

Hygieneplan der *Grundschule Ummeln*

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

Das Gesundheits-, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, das Amt für Schule und der Immobilienservicebetrieb (ISB) der Stadt Bielefeld sind im Vorfeld der Erstellung des Hygieneplanes einbezogen werden. Sofern bestimmte Bereiche des für Schulen herausgegebenen Musterhygieneplans in unserer Schule nicht relevant sind, wurden diese Abschnitte gestrichen. Andererseits ist dieser Hygieneplan um Besonderheiten erweitert worden, die im Musterplan nicht enthalten sind.

Der im Muster-Hygieneplan genannte Begriff „regelmäßig“ ist nach eigenem Ermessen und Bedarf durch den nach diesem Hygieneplan jeweils zuständigen Beauftragten bzw. Verantwortlichen unserer Schule selbst festzulegen.

Die Schülerinnen und Schüler unserer Schule werden im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung in regelmäßigen Abständen über die Notwendigkeit hygienischer Maßnahmen und hygienischen Verhaltens unterrichtet. Uns ist bewusst, dass der Hygieneplan nicht der „Reinigungsplan“ für die Schule ist, sondern eine Verhaltens- und Zuständigkeitsregelung, die im Schulalltag „gelebt“ wird und die Bestandteil der Schulordnung bzw. des pädagogischen Konzeptes der Schule werden soll.

Inhalt

1. Hygiene in Klassenräumen und Fluren

- 1.1 Lufthygiene
- 1.2 Garderobe
- 1.3 Reinigung der Tische / Fußböden

2. Hygiene in Sanitärbereichen

- 2.1 Ausstattung
- 2.2 Händereinigung
- 2.3 Flächenreinigung

3. Küchenhygiene

- 3.1 Allgemeine Anforderungen
- 3.2 Händedesinfektion
- 3.3 Flächenreinigung und –desinfektion
- 3.4 Küchenordnung
- 3.5 Lebensmittelhygiene
- 3.6 Tierische Schädlinge

4. Trinkwasserhygiene

- 4.1 Legionellenprophylaxe
- 4.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen
- 4.3 Trinkwasserzubereitungsgefäße

5. Hygiene in Turnhallen

6. Schwimmbadhygiene

7. Erste Hilfe

- 7.1 Versorgung von Bagatellwunden
- 7.2 Behandlung kontaminierter Flächen
- 7.3 Überprüfung des 1. Hilfe Kastens
- 7.4 Notrufnummern

8. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote Verpflichtungen, Meldungen

<p>1. Hygiene in Unterrichtsräumen und Fluren</p> <p>1.1. Lufthygiene Mind. alle 20 Min. ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mindestens 5 Minuten (in den Pausen über den gesamten Pausenzeitraum) vorzunehmen. Eine Lüftung durch Kippfenster ist nicht ausreichend. Die Frischluftzufuhr steigert die Leistungsfähigkeit der am Unterricht beteiligten Personen. Untersuchungen haben ergeben, dass durch Lüften</p> <ul style="list-style-type: none"> ● die Aufmerksamkeit zunimmt, ● die Kommunikation zwischen Lehrern/innen und Schülern/innen intensiver wird, ● der Geräuschpegel abnimmt. <p><u>Dienstanweisung für alle Lehrkräfte und päd. Mitarbeiter/innen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Die Fenster dürfen aus Sicherheitsgründen vollständig geöffnet werden, wenn man mit allen Kindern den Raum verlässt (Lehrkraft / päd. Mitarbeiter/in verlässt als letzte/r den Raum und schließt diesen ab!!!). ● Wenn man in den Raum zurückkehrt, betritt Lehrkraft / päd. Mitarbeiter/in als erste/r den Raum und verschließt das Fenster sofort wieder mit dem Schlüssel bzw. stellt es auf „Kippe“!!! ● Die Fensterschlüssel müssen anschließend wieder im Schlüsselkasten eingeschlossen werden! ● Darüber hinaus dürfen Fenster auch während des Unterrichts zum Stoßlüften (5-10 Min.) vollständig geöffnet werden, wenn gewährleistet ist, dass die Lehrkraft oder der/die päd. Mitarbeiter/in dieses Fenster im Rahmen ihrer/seiner Aufsichtspflicht während der gesamten Öffnungszeit im Blick hat (z.B. Fenster neben dem Pult). ● Auch nach dem Stoßlüften müssen die Fensterschlüssel sofort wieder im Schlüsselkasten eingeschlossen werden! 	<p><u>verantwortlich</u></p> <p>Lehrkräfte</p>
<p>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. In unserer Schule wird das richtige Lüftungsverhalten geübt. Wir nutzen das Angebot des Schulträgers auf leihweise Überlassung einer „Lüftungsampel“ (Kontakt: Umweltamt, Tel. 51-3372): ja <input type="checkbox"/> / nein <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Lehrkräfte</p>
<p>Für die Beurteilung der Raumluft in Klassenräumen gelten folgende Leitwerte:</p>	

