

HYGIENEPLAN

ST.-JOHANNESSCHULE

St.-Johannes-Schule Schulstraße 5, 33428 Harsewinkel

Stand 12.08.2020



Nach § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen und andere Gemeinschaftseinrichtungen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit den Hygieneplänen wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren.

Der vorliegende Hygieneplan wurde anhand des vom ehemaligen Landesinstitut für den öffentlichen Gesundheitsdienst NRW (LÖGD), Münster, jetzt Landesinstitut für Gesundheit und Arbeit (LIGA), Düsseldorf, für Schulen herausgegebenen Musterhygieneplanes sowie nach Empfehlungen des Bundes für Risikobewertung, Berlin, unter Beteiligung der in unterschiedlichen Bereichen der Schule tätigen Personen und unter Berücksichtigung der folgenden Schritte erarbeitet:

1. Analyse der Infektionsgefahren

- in Aufenthaltsbereichen (Unterrichtsräume, Spiel- und Betreuungsräume)
- in Küchenbereichen
- in Sanitärbereichen
- in Turn- und Sporthallen
- in Schwimm-/ Badebereichen

2. Bewertung der Risiken

- hinzunehmende geringe Risiken
- hohes Risiko führt zu Minimierungsmaßnahmen

3. Risikominimierung

- Festlegung von Reinigungs-/ Desinfektionsmaßnahmen
- Einmalhandtücher
- Flüssigseife
- separate Toiletten etc.

4. Festlegung von Überwachungsmaßnahmen

- regelmäßige Kontrolle durch den Beauftragten der Einrichtung
- schriftliche Dokumentation der Überwachungsmaßnahmen



5. Aktualisierung des Hygieneplans

- in vorher festzulegenden Zeitabschnitten

6. Dokumentation und Schulung

- Einzelheiten des Hygieneplans schriftlich festlegen
- Informationen bzw. wenn erforderlich Schulung der Beteiligten

Die Gesundheitsbildung und Gesundheitserziehung an unserer Schule fördert das Gesundheits- und Sicherheitsbewusstsein der Kinder. Die Schülerinnen und Schüler unserer Schule werden in regelmäßigen Abständen über die Notwendigkeit hygienischer Maßnahmen und hygienischen Verhaltens unterrichtet.



Inhalt

1) Hygiene in Klassenräumen und Fluren

- a) Lufthygiene
- b) Garderobe
- c) Reinigung der Tische / Fußböden
- d) Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien

2) Hygiene in Sanitärbereichen

- a) Ausstattung
- b) Händereinigung
- c) Flächenreinigung

3) Persönliche Hygiene der Schüler

4) Küchenhygiene

- a) Allgemeine Anforderungen
- b) Händedesinfektion
- c) Flächenreinigung und -desinfektion
- d) Lebensmittelhygiene
- e) Lebensmittelhygiene für Eltern, Schüler und Schülerinnen sowie Personal
- f) Tierische Schädlinge

5) Trinkwasserhygiene

- a) Legionellenprophylaxe
- b) Vermeidung von Stagnationsproblemen

6) Hygiene in Turnhalle



7) Erste Hilfe

- a) Hygiene im Erste-Hilfe-Raum
- b) Versorgung von Bagatellwunden
- c) Behandlung kontaminierter Flächen
- d) Überprüfung des 1. Hilfe Kastens
- e) Notrufnummern

8) Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote

- a) Belehrung der Betreuungspersonen
- b) Belehrung der Eltern und Kinder
- c) Meldepflicht und Sofortmaßnahmen
- d) Wiedenzulassung in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche

9) Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Krankheiten

- a) Durchfallerkrankungen
- b) Kopflausbefall
- c) Corona

10) Reinigungskonzept



1. Hygiene in Klassenräumen und Fluren

1.1 Lufthygiene

Mehrmals täglich, z. B. nach jeder Unterrichtsstunde, ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mindestens 5 Minuten vorzunehmen. Eine Lüftung durch Kippfenster ist nicht ausreichend. Die Frischluftzufuhr steigert die Leistungsfähigkeit der am Unterricht beteiligten Personen. Untersuchungen haben ergeben, dass durch Lüften

- die Aufmerksamkeit zunimmt,
- die Kommunikation zwischen Lehrern/innen und Schülern/innen intensiver wird,
- der Geräuschpegel abnimmt.

Indikator für die Raumluftqualität ist der Gehalt an Kohlendioxyd (CO₂). Dieser bleibt bei ausreichender Lüftung gering. In unzureichend gelüfteten Klassenräumen kann auch die Anzahl der Viren in der Luft stark ansteigen. Regelmäßiges Lüften wirkt dem entgegen und senkt so das Ansteckungsrisiko.

