

HYGIENEPLAN der Vorgebirgsschule

Inhalt:

1. Einführung
 2. Personalhygiene
 - 2.1 Verwendung von Einmalhandschuhen
 - 2.2 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers
 - 2.3 Händereinigung und –desinfektion
 - 2.4 Erste-Hilfe-Inventar
 - 2.5 Notrufnummern
 3. Hygiene in Unterrichtsräumen
 4. Hygiene im Sanitär- und Pflegebereich
 - 4.1 Ausstattung
 - 4.2 Händereinigung
 - 4.3 Flächenreinigung
 - 4.4 Maßnahmen bei der Pflege
 5. Spielplatzhygiene
 6. Küche/Lebensmittelhygiene
 7. Schwimmbadhygiene
 8. Hygiene in Turnhallen
 9. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote
 10. Schulreinigung
 11. Reinigungs- und Desinfektionspläne
- Anlage 1: §§ 33, 35 und 36 IfSG
Anlage 2: § 34 ISFG
Anlage 3: §42, § 43 IFSG

1. Einführung

Was ist Hygiene?

Unter Hygiene ist laut Gesundheitsamt die Gesamtheit aller Verfahren und Verhaltensweisen zu verstehen, die darauf abzielen, Erkrankungen zu vermeiden und der Gesunderhaltung des Menschen und der Umwelt dienen.

In der Schule dient Hygiene insbesondere dazu, die Gesundheit der Schülerinnen und Schüler und der Schulbediensteten aufrecht zu erhalten. Mit dem Hygieneplan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken zu minimieren. Insbesondere die Schülerinnen und Schüler unserer Schulform unterliegen einer hohen Infektanfälligkeit. Durch die Beachtung des Hygieneplans und einer damit einhergehenden Infektionsprophylaxe können alle an der Schule Beschäftigten zu einem „gesunden“ Zusammenleben beitragen.

2. Personalhygiene

2.1 Verwendung von Einmalhandschuhen

Einmalhandschuhe sind unbedingt zu verwenden, wenn ein direkter Handkontakt mit Krankheitserregern abzusehen ist wie beispielsweise:

- } Erste-Hilfe-Maßnahmen an offenen Wunden Blut
- } Verbandwechsel
- } Pflegerische Maßnahmen mit Kontakt zu Stuhl, Urin, Erbrochenem, Wundsekret etc.
- } Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten

Die Einmalhandschuhe sind unmittelbar nach Verwendung in einem verschlossenen Abfallbehälter zu entsorgen. In den Pflegeräumen sind Handschuhe in allen Größen vorrätig.

2.2 Schutz des Ersthelfers

Bei der Versorgung von Wunden sind Einmalhandschuhe zu tragen. Vor sowie nach der Hilfeleistung sind die Hände zu desinfizieren.

2.3 Händereinigung und –desinfektion

Hände als Hauptüberträger von Infektionserregern bedürfen besonderer hygienischer Maßnahmen. Das Händewaschen vermindert die Keimzahl, die Händedesinfektion tötet die Keime. Eine konsequente Händehygiene dient dem Schutz aller Bediensteter und der SchülerInnen vor Infektionen.

Das **Händewaschen** ist erforderlich:

- vor Schulbeginn
- bei Verschmutzung
- nach der Toilettenbenutzung
- nach Husten, Schneuzen, Niesen
- nach Kontakt mit erkrankten SchülerInnen (Husten, Schnupfen)
- vor und nach dem Essen
- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln
- vor und nach der Nahrungsgabe an SchülerInnen
- nach pflegerischen Tätigkeiten (wahlweise Händedesinfektion)
- nach Tierkontakt
- vor der Nahrungsgabe per Sonde an schwerstbehinderte SchülerInnen

Die Hände sind mit Flüssigseife zu waschen und mit Einmalhandtüchern abzutrocknen. Diese Utensilien sind in allen Sanitärräumen vorhanden.