CO2-Konzentration (ppm)	Lüftungs-ampel	Bewertung	Empfehlungen	
< 1.000	grün	hygienisch unbedenklich	<ul style="list-style-type: none"> keine weiteren Maßnahmen gleichwohl regelmäßige Lüftung sinnvoll 	Lehrkräfte
1.000 - 2.000	gelb	hygienisch auffällig	<ul style="list-style-type: none"> Lüftungsmaßnahme (soll) allgemein Lüftungsverhalten überprüfen und verbessern 	
> 2.000	rot	hygienisch inakzeptabel	<ul style="list-style-type: none"> Lüftungsmaßnahme (muss) Belüftbarkeit des Raumes prüfen ggf. weitere Maßnahmen prüfen (Kann Personenzahl im Raum verringert werden? Ist bauliche Änderung möglich?) 	
<p>ppm (parts per million) => Anteile CO2 pro 1 Million Anteile Luft</p> <p>Durch regelmäßiges Lüften kann auch die Belastung der Räume mit Feinstaub verringert werden.</p> <p>Zur Vermeidung von Feinstaubaufwirbelungen verzichten wir in unserer Schule auf die Beauftragung von Schülerinnen und Schülern zu (trockenem) Fegen mit Besen: ja <input type="checkbox"/> / nein <input checked="" type="checkbox"/></p>				
<p>1.2. Garderobe</p> <p>Für die Garderobe wird im Musterhygieneplan empfohlen, dass die Kleidungsstücke der Kinder möglichst keinen direkten Kontakt untereinander haben sollten, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen bestehe. An keiner Bielefelder Schule reicht die Länge der Flur- bzw. Klassenwände 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, wird aber nicht angewandt</p>				Lehrkräfte, Eltern, Schüler/innen
<p>1.3. Reinigung der Flächen / Fußböden / Einrichtung</p> <p>Für unsere Schule gelten die von der Stadt Bielefeld als Schulträger festgesetzten Standards und Intervalle der Unterhaltsreinigung (Anlage 2 und ggf. Anlage 3), die die DIN 77400 – Reinigungsleistungen in Schulgebäuden – erfüllen und die im Rahmen der vom Rat der Stadt Bielefeld bereitgestellten finanziellen Mittel erbracht werden.</p> <p>Eine tgl. einmalige Reinigung ist nur im Sanitärbereich und bei Kontaktflächen nötig. Bei den übrigen Fußböden auch in Turnhalle sowie Teppichböden ist gem. Rahmenhygieneplan NRW regelmäßige Reinigung ausreichend.</p>				ISB Reinigungskräfte, Hausmeister
<p>Wir unterstützen die Arbeit der Reinigungskräfte, indem</p> <ul style="list-style-type: none"> unsere Schülerinnen und Schüler vor Betreten der Klassen- und Betreuungsräume von Straßenschuhen in Hausschuhe wechseln: teilweise unsere Schülerinnen und Schüler angehalten werden, Müll bzw. Abfälle in den dafür vorgesehenen Behältern zu sammeln bzw. nach Unterrichtschluss aufzusammeln: ja <input checked="" type="checkbox"/> / nein <input type="checkbox"/> unsere Schülerinnen und Schüler angehalten werden, nach Unterrichtschluss alle Stühle hochzustellen: ja <input checked="" type="checkbox"/> / nein <input type="checkbox"/> 				<p>Beschluss Schulkonferenz Lehrkräfte</p> <p>Lehrkräfte</p>

