

Dieser Hygieneplan regelt die Einzelheiten für die Hygiene an der Grund- und Mittelschule Niederwerrn

Personenbezogene Hygiene

Vorbemerkung

Alle Lehrkräfte und sonstige an der Schule Beschäftigte werden vor der erstmaligen Aufnahme der Tätigkeit, dann mindestens im Abstand von zwei Jahren, über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten nach §34 Infektionsschutzgesetzes belehrt. Über diese Belehrung wird ein Protokoll angefertigt, welches im Personalakt aufbewahrt wird.

Allgemeine Verhaltensregeln für Schulpersonal und Schüler*innen

- Regelmäßiges Händewaschen mit Flüssigseife für mind. 20 – 30 Sekunden; abtrocknen mit Einmalhandtüchern oder Trockengebläse
 - nach jedem Betreten des Schulhauses (auch nach der Mittagspause bei Ganztagsklassen)
 - nach Betreten der Mensa, vor der Einnahme des Mittagessens
 - nach der Toilettenbenutzung
 - nach Schmutzarbeiten
 - vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln
 - vor der Einnahme von Speisen
 - nach Reinigungsarbeiten
- Händedesinfektion mit handelsüblichen Desinfektionsmittel (bakterizid, fungizid, viruzid)
3 – 5 ml in die Hohlhand geben und auf der Haut gut verreiben; nicht abwaschen
 - nach Kontakt mit Wunden, Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen
- Einhalten der Nies- und Hustenetikette (Niesen und Husten in die Armbeuge oder in ein Taschentuch)
- Einmalhandschuhe
 - bei vorhersehbarem Kontakt mit Wunden, Ausscheidungen, Blut, usw.
 - sofort nach Gebrauch über den Restmüll zu entsorgen (siehe hygienische Müllentsorgung)

Hygiene im Sanitärbereich

Hygieneplan der Hugo-von-Trimberg- Grund- und Mittelschule Niederwerrn

- Ausstattung des Sanitärbereichs mit Einmalhandtüchern bzw. Trockengebläse
- Spendereinrichtungen für Flüssigseife
- Ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle, in den Mädchentoiletten weitere Behälter zur hygienischen Entsorgung der Monatsbinde
- Bereithalten von ausreichend Toilettenpapier und von Toilettenbürste in jeder Toilettenkabine
- Um eine hygienische Benutzung von barrierefreien Toiletten zu ermöglichen, sind die Anforderungen der DIN 18040-1 zu berücksichtigen. Soweit Liegen als Umkleidemöglichkeit (Wickeltische) oder Auflagen vorhanden sind, sind diese unmittelbar nach Nutzung zu desinfizieren.
- Regelmäßige Wartung der Toilettenanlagen
- Regelmäßige Reinigung der Entlüftungseinrichtungen

Hygiene in Unterrichtsräumen

- Lüftung (Querlüftung/Stoßlüftung) der Klassenzimmer jeweils vor Unterrichtsbeginn und in den Pausen, auch zu Stundenwechsel
- Entsorgung von Abfällen in Mülleimer, tägliche Beseitigung von Abfällen
- Beim Singen müssen die SuS versetzt stehen und es ist darauf zu achten, dass alle in dieselbe Richtung singen.
- Beim Singen muss der Raum nach 20 Minuten Unterrichtszeit 10 Minuten gelüftet werden

Hygiene bei Lebensmitteln

- Einhalten der Handhygiene vor Berührung mit Lebensmitteln
- Mitbringen und Verzehren von Lebensmitteln erfolgt während des normalen Schulbetriebs grundsätzlich eigenverantwortlich
- mitgebrachte Lebensmittel für den gemeinsamen Verzehr unterliegen den Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln, um lebensmittelbedingte Erkrankungen zu vermeiden; dabei ist von Seiten der Schule sicherzustellen, dass sich mitgebrachte Lebensmittel in einem einwandfreien Zustand befinden
- mitgebrachte Kuchen für Schulfeste, etc. sollten unbedingt vollständig durchgebacken und ohne Sahne/Cremefüllung usw. angeboten werden; es darf nichts angeboten werden, was mit rohen Eiern hergestellt wurde
- bei besonderen Veranstaltungen (z.B. gesundes Frühstück,...) gelten die Empfehlungen der Bundeszentrale für Ernährung „Besondere Hygieneregeln für Kitas, Schulen und Ehrenamt“
- übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen

Reinigungsmaßnahmen

Hygieneplan der Hugo-von-Trimberg- Grund- und Mittelschule Niederwerrn

- alle benutzten Geschirrtteile (Teller, Becher, Besteck) sind nach jeder Benutzung im Geschirrspüler bzw. in einer mindestens aus zwei Spülbecken bestehenden Spüle abzuwaschen und zu spülen
- bei manueller Reinigung ist das Geschirr unmittelbar nach der Reinigung abzutrocknen. Die Geschirrtücher müssen danach gewaschen werden
- die Lagerung des Geschirrs erfolgt in verschlossenen Schränken
- Tische und sonstige mit Lebensmittel in Berührung gekommene Flächen sind im Anschluss mit warmem Wasser unter Zusatz von Reinigern zu säubern
- Die verwendeten Lappen sind danach zu wechseln bzw. gründlich auszuwaschen, sofort zu trocknen und trocken aufzubewahren

Hygiene in der Turnhalle

- Die Kleiderablage ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Schüler möglichst keinen direkten Kontakt untereinander haben (Läuse!).
- Die Schüler ab der Jahrgangsstufe 5 sind gehalten, sich nach dem Sport zu waschen
- Die Schüler tragen in der Turnhalle Hallensportschuhe
- Die Schüler tragen Sportkleidung und ziehen sich vor/nach der Sportstunde um
- Reinigung der Sporthalle nach Reinigungsplan des Schulträgers
- Bei der Befüllung der Sprunggrube für den Schulsport mit Sand ist auf Herkunft und Qualität des Sandes zu achten; bei Neubefüllung Nachweis eines Zertifikats über die Qualität des Sandes
- Auf gutes Abfließen von Wasser ist zu achten
- Pflege des Sandes
- Unterbinden von Zulauf von Hunden und Katzen
- Sandkästen nach Ende des Schultages abdecken
- Auflockerung des Sandes zur Reinigung und Belüftung
- Vor dem Sportunterricht visuelle Kontrolle auf organische (Tierexkremate, Lebensmittel, Müll, etc.) und anorganische Verunreinigungen (z.B. Glas); Verunreinigungen sind sofort zu beseitigen
- Sandwechsel bei starker Verschmutzung sofort, ansonsten jährlich
- Mehrfachduschen in der Umkleide (Turnhalle) sind nur mit Abstand nutzbar

Hygiene im Pausenhof

- regelmäßiges Ausleeren der Abfallbehälter

Hygieneplan der Hugo-von-Trimberg- Grund- und Mittelschule Niederwerrn

- Überprüfung des Pausenhofes auf Abfälle und ggf. Säuberung nach jeder Pause
- Überprüfung der Spielgeräte auf Verunreinigung, im Falle von Verunreinigung sofortige Beseitigung
- Überprüfung des Sandes am Außenspielgerät auf organische (Tierexkremate, Lebensmittel, Müll, etc.) und anorganische Verunreinigungen (z.B. Glas); Verunreinigungen sind sofort zu eliminieren

Hygiene in der Schulküche

- Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinn des § 42 Infektionsschutzgesetz (IfSG) oder an infizierten Wunden oder Hautkrankheiten leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren 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 für die in der Küche Beschäftigten ist in folgenden Fällen erforderlich:
 - bei Arbeitsbeginn
 - nach Pausen
 - nach jedem Toilettenbesuch
 - nach Schmutzarbeiten
 - nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z.B. rohes Fleisch, Geflügel
 - nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuchs
- Das Spülbecken wird nicht als Handwaschbecken gebraucht.
 - Für die Händereinigung im Küchenbereich sind Wandspender mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern 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.

