfektion gehören zu den wichtigsten Maßnahmen der Infektionsverhütung und der Bekämpfung von Infektionen.

Händereinigung ist daher durchzuführen:

- nach jedem Toilettengang
- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln
- bei Verschmutzungen
- nach dem Naseputzen
- vor der Einnahme von Speisen und Getränken
- nach Tierkontakt

3.2 Händedesinfektion

Die hygienische Händedesinfektion dient der Abtötung von Infektionserregern.

Daher ist sie durchzuführen:

- nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut und anderen Körperausscheidungen
- Werden dabei Handschuhe getragen, müssen die Hände auch nach Ablegen der Handschuhe desinfiziert werden.

Für Küchenpersonal ist die hygienische Händedesinfektion durchzuführen:

- bei Arbeitsbeginn
- nach Husten, Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuchs

- nach Pausen
- nach Toilettenbesuch
- nach Schmutzarbeiten
- vor und nach Arbeiten mit kritischer Rohware z. B. rohem Fleisch, Geflügel.

4. Lebensmittelhygiene

4.1 Umgang mit Lebensmitteln

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

Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

Wareneingangskontrolle 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 Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdaten.

4.2 Mitgebrachte Lebensmittel

Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch Kinder, Eltern usw. nicht nur für den Eigenbedarf (z.B. Kuchenbasare, Geburtstagsfeiern u. ä Anlässe) bestehen dann keine Bedenken, wenn grundsätzlich und ausschließlich vollständig durchgebackene Kuchen ohne Füllungen, Glasuren usw. angeboten werden sollen. Vor Esseneinnahme ist in diesem Fall durch das Personal festzustellen, ob die mitgebrachten Lebensmittel sich in einem einwandfreien Zustand befinden. Übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen oder in geeigneten Behältnissen kühl zu stellen.

5. Sonstige Hygieneanforderungen

5.1 Schädlingsprophylaxe

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen.

Gesundheitsschädlinge sind Tiere, durch die Krankheitserreger auf den Menschen übertragen werden können. Als potenzielle Gesundheitsschädlinge in einer Schule kommen insbesondere Schaben, Pharaoameisen, Flöhe, Fliegen, Ratten und Mäuse in Betracht.

Durch das Unterbinden von Zutritts- bzw. Zufluchtsmöglichkeiten für Schädlinge, das Vermeiden von Verbergeorten, das Beseitigen baulicher Mängel und die Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit im Schulgebäude, im Küchenbereich und auf dem Außengelände ist einem Schädlingsbefall vorzubeugen. Es sind regelmäßig Befallskontrollen durchzuführen, die zu dokumentieren sind.

Im Küchenbereich nach Erarbeitung einer Gefahrenanalyse Festlegung von Kontrollpunkten, die regelmäßig zu überwachen sind (Dokumentation). Dabei sollte eine Sichtkontrolle täglich vorgenommen werden.

Bei Feststellung von Schädlingen ist unverzüglich die Schädlingsart zu ermitteln, wobei Belegexemplare zur Bestimmung über das zuständige Gesundheitsamt an ein entomologisches Labor eingesandt werden können. Von dort aus erfolgt eine sachkundige Beratung zur Schädlingsart und zur Bekämpfung.

Bei Befall ist ein kompetenter Schädlingsbekämpfer mit der Bekämpfung zu beauftragen (Menzel, Schädlingsbekämpfung, Dotzheimer Str. 36, 65185 Wiesbaden, 0611-58010932).

5.2 Abfallbeseitigung

Es sind Maßnahmen der Abfallvermeidung festzulegen.

Nicht vermeidbare Abfälle sind nach Möglichkeit der Verwertung zuzuführen (getrennte Sammlung). Die Abfälle sind innerhalb der Einrichtung in gut schließenden und gut zu reinigenden Behältnissen zu sammeln und mindestens einmal täglich in die Abfallsammelbehälter außerhalb des Gebäudes zu entleeren.

Die Sammelbehälter sind auf einem befestigten und verschatteten Platz und nicht im Aufenthaltsbereich der Schüler*innen mindestens 5 m von Fenstern und Türen entfernt aufzustellen.

Der Stellplatz ist sauber zu halten.

Für Chemikalien gelten besondere Entsorgungsvorschriften.

6. Trinkwasserhygiene

6.1 Legionellenprophylaxe entsprechend DVGW-Arbeitsblatt W 551

Sofern durch zentrale Warmwasserspeicher Duschen mit Warmwasser versorgt werden, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der Trinkwasserverordnung 20.12.2019 und DVGW-Arbeitsblatt W 551 erforderlich.

Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.

Vermeidung von Stagnationsproblemen.

Am Wochenanfang und in den Ferien ist das Trinkwasser regelmäßig, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Minuten bzw. bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

6.2 Trinkwasserzubereitungsgeräte

(z. B. Soda-Streamer) dürfen nur verwandt werden, wenn dadurch die Trinkwasserqualität nicht negativ beeinflusst wird. Dies ist durch einen entsprechenden Hygieneplan sicherzustellen.

7. Hygiene in der Turnhalle

Eine Reinigung hat arbeitstäglich zu erfolgen.

Bei mit Körperflüssigkeiten kontaminierten Flächen/ Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel der VAH-Liste durchzuführen. Sofern Nassbereiche vorhanden sind, ist der Barfußbereich täglich zu reinigen und ebenfalls mit einem Mittel der VAH-Liste zu desinfizieren.

8. Erste Hilfe

8.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

Der Erste-Hilfe-Raum ist mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife und Einmalhandtüchern auszustatten. Die Krankenliege ist, wenn kein Ärztekrepp aufliegt, nach jeder Benutzung von sichtbarer Verschmutzung zu reinigen und zu desinfizieren.

Zum Schutz vor durch Blut übertragbaren Krankheiten sind beim Verbinden von blutenden Wunden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen.

Der Erste-Hilfe-Raum darf nicht als Lagerraum missbraucht werden.

8.2 Versorgung von Bagatellwunden

Bei Bagatellwunden ist die Wunde mit einem Verband zu versorgen. Der Ersthelfer trägt dabei Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.

8.3 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 betroffene Fläche anschließend nochmals regelrecht zu desinfizieren.

8.4 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens

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

Großer Verbandkasten nach DIN 13169 „Verbandkasten E“

Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 „Verbandkasten C“.

Zusätzlich sind 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. Ablaufdaten sind zu kontrollieren und die abgelaufenen Materialien ggf. zu ersetzen.

8.5 Notrufnummern

Polizei	110
Feuerwehr	112
Kinderarzt	06126-15 42, Dr. Jakobi, Rudolfstraße 2-4, 12, 65510 Idstein
Durchgangsarzt Idstein	06126-9579995, Dr. Winkelmann, Wiesbadener Str. 20, 65510

Giftinformationszentrum Mainz

Notruf: 06131-19 240

Infoline: 06131-232 466

9. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote

Verpflichtungen, Meldungen:

Nach **§ 34 IfSG** bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Betreute in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Dieser komplexe Paragraph ist diesem Hygieneplan beigefügt, ebenso **die §§ 33, 35 und 36**.

Bei Rückfragen hierzu wenden Sie sich bitte an:

Gesundheitsamt des Rheingau-Taunus-Kreises

FD II.7 Gesundheitsverwaltung:

Stefan Krebs, stefan.krebs@rheingau-taunus.de, Tel. 06124-510 231, Fax. 06124 - 510435, Bad Schwalbach

Monika Merkert, Kreisbeigeordnete SPD (Fairtrade, Jugend, Gesundheit), monika.merkert@rheingau-taunus.de, Tel. 06124 510-755, Bad Schwalbach

Gesundheitsamt Idstein

Veitenmühlweg 5

65510 Idstein

Email: gesundheitsamt.badschwalbach@rheingau-taunus.de

Telefon: 06126 95957-7925

Jugend- und Schulärztlicher Dienst

Idstein: Frau Dr. Lebert

Bad Schwalbach: Frau Dr. Pfeifer

Rüdesheim: Frau Dr. von Ameln



Stand: 27.04.2020

Anhang

- 1 Wichtige Hygienehinweise zum Schulstart am 27.04.2020 (während der Corona-Pandemie)
- 2 Hygieneplan des HKM 22.04.2020
- 3 Hinweise zum Umgang mit den Behelfs-/ Alltagsmasken
- 4 § 5 IfSG
- 5 § 15 IfSG
- 6 § 33 IfSG
- 7 § 34 IfSG
- 8 § 35 IfSG
- 9 § 36 IfSG
- 10 Belehrung Lehrer*innen (§ 34 IfSG)
- 11 Erklärung Lehrer*innen (§ 34 IfSG)
- 12 Belehrung Schüler*innen (§ 34 IfSG)
- 13 Masernschutzgesetz
- 14 Meldung Gesundheitsamt
- 15 Notfallnummern