<p>„Kuschelecken“ in Klassen oder Betreuungsräumen von Schulen sollten nach Empfehlung des Umweltbundesamtes¹ möglichst vermieden werden, weil sie ein besonderes hygienisches Problem darstellen. Es handelt sich dabei oft um gebrauchte, z. T. verschlissene Polstermöbel, die mit Decken, Kissen, Kuschtieren und Spielzeug belegt sind. Wenn unsere Schule diese Kuschelecken akzeptiert, die häufig mit Unterstützung von Eltern eingerichtet wurden, wird die Reinigung sichergestellt, indem Polster, Decken, Bezüge, Stofftiere und andere Gegenstände in regelmäßigen Abständen (z.B. wöchentlich) abgesaugt bzw. gewaschen werden (bei mind. 60°C).</p>	<p>Reinigungsfachfirma im Auftrag der Schule (Budget) oder des Betreuungsträgers, Betreuungspersonal, evtl. Eltern (die Reinigungskräfte des Schulträgers werden hier <u>nicht</u> tätig!)</p>
<p>Gardinen und Vorhänge werden nach Bedarf gewaschen.</p>	<p>Reinigungsfachfirma im Auftrag der Schule (Budget)</p>
<p>Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem sollte nach Entfernung der Kontamination mit einem mit Desinfektionsmittel aus der VAH-Liste (Verband für angewandte Hygiene) getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion durchgeführt werden. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.</p>	<p>Hausmeister, Lehrkräfte</p>
<p><u>2. Hygiene im Sanitärbereich</u></p> <p>2.1. Ausstattung Damentoiletten und Schülerinnentoiletten ab Klasse 5 sind mit Hygieneemern auszustatten. Aus hygienischen Gründen werden Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtücher bereitgestellt und nach Bedarf aufgefüllt. Die entsprechenden Auffangbehälter für Einmalhandtücher werden vorgehalten. Außerdem wird Toilettenpapier vorgehalten und regelmäßig nachgefüllt.</p>	<p>Hausmeister und Reinigungskräfte ISB Reinigungskräfte</p>
<p>2.2. Händereinigung</p> <p><i>Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene.</i> 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.</p> <p>Händereinigung ist daher regelmäßig, insbesondere durchzuführen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● nach jedem Toilettengang ● vor und nach Umgang mit Lebensmitteln ● bei Verschmutzungen ● nach dem Naseputzen <p>Händedesinfektion nur nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt bei Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern (z. B. Salmonellen) sind.</p>	<p>Lehrkräfte, Betreuungspersonal, Schüler/innen</p>

¹ Bundesumweltamt, Leitfaden für die Innenraumhygiene von Schulgebäuden, Berlin, August 2008