Die **Händedesinfektion** ist notwendig:

- vor der Nahrungsvorbereitung und nach dem Umgang mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel etc. in der Lehrküche
- nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut und anderen Körperausscheidungen
- vor und nach der Versorgung von Wunden

Die Durchführung der Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen unter Einbeziehung aller Flächen, Finger, der Handgelenke, Fingerzwischenräume und Fingerspitzen. Hierbei ist eine Einwirkzeit von 30 Sekunden zu beachten. Das Präparat –ca. drei ml- sollte gleichmäßig in den trockenen Händen verrieben werden.

Ein für die Händedesinfektion geeignetes, VAH-gelistetes Mittel (Lysoform ahd 2000)) ist in allen Sanitär- und Pflegeräumen, wo SchülerInnen gewickelt werden, vorhanden und regelmäßig aufzufüllen.

Eine regelmäßige Handpflege ist aufgrund des häufigen Waschens und Desinfizierens angeraten. Hierzu sollten die Hände mehrmals täglich mit Handpflegecreme eingerieben werden.

2.4 Erste-Hilfe-Inventar

Die in der Schule vorhandenen Erste-Hilfe-Koffer und -Taschen sowie die Sanitärer-Taschen zum mobilen Einsatz bei Ausflügen erfüllen die DIN-Normen 13169 (Lehrerzimmer), 13157 (Werkraum Holz, Werkraum Metall und Waschraum) und 13160 (Sanitätertaschen).

Sie werden 1 x pro Jahr auf Ablaufdaten des Inhalts kontrolliert (Dokumentation: Kontrollblatt). Verbrauchtes Material wird sofort ersetzt.

Jede während der Schul- bzw. Unterrichtszeit erworbene Verletzung von SchülerInnen oder MitarbeiterInnen sowie durchgeführte Verbandswechsel sind in das Verbandbuch (s. Klassenbuch). einzutragen

2.5 Notrufnummern

Bezeichnung	Telefon
Polizei	0-110
Feuerwehr	0-112
Rettungsdienst	0-112
Giftinformationszentrale	0-0228/ 19240

3. Hygiene in Unterrichtsräumen

Tische und Fußböden sind täglich - je nach Verunreinigung auch nass - zu reinigen. Teppichböden sind mit Staubsauger täglich zu reinigen, eine Grundreinigung sollte regelmäßig erfolgen

In Kuschecken sind Decken und Bezüge in regelmäßigen Abständen zu waschen (bei mind. 60°C).

Zur Lufthygiene ist eine regelmäßige Quer-/Stoßlüftung über mehrere Minuten durchzuführen. Dies erfolgt sinnvollerweise in den Pausenzeiten. Durchzug ist zu vermeiden d.h. Klassentür ist geschlossen.

Hinsichtlich der Trinkwasserhygiene entspricht das Trinkwasser in Alfter lt. Auskunft der Gesundheitsamtes in Rheinbach entsprechender Verordnung. Bei der Benutzung von Wasser-Sprudel-Geräten ist auf eine hygienisch einwandfreie Aufbereitung der Utensilien (Flaschen, Gläser usw.) zu achten. Das aufbereitete Wasser muss im Kühlschrank aufbewahrt werden, um einer Aufkeimung vorzubeugen.

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.

Hinsichtlich lebenspraktischer Intentionen wie das z.B. Frühstücksbrot schmieren/belegen, Müsli/Quarkspeisen herstellen, Waffeln backen, Mittagessen einnehmen sind folgende Maßnahmen zur Lebensmittelhygiene zu beachten:

- leicht verderbliche Lebensmittel im Kühlschrank lagern
- Mindesthaltbarkeitsdaten überprüfen und beachten

- übrig gebliebene zubereitete Speisen sind am gleichen Tag zu entsorgen
- für den Umgang mit Lebensmitteln gilt grundsätzlich die Belehrung über das Infektionsschutzgesetz
- für das Lehrpersonal, Mitarbeiter im Bundesfreiwilligendienst, FSJ, Praktikanten, Schülerinnen und Schüler gilt für jeglichen Umgang mit Lebensmitteln Nr. 2.3 (Personalhygiene) und Nr. 5 des Hygieneplans.

