

Hygieneplan der Katholischen Grundschule Südstraße

1. Einleitung

Dieser Hygieneplan enthält die von der Schule selbst zu verantwortenden Hygienemaßnahmen. Er wurde am 29.04.2009 von der Schulkonferenz verabschiedet und ist Bestandteil des Schulprogramms.

2. Schulreinigung

Ob sich die Gebäudereinigung, im Einklang mit dem IfSG (Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen) befindet, kann von der Schulkonferenz nicht beurteilt werden. Dies (regelmäßig) zu überprüfen, liegt in der Verantwortung des Schulträgers, der Stadt Schwelm.

3. Händewaschen

In der Schule werden keine Stückseifen, Nagelbürsten und Gemeinschaftshandtücher benutzt. In jedem Unterrichtsraum ist ein Direktspender für Flüssigseife, Einmalhandtücher und für diese ein Abwurfkorb vorhanden.

4. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

4.1 Zuständigkeiten

Lehrerinnen und Lehrern leisten bei Unfällen und Verletzungen adäquate Hilfe.

4.2 Versorgung von Bagatellwunden

Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verbinden mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu säubern. Der Ersthelfer hat dabei Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.

4.3 Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut, Erbrochenem oder anderen potentiell infektiösen Körperflüssigkeiten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem Desinfektionsmittelgetränktes Tuch grob zu reinigen; anschließend ist die betroffene Fläche nochmals zu desinfizieren. Dazu wird ein Desinfektionsmittel der DGHM-Liste verwendet. Reinigung oder Desinfektion liegt im Verantwortungsbereich des Schulträgers.

4.4 Erste-Hilfe-Inventar und Erste Hilfe-Raum

Der Sicherheitsbeauftragte der Schule ist für die Überwachung der Erste Hilfe-Ausstattung verantwortlich. Er sorgt dafür, dass die Verbandkästen nach DIN 13157 und die Sanitätstaschen nach DIN 13164 ausgestattet sind. Dazu kommt jeweils eine fest verschließbare Flasche mit Händedesinfektionsmittel der DGHM –Liste. Das Ablaufdatum ist regelmäßig zu prüfen (vierteljährlich)

Verbandkästen befinden sich in folgenden Räumen:
Lehrerzimmer, Ganztagsbetreuung

Über einen Erste Hilfe – Raum verfügt die Schule nicht. Im Bedarfsfall steht im Schulleiterzimmer eine Liege, ein Handwaschbecken, Einmalhandtücher, ein Abwurfkorb sowie ein Spender für Flüssigseife zu Verfügung. Desinfektionsmittel befindet sich im Lehrerzimmer.

4.5 Notrufnummern

Eine Liste mit den Notrufnummern (Polizei: 110, Feuerwehr: 112, Giftzentrale: 06131-19240 oder- 232466 als Hilfe für den Notarzt) befindet sich jeweils unmittelbar in Telefonnähe (Sekretariat, Lehrerzimmer, Schulleiterzimmer, Ganztagsbetreuung).

5. Infektionskrankheiten

Der §34 des Infektionsschutzgesetzes ist an folgenden Stellen einzusehen: Sekretariat, Lehrerzimmer, Schulleiterzimmer, Ganztagsbetreuung. Bei Verdacht ist entsprechend zu handeln: Isolierung des Krankheitsverdächtigen, Information des Gesundheitsamtes, Anwendung des §34 IFSG bei Bestätigung des Verdachtes.

6. Schwimmbadhygiene

Die unterrichtenden Lehrer achten auf strikte Einhaltung der im Bad aushängenden Baderregeln. Die Gewährleistung der Vorschriften zur Hygiene und Reinigung liegt nicht im Verantwortungsbereich der Schule. Bei Beanstandungen im Schwimmbad bezüglich der Hygiene ist das Gesundheitsamt unverzüglich zu benachrichtigen.

7. Hygiene in Sport- und Turnhallen

Die Hallen sind im Sinne einer wirksamen Fußpilzprophylaxe nur mit Turnschuhen, nicht barfuß zu betreten. Die Kleiderablage ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Schüler möglichst keinen direkten Kontakt haben (Läuse).

Die Reinigung oder Desinfektion im Sport- und Turnhallenbereich liegt im Verantwortungsbereich des Schulträgers.

8. Hygiene in Sanitärräumen

Die Reinigung und Desinfektion in den Sanitärräumen liegt im Verantwortungsbereich des Schulträgers.

Alle Toiletten und Duschen sind arbeitstäglich zu reinigen. Toilettenpapier, Flüssigseife und Einmalhandtücher sind bei Bedarf aufzufüllen. Bei Verschmutzungen mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist vor dem Reinigen eine gezielte Desinfektion mit Produkten aus der DGHM Liste erforderlich. Damen und Schülerinnentoiletten sind spätestens ab Klasse 5 mit Hygieneemern einschließlich Müllbeuteln auszustatten und arbeitstäglich zu leeren.

9. Trinkwasser- und Duschhygiene

Vermeidung von Stagnationsproblemen

Duschen sind nach langen Standzeiten mit heißem Wasser (mind. 60°C) durchzuspülen.