<p><u>Händereinigungsregeln:</u> Die Hände unter fließendes Wasser halten, anschließend Flüssigseife bzw. Reinigungsmittel 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>
<p>2.3. Flächenreinigung Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken, Fußböden im Sanitärbereich sind täglich feucht zu reinigen, bzw. nach Bedarf. Es gelten die von der Stadt Bielefeld als Schulträger festgesetzten Standards und Intervalle der Unterhaltsreinigung (Anlagen 2 und ggf. 3).</p>	<p>Reinigungskräfte</p>
<p>Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem sollte nach Entfernung der Kontamination mit einem mit Desinfektionsmittel aus der VAH-Liste (Verband für angewandte Hygiene) getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion durchgeführt werden. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.</p>	<p>Hausmeister, Lehrkräfte</p>
<p><u>3. Küchenhygiene (in Lehrküchen und in Versorgungsküchen)</u></p> <p>3.1. Allgemeine Anforderungen Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können. Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit den Kindern sollen die Kinder in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden.</p>	<p>Lehrkräfte</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, die zu den Lebensmittelvergiftungen gehören.</p>	<p>Lehrkräfte, Küchenbetreiber</p> <p>alle Küchenbenutzer</p> <p>alle Küchenbenutzer</p> <p>alle Küchenbenutzer</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>Küchenbetreiber AWO</p>
<p>In der Versorgungsküche (Ausgabeküche, ggf. Kochküche) für am (offenen) Ganztage teilnehmenden Schüler/innen gelten die gleichen Verpflichtungen (<i>je nach Verpflegungskonzept sind die Regeln für die Ausgabeküche ggf. anzupassen</i>).</p>	<p>Schulleitung Küchenpersonal</p>
<p>3.2. Händedesinfektion Eine <u>Händedesinfektion</u> mit Mitteln der Liste des VAH für die in der Küche Beschäftigten (Personal) ist in folgenden Fällen <u>ergänzend zur Händereinigung</u> erforderlich:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● nach Arbeiten mit kritischer Rohware z. B. rohem Fleisch (v.a. Geflügel) und Eiern. <p>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.</p>	<p>Küchenpersonal Küchenpersonal Reinigungskräfte</p>
<p>3.3. 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.</p> <p>Eine <u>Flächendesinfektion</u> ist erforderlich bei:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch (v.a. Geflügel) und Eiern. ● nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden. <p>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.</p>	<p>Reinigungskräfte Küchenpersonal Küchenpersonal, Reinigungskräfte</p>
<p>3.4 Küchenordnung (nach Empfehlungen des Bundes für Risikobewertung, Berlin)</p> <p><i>Küchenräume und dazu gehörige Wirtschaftsräume sind sauber zu halten!</i> Denn die von Lebensmittelresten verschmutzten Oberflächen können Bakterien enthalten und bieten diesen ggf. gute Vermehrungsvoraussetzungen. <i>Der gesamte Küchenbereich ist in ordentlichem und aufgeräumten Zustand zu halten!</i> Aufgeräumte Küchen können leichter gesäubert und in hygienisch einwandfreiem Zustand gehalten werden.</p> <p><i>Häufiges Zwischenreinigen verbessert die Küchenhygiene!</i> Angetrocknete und verkrustete Reste lassen sich schwer von Oberflächen und Gegenständen ent-</p>	<p>alle Küchenbenutzer</p>