Lehrkräfte, ggf.
Schüler/innen

1.2 Garderobe

Für die Garderobe wird empfohlen, dass die Kleidungsstücke der Kinder möglichst keinen direkten Kontakt untereinander haben sollten, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht. An der St.-Johannes-Schule reicht die Länge der Flur- bzw. Klassenwände nicht aus, um die Garderobenhaken mit dem dafür nötigen Abstand anzubringen. Die im Musterhygieneplan als Alternative beschriebene Aufbewahrung der Kleidung in Plastiksäcken bei Läusebefall ist uns bekannt.

Lehrkräfte, Eltern,
Schüler/innen



1.3 Reinigung der Tische / Fußböden

<p>Tische, Fußböden, auch in Fluren, und sonstige oft benutzte Gegenstände sollten - je nach Verunreinigung auch feucht - täglich gereinigt werden. Teppichböden sollten mit Staubsauger regelmäßig gereinigt werden, auch eine Grundreinigung sollte regelmäßig erfolgen (z. B. monatlich).</p> <p>Für die St.-Johannesschule gelten die von der Stadt Harsewinkel als Schulträger festgesetzten Standards und Intervalle der Unterhaltsreinigung, die zum Teil von den Empfehlungen des LIGA abweichen, aber die DIN 77400 – Reinigungsleistungen in Schulgebäuden – erfüllen bzw. übererfüllen und die im Rahmen der vom Rat der Stadt Harsewinkel bereitgestellten finanziellen Mittel erbracht werden.</p>	Reinigungskräfte, Hausmeister
<p>Wir unterstützen die Arbeit der Reinigungskräfte, indem unsere Schülerinnen und Schüler Abfälle in den dafür vorgesehenen Behältern sammeln, den Papiermüll regelmäßig entsorgen, nach Unterrichtschluss alle Stühle hochstellen und den Klassenraum besenrein verlassen. (Klassendienste)</p>	Lehrkräfte, Schüler/innen
<p>Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem sollte nach Entfernung der Kontamination mit einem mit getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion durchgeführt werden.</p> <p>Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.</p>	Hausmeister, Lehrkräfte, soweit Reinigungskräfte nicht anwesend sind



1.4 Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien

Gegenstände, wie Spielzeuge bzw. Lern- und Beschäftigungsmaterialien sind regelmäßig nass zu reinigen oder zu waschen (min. 60° C.) Kissen und Stofftiere sind wöchentlich zu waschen.

Lehrkräfte
OGS-Mitarbeiter

2 Hygiene in Sanitärbereichen

2.4 Ausstattung

Damentoiletten sind mit Hygieneeimern auszustatten. Aus hygienischen Gründen werden Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtücher bereitgestellt und nach Bedarf aufgefüllt. Die entsprechenden Auffangbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten. Außerdem ist Toilettenpapier vorzuhalten bzw. regelmäßig nachzufüllen.

Hausmeister
und
Reinigungskräfte

2.5 Händereinigung

Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene. Die Hände kommen den ganzen Tag über mit Gegenständen und Menschen in Berührung – und deshalb auch mit Viren. Da die Erreger von den Händen leicht auf die Schleimhäute von Augen, Nase und Mund übergehen können, ist es wichtig, der Hygiene der Hände besondere Beachtung zu schenken.

Händereinigung ist daher regelmäßig, insbesondere durchzuführen:

- nach jedem Toilettengang
- vor und nach Umgang mit Lebensmitteln
- bei Verschmutzungen
- nach dem Naseputzen

Lehrkräfte, Betreuungspersonal,
Schüler/innen



<p><u>Händedesinfektion</u> nur nach gründlicher Einweisung durch das Lehrpersonal und den Hausmeister (z. B. in Zeiten von Covid-19)</p>	
<p><u>Händereinigungsregeln (im Klassenzimmer und Sanitäreinrichtungen sichtbar als Plakat)</u></p> <p>Die Hände unter fließendes Wasser halten, anschließend Flüssigseife bzw. Reinigungsmittel 20 bis 30 Sekunden auch zwischen den Fingern verreiben, dann sorgfältig abspülen und abtrocknen. Es sollte darüber hinaus versucht werden, die Hände möglichst vom Gesicht fernzuhalten.</p>	<p>alle</p>

2.6 Flächenreinigung

<p>Toilettensitze, Armaturen. Waschbecken, Fußböden im Sanitärbereich sind täglich feucht zu reinigen, bzw. nach Bedarf. Es gelten die von der Stadt Harsewinkel als Schulträger festgesetzten Standards und Intervalle der Unterhaltsreinigung.</p>	<p>Hausmeister / Reinigungskräfte</p>
<p>Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem sollte nach Entfernung der Kontamination mit einem Desinfektionsmittel aus der VAH-Liste (Verband für angewandte Hygiene) getränktes Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion durchgeführt werden. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.</p>	<p>Hausmeister, Lehrkräfte, soweit Reinigungskräfte nicht anwesend sind</p>

