



Anlage zum Schulprogramm

Hygieneplan, Kurt-Tucholsky Grundschule, Rathenower Straße 18, 10559 Berlin

- 1.0 Einleitung
- 2.0 Basishygiene
 - 2.1 Allgemeines
 - 2.2 Händehygiene
 - 2.3 Trinkwasserhygiene
- 3.0 Hygiene in den Unterrichts-, Fach-und Freizeiträumen
 - 3.1 Lufthygiene
 - 3.2 Bodenreinigung
 - 3.3 Abfallentsorgung
 - 3.4 Arbeits-und Spielutensilien
 - 3.5 Fach-und Nebenräume
 - 3.6 Ruhezone / Kuschelecken
- 4.0 Schulreinigung
 - 4.1 Schulreinigung durch Fremdfirmen
 - 4.2 Sanitärbereich
 - 4.2.1 Ausstattung
 - 4.2.2 Wartung und Pflege
 - 4.2.3 Be- und Entlüftung
 - 4.3 Turnhalle
- 5.0 Küche, Schulverpflegung, Lebensmittelhygiene
 - 5.1 Allgemeine Anforderungen
 - 5.2 Mitgebrachte Lebensmittel
 - 5.3 Reinigungsmaßnahmen
- 6.0 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers
 - 6.1 Versorgung von Bagatellwunden
 - 6.2 Händedesinfektion
 - 6.3 Behandlung kontaminierter Flächen
 - 6.4 Überprüfung des Erste-Hilfe-Inventars
- 7.0 Infektionsschutzgesetz
- 8.0 Tierhaltung

Der Hygieneplan wurde im Anhang durch den Hygieneplan „Corona“, Stand: 28.04.2020 aktualisiert

1.0 In Gemeinschaftseinrichtungen wie Schulen, bedarf es, durch die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen, der besonderen Aufmerksamkeit in hygienisch-epidemiologischer Hinsicht. Das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Erziehung zu hygienischem Verhalten aller der Gemeinschaft zugehörigen ist zu sichern. Der Hygieneplan ist jährlich hinsichtlich seiner Aktualität zu überprüfen und ggf. zu ändern. Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen erfolgt u.a. durch Begehungen routinemäßig mindestens jährlich sowie bei aktuellem Bedarf.

2.0 Basishygiene

2.1. Allgemeines

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung, insbesondere der Hände sowie häufig benutzter Flächen und Gegenstände, ist eine wichtige Grundlage für einen guten Hygienestatus. Eine Desinfektion ist dort notwendig, wo Krankheitserreger auftreten können und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen. Dies trifft unter anderem bei Verunreinigungen mit Erbrochenem, Stuhl, Urin und Blut zu.

2.2. Händehygiene

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen Hauptüberträger von Krankheitserregern. Händewaschen und Händedesinfektion gehören zu den wichtigsten Maßnahmen zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten. Ausreichende Handwaschbecken, ausgestattet mit fließendem Wasser, Spender mit Flüssigseife, Einmalhandtücher und Sammelbehälter für gebrauchte Handtücher, sind hierfür Voraussetzung. Händewaschen ist vom Personal und von Schülern durchzuführen:

- nach jeder Verschmutzung
- nach Reinigungsarbeiten
- nach Toilettenbenutzung
- vor dem Umgang mit Lebensmitteln
- vor der Einnahme von Speisen
- nach Tierkontakt

Händedesinfektion ist für Personal und Schüler erforderlich:

- nach Kontakt mit Körperausscheidungen (Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin), wenn Handschuhe getragen werden, nach dem Ablegen der Handschuhe. Einmalhandschuhe sind bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen zu benutzen. Spender mit einem geeigneten Händedesinfektionsmittel sollten bereitstehen (Waschräume, Pädagog*innenzimmer, im Erste-Hilfe-Schrank).

2.3. Trinkwasserhygiene

Zur Legionellenprophylaxe soll das Trinkwasser zu Beginn des Tages, am Wochenanfang und nach den Ferien ca. 10 Minuten bis zum Erreichen einer Temperaturkonstanz ablaufen.