<p>fernen. Arbeitsflächen und Geräte müssen daher nach jedem Bearbeitungsschritt sorgfältig gereinigt werden.</p> <p><i>Alle Tücher, die für die Reinigung der Kücheneinrichtung und der Gerätschaften benutzt werden, sind täglich zu erneuern!</i> Intensives Waschen bei hoher Temperatur entfernt Verschmutzungen und tötet Mikroorganismen ab. Für die Reinigung von Fußböden sind unterschiedliche Tücher zu verwenden. Auch diese müssen regelmäßig gewaschen werden.</p> <p><i>Küchen und Lagerräume sind vor Insektenbefall sowie anderem Ungeziefer zu schützen!</i> Diese Schädlinge können Krankheitserreger verbreiten.</p> <p><i>Gefährliche / giftige Substanzen wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Insektizide sind außerhalb der Küche in einem beschrifteten und verschlossenen Schrank zu halten!</i> Durch Verwechslung giftiger Substanzen mit Lebensmitteln kann es zu Vergiftungen kommen. Daher sind giftige Substanzen von Lebensmitteln getrennt zu lagern und zu kennzeichnen.</p> <p><i>Eine Überlastung der Kühleinrichtungen ist zu vermeiden!</i> Kühlschränke sind deshalb regelmäßig abzutauen und zu reinigen und dürfen nicht überfüllt werden. Das gilt auch für den Kühlschrank in der Teeküche des Lehrerzimmers. Überlastungen der Kühleinrichtungen führen zu geringerer Kühlleistung und damit zu ungenügendem Schutz der Lebensmittel. Das kann zu einer Vermehrung von Mikroorganismen führen.</p> <p><i>Bei Spülmaschinen dürfen die vom Hersteller vorgegebenen technischen Bedingungen wie Temperatur und Zeit nicht verändert werden!</i> Durch derartige Manipulationen können Speisereste am Reinigungsgut haften bleiben, Bakterien können überleben, wenn die Temperatur nicht hoch genug, die Menge des Reinigungsmittel nicht ausreichend und die Reinigungsdauer zu kurz ist.</p> <p><i>Manuelles Geschirrspülen ist nur bei Ausfall der Spülmaschine zulässig, da die Wassertemperatur niedriger ist als bei Geschirrspülmaschinen.</i> Dazu sind drei Spülgänge erforderlich: Vorspülen, Hauptreinigung, Nachspülen. Generell muss das Spülen von Hand in der Gemeinschaftsverpflegung aus hygienischen Gründen eine Ausnahme bleiben. Auch das Nachpolieren oder Nachwischen von fertig gespülten Teilen ist abzulehnen (Ausnahme: Gläser aus der Spülmaschine).</p> <p><i>Es dürfen keine schmutzigen Geschirrtteile über Nacht im Küchen- oder Spülbereich deponiert werden.</i> Benutztes Geschirr ist sogleich zu reinigen. Speisereste oder sonstige Reste sind zuvor zu entfernen.</p>	<p>Reinigungs-firma</p>
<p>3.5. Lebensmittelhygiene</p> <p>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 Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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. 	<p>Küchenpersonal</p> <p>Küchenpersonal</p> <p>OGS-</p>

<p>Angaben des Herstellers auf verpackte Ware ist zu achten), in Gefriereinrichtungen nicht über -18°C.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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. 	Leitung
<p>Für die im vorstehenden Sinne sachgerechte Lagerung und Ausgabe der Schulmilch ist an unserer Schule verantwortlich: entfällt</p>	
<p>3.6. 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. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen.</p> <p>Fenster in Küchen (auch in „Wärmeküchen“) und Vorbereitungsräumen, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengitter auszustatten.</p> <p>Bei Fragen hierzu bzw. zum Lebensmittelrecht erteilt uns Auskunft: Gesundheits-, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Bielefeld, Abteilung Lebensmittelüberwachung Tel. 0521/ 51-3579, . 51-6331, 51-3578</p>	<p>Küchenpersonal/ Hausmeister</p> <p>Küchenpersonal</p> <p>Hausmeister / ISB</p>
<p>3.7 Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz Nach dem genannten Gesetz sind Personen, die regelmäßig Lebensmittel zubereiten und/oder ausgeben, erstmalig beim Gesundheitsamt, in der Folge jährlich vom Arbeitgeber zu belehren. Die Belehrung beim Gesundheitsamt kostet 20 €, ein Personalausweis ist erforderlich. Die Belehrungen finden statt mittwochs um 8:00 Uhr, donnerstags um 14:00 und 15:30 Uhr im Gesundheitsamt, Nikolaus-Dürkopp-Str. 5-9. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.</p> <p>Bei Fragen hierzu erteilt uns Auskunft Gesundheits-, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Bielefeld, Abteilung Infektionsschutz: Tel. 0521/ 51-3385, 51-2604, 51-3887, 51-3477</p>	Schulleitung, Küchenbetreiber
<p><u>4. Trinkwasserhygiene</u></p>	
<p>4.1. Legionellaprophylaxe (entspr. DVGW-Arbeitsblatt W 552) 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.</p>	<p>Fachfirma im Auftrag des ISB</p> <p>Reinigungskräfte</p>
<p>4.2 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.</p>	Hausmeister/ Küchenpersonal