Nach den Wochenenden und nach den Ferien ist das Wasser mehrere Minuten ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

10. Hygiene in Spiel- und Kuschecken

Betreuerinnen achten hier auf Hygiene und informieren im Bedarfsfall die zuständige Stelle. Spiel- und Kuschecken sind täglich zu reinigen. Spielgeräte sind wöchentlich gründlich zu reinigen. Sofas, Matratzen und ähnliche Sitz- und Liegeflächen sind mit geeigneten Bezügen zu versehen und regelmäßig (mind. monatlich bei sichtbarer Verschmutzung bei 60°C zu waschen).

11. Spielplatzhygiene

Auf dem Schulgelände vorhandene Spielplätze sind morgens vor Schulbeginn auf gröbere Schäden und Unrat zu überprüfen. Spielsand sollte mindestens jährlich zu Saisonbeginn im Frühjahr auszutauschen (Rd.Erl. MFJFG NRW v. 16.03.2000). Bei Nichtbenutzung sollte der Sand nach Möglichkeit abgedeckt werden. Tieren sollte der Zugang erschwert werden. Der Zustand der Spielgeräte ist regelmäßig zu überprüfen.

11.1 Außenanlagen

Abfallbehälter sind in ausreichender Zahl aufzustellen und regelmäßig zu leeren. Insbesondere ist auf die Entfernung von Essensresten zu achten, um Ungeziefer (wie Ratten, Mäuse, Fliegen) nicht anzulocken.

12. Abfallentsorgung

Die Schule erzieht zur Müllvermeidung und zur Mülltrennung. Mülleimer in den Klassen-, Gruppen- oder Funktionsräumen sind täglich zu leeren.

13. Gebäudereinigung und Lufthygiene

Allergene, biogene oder chemische Stoffe sind oftmals an Staub gebunden. In Fragen der Allergenen, biogenen oder chemischen Stoffen sowie von Schwermetallbelastungen wird die Schule vom Gesundheitsamt oder vom BAD beraten. Zuständig beim Gesundheitsamt: Frau Kupferberg, Tel.: 02336-2489

Um den Schadstoffgehalt der Raumluft zu reduzieren sind Unterrichts- und sonstige Räume arbeitstäglich feucht zu wischen (siehe Reinigungs- und Desinfektionsplan für Schulen).

Vor Unterrichtsbeginn und nach jeder Unterrichtseinheit sollte der Unterrichtsraum sachgerecht gelüftet werden (Stoß- und Querlüftung durch kurzzeitiges Öffnen der Fenster ggfs. der Türen).

14. Küche

Allgemeine Anforderungen

Personen die an einer Infektionskrankheit im Sinne des §42 Infektionsschutzgesetzes (IFSG) oder an infizierten Wunden oder Hautkrankheiten leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden.

Küchenpersonal ist gemäß §43 IFSG infektionshygienisch zu belehren und dabei zweckmäßigerweise gleichzeitig lebensmittelhygienisch zu schulen.

Händereinigung

Eine Händereinigung ist für die in der Küche beschäftigten in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn
- nach Pausen
- nach jedem Toilettengang
- nach Schmutzarbeiten
- nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z.B. rohes Fleisch, Geflügel
- nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuches

Für die Händereinigung im Küchenbereich sind Wandspender mit Flüssigseife und Einmalhandtücher an Waschbecken bereitzustellen. Seifenmittelspender sind wöchentlich auf deren Füllstand hin zu überprüfen. Vor Neubefüllung der Spender sind diese zu reinigen. Vorzugsweise sollten für Flüssigseifen Originalgebinde verwendet werden.

Zur Desinfektion der Hände dürfen nur Mittel und Verfahren angewendet werden, die in der DGHM-Liste bekannt gegeben worden sind.

Besondere Hinweise zur Durchführung der Händedesinfektion:

Alle Innen- und Außenflächen einschließlich Handgelenken, Fingerzwischenräumen, Fingerspitzen, Nagelpfalzen und Daumen müssen mit einbezogen und die Einwirkzeit von 30 Sekunden muss eingehalten werden. Die benötigte Menge Desinfektionsmittel beträgt etwa 3-5 ml.

Im Speisenvorbereitungsraum dürfen keine sachfremden Materialien oder Gegenstände gelagert werden.

Lebensmittel sind sachgerecht zu verpacken (Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum zu versehen.

Flächenreinigung und Desinfektion

Die Reinigung und Desinfektion der Arbeitsflächen und des Bodens obliegen den städtischen Reinigungskräften. Der Fußboden ist arbeitstäglich zu reinigen.

Eine Flächendesinfektion ist nach Arbeitsende auf Oberflächen notwendig, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden. Es sind Mittel der DGHM-Liste zu verwenden. Bei Reinigungstätigkeiten ist Schutzkleidung zu tragen (z.B. Kittel, Handschuhe). Die Schutzkleidung ist arbeitstäglich so wie bei Bedarf zu wechseln und einem Waschverfahren mit mind. 60° zu unterziehen.

Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu prüfen. Bei Befall sind Bekämpfungsmaßnahmen, erforderlichenfalls durch eine Fachfirma zu veranlassen. Dabei ist besonders darauf zu achten, dass die Lebensmittel nicht mit Schädlingsbekämpfungsmittel in Kontakt kommen.

Anlagen

§34 IFSG, Reinigungs- und Desinfektionsplan für Schulen, Reinigungs- und Desinfektionsplan für Küchen

Der Hygieneplan ist nach Abstimmung mit dem Gesundheitsamt sowie dem Schulträger und nach Beratung und Beschlussfassung in der Lehrer- und Schulkonferenz am 29.04.09 in das Schulprogramm aufgenommen worden.