3 Persönliche Hygiene der Schüler

<p>Die Kinder sollen im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens unterrichtet werden und eine konkrete Handhygiene erlernen. Eine Handhygiene sollte nach dem Spielen auf dem Schulhof, bei Verschmutzung, vor dem Essen, nach Toilettenbenutzung und nach Kontakt mit Tieren sowie nach Bedarf</p>	<p>Lehrkräfte</p>
---	-------------------



erfolgen. Belehrungen dazu sind jährlich oder bei akuten Anlässen durchzuführen.

4 Küchenhygiene

4.4 Allgemeine Anforderungen

<p>Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können.</p> <p>Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit den Kindern sollen die Kinder in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden.</p> <p>Vor jedem gemeinsamen Kochen ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, dass lange Haare zusammenzubinden sind bzw. unter eine Kopfbedeckung zu tragen ist, dass geeignete und saubere Arbeitskleidung und ggf. Schutzkleidung (z.B. Schürze) zu tragen ist. Beim Umgang mit rohem Fleisch empfiehlt sich das Tragen von Einmalhandschuhen, die für den Einsatz im Lebensmittelbereich geprüft sein müssen. Grundsätzlich gilt, dass Körper und Kleidung sauber zu halten sind, um die Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen auf Speisen zu vermeiden. Fingernägel müssen bei der Arbeit mit Lebensmitteln kurz, sauber und unlackiert sein. Handschmuck und Armbanduhren und längere Ohrringe sind abzulegen.</p>	<p>Lehrkräfte, Schüler/innen</p>
<p>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 tätig werden.</p> <p>Erkrankungen wie Durchfall oder Erbrechen sind dem bzw. der Küchenleiter/in zu melden. Es können von erkrankten</p>	<p>Lehrkräfte, alle Küchenbenutzer</p>



<p>Personen Keime auf Lebensmittel übertragen werden.</p> <p>Wunden an Händen sind mit wasserdichtem Pflaster und Handschuhen oder Fingerlingen abzudecken! Wunden können mit Mikroorganismen infiziert sein, die zu den Lebensmittelgiften zählen.</p> <p>Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden! Auch bei gesunden Menschen können sich im Nasen- und Rachenraum Keime befinden.</p>	
<p>Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich entsprechend seiner Tätigkeit <u>lebensmittelrechtlich</u> zu schulen. Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich <u>lebensmittelhygienisch</u> zu schulen. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.</p>	<p>Alle Küchenbenutzer, Randstundenleitung</p>
<p>In der Versorgungsküche (Ausgabeküche, ggf. Kochküche) für am (offenen) Ganzttag teilnehmenden Schüler/innen gelten die gleichen Verpflichtungen (<i>je nach Verpflegungskonzept sind die Regeln für die Ausgabeküche ggf. anzupassen</i>).</p>	<p>Schulleitung Küchenpersonal, Randstundenleitung</p>

4.5 Küchenordnung

(nach Empfehlungen des Bundes für Risikobewertung, Berlin)

<p>Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können.</p> <p>Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit den Kindern sollen die Kinder in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden.</p> <p>Vor jedem gemeinsamen Kochen ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, dass lange Haare zusammenzubinden sind bzw. unter eine Kopfbedeckung zu tragen ist, dass geeignete und saubere Arbeitskleidung und ggf. Schutzkleidung (z.B. Schürze) zu tragen ist. Beim Umgang mit rohem Fleisch empfiehlt sich das Tragen von Ein-</p>	<p>Lehrkräfte, Schüler/innen</p>
--	----------------------------------



<p>malhandschuhen, die für den Einsatz im Lebensmittelbereich geprüft sein müssen. Grundsätzlich gilt, dass Körper und Kleidung sauber zu halten sind, um die Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen auf Speisen zu vermeiden. Fingernägel müssen bei der Arbeit mit Lebensmitteln kurz, sauber und unlackiert sein. Handschmuck und Armbanduhren und längere Ohrringe sind abzulegen.</p>	
<p>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 tätig werden.</p> <p>Erkrankungen wie Durchfall oder Erbrechen sind dem bzw. der Küchenleiter/in zu melden. Es können von erkrankten Personen Keime auf Lebensmittel übertragen werden.</p> <p>Wunden an Händen sind mit wasserdichtem Pflaster und Handschuhen oder Fingerlingen abzudecken! Wunden können mit Mikroorganismen infiziert sein, die zu den Lebensmittelgiften zählen.</p> <p>Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden! Auch bei gesunden Menschen können sich im Nasen- und Rachenraum Keime befinden.</p>	Lehrkräfte, alle Küchenbenutzer
<p>Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich entsprechend seiner Tätigkeit <u>lebensmittelrechtlich</u> zu schulen. Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich <u>lebensmittelhygienisch</u> zu schulen. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.</p>	alle Küchenbenutzer, Randstundenleitung
<p>In der Versorgungsküche (Ausgabeküche, ggf. Kochküche) für am (offenen) Ganztage teilnehmenden Schüler/innen gel-</p>	Schulleitung, Küchenpersonal



ten die gleichen Verpflichtungen (je nach Verpflegungskonzept sind die Regeln für die Ausgabeküche ggf. anzupassen).