<p><u>5. Hygiene in Turnhallen</u></p> <p>Eine Reinigung der Turnhallen hat nach dem Musterhygieneplan des LIGA arbeitstäglich zu erfolgen. Für unsere Schule gilt der davon abweichende Reinigungsplan der Stadt Bielefeld, der die DIN 77400 – Reinigungsleistungen in Schulgebäuden – erfüllt und ausgehend von den vom Rat der Stadt Bielefeld bereitgestellten finanziellen Mitteln eine Reinigung 3 x wöchentlich 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 Barfubereich täglich zu reinigen und ebenfalls mit einem Mittel der VAH-Liste zu desinfizieren bzw. einer desinfizierenden Reinigung zu unterziehen.</p>	<p>ISB</p> <p>Hausmeister, Lehrkräfte, soweit Reinigungskräfte nicht anwesend sind</p> <p>Reinigungskräfte</p>
<p><u>6. Schwimmbadhygiene</u> (Schulwimmbader und öffentliche Bäder analog)</p> <p>An Schulschwimmbader werden besondere hygienische Anforderungen gestellt, da hier in einem kurzen Zeitraum hohe Belastungen entstehen. Diese sind möglichst gering zu halten, es sollten daher folgende Punkte beachtet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vor dem Betreten des Bades gründliches Duschen. - nach dem Schwimmunterricht erneutes gründliches Duschen und Abtrocknen, insbesondere in den Zehenzwischenraumen, um Pilzinfektionen zu vermeiden. - die Barfugange dürfen nicht mit Straenschuhen betreten werden. - Personen mit Warzen und sonstigen infizierten Hautveränderungen dürfen die Schwimmbadraume nicht betreten. <p>Personen, die an einer infektiösen Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen nicht das Schwimmbad betreten.</p>	<p>Lehrkräfte, Schüler/innen</p>
<p>Um einer Schädigung der menschlichen Gesundheit vorzubeugen, unterliegt das Schwimm- bzw. Badebeckenwasser besonderen hygienischen Anforderungen (§ 37 Abs. 2 IfSG):</p> <p>Die Aufbereitungsanlage muss entsprechend der Herstellerangaben gewartet werden. Die Wartungsarbeiten sind schriftlich festzuhalten.</p> <p>Zur Überwachung der Schwimm- oder Badebeckenwasseraufbereitungsanlage und als Nachweis einer einwandfreien Betriebsführung ist ein Betriebsbuch zu führen. In dieses sind die täglichen betriebseigenen Kontrollen nach DIN 19643-1 Nr. 13.6 ff einzutragen. Das Betriebsbuch ist dem Gesundheitsamt auf Verlangen vorzulegen.</p> <p>Es sind monatliche Proben bei einem anerkannten Institut entsprechend Tabelle 6 der DIN 19643 zu untersuchen.</p> <p>Bei Fragen zur Trinkwasser- und Schwimmbadhygiene erteilt uns Auskunft: Gesundheits-, Veterinär- und Lebensmitteluberwachungsamt der Stadt Bielefeld, Abteilung Infektionsschutz 0521 516034 und 513794.</p>	<p>Schwimmeister/in (vom ISB an die BBF delegiert) bzw. von der BBF beauftragte Person</p> <p>BBF bzw. ISB (derzeit Rahmenvertrag mit HBICON GmbH)</p>