Bei Verschmutzung durch Kot, Urin, Blut, Wundsekret oder Erbrochenem ist die betroffene Fläche zu säubern und anschließend in geeigneter Weise zu desinfizieren (siehe Nr.4.3).

4. Hygiene im Sanitär- und Pflegebereich

4.1. Ausstattung

Die Damen- und Schülerinnentoiletten sind mit Hygieneeimern ausgestattet.

Im Sanitär- und Pflegebereich sind Seifenspender mit Flüssigseife und Einmalhandtücher vorhanden und bei Bedarf aufzufüllen. Ebenso ist Toilettenpapier vorzuhalten. Die Einmalhandtücher werden in die bereitgestellten Abfallbehälter entsorgt.

4.2. Händereinigung

Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene. Es ist gemäß Nr. 2.3 (Personalhygiene) zu verfahren

4.3. Flächenreinigung

Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken, Fußboden sind täglich feucht zu reinigen, bzw. nach Bedarf. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination mit einem mit Desinfektionsmittel aus der Liste des Verbundes für Angewandte Hygiene (VAH) getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion erforderlich. Hierbei sind Einmalhandschuhe zu tragen.

4.4 Maßnahmen bei der Pflege

Wickeltische sind vor der Benutzung auf Sauberkeit zu prüfen und ggf. zu reinigen. Nach der Benutzung wird die Wickelfläche bei Kontamination mit Körperausscheidungen wie Stuhl, Urin, Speichel etc. desinfiziert (s. Reinigungs- und Desinfektionsplan). Die Badewanne wird nach jeder Benutzung gereinigt und desinfiziert. Ein entsprechendes, VAH-gelistetes Präparat (Bacillol AF) zur Flächendesinfektion ist vorhanden. Bei allen Reinigungsarbeiten wie pflegerischen Maßnahmen an SchülerInnen sind Einmalhandschuhe zu tragen.

Jeder Schüler/jede Schülerin, der/die im Liegen gewickelt wird, hat eine persönliche Wickelunterlage, die regelmäßig am Wochenende und bei Bedarf zum Waschen mit nach Hause gegeben wird.

Verschmutzte Windeln sowie Reinigungstücher und Einmalhandschuhe werden in verschließbaren Abfallbehältern mit Fußhebel entsorgt. Diese werden täglich geleert.

5. Spielplatzhygiene

Der Schulhof/Spielplatz ist morgens vor Spielbeginn auf gröbere Schäden und Unrat zu überprüfen. Hierbei ist der Sand auf Verunreinigungen (wie Tierexkremate, Lebensmittel, Glas etc.) zu kontrollieren: Verunreinigungen aller Art sind dabei sofort zu entfernen.

Der Spielsand ist jährlich zu Saisonbeginn im Frühjahr auszutauschen (siehe Rd.Erl. MFJFG NRW v. 16.03.2000.

Der Zustand der Spielgeräte ist regelmäßig zu prüfen.

6. Küche/Lebensmittelhygiene

Die nachstehenden Ausführungen gelten sowohl für die Lehrküchen wie die Verteilerküche.

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. Vor jedem gemeinsamen Kochen ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, dass lange Haare zusammenzubinden sind und eine Schürze zu tragen ist.

Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 IfSG (Infektionsschutzgesetz) 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 Lehr-/Verteilerküche nicht beschäftigt werden.

SchülerInnen, die an infizierten Hautveränderungen oder an ansteckenden Magen/Darmerkrankung (infektiöse Gastroenteritis) leiden, dürfen nicht am Kochunterricht teilnehmen bzw. diesen erteilen.