Flächenreinigung und –desinfektion

Hygieneplan der Hugo-von-Trimberg- Grund- und Mittelschule Niederwerrn

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich feucht zu reinigen. Für spezielle Tätigkeiten (z.B. Bodenreinigung) ist Schutzkleidung zur Verfügung zu stellen.

Eine Flächendesinfektion des Arbeitsareals ist erforderlich bei:

- Arbeiten mit kritischen Rohwaren (z.B. rohes Fleisch, Geflügel)
- nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen tierische Lebensmittel verarbeitet wurden

Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Im Falle von Flächendesinfektionsmitteln für den Lebensmittelbereich sind dies Mittel der DVG-Liste

Lebensmittelhygiene

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall mit Schädlingen vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgemäß 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 Temperaturkontrollen in Kühl- und Gefriereinrichtungen (Kühlschrank < 8 °C, ***Gefrierschrank < -18 °C)
- Warmhalten von Speisen so kurz wie möglich, Mindesttemperatur 65 °C
- wöchentliche Überprüfung des Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatums von Lebensmitteln
- keine Abgabe von unerhitzten Speisen mit rohen Eiern (Hühnereier-Verordnung)
- Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren. Bei Befall sind Bekämpfungsmaßnahmen erforderlichenfalls 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. Küchenfenster sind mit Insektengittern auszustatten.

Erste Hilfe

- Verbandskästen mit Füllung nach DIN 13169 sind vorzuhalten für folgende Räume
- Im Sekretariat

Hygieneplan der Hugo-von-Trimberg- Grund- und Mittelschule Niederwerrn

- In den Werkräumen
- In der Küche
- Im Lehrerzimmer
- In der Turnhalle

Diese sind regelmäßig zu warten; d.h. abgelaufenes Verbandsmaterial entnehmen und mit neuem ersetzen. Einmalhandschuhe sowie Zahnrettungsboxen und ein Verbandbuch zur Dokumentation von Unfällen und Hilfeleistung sind ebenfalls vorzuhalten.

Alle Lehrkräfte haben Material zur Wundversorgung nebst Einmalhandschuhen in den Klassenzimmern.

- Giftnotrufnummer 089 1924-0

Toxikologische Abteilung

II. Med. Klinik der Technischen Universität München www.toxinfo.med.tum.de

Hygienische Müllentsorgung

- Abfälle sind in gut schließenden und gut zu reinigenden Behältnissen zu sammeln und täglich sowie bei Bedarf in die Abfallsammelbehälter zu entleeren
- die Sammelbehälter befinden sich auf einem gesondertem Platz außerhalb des Aufenthaltsbereiches der Schüler*innen
- auf die Sauberkeit des Platzes muss geachtet werden
- Abfallbehälter im Außenbereich sind regelmäßig zu entleeren, dabei ist insbesondere auf die Entfernung von Essensresten zu achten, um Ungeziefer (wie Ratten, Mäuse, Fliegen) fernzuhalten

Trinkwasserhygiene

- um Stagnationsprobleme zu vermeiden ist am Wochenende und nach den Ferien das Trinkwasser mehrere Minuten ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen

Hygieneplan der Hugo-von-Trimberg- Grund- und Mittelschule Niederwerrn

Anlage 1

Reinigungs- und Desinfektionsplan der Hugo-von-Trimberg-Grund- und Mittelschule Niederwerrn

was	wann	wie	womit	wer
Händewaschen	nach Toilettenbenutzung nach Schmutzarbeiten vor Umgang mit Lebensmitteln bei Bedarf	auf die feuchte Hand geben, mit Wasser aufschäumen, mindestens 30 sek. waschen	Flüssigseife	Schulpersonal, Schüler
Händedesinfektion	nach Kontamination mit Blut, Stuhl, Urin o.ä.	3-5 ml auf der Haut verreiben	Händedesinfektionsmittel (bakterizid, fungizid, viruzid)	Schulpersonal, Schüler
Lüftung der Klassenräume	immer in den Pausen & zum Stundenwechsel	5 min Stoßlüften	Fenster öffnen	Schulpersonal, Schüler
Abfälle in Klassenräumen auf Bänken und Tischen	täglich	Entsorgung in die Mülleimer	Abfallbeutel	Schüler
Fußboden, Flure	3x wöchentlich nach Reinigungsplan des Schulträgers	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fußboden, Klassenzimmer	3 x wöchentlich	feucht wischen, Boden reinigen, lüften	Reinigungslösung	Reinigungspersonal