4.2 Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion mit Mitteln der Liste des VAH für die in der Küche Beschäftigten (Personal) ist in folgenden Fällen ergänzend zur Händereinigung erforderlich:

- nach Arbeiten mit kritischer Rohware z. B. rohem Fleisch (v.a. Geflügel) und Eiern.

Die Durchführung der hygienischen Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen unter Einbeziehung aller Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen. Bitte Menge des Desinfektionsmittel 3-5 ml, 30 Sek. Einwirkungszeit pro Händedesinfektion beachten. Händedesinfektionsmittel sollte über einen Wandspender angeboten werden.

Flüssigseife und Einmalhandtücher sind an den Händewaschplätzen in Spendern ebenfalls vorrätig zu halten.

Küchenpersonal,
Reinigungskräfte

4.3 Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sowie Arbeitsflächen und Schrankaußenflächen, und Fliesenspiegel sind täglich zu reinigen.

Alle anderen Flächen wie z.B. Spülen Herde etc. sind ebenfalls täglich zu reinigen.

Eine Flächendesinfektion ist erforderlich bei:

- Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch (v.a. Geflügel) und Eiern.
- nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden.

Küchenpersonal,
Reinigungskräfte



Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen.

Es dürfen nur DGV (Deutsche Gesellschaft für Veterinärmedizin) geprüfte und für den Lebensmittelbereich zugelassene Desinfektionsmittel verwendet werden.

4.4 Lebensmittelhygiene

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 Anbruchdatum / Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

Folgende Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren.
- tägliche Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf im Kühlschrank gewisse Temperaturen nicht überschreiten (Rind- und Schweinefleisch 7°C, Geflügel 4°C, Hackfleisch 4 °C, Fisch 2 °C, sonstiges 7°C; auf evtl. Angaben des Herstellers auf verpackte Ware ist zu achten), in Gefriereinrichtungen nicht über -18°C.
- regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten.
- in Küchen, in denen regelmäßig gekocht wird, sind Rückstellproben zu entnehmen, die tiefgefroren mindesten 7 Tage aufzubewahren sind.
- die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.

Küchenpersonal



4.5 Lebensmittelhygiene für Eltern, Schüler und Schülerinnen sowie Personal

Eltern bzw. Sorgeberechtigte, Schülerinnen und Schüler sowie das Personal sollten vor ehrenamtlichen Tätigkeiten auf Schulfesten, oder anderen Feierlichkeiten in der Einrichtung (zum Beispiel Kuchenausgabe, Getränkeausgabe, Kuchen-, Salat-spenden), über Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln und Speisen aufgeklärt werden, um eine gesundheitlich unbedenkliche Herstellung, Versorgung und Abgabe von Nahrungsmitteln gewährleisten zu können.	Lehrer Schulleitung Randstundenleitung
---	--

4.6 Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen. Lebensmittelabfälle müssen zum Schutz vor Ungeziefer in verschließbaren Behältern gelagert werden und sind nach Schulschluss aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zu entfernen. Fenster in Küchen (auch in „Wärmeküchen“) und Vorbereitungsräumen, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengitter auszustatten.	Küchenpersonal Hausmeister Reinigungskräfte
--	---

5. Trinkwasserhygiene

5.1 Legionellenprophylaxe

Sofern durch zentrale Warmwasserspeicher Duschen mit Warmwasser versorgt werden, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der Trinkwasserverordnung 2001 und DVGW-Arbeitsblatt W 552 erforderlich. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.	Reinigungskräfte Hausmeister
---	---------------------------------