Personen, die im Küchenbereich oder an der Essenszubereitung/-verteilung beteiligt sind, sind gem. § 43 IfSG einmal jährlich vom Arbeitgeber über die Tätigkeitsverbote zu belehren. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.

Für das Arbeiten in der Küche ist auf eine sorgfältige Händehygiene zu achten (s. 2.3).

Neben der Händehygiene sind folgende Kriterien zu beachten:

- Anbruch und Verfallsdatum der Lebensmittel überprüfen
- Temperaturüberwachung bei Kühl- und Gefriergeräten (Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über 7°C, in Gefriereinrichtungen nicht über -18°C ansteigen).
- Überprüfung auf Schädlingsbefall
- Lagerung der Lebensmittelabfälle in fest verschließbaren Behältern

7. Schwimmbadhygiene

An Schulschwimmbäder 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:

- Vor dem Betreten des Bades gründliches Duschen mit Seife bzw. Duschbad
- Nach dem Schwimmunterricht erneutes gründliches Duschen und Abtrocknen, insbesondere in den Zehenzwischenräumen, um Pilzinfektionen zu vermeiden.
- Die Barfußgänge dürfen nicht mit Straßenschuhen betreten werden.
- Personen mit infizierten Hautveränderungen dürfen die Schwimmbadräume nicht betreten.
- Personen, die an einer infektiösen Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen nur unter bestimmten Auflagen der unteren Gesundheitsbehörde/ Gesundheitsamtes das Schwimmbad betreten.

Nach Beendigung des Schwimmbadbetriebes sind der Bereich um das Badebecken, die Barfußgänge, Toiletten, Duschen sowie sämtliche Möbel (inklusive sonstiger Sitzflächen), die mit der Haut der Badenden in Kontakt kommen können, gründlich zu reinigen und anschließend zu desinfizieren.

Um einer Schädigung der menschlichen Gesundheit vorzubeugen, unterliegt das Schwimm- bzw. Badebeckenwasser besonderen hygienischen Anforderungen (§ 37 Abs. 2 IfSG).

- Die Aufbereitungsanlage muss entsprechend der Herstellerangabengewartet werden. Die Wartungsarbeiten sind schriftlich festzuhalten.
- 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.
- Da durch zentrale Warmwasserspeicher Duschen mit Warmwasser versorgt werden, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der Trinkwasserverordnung und DVGW Arbeitsblatt W 551/W 552 durch das Hygieneinstitut des Universitätsklinikum, Bonn, durchzuführen.

8. Hygiene in Turnhallen

Eine Reinigung hat arbeitstäglich zu erfolgen. Bei mit Körperflüssigkeiten kontaminierten Flächen/Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel der VAH-Liste durchzuführen. Sofern Nassbereiche vorhanden sind, ist der Barfußbereich täglich zu reinigen und ebenfalls mit einem Mittel der VAH-Liste zu desinfizieren.

9. Schulreinigung

2.1 Schulreinigung durch Fremdfirmen

Der Reinigungsplan der Fremdfirma liegt vor. Die im Leistungsverzeichnis enthaltenen Reinigungsprogramme/-intervalle werden vom Hausmeister regelmäßig kontrolliert.

2.2 Unfallgefahren

Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußbodenzurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen.

Für Reinigungsmittel ist ein abschließbarer Aufbewahrungsort vorzusehen.

ANLAGE 1: §§ 33, 35 und 36 IfSG**§ 33 Gemeinschaftseinrichtungen**

Gemeinschaftseinrichtungen i.S.d. Gesetzes sind Einrichtungen, in denen überwiegend Säuglinge, Kinder oder Jugendliche betreut werden, insbesondere Kinderkrippen, Kindergärten, Kindertagesstätten, Kinderhorte, Schulen oder sonstige Ausbildungseinrichtungen, Heime, Ferienlager und ähnliche Einrichtungen.