3.0 Hygiene in den Unterrichts-, Fach-und Freizeiträumen

3.1. Lufthygiene

Regelmäßig wird vor und nach dem Unterricht durch Stoßlüftung für eine angemessene Durchlüftung gesorgt. (verantwortlich: Pädagog*innen)

3.2. Bodenreinigung

Die Bodenreinigung erfolgt durch eine vom Bezirksamt beauftragte Reinigungsfirma. Um eine reibungslose Bodenreinigung zu garantieren, müssen alle Stühle von den Schülern hochgestellt und allen sich auf dem Boden befindliche Gegenstände (z.B. Sportbeutel) hochgenommen werden (verantwortlich: Pädagog*innen).

3.3. Abfallentsorgung Schüler*innen und das pädagogische Personal achten auf eine getrennte Müllentsorgung. Die dafür benötigten Eimer (gelb, blau, schwarz) sind in allen Bereichen vorhanden.

Die Mitarbeiter der Reinigungsfirma entleeren die Eimer in die dafür vorgesehenen Tonnen. (verantwortlich: Reinigungsfirma, pädagogisches Personal)

3.4. Arbeits- und Spielutensilien

Spielzeug und Arbeitsutensilien sind entsprechend ihrer Beschaffenheit mindestens 1 x jährlich und bei Verschmutzung zu reinigen. (verantwortlich: pädagogisches Personal)

3.5. Fach-und Nebenräume

In allen Fach- und Nebenräumen ist für regelmäßige Belüftung und Sauberkeit zu sorgen. (verantwortlich: pädagogisches Personal)

3.6. Ruhezeiten / Kuschelecken

Spielutensilien wie Matratzen, Schaumstoffblöcke u.ä. sind mit waschbaren oder abwaschbaren Bezügen zu versehen. Eine regelmäßige Reinigung ist mindestens viermal im Jahr oder bei Bedarf häufiger durchzuführen. (verantwortlich: pädagogisches Personal)

4.0 Schulreinigung

4.1. Schulreinigung durch Fremdfirmen Umfang und Häufigkeit der Schulreinigung ist durch den Schulträger vertraglich geregelt. Die im Leistungsverzeichnis enthaltenen Aufgaben der Reinigungsfirma sind täglich zu kontrollieren. (Kontrolle: Hausmeister)

4.2. Sanitärbereich

4.2.1. Ausstattung

Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern, einer Spendervorrichtung für Flüssigseife und einer ausreichenden Anzahl von Abfallbehältern ausgestattet. In den Damen- und Mädchentoiletten sind Hygienebeutel und verschließbare Abfallbehälter vorhanden. Die Verbrauchsmaterialien sind regelmäßig nachzufüllen (verantwortlich: Hausmeister, Reinigungskräfte).

4.2.2. Wartung und Pflege

Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind regelmäßig zu warten. Eine sofortige Reparatur von Defekten und sorgfältige Pflege der Anlagen muss sichergestellt sein. (verantwortlich: Hausmeister)

4.2.3. Be- und Entlüftung

Die Reinigung und das Instandhalten der Entlüftungseinrichtungen müssen regelmäßig erfolgen.

4.3. Turnhalle

Die Reinigung erfolgt durch eine Reinigungsfirma. (Kontrolle: Hausmeister)

5.0 Küche, Schulverpflegung, Lebensmittelhygiene

5.1 Allgemeine Anforderungen

Die Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung und anderer lebensmittel-rechtlicher Vorschriften, sind einzuhalten. Allgemeine Anforderungen sind durch EU-Recht geregelt (HACCP), an das sich sämtliche Betriebe, die Lebensmittel verarbeiten und in Verkehr bringen, zu halten haben. HACCP ist das Kürzel für „Hazard Analysis Critical Control Points“ und meint die Gefahrenanalyse und Kontrolle kritischer Punkte – und zwar auf allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Verkaufs von Lebensmitteln. Das Qualitätsmanagement ist viermal jährlich dem Hausmeister und der Koordinierenden Erzieherin vorzulegen (verantwortlich: Caterer, Koordinierende Erzieherin, Hausmeister).

