



OBS Nienburg
Vielfalt ist unsere Stärke

Hygieneplan

Stand: April 2020

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis

1. EINLEITUNG	3
2. BASISHYGIENE IM GEBÄUDE UND AN DEN AUßENANLAGEN	3
2.1 ABFALLENTSORGUNG	3
2.2 HYGIENEVORGABEN FÜR DEN AUßENBEREICH	3
2.3 RAUMKLIMA UND LÜFTUNG	3
2.4 TRINKWASSERHYGIENE	3
2.5 HYGIENE IN DEN TURNHALLEN	4
3. SCHULREINIGUNG	4
3.1 ALLGEMEINE VORGABEN ZUR SCHULREINIGUNG	4
3.2 SANITÄRE ANLAGEN.....	4
4. SCHULINTERNE ALLGEMEINE HYGIENEVERFAHREN	5
4.1. PERSONENBEZOGENE HYGIENE	5
4.1.1 Händewaschen.....	5
4.1.2 Händedesinfektion	5
4.2 WEITERE HYGIENE-REGELN	5
4.3 HYGIENE IM GEBÄUDE.....	5
4.3.1 Bevorratung von Hygienematerial.....	5
4.3.2 Lese- und Freiarbeitsecken, Bücherei.....	5
5. HYGIENE IN DER SCHULKÜCHE	6
5.1 ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN	6
5.2 HÄNDEHYGIENE UND -DESINFEKTION.....	6
5.3 FLÄCHENREINIGUNG UND –DESINFEKTION	7
6. UMGANG MIT INFektionsKRANKHEITEN	7
6.1 BELEHRUNG.....	7
6.1.1 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal.....	7
6.1.2 Kinder, Jugendliche, Eltern.....	7
6.1.3 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IfSG)	7
6.2 VORGEHEN BEI MELDEPFLICHTIGEN ERKRANKUNGEN.....	7
6.3 BESUCHSVERBOT UND WIEDERZULASSUNG.....	8
7. ERSTE HILFE SCHUTZ	8
7.1 ERSTE HILFE	8
7.2 VERSORGUNG VON WUNDEN	8
7.3 BEHANDLUNG KONTAMINierter FLÄCHEN	8
7.4 ERSTE-HILFE-INVENTAR	8
7.5 HYGIENE IM ERSTE-HILFE-RAUM BZW. UNTERSUCHUNGSRAUM.....	9
7.6 ERSTE-HILFE-KURSE.....	9
7.7 NOTRUFNUMMERN.....	9

1. Einleitung

In Gemeinschaftseinrichtungen, also auch Schulen, spielt die Hygiene durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen eine bedeutende Rolle. Darum ist es von besonderem Interesse, das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Erziehung zu hygienischem Verhalten besonders auch im Hinblick auf Infektionskrankheiten zu sichern. Richtschnur für die schulischen Verfahrensweisen sind zum einen das Infektionsschutzgesetz und zum anderen schulinterne Absprachen, die in diesem Hygieneplan der Oberschule Nienburg festgelegt sind.

Der hier vorliegende Plan hat eine Gültigkeit von einem Jahr und wird zu Beginn eines jeden Schuljahres neu überprüft. Er verlängert sich automatisch, wenn keine Änderungen erforderlich sind. Den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wird dieser Vorgang zu Beginn eines Schuljahres zur Kenntnis gegeben.

Die Schulleitung trägt die Verantwortung für die Sicherstellung der hygienischen Erfordernisse. Sie nimmt ihre Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr.

2. Basishygiene im Gebäude und an den Außenanlagen

2.1 Abfallentsorgung

Anfallender Müll wird in den Klassenräumen nach Papier, Restmüll und Kunststoff getrennt. Dafür gibt es unterschiedliche Abfalleimer. Die Schülerinnen und Schüler bringen den Papiermüll unter der Verantwortung der Klassenlehrkraft in die dafür vorgesehenen Behälter. Die restlichen Mülleimer in den Klassen-, Gruppen- und Funktionsräumen werden von beauftragten Personen nach Beendigung des Schulbetriebes entsprechend der Abfallentsorgungsordnung der Stadt Nienburg täglich entleert.