§ 35 Belehrung für Personen in der Betreuung von Kindern und Jugendlichen

Personen, die in den in § 33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige regelmäßige Tätigkeiten ausüben und Kontakt mit den dort Betreuten haben, sind vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von 2 Jahren von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen nach § 34 zu belehren. Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von 3 Jahren aufzubewahren ist. Satz 1 und 2 findet für Dienstherrn entsprechende Anwendung.

ANLAGE 2: § 34 IFSG Gesundheitliche Anforderungen, Mitwirkungspflichten, Aufgaben des Gesundheitsamtes

A. Nach § 34 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz dürfen Personen, die in Gemeinschaftseinrichtungen (insbesondere Kinderkrippen, Kindergärten, Kindertagesstätten, Kinderhorten, **Schulen** oder sonstigen Ausbildungseinrichtungen, Heimen, Ferienlagern und ähnlichen Einrichtungen) beschäftigt und an

1. Cholera,
2. Diphtherie,
3. Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC),
4. virusbedingtem hämorrhagischen Fieber,
5. Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis,
6. Impetigo contagiosa (ansteckende Borkenflechte),
7. Keuchhusten,
8. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose,
9. Masern,
10. Meningokokken-Infektion,
11. Mumps,
12. Paratyphus,
13. Pest,
14. Poliomyelitis,
15. Scabies (Krätze),
16. Scharlach oder sonstigen streptococcus pyogenes-Infektionen,
17. Shigellose,
18. Typhus abdominalis,
19. Virushepatitis A oder E,
20. Windpocken

erkrankt oder dessen verdächtig oder die verlaust sind, in den genannten Gemeinschaftseinrichtungen keine Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu den dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder der Verlaustung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

Entsprechendes gilt für die in den Gemeinschaftseinrichtungen Betreuten mit der Maßgabe, dass sie die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume nicht betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht teilnehmen dürfen. Gleiches gilt

auch für Kinder, die das 6. Lebensjahr noch nicht vollendet haben und an infektiöser Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind.

- B.** Weiterhin dürfen gemäß § 34 Abs. 2 Infektionsschutzgesetz Ausscheider von
1. *Vibrio cholerae* O 1 und O 139,
 2. *Corynebacterium diphtheriae*, Toxin bildend,
 3. *Salmonella* Typhi,
 4. *Salmonella* Paratyphi,
 5. *Shigella* sp.,
 6. enterohämorrhagischen *E. coli* (EHEC)
- nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung der gegenüber dem Ausscheider und der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Schutzmaßnahmen die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung teilnehmen.
- C.** Buchstabe A Satz 1 und 2 gilt entsprechend für Personen, **in deren Wohngemeinschaft nach ärztlichem Urteil eine Erkrankung oder ein Verdacht auf**
1. Cholera
 2. Diphtherie
 3. Enteritis durch enterohämorrhagische *E. Coli* (EHEC)
 4. virusbedingtem hämorrhagischem Fieber
 5. *Haemophilus influenzae* Typ b-Meningitis
 6. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose
 7. Masern
 8. Meningokokken-Infektion
 9. Mumps
 10. Paratyphus
 11. Pest
 12. Poliomyelitis
 13. Shigellose
 14. Typhus abdominalis
 15. Virushepatitis A oder E
- aufgetreten ist.**
- D.** Tritt einer der vorstehend genannten Tatbestände bei den genannten Personen auf, so haben diese Personen bzw. die Sorgeinhaber der Gemeinschaftseinrichtung hiervon unverzüglich Mitteilung zu machen. Die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung hat jede Person, die in der Gemeinschaftseinrichtung neu betreut wird, oder deren Sorgeberechtigte über die o.g. Pflichten zu belehren.
- E.** Werden Tatsachen bekannt, die das Vorliegen einer der aufgeführten Tatbestände annehmen