5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen

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

6. Hygiene in Turnhallen

<p>Eine Reinigung der Turnhallen hat nach dem Musterhygieneplan des LIGA arbeitstäglich zu erfolgen. Für unsere Schule gilt der davon abweichende Reinigungsplan der Stadt Harsewinkel., der die DIN 77400 – Reinigungsleistungen in Schulgebäuden – erfüllt und ausgehend von den vom Rat der Stadt Harsewinkel bereitgestellten finanziellen Mitteln eine regelmäßige Reinigung vorsieht.</p> <p>Bei mit Körperflüssigkeiten kontaminierten Flächen / Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel der VAH-Liste durchzuführen (siehe dazu auch Ziff. 2.3 dieses Hygieneplans).</p> <p>Sofern Nassbereiche vorhanden sind, ist der Barfußbereich täglich zu reinigen und ebenfalls mit einem Mittel der VAH-Liste zu desinfizieren bzw. einer desinfizierenden Reinigung zu unterziehen.</p>	Reinigungskräfte
--	------------------

7. Erste Hilfe

7.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

Unser Erste-Hilfe-Raum (Sekretariat/Flur) ist mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife, Einmalhandtüchern sowie Desinfektionsmitteln für die nachfolgend genannten Zwecke	Sicherheitsbeauftragte Schulleitung
--	--



<p>ausgestattet. Seife und Papierhandtücher sind regelmäßig nachzufüllen.</p> <p>Desinfektionsmittel für die verschiedenen Zwecke ist bedarfsgerecht nachzukaufen.</p> <p>Zum Schutz vor durch Blut übertragbaren Krankheiten sind beim Verbinden von blutenden Wunden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen.</p> <p>Ein Verzeichnis der ausgebildeten Ersthelfer/innen der Schule sowie die unter Ziff. 7.5 genannten Notrufnummern sind gut sichtbar im Erste-Hilfe-Schrank und an der Pinwand ausgehängt und werden bei Veränderungen aktualisiert.</p>	<p>Hausmeister Sekretärin</p>
--	-----------------------------------

7.2 Versorgung von Bagatellwunden

<p>Die Ersthelferin oder der Ersthelfer trägt bei der Wundversorgung Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände. Eintrag ins Verbandsbuch.</p>	<p>alle</p>
---	-------------

7.3 Behandlung kontaminierter Flächen

<p>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.</p>	<p>Lehrkräfte, soweit Reinigungskräfte nicht anwesend sind</p>
--	--

7.4 Überprüfung des 1. Hilfe Kastens

<p>Geeignetes Erste-Hilfe Material enthalten gemäß Unfallverhütungsvorschrift „GUV Erste Hilfe 0.3“:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Großer Verbandskasten nach DIN 13169 „Verbandskasten E“ 	<p>Sicherheitsbeauftragte Hausmeister Sekretärin</p>
---	--



- Kleiner Verbandskasten nach DIN 13157
„Verbandskasten C“
zusätzlich ist ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen.
Verbrauchte Materialien (zum Beispiel Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen. Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.

7.5 Notrufnummern

Polizei 110

Feuerwehr 112

Notarzt 112

Kinderarzt Dr. Felix Robers, Kolpingstraße 13, 33428 Harsewinkel-Greffen Tel.: 02588-777

Zahnarzt: Dr. Elmar Dammann, Lübkestr. 1, 33428 Harsewinkel-Greffen, Tel.: 02588-666

Giftinformationszentrum Bonn, Zentrum für Kinderheilkunde der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität, Tel: 0228 / 19240 (rund um die Uhr)
www.gizbonn.de

Sekretärin

8. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote

Nach Abschnitt 6 IfSG (§§ 34-36) bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Schülerinnen und Schüler bzw. deren Sorgeberechtigte, die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Bei einem Auftreten von Infektionskrankheiten ist das Gesundheitsamt direkt hinzuzuziehen



8.1 Belehrung der Betreuungspersonen

<p>Betreuungspersonen und Lehrkräfte sind vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeiten und darauffolgend mindestens alle zwei Jahre von der Schulleitung über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten nach § 34 IfSG zu belehren.</p> <p>Lehrpersonen oder andere in der Einrichtung Beschäftigte, die an den in § 34 (1) genannten Erkrankungen erkrankt oder dessen verdächtig sind sowie zu den in §34 (3) genannten Kontaktpersonen gehören, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung oder Verlausung nicht mehr zu befürchten ist.</p> <p>Ausscheider von in §34 (2) benannten Erregern dürfen nur nach Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung von Schutzmaßnahmen die Schule oder Ausbildungseinrichtung betreten.</p> <p>Stand: 18.08.2015 Seite 13/18 www.lzg.nrw.de</p> <p>Die Leitung der Schule oder Ausbildungseinrichtung muss über das Auftreten dieser Erkrankung unverzüglich informiert werden.</p> <p>Personen, die in Schulküchen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind müssen über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote sowie Verpflichtungen gemäß § 43 IfSG) belehrt werden. Die Leitung hat, gemäß § 43, Personen die eine der genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme der Tätigkeit und folgend alle zwei Jahre über Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren.</p> <p>Voraussetzung für eine Beschäftigung in dem genannten Bereich ist eine weniger als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die stattgefundene Belehrung und Erklärung, dass keine Anhaltspunkte vorliegen, dass Erkrankungen oder Verdachtsmomente gemäß § 42 Abs. 1 beste-</p>	<p>Schulleitung Randstundenleitung</p>
--	--



hen.
Teilnahmen an Belehrungen sind grundsätzlich zu dokumentieren.