2.2 Hygienevorgaben für den Außenbereich

Die Schülerinnen und Schüler werden dazu angehalten, ihren Müll von den Pausensnacks in den Mülleimern der Klassenräume und auf dem Pausenhof zu entsorgen. Ein Müllsammeldienst für den Schulhof ist eingeteilt.

2.3 Raumklima und Lüftung

Am Gebäude sind Sonnenschutzvorrichtungen vorhanden und es ist eine ausreichende Beleuchtung sichergestellt. Die freie Lüftung der Klassenzimmer über Fenster ist gewährleistet. Die Lüftung der Klassenräume liegt in der Verantwortung der Lehrkräfte (Stoßlüften nach Bedarf). Sie soll regelmäßig erfolgen. Auch in den Unterrichtsstunden soll regelmäßig gelüftet werden, notfalls durch Spaltöffnung der Fenster. Die Lehrkraft, die als letzte an einem Unterrichtstag in einem Raum war, muss dafür sorgen, dass die Fenster verschlossen sind. Um eine zu große Belastung mit Kreidestaub in den Unterrichtsräumen zu vermeiden, sind die Tafeln grundsätzlich feucht zu reinigen. Die Diensträume der Schulleitung bzw. der Lehrer/innen sind mehrmals am Tag zu lüften. Die Wartung und Überprüfung der Heizungsanlage erfolgt durch den Schulträger.

2.4 Trinkwasserhygiene

Für Schulen gilt die aktuelle Trinkwasserverordnung (TrinkwV). Die Stadt Nienburg regelt die Trinkwasseruntersuchung der OBS Nienburg.

2.5 Hygiene in den Turnhallen

Die Turnhallen sind nur mit Turnschuhen mit heller abriebfester „Specksohle“ zu betreten. Die Verfügung eines Turnschuhtragegebotes erscheint insbesondere im Sinne einer wirksamen Fußpilzprophylaxe sinnvoll. Die Reinigung im Turnhallenbereich und in den Umkleideräumen liegt im Verantwortungsbereich der Stadt Nienburg. Die Sporthalle wird morgens vor Inbetriebnahme gereinigt. Die Räumlichkeiten werden ordentlich von den Schulklassen verlassen. Durch die Lehrkräfte erfolgt vor und nach Beendigung der Nutzung eine entsprechende Kontrolle.

Es ist sicherzustellen, dass auch nach Nutzung der Turnhalle durch Vereine oder sonstige Gruppen vor Schulbeginn die Räumlichkeiten ordnungsgemäß gereinigt und ggf. desinfiziert werden.

3. Schulreinigung

3.1 Allgemeine Vorgaben zur Schulreinigung

Die Gebäudereinigung liegt in der Verantwortung des Schulträgers. Die Klassenräume werden von Schülerinnen, Schülern und Lehrkräften in einem ordentlichen Zustand verlassen. Die Schülertische werden durch die Reinigungsfirma feucht gereinigt. Die Sportsachen sind regelmäßig zum Waschen mit nach Hause zu nehmen. Auf die Verwendung von Gemeinschaftshandtüchern in den Klassenräumen wird aus hygienischen Gründen verzichtet.

Die vom Schulträger beauftragte Reinigungskräfte reinigen die Schule nach dem von der Stadt aufgestellten Leistungsverzeichnis, welches in Abstimmung mit dem Hausmeister umgesetzt wird. Die Schule und der Schulträger besitzen ein Verzeichnis der benutzten Reinigungsmittel. Während der Sommerferien findet eine Grundreinigung statt. Die Klassenräume sind so zu hinterlassen, dass eine gründliche Reinigung (säubern der Regale und sonstige Einrichtungsgegenstände) sowie die Aufarbeitung der Fußböden möglich ist. Den Schülerinnen und Schülern sind dann alle Sachen mit nach Hause zu geben. Für die Reinigung von Kissen o.ä. aus eigenen Beständen sind die entsprechenden Lehrkräfte verantwortlich.

Die Reinigung der Fenster und Rahmen obliegt dem Schulträger.

3.2 Sanitäre Anlagen

Die Sanitäranlagen sind nach den Vorgaben des Gesundheitsamtes ausgestattet. Alle Toiletten sind arbeitstäglich gründlich zu reinigen und Toilettenpapier sowie Flüssigseife und Einmalhandtücher aufzufüllen. Eine Anleitung zum Händewaschen ist in den Schülertoiletten angebracht. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist vor und nach Reinigung eine gezielte Desinfektion mit Produkten aus der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM-Liste) erforderlich.

Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind regelmäßig zu warten. Eine zeitnahe Reparatur von Defekten und sorgfältige Pflege wird durch den Hausmeister sichergestellt. Die Reinigung und Instandsetzung der Entlüftungseinrichtungen in den Sanitärbereichen erfolgt regelmäßig. Die Kontrolle obliegt dem Hausmeister.

4. Schulinterne allgemeine Hygieneverfahren

4.1. Personenbezogene Hygiene

4.1.1 Händewaschen

Die Schülerinnen und Schüler werden einmal pro Halbjahr und bei aktuellem Bedarf über hygienebewusstes Verhalten informiert. Dabei wird besonders auf die Händehygiene hingewiesen. Die Hände werden mindestens 20 Sekunden lang mit Wasser und Seife gewaschen, auch zwischen den Fingern.

Hände müssen gewaschen werden:

- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln
- vor der Einnahme von Speisen
- nach jeder Verschmutzung
- nach der Toilettenbenutzung
- nach Reinigungsarbeiten
- nach Handkontakt mit Tieren, insbesondere toten Tieren
- nach den Hofpausen

4.1.2 Händedesinfektion

Eine Vorrichtung zur Händedesinfektion gibt es nicht und ist laut Aussage des Gesundheitsamtes unter normalen Bedingungen auch nicht erforderlich. Im speziellen Fall muss eine schnelle Einrichtung durch den Schulträger erfolgen.

4.2 Weitere Hygiene-Regeln

Auf das richtige Verhalten beim Husten oder Niesen („immer in die Armbeuge“) werden Schülerinnen und Schüler durch das Personal situativ aufmerksam gemacht. In Phasen mit erhöhten Fällen von Erkältungskrankheiten erinnern neben dem Personal Plakate an das richtige Niesen und Husten.

4.3 Hygiene im Gebäude

4.3.1 Bevorratung von Hygienematerial

Nach Kontakt mit Wunden, Stuhl, Blut, Erbrochenem, Urin und anderen Körperausscheidungen stehen die hierfür notwendigen Mittel sowie Einmalhandschuhe und Verbandmaterial im Sanitätsraum bereit. Das Material wird regelmäßig auf Vollständigkeit und Verwendbarkeit von der Fachkraft für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sowie der Schulassistentin überprüft und ggf. ergänzt. Ein Wischeimer, Wischlappen, entsprechendes Reinigungsmaterial sowie Bindemittel befinden sich beim Hausmeister.

4.3.2 Lese- und Freiarbeitsecken, Bücherei

In Lese- und Freiarbeitsecken ist der Kontakt zu den Materialien und Gestaltungselementen (z. B. Kissen, Sofas) besonders eng. Aus diesem Grunde sind hier die Hygienemaßnahmen intensiv zu beachten; sie liegen in der Verantwortung der initiiierenden Lehrkraft (i. d. R. Klassenlehrkraft). Lese- und Freiarbeitsecken sind täglich von Schülern aufzuräumen und zur Grundreinigung vorzubereiten und regelmäßig zu reinigen (ggf. abfegen, ausschlagen, saugen bei Polstern). Der Freizeitraum wird nach gleichen Maßstäben durch die Schulsozialarbeit bzw. die Bufdis gereinigt.

5. Hygiene in der Schulküche

5.1 Allgemeine Anforderungen

Zur Vermeidung von lebensmittelbedingten Erkrankungen und Erkrankungshäufungen in Schulen müssen an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt werden. Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 Infektionsschutzgesetzes (IfSG) erkrankt oder dessen verdächtig sind, an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind und bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden. Schülerinnen und Schüler, die an infizierten Hautveränderungen oder an einer ansteckenden Magen-Darmerkrankung (infektiöse Gastroenteritis) leiden, dürfen an Koch- und Backangeboten nicht teilnehmen. Personen, die im Küchenbereich tätig sind, sind gemäß § 43 IfSG einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote durch den Arbeitgeber zu belehren.

Das Mitbringen und Verzehren von Lebensmitteln während des normalen Schulbetriebes erfolgt grundsätzlich eigenverantwortlich und erfordert daher kein besonderes Eingreifen. Anlässlich von besonderen Koch- und Backangeboten werden die Schülerinnen und Schüler an besondere Hygieneregeln bei der Zubereitung von Lebensmitteln durch die Lehrkräfte erinnert: es ist darauf zu achten, dass die Kinder die Hände gründlich waschen, und dass sie lange Haare ggf. zusammenzubinden.