5.2. Mitgebrachte Lebensmittel

Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch Kinder, Eltern usw. nicht nur für den Eigenbedarf (z.B. für Kuchenbasare, Geburtstagsfeiern u.ä. Anlässe) bestehen dann keine Bedenken, wenn grundsätzlich und ausschließlich vollständig durchgebackene Kuchen ohne Füllungen und Glasuren angeboten werden. Vor dem Verzehr ist in jedem Falle sicher zu stellen, dass sich die Lebensmittel in einem einwandfreien Zustand befinden. Übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen. (verantwortlich: pädagogisches Personal)

5.3. Reinigungsmaßnahmen

Alle benutzten Geschirrtteile sind nach jeder Verwendung zu reinigen. Bei manueller Reinigung ist das Geschirr auch abzutrocknen. Die Geschirrtücher sind regelmäßig zu wechseln. Das Geschirr soll in Schränken aufbewahrt werden. Tische und sonstige mit Lebensmitteln in Berührung gekommene Flächen sind gründlich zu reinigen.

6.0 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

6.1. Versorgung von Bagatellwunden Der Ersthelfer muss sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände mit einer Desinfektionslösung desinfizieren. Er sollte immer Einmalhandschuhe tragen. Jeder Vorfall ist im Verbandbuch zu dokumentieren. Entsprechen der Unfallverhütungsvorschrift sind Ersthelfer aus- und weiterzubilden. (Verantwortlich: Sekretariat, pädagogisches Personal)

6.2. Händedesinfektion Durchführung: Alle Innen- und Außenflächen einschließlich Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen müssen mit einbezogen und 30 Sekunden Einwirkzeiteingehalten werden. Desinfektionsmittel werden in den Händen verrieben, bis diese trocken sind – kein Wasser hinzugeben!

6.3. Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten (Stuhl, Urin, Erbrochenes) kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem in Flächendesinfektionsmittel-getränkten Tuch zu reinigen und der betroffene Bereich ist anschließend nochmals zu desinfizieren. (Verantwortlich: Sekretariat, pädagogisches Personal, Reinigungsfirma)

6.4. Überprüfung des Erste-Hilfe-Inventars

Eingesetzte Verbandskästen und -taschen müssen den DIN-Anforderungen entsprechen. Verbandskästen sind zusätzlich mit einem Händedesinfektionsmittel auszustatten. Verbrauchte Materialien sind umgehend zu ersetzen. Die Verbandskästen sind regelmäßig auf Vollständigkeit und Ablaufdatum zu überprüfen. (verantwortlich: Sekretariat, pädagogisches Personal, vor und nach dem Benutzen, Sicherheitsbeauftragter)

7.0 Infektionsschutzgesetz (IFSG)

Zusätzliche Vorschriften für Schulen:

§ 34 Personen, die an Cholera , Meningitis, Masern, Mumps, Scharlach, Virushepatitis A oder E, Windpocken, Diphtherie, Borkenflechte Lungentuberkulose, Meningokokken, Krätze, Typhus,... erkrankt oder dessen verdächtig oder die verlaust sind, dürfen sich nicht in der Schule aufhalten, bis nach ärztlichem Attest eine Weiterverbreitung der Krankheit oder der Verlaustung durch sie nicht mehr zu befürchten ist. Dies gilt für Kinder, Pädagog*innen und andere schulische Mitarbeiter. Wenn eine der oben genannten Erkrankungen auftritt, so haben diese Personen bzw. die Erziehungsberechtigte der Schule hiervon unverzüglich Meldung zu machen. Werden die oben genannten Erkrankungen bekannt, so hat die Schulleitung unverzüglich das zuständige Gesundheitsamt zu benachrichtigen und krankheits- und personenbezogene Angaben zu machen. Diese Benachrichtigungspflicht besteht nicht, wenn der Leitung der Nachweis darüber vorliegt, dass die Meldung des Sachverhalts durch eine andere in § 8 genannte Person (Arzt) bereits erfolgt ist. (Verantwortlich: Schulleitung, pädagogische Personal)

8.0 Tierhaltung

Jede Tierhaltung kann ein gesundheitliches Risiko sein. Sie sollte unter einem gesamt-pädagogischen Ansatz erfolgen. Gesundheitliche und hygienische Aspekte müssen berücksichtigt werden. Elternngremien sind bei der Entscheidung, mit einzubeziehen. Die art- und tierschutzgerechte Haltung der Tiere muss gewährleistet sein.