

Hygieneplan: Grundschule Elsterberg

Datum: 25.05.2020

Aktualisierung: 06.01.2021

Handhygiene:

Im Normalfall ist eine Handhygiene durch das Waschen der Hände mit Wasser und Seife ausreichend.

Für Lehrkräfte Desinfektionsmittel im Lehrerzimmer bereitgestellt.

In Ausnahmefällen bekommen auch die SchülerInnen Desinfektionsmittel.

Die Hände müssen gewaschen werden:

- Beim Betreten des Schulgebäudes
- Vor dem Verzehr von Lebensmitteln
- Nach Reinigungsarbeiten
- Nach der Toilettenbenutzung
- nach Tierkontakt
- nach dem Spielen

Händewaschen

Die Hände werden etwa 30 Sekunden mit warmen Wasser gründlich gewaschen. Dabei werden auch intensiv die Fingerkuppen, die Fingerzwischenräume, die Nagelfalze und der Daumen intensiv gewaschen.

Eine Händedesinfektion ist erforderlich:

- nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem und Wunden, auch wenn Handschuhe getragen wurden
- nach Kontakt mit potentiell infektiösem Material
- nach direktem Kontakt mit Erkrankten

Händedesinfektion

Die trockenen (!) Hände werden etwa 30 Sekunden mit Desinfektionsmittel eingerieben. Dabei müssen auch intensiv die Fingerkuppen, die Fingerzwischenräume, die Nagelfalze und der Daumen mitbehandelt werden.

Verwendete Händereinigungsmittel:

Cremeseife, Waschgel sensitiv

Verwendete Händedesinfektionsmittel:

Sterillium Classic pure

Flächenreinigung und –desinfektion

Grundsätze

- Es ist feucht zu reinigen. (Ausnahme textile Bezüge)
- Bei der Reinigungsmethode muss eine Schmutzverschleppung verhindert werden.
- Gereinigt wird in Abwesenheit der Schüler
- Schüler dürfen für Reinigungsmaßnahmen in Sanitärräumen nicht herangezogen werden.
- Alle Reinigungsutensilien sind nach Gebrauch aufzubereiten und anschließend trocken zu lagern.
- Reinigungs- und Desinfektionsutensilien sind sicher vor dem Zugriff Unbefugter aufzubewahren.
- Eine Wischdesinfektion muss beim Entfernen von Körperausscheidungen wie Stuhl und Erbrochenem durchgeführt werden.
- Die Sicherheitshinweise auf den Reinigungsmitteln sind zu beachten.

Reinigungsfrequenzen

- Toiletten täglich
- Umkleide-, Wasch- und Duschanlagen: Täglich bzw. in Abhängigkeit von der Nutzung
- Fußböden stark frequentierter Räume (Flure, Klassenräume): täglich
- Fußböden wenig frequentierter Räume: mindestens 2x pro Woche
- Tische Täglich
- Handläufe: Täglich
- Turnhalle: mind. 2x pro Woche
- Grundreinigung 2x pro Jahr

Verwendete Flächenreiniger:

Sanikal
Clarida Care

Verwendete Flächendesinfektionsmittel:

Microbacforte

Sicherer Umgang mit Lebensmittel

Grundsätze:

- Es dürfen nur sichere Lebensmittel verwendet werden, von denen keine Gefahr für die menschliche Gesundheit ausgeht.
- Personen, die mit Lebensmittel umgehen, müssen die Inhalte der §§42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes kennen. Belehrung jährlich dokumentiert!
- Leichtverderbliche Lebensmittel und solche, bei denen der Hersteller es vorschreibt, sind kühl zu lagern.
- Bei Verletzungen an den Händen sind Handschuhe zu tragen.
- Speisenreste dürfen nicht aufbewahrt werden und sind zu entsorgen, einfrieren ist verboten!
- Lebensmittel, die rohe Eier enthalten, sind durch zu erhitzen.
- Rohmilch ist unzulässig.
- Tische sind nach Benutzung mit warmen Wasser unter Zusatz von Reinigungsmitteln zu reinigen.
- Alle benutzten Geschirr- und Besteckteile sind heiß zu reinigen (Geschirrspüler oder Abwaschen in 2 Becken).
- Geschirrtücher- und Lappen sind täglich zu wechseln und nach Benutzung aufzubereiten.

Abfallbeseitigung:

- Die Abfälle sind in gut verchließbaren und zu reinigenden Behältnissen einmal täglich in die Abfallbehälter außerhalb des Schulgebäudes zu entleeren.

Infektionsschutzgesetz (IfSG):

Lehrkräfte, Schüler, Eltern

Lehrpersonal, Eltern und Schüler dürfen das Schulgebäude und das Schulgelände nicht betreten, wenn sie Symptome der Krankheit Covid-19 aufweisen wie zum Beispiel

- Erhöhte Temperatur
- Halsschmerzen
- Husten
- Schnupfen
- Geruch- und Geschmacksbeeinträchtigungen
- Durchfall

Im Schulgebäude ist das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung für Lehrer und Schüler sowie für Mitarbeiter des Hortes vorgeschrieben.

Im Klassenzimmer und auf dem Pausenhof ist das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung freiwillig.

Die Klassenzimmer werden stündlich gründlich gelüftet.

Schulfremde Personen haben im Schulgebäude eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.

Personal im Küchen-/Lebensmittelbereich (§42 IfSG)

Personen, die im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich von Gemeinschaftseinrichtungen beschäftigt sind, dürfen, wenn sie an

- Covid-19
- Typhus
- Paratyphus
- Cholera
- Shigellenruhr
- Salmonellose
- Einer anderen infektiösen Darmerkrankung oder
- Virushepatitis A oder E (infektiöse Gelbsucht) erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- An infizierten Wunden oder Hauterkrankungen erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

nicht tätig sein oder beschäftigt werden.

Praktische Konsequenzen für Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich:

- ✓ Beschäftigungsverbot bei Durchfall, Übelkeit, Erbrechen und Bauchschmerzen sowie Gelbsucht
- ✓ Aufsuchen eines Arztes
- ✓ Durchführung der entsprechenden Diagnostik durch den Arzt (Stuhlproben!)

- ✓ Wiederaufnahme der Beschäftigung erst dann, wenn vom Arzt festgestellt ist, dass keine Erreger mehr ausgeschieden werden/ keine Ansteckungsgefahr mehr besteht.

Belehrungen §43 IfSG

- ✓ Die Eltern und Schüler werden durch die Lehrer belehrt
- ✓ Erkrankungen nach § 42 IfSG müssen an das Gesundheitsamt gemeldet werden.
- ✓ Es erfolgt eine tägliche Dokumentation der sich im Schulgebäude aufhaltenden schulfremden Personen.