Die Lehrkräfte bzw. das Küchenpersonal sollen ebenfalls auf folgende Dinge achten:

- Überprüfung der Verfalldaten
- Überprüfung der Räume auf Schädlinge
- Überprüfung der Spender für Flüssigseife und Einmalhandtücher an den Händewaschplätzen.
- Die Schulküche ist immer ordentlich und sauber zu hinterlassen.

Verantwortlich hierfür ist das nutzende Personal.

5.2 Händehygiene und -desinfektion

Eine Händereinigung und -desinfektion 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 Taschentuches

Zur Händedesinfektion dürfen nur Mittel und Verfahren angewandt werden, die in der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM-Liste) bekannt gegeben worden sind. Vor der Befüllung der Spender für Flüssigseife sollten diese regelmäßig gereinigt werden. Durchführung der Händedesinfektion: Alle Innen- und Außenflächen einschließlich Handgelenke, Fingerzwischenräumen, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen müssen mit

einbezogen und die 30 Sekunden Einwirkzeit eingehalten werden. Die benötigte Desinfektionsmittelmenge beträgt pro Händedesinfektion etwa 3 - 5 ml.

5.3 Flächenreinigung und –desinfektion

Die Schulküche wird durch das nutzende Personal, bzw. durch die „Schulköchin“ gereinigt. Eine Flächendesinfektion ist überdies erforderlich nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie z.B. rohes Fleisch, Geflügel und nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden.

6. Umgang mit Infektionskrankheiten

6.1 Belehrung

6.1.1 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Alle Lehrkräfte, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden gemäß § 35 IfSG (in Verbindung mit § 34 IfSG) vor der erstmaligen Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren, über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten von der Schulleitung belehrt. Die Belehrung ist zu unterschreiben. Das Protokoll wird für die Dauer von drei Jahren aufbewahrt.

6.1.2 Kinder, Jugendliche, Eltern

Ebenfalls über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten zu belehren ist nach §34 (5) IfSG jede Person oder deren Sorgeberechtigte, die in der Schule neu betreut wird. Diese Belehrung kann schriftlich oder mündlich erfolgen und sollte durch Unterschrift bestätigt werden. Bei Schulwechsel müssen auch Schülerinnen und Schüler (bzw. deren Erziehungsberechtigte), die an der alten Schule schon belehrt wurden, eine neue Belehrung erhalten.

6.1.3 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IfSG)

Die Erstaussübung der Tätigkeiten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich ist nur möglich, wenn eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes nachgewiesen werden kann. Diese muss eine in mündlicher und schriftlicher Form durchgeführte Belehrung über genannte Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen enthalten. Außerdem muss der Beschäftigte darin schriftlich erklären, dass bei ihm keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot vorliegen. Treten nach Tätigkeitsaufnahme Hinderungsgründe auf, so hat der Beschäftigte diese unverzüglich dem Arbeitgeber mitzuteilen. Der Arbeitgeber hat die Belehrung für die Beschäftigten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle 2 Jahre zu wiederholen, den Nachweis über die Belehrung zu dokumentieren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen. Das Küchenpersonal wird vom Schulträger gestellt.

6.2 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

Die Schule hat eine Meldepflicht gegenüber dem Gesundheitsamt nach IfSG § 34, Abs.6. Die Meldung erfolgt über das Sekretariat bzw. die Schulleitung. Eine unverzügliche Meldung an das zuständige Gesundheitsamt durch die Schulleitung ist notwendig, wenn

- Beschäftigte oder Schülerinnen und Schüler (bzw. Sorgeberechtigte) der Schulleitung das Vorliegen bzw. den Verdacht eines Sachverhaltes gemäß § 34 Absatz 1-3 IfSG

(Infektionskrankheiten wie z.B. Hepatitis A, Verlausung, Ausscheidung von Krankheitserregern wie z.B. Salmonellen) melden

- zwei oder mehr gleichartige, schwerwiegende Erkrankungen gemeldet werden und als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind (zum Beispiel Brechdurchfall bei Schulveranstaltung).
- zwei oder mehr Kinder in einer Schulklasse oder mit sonstigem Kontakt zueinander Symptome aufweisen, die auf die Neue Influenza hindeuten, dann hat gemäß § 34 Abs. 6 Infektionsschutzgesetz die Schulleitung dies dem Gesundheitsamt mitzuteilen. Das Gesundheitsamt kann veranlassen, dass Untersuchungen bei den Kindern durchgeführt werden.