Hygieneplan der Hugo-von-Trimberg- Grund- und Mittelschule Niederwerrn

Handlauf, Türklinken, Fenstergriffe, Lichtschalter, Möbelgriffe, Tische, Fensterbänke	bei Verschmutzung sofort nach Reinigungsplan des Schulträgers	feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
---	---	------------------	------------------	--------------------

Toiletten	bei Verschmutzung sofort sonst täglich	feucht wischen mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen und Aufnehmer für Fußboden	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Sporthalle	3x wöchentlich	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fenster	regelmäßig nach Bedarf, mindestens jedoch 1x jährlich	feucht wischen, mit sauberem Tuch trocken reiben	Reinigungslösung	Reinigungspersonal Reinigungsfirma
Reinigungsgeräte, -tücher, -wischbezüge	nach Bedarf, jedoch mind. 1x wöchentlich	Reinigen, Reinigungstücher, Wischbezüge nach Gebrauch waschen und trocknen	möglichst Waschmaschine bei mind. 60°C mit Vollwaschmittel und anschließender Trocknung	Reinigungspersonal
verschmutzte Flächen aller Art	bei Verschmutzungen mit Blut, Stuhl, Erbrochenem	Einmalhandschuhe tragen, Grobreinigung mit Einwegtuch, Wischdesinfektion,		geschultes Reinigungspersonal Hausmeister

Hygieneplan der Hugo-von-Trimberg- Grund- und Mittelschule Niederwerrn

		gesonderte Entsorgung der Tücher und Handschuhe in Müllsack	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittel-Liste der DGHM	Lehrkräfte
--	--	---	---	------------

Anlage 2

Dokumentation Infektionsschutz an der Hugo-von-Trimberg- Grund – und Mittelschule Niederwerrn

was	wann	dokumentiert am	wer
Information der Eltern (Elternbrief) über Mitwirkungspflichten, Besuchsverbote und Verhaltensmaßnahmen bei Erkrankungen	bei Schulanmeldung	Datum Unterschrift	Schulleitung bzw. deren Beauftragter
Meldung nach §34 Abs. 6 IfSG, meldepflichtige Infektionskrankheiten an das zuständige Gesundheitsamt	sofort bei Kenntnis einer Neuerkrankung		Schulleitung
Information der Beschäftigten gemäß §35 IfSG	bei Dienstantritt im zweijährigen Abstand	Datum Unterschrift Hinterlegung im Personalakt	Schulleitung bzw. deren Beauftragter
Information werdender Mütter und Gefährdungsbeurteilung	sofort bei Kenntnisnahme der Schwangerschaft	Bogen zur Gefährdungsbeurteilung mit Datum und Unterschrift	Schulleitung
Verbandbuch	bei Verletzungen im Schulalltag	am Unfalltag mit Unterschrift	verantwortliche Lehrkraft
Überprüfung des Erste-Hilfe-Materials (Verbandskasten)	regelmäßig / nach Bedarf	monatlich	Sicherheitsbeauftragter/Anne-Beate Eichelsbacher

Aktualisierung des Hygiene- und Reinigungsplans	jährlich	Datum Unterschrift	Schulleiter in Absprache mit Gemeinde
---	----------	-----------------------	--

Anlage 3

Rahmenbedingungen zur Einhaltung des Infektionsschutzes während besonderer Infektionslagen, hier: COVID-19-Pandemie