8.2 Belehrung der Eltern und Kinder

<p>Belehrung der Eltern bei Anmeldung zur Schule. Sorgeberechtigte sollen die Schulleitung unverzüglich über das Auftreten (§34 Absatz 1-3) der genannten Krankheitsfälle informieren. Kinder und Jugendliche die an den genannten Krankheiten erkrankt, dessen verdächtig, Ausscheider oder Kontaktpersonen sind, dürfen die Räume der Schule oder Ausbildungseinrichtung nicht betreten, nicht benutzen und an Veranstaltungen der Einrichtung nicht teilnehmen. Tritt in der Schule eine genannte Erkrankung oder ein entsprechender Verdacht auf, so müssen nicht nur die Sorgeberechtigten der betroffenen Person, sondern auch die der anderer Kinder und Jugendlichen darüber anonym informiert werden. (Elternbrief) Kontrolle des Masernimpfschutzes bei neuangemeldeten Schülern ab SJ 20/21</p>	<p>Schulleitung Eltern Sekretärin</p>
--	---

8.3 Meldepflicht und Sofortmaßnahmen

<p>Beim Auftreten bzw. dem Verdacht der in § 34 Absatz 1-3 genannten Erkrankungen (beim Personal oder bei Schülerinnen und Schülern) wird unverzüglich Meldung an das zuständige Gesundheitsamt gemacht. Inhalte dieser Meldung sind: o Angaben zur meldenden Einrichtung (Adresse, Telefonnummer, Fax, Art der Einrichtung), o Angaben zur meldenden Person, o Angaben zu(r) betroffenen Person(en) (Name, Adresse, Geburtsdatum, Telefonnummer, Geschlecht, Funktion: betreute</p>	<p>Schulleitung Sekretärin Lehrkräfte</p>
--	---



<p>Person oder Mitarbeiter),</p> <ul style="list-style-type: none">o die Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes,o Erkrankungsbeginn,o Meldedatum an das Gesundheitsamt,o Meldedatum des Meldeeingangs in der Einrichtung,o Name, Anschrift und Telefonnummer des behandelnden Arztes. <p>Wird in der Einrichtung eine der genannten Erkrankung bzw. der Verdacht festgestellt, so werden Sofortmaßnahmen in der Einrichtung eingeleitet.</p> <ul style="list-style-type: none">o Isolierung der erkrankten Kinder und Jugendlichen,o Betreuung durch eine Aufsichtsperson,o Verständigung der Erziehungsberechtigten,o Sicherstellung möglicher Infektionsquellen,o Verstärkung der Händehygiene <p>Die getroffenen und geplanten Maßnahmen sind mit dem zuständigen Gesundheitsamt abzustimmen.</p>	
--	--

8.4 Wiedenzulassung in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche

<p>In § 34 des IfSG ist festgelegt, bei welchen Erkrankungen oder Verdachtsfällen ein Besuchsverbot für Lehrpersonal, Schülerinnen und Schüler sowie andere Mitarbeiter besteht. Eine Wiedenzulassung ist erst nach Abklingen der Symptome, ärztlichem Urteil bzw. Zustimmung des Gesundheitsamtes möglich.</p>	<p>Lehrkräfte Eltern</p>
---	------------------------------



9. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Krankheiten

9.1 Durchfallerkrankungen

<p>Bei einem Auftreten von Brech-Durchfallerkrankungen sind unter anderem folgende Maßnahmen zu beachten: Eltern des Kindes informieren. Das betroffene Kind ist bis zur Abholung durch die Eltern von den anderen Kindern getrennt zu betreuen. Bei der pflegerischen Versorgung von erkrankten Kindern sollte das Personal Einmalhandschuhe, Schutzkittel und ggf. einen geeigneten Atemschutz tragen. Nach Beenden der Tätigkeit wird die Schutzkleidung sofort in einem geschlossenen Müllbeutel entsorgt. Nach dem Umgang mit dem erkrankten Kind und nach Ablegen der Einmalhandschuhe ist eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen. Auch auf die Händehygiene der Schülerinnen und Schüler (erkrankte und nicht erkrankte Kinder und Jugendliche) sollte intensiv hingewiesen werden. Nach jeder Toilettenbenutzung durch eine Schülerin oder einen Schüler, die/der an Durchfall erkrankt ist, sind Toilettenbecken und WC-Sitz gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Auch weitere Oberflächen, mit denen die Kinder und Jugendlichen intensiven Kontakt hatten, sind zu desinfizieren (Viruswirksamkeit des Desinfektionsmittels beachten: zum Beispiel bei Rota- und Norovirus). Die Eltern aller Schülerinnen und Schüler sind über vermehrt aufgetretene Durchfallerkrankungen zu informieren</p>	<p>Lehrkräfte Sekretärin Reinigungskräfte</p>
---	---