Es werden besonders zuverlässige Kontrollmechanismen benötigt. Deshalb wird die Klassenlehrkraft z.B. bei festgestelltem Läusebefall in der betroffenen Klasse unverzüglich eine Mitteilung mit Rückantwort an die Eltern mitgeben. Die anderen Klassen werden ebenfalls in Form eines Schreibens durch die Schulleitung über den Befall informiert.

6.3 Besuchsverbot und Wiedenzulassung

Im Infektionsschutzgesetz § 34 ist verankert, bei welchen Infektionen sowohl für Kinder und Jugendliche als auch Lehr-, Erziehungs-, Pflege- und Aufsichtspersonal ein Besuchsverbot für Einrichtungen besteht. Der erneute Besuch der Schule ist nach den Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes dann wieder zulässig, wenn die ansteckende Erkrankung abgeklungen bzw. nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist. Das Robert Koch-Institut und das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz haben Empfehlungen für die Wiedenzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen nach überstandenen Infektionskrankheiten herausgegeben.

7. Erste Hilfe Schutz

7.1 Erste Hilfe

Sollte es während der Schul- bzw. Unterrichtszeit zu Verletzungen (auch Bagatelverletzungen) oder Unglücksfällen kommen, ist adäquate Hilfe zu leisten. Jede während der Schul- bzw. Unterrichtszeit erworbene Verletzung ist in das Verband-Buch einzutragen.

7.2 Versorgung von Wunden

Zum Schutz vor durch Blut übertragbare Krankheiten sind vom Ersthelfer bei der Versorgung von blutenden Wunden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen. Die Hände sind nach der Hilfeleistung zu desinfizieren.

7.3 Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch zu reinigen und die betroffenen Flächen sind anschließend nochmals ordnungsgemäß zu desinfizieren.

7.4 Erste-Hilfe-Inventar

Erste-Hilfe-Kästen befinden sich im Sekretariat, im Sanitätsraum, im Fachraum Physik und Chemie, im Kunstraum, in den Werkräumen, in der Küche sowie in den Lehrerumkleideräumen der Sporthallen. Des Weiteren sind Erste Hilfe Sätze für Klassenfahrten vorhanden, welche im Sekretariat vorrätig liegen. Es sind ausschließlich

Materialien etc. für die Erste Hilfe und zur Rettung aus Gefahr für Leben und Gesundheit bereitgestellt, die den Vorschriften der Unfallverhütungsvorschrift GUV 0.3 und den allgemein anerkannten technischen, medizinischen und hygienischen Regeln entsprechen. Im Kühlschrank der Schullehrerin sowie im Sekretariat liegen Kühlkissen bereit. Die Zugänglichkeit zur Ausrüstung ist gewährleistet.

7.5 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum bzw. Untersuchungsraum

Die Krankenliege im Sanitätsraum der Schule ist nach jeder Benutzung desinfizierend zu reinigen. Es sind mindestens diejenigen Verband- und Hilfsmittel vorrätig zu halten und zu pflegen, die in einem kleinen Verbandkasten nach DIN 13157 „Verbandkasten C“ enthalten sind (vgl. Kapitel 7.4 „Erste-Hilfe-Inventar“). Der Erste-Hilfe-Raum darf nicht als Lagerraum genutzt werden!

7.6 Erste-Hilfe-Kurse

Schulleitung, Schulsekretärin, alle Lehrkräfte und Mitarbeiterinnen haben die Erste-Hilfe-Ausbildung (gem. gesetzlicher Bestimmungen).

Der letzte Kurs fand im März 2019 statt, er wird turnusgemäß den Vorgaben entsprechend aufgefrischt.

7.7 Notrufnummern

- Polizei 110
- Feuerwehr 112
- Notarzt 112

Eine Liste mit den Notrufnummern befindet sich an der Pinnwand unmittelbar in Telefonnähe im Lehrerzimmer.