<p><u>7. Erste Hilfe</u></p> <p>7.1 Hygiene im Erste Hilfe Raum Der Erste-Hilfe-Raum ist mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife, Einmalhandtüchern sowie Desinfektionsmitteln für die nachfolgend genannten Zwecke auszustatten. Seife und Papierhandtücher sind regelmäßig nachzufüllen.</p> <p>Desinfektionsmittel für die verschiedenen Zwecke ist bedarfsgerecht nachzukaufen.</p> <p>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.</p> <p>Im Erste-Hilfe-Raum sind ein Verzeichnis der ausgebildeten Ersthelfer/innen der Schule sowie die unter Ziff. 7.5 genannten Notrufnummern gut sichtbar auszuhängen und bei Veränderungen zu aktualisieren.</p> <p>Der Erste-Hilfe-Raum darf nicht als Lagerraum missbraucht werden.</p>	<p>ISB (Gerätschaften)</p> <p>Reinigungskräfte</p> <p>Schule (Budget!)</p> <p>Ersthelfer/in</p> <p>Ersthelfer/in</p> <p>Schulleitung</p> <p>Schulleitung bzw. alle</p>
<p>7.2. Versorgung von Bagatellwunden Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu reinigen. Der Ersthelfer trägt dabei Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.</p>	<p>Ersthelfer/in</p>
<p>7.3. 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.</p>	<p>Ersthelfer/n, Lehrkräfte o.a., soweit Reinigungskräfte nicht anwesend sind</p>
<p>7.4. Überprüfung des 1. Hilfe-Kastens</p> <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“ - Kleiner Verbandskasten nach DIN 13157 „Verbandskasten C“ <p>Zusätzlich ist ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen.</p> <p>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 zu ersetzen.</p>	<p>Ersthelfer/in</p> <p>Schule (Budget)</p> <p>Schule (Budget)</p>
	<p>Sekretariat</p>

<p>7.5 Notrufnummern</p> <p>Polizei 0110 Feuerwehr 0112 Kinderarzt Frau Dr. Ülker-Davarcioglu, Tel.: 0 44 18 08 Notarzt über 0112 (Krankenwagen) Kinderklinik Bethel</p> <p>Giftnotruf: 0 030 – 19 240</p>	
<p>7.6 Informationspflichten</p> <p>Schulleitung und Eltern sind über Ursache, Art und Schwere der Verletzung im Einzelfall unverzüglich zu informieren. Ein Unfallbericht nach dem Muster des Unfallversicherungsträgers zu erstellen und an die darin vorgesehenen Stellen weiterzuleiten.</p>	<p>Ersthelfer/in, Sekretariat</p>
<p><u>8. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldungen</u></p> <p>Nach § 34 IfSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Betreute in Gemeinschaftseinrichtungen die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Dieser komplexe Paragraph ist samt amtlicher Begründung diesem Hygieneplan beigelegt, ebenso die §§ 33, 35 und 36 (ohne amtliche Begründung). Bei Fragen hierzu erteilt uns Auskunft:</p> <p>Gesundheits-, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Bielefeld, Nikolaus-Dürkopp-Str. 5-9, 33602 Bielefeld: Abteilung Gesundheitsschutz, Hygieneaufsicht, Medizinalaufsicht, Tel. 0521, 51-3885, 51-3477, 51-3887, 51-2604 Abteilung Medizinische und zahnmedizinische Dienste, Kinder- und Jugendgesundheit, Tel. 0521 / 51-3878</p> <p>(siehe dazu auch „rotes Telefonbuch“ der Stadt Bielefeld. Alle Rufnummern des Gesundheitsamtes finden sich im Register 3 unter „Amt 530“)</p>	<p>Schulleitung</p>
<p>Dieser Hygieneplan gilt ab 17.02.2015. Er wird jährlich den in der rechten Spalte genannten verantwortlichen Personen zur Kenntnis gegeben. Die Kenntnisnahme ist durch Unterschrift zu bestätigen.</p>	<p>Sekretariat Verantwortliche Schulleitung</p>

Der Hygieneplan wurde zuletzt am 20.02.2021 aktualisiert.	
--	--

Bielefeld, den 02.05.2020



Unterschrift Schulleitung

Anlagen:

Anlage 1, Anforderungen an die Hygiene in der Schule (gemäß Schulmail Nr. 15 vom 18.04.2020)