9.2 Kopflausbefall

<p>Bei einem Auftreten von Kopflausbefall sind unter anderem folgende Maßnahmen zu beachten:</p> <p>Eltern des betroffenen Kindes informieren.</p> <p>Kind bis zur Abholung durch die Eltern nach Möglichkeit getrennt betreuen.</p> <p>Eltern der anderen Kinder über Kopflausbefall in der Einrichtung durch Elternbrief informieren und sensibilisieren.</p> <p>Leitungen von Schulen und Ausbildungseinrichtungen sind verpflichtet das Gesundheitsamt über Kopflausbefall namentlich zu benachrichtigen</p>	<p>Lehrer Sekretärin Schulleitung</p>
--	---

9.3 Covid-19

<p>Es wird auf die Abstandsregelung geachtet. Alle Personen müssen einen Mindestabstand von 1,5 Metern einhalten.</p> <p>Alle Schüler/Innen, Lehrer/Innen und Mitarbeiter/Innen müssen eine Mund-Nase-Bedeckung auf dem Schulgelände und im gesamten Schulgebäude tragen. Lediglich am Sitzplatz dürfen die Masken abgesetzt werden.</p> <p>Das Schulgebäude bleibt für unangemeldete Besucher geschlossen. Ein Betreten ist nur durch Anmeldung und mit Termin möglich.</p> <p>Die Frühaufsicht kontrolliert morgens, ob alle Kinder einen Mund-Nasen-Schutz tragen.</p> <p>Alle Schüler/Innen bringen zusätzlich eine Ersatzmaske für sich mit.</p> <p>In den Fluren der Schule sind Handdesinfektionsspender angebracht.</p> <p>Vor dem Betreten des Klassenraumes müssen die Schüler/Innen ihre Hände gründlich desinfizieren. Hierzu stellen sie sich an den Markierungslinien in der Aula auf, um den Mindestabstand zum Vordermann einzuhalten.</p> <p>Die Schüler/Innen nutzen unterschiedliche Eingänge auf dem Weg in ihre Klassenräume.</p> <p>An den Waschbecken in den Toilettenräumen, sowie in den Klassenzimmern sind Seifenspender und Handtuchpapier vorhanden (Luft-</p>	<p>alle</p>
---	-------------



trockner sind abgeschaltet).

Anweisungen zum richtigen **Händewaschen** sind im Klassenzimmer und in den Toilettenanlagen angebracht.

Die **Toilettenräume** dürfen von den Schülern nur einzeln betreten werden, Ampelsystem!

Der **Erste-Hilfe-Raum** befindet sich im Sekretariat und ist mit zusätzlichem Desinfektionsmittel für Hände und Flächen ausgestattet.

Einmalhandschuhe und Ersatzmasken sind im Hausmeisterraum und Sekretariat vorhanden.

Das Sekretariat ist mit einem **mobilen Spuckschutz** ausgestattet. Zutritt durch Dritte ist nur mit Anmeldung möglich.

In den Klassenräumen sind die **Tische frontal** ausgerichtet. Trotz des Regelbetriebs wird auf möglichst großen Abstand zwischen den Tischen geachtet.

Auf die richtige **Nies- und Hustenetikette** wird geachtet.

Schüler/Innen dürfen nur **symptomfrei** am Unterricht teilnehmen, bei Auftreten von Symptomen werden die Eltern informiert und die Kinder nach Hause geschickt.

Es erfolgt eine tägliche **Reinigung** aller genutzten Räume durch die Reinigungskräfte.

Dabei werden alle Kontaktflächen wie Türklinken, Treppenläufe, Tische, Lichtschalter etc. nass gereinigt.

Vorhandenes **Spielzeug** wird regelmäßig von den verantwortlichen Betreuungspersonen gereinigt und bei Bedarf desinfiziert.



10. Reinigungs- und Desinfektionsplan

(aktualisiert zum Schulstart am 12.08.2020)

Die Reinigung erfolgt nach dem Reinigungs- und Desinfektionsplan für Schulen, herausgegeben vom Landeszentrum Gesundheit NRW, per Mail am 20.04.2020 von Hilde Imkamp an die Schulen verteilt.

Ab dem 13.08.2020 findet Unterricht im Klassenverband statt. Es werden sämtliche Klassenräume genutzt und müssen gereinigt werden.