Innerer Schulbereich

- Einführung, Einforderung und Überwachung allgemeiner Verhaltensregeln:
 - regelmäßiges Händewaschen (Händewaschen nach den Empfehlungen des RKI)
 - Abstandhalten (mindestens 1,5 m)
 - Einhalten der Nies- und Hustenetikette (Niesen und Husten in die Armbeuge oder in ein Taschentuch)
 - kein Körperkontakt
 - Vermeidung des Berührens von Auge, Nase und Mund
 - Eintreffen und Verlassen des Schulgebäudes unter Wahrung des Abstandsgebots
 - bei Krankheitszeichen (z.B. Fieber, trockener Husten, Atemproblemen, Verlust Geschmacks- / Geruchssinn, Hals-, Gliederschmerzen, Übelkeit / Erbrechen, Durchfall) unbedingt zu Hause bleiben
 - klare Kommunikation der Regeln an Erziehungsberechtigte, Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte und sonstiges Personal vorab auf geeignete Weise
 - Eine MNB ist im gesamten Schulhaus und immer bei Bewegung zu tragen
 - Das Tragen und Abnehmen einer MNB muss als Unterrichtsgegenstand behandelt werden
- Unterricht in geteilten Klassen, d.h. Reduzierung der regulären Klassenstärke (bei Stufe 3)
 - max. 15 Schüler / Klassenraum
- Besondere Sitzordnung
 - Einzeltische

Hygieneplan der Hugo-von-Trimberg- Grund- und Mittelschule Niederwerrn

- frontale Sitzordnung (Abstand mind. 1,5 m)
- keine Partner- oder Gruppenarbeit
- Vermeidung von Durchmischung (Unterricht möglichst immer in der gleichen Gruppe und im gleichen Klassenzimmer)
- möglichst feste Zuordnung von wenigen Lehrkräften zu wenigen Klassenverbänden
- Feste Sitzordnungen; im Fachunterricht sitzen Schüler einer Klassengruppe beieinander
- Reduzierung von Bewegung (in der Regel kein Klassenzimmerwechsel)
- Verzicht auf über den regulären Unterricht hinausgehende Aktivitäten
- Pause im Klassenzimmer unter strenger Aufsicht
- Sicherstellung einer guten Durchlüftung der Räume, mind. 5 Minuten Lüften nach jeder Schulstunde
- ggf. versetzter Schulbeginn oder Schichtbetrieb
- Vermeidung gemeinsam genutzter Gegenstände, kein Austausch von Arbeitsmitteln, wie z.B. Stifte, Lineale, ..., kein Benutzen von gemeinsamen Computern, Klassensätzen von Büchern, Tablets
- Aufforderung an die Eltern, die Kinder bei o.g. Krankheitssymptomen nicht in die Schule zu schicken
- Toilettengang nur einzeln und unter Einhaltung der Hygienemaßnahmen
- PC-Raum: desinfizieren der Arbeitsplätze nach Gebrauch
- Lehrerzimmer: Desinfizieren der Keyboards nach Gebrauch

Äußerer Schulbereich

- Ausstattung der Sanitärräume mit Flüssigseife und Händetrocknungsmöglichkeit (Einmalhandtücher, Trockengebläse)
- Ausstattung aller Klassenzimmer mit Reinigungsmöglichkeiten und Einweghandtüchern
- hygienisch sichere Müllentsorgung
- regelmäßige Reinigung des Schulgebäudes
 - tägliche Oberflächenreinigung, insbesondere der Handkontaktflächen (Türklinken, Lichtschalter, etc. am Ende des Schultages bzw. bei starker Kontamination auch anlassbezogen zwischendurch)

Hygieneplan der Hugo-von-Trimberg- Grund- und Mittelschule Niederwerrn

- keine Desinfektion der Schule
- keine Reinigung mit Hochdruckreinigern (wegen Aerosolbildung)

Nutzung der Corona- Warn-App

Sollten SuS die App nutzen, dann dürfen sie auch im Schulhaus das Handy stumm geschaltet bei sich führen.