Achtung: bei möglichen Kontakten mit Schülern / Lehrern ist ein Mund-Nase-Schutz zu tragen!

Erdgeschoß A+B / Frau Krause

Trakt EG und Pausenflur:

Folgende Räume gehören zum Revier von Frau Krause und müssen in folgendem Umfang gereinigt werden: Aula, Musikraum, Klasse 1 und 2, Gruppenraum

Täglich:

- Abwaschen sämtlicher Kontaktflächen (Tische, Stuhllehnen, Klinken, Armaturen, Schalter, Fenstergriffe, Schrankgriffe, Handläufe in den Treppenträumen).
- Mülleimer leeren
- Flure trocken moppen,
- Teppiche im Pausenflur saugen
- Toiletten komplett reinigen und feucht wischen

Jeden zweiten Tag:

- Klassenräume feucht wischen oder trocken moppen, sofern erforderlich. Die Klassen müssen täglich durch die Schülerinnen gefegt werden.

Wöchentlich:

- Flure feucht wischen

Der Musikraum und der Gruppenraum ist an folgenden Tagen durch die Kreismusikschule belegt und muss im Anschluss gereinigt werden.

mittwochs bis 15:00 Uhr Musikraum und

mittwochs bis 15:00 Uhr Gruppenraum.

Zumindest am Donnerstag muss der Arbeitsbeginn so gelegt werden, dass der Musikraum und der Gruppenraum innerhalb der regelmäßigen Arbeitszeit gereinigt werden kann.

Achtung: bei möglichen Kontakten mit Schülern / Lehrern ist ein Mund-Nase-Schutz zu tragen!



Erdgeschoß C / Frau Krause

Die hier genannten Räume werden genutzt und müssen in folgendem Umfang gereinigt werden:

- Verwaltung (Schulleiter, Sekretariat)
- Lehrerzimmer
- Flure
- Bücherei
- Mehrzweckraum (täglich feucht wischen)
- Treppe

Täglich:

- Abwaschen sämtlicher Kontaktflächen (Tische, Stuhllehnen, Klinken, Armaturen, Schalter, Fenstergriffe, Schrankgriffe, Handläufe in den Treppenträumen).
- Mülleimer leeren
- Boden moppen
- Flure moppen

Jeden zweiten Tag:

- Räume feucht wischen oder trocken moppen, sofern erforderlich
- Treppe feucht wischen

Wöchentlich:

- Flure feucht wischen.

Achtung: bei möglichen Kontakten mit Schülern / Lehrern ist ein Mund-Nase-Schutz zu tragen!

Obergeschoß C / Frau Martaler

Die hier genannten Räume werden genutzt und müssen in folgendem Umfang gereinigt werden:

- Randstunde Vorraum
- Randstunde Hauptraum incl. Kochzeile
- Treppenhaus zur Randstunde 1.OG

Täglich:

- Abwaschen sämtlicher Kontaktflächen (Tische, Stuhllehnen, Klinken, Armaturen, Schalter, Fenstergriffe, Schrankgriffe, Handläufe in den Treppenträumen).
- Mülleimer leeren
- Teppiche saugen
- Boden moppen



Jeden zweiten Tag:

- Räume feucht wischen oder trocken moppen, sofern erforderlich.
- Treppenhaus feucht wischen.

Obergeschoß A / Frau Martaler

Trakt OG:

Es müssen alle Räume in folgendem Umfang gereinigt werden:

Täglich:

- Abwaschen sämtlicher Kontaktflächen (Tische, Stuhllehnen, Klinken, Armaturen, Schalter, Fenstergriffe, Schrankgriffe, Handläufe in den Treppenträumen).
- Boden moppen
- Mülleimer leeren
- Flure moppen
- **Jeden zweiten Tag:**
- Klassenräume feucht wischen oder trocken moppen, sofern erforderlich. Die Klassen müssen täglich durch die Schülerinnen gefegt werden.

Wöchentlich:

- Flure feucht wischen

Der PC-Raum ist am Mittwoch bis 15:00Uhr durch den Englisch Kurs belegt und muss im Anschluss gereinigt werden.

Gebäude Turnhalle / Frau Martaler

Turnhalle:

- Umkleiden
- Duschen
- Sportbereich

Für die Nutzung der Sporthalle wurden den Vereinen besondere Aufgaben auferlegt. So sind die Vereine für die Desinfektion genutzter Einrichtungen verantwortlich.

Täglich:

- Abwaschen sämtlicher Kontaktflächen (Klinken, Armaturen, Schalter).
- Boden moppen
- Mülleimer leeren

Wöchentlich:

- Flure feucht wischen
- Sportbereich mit Maschine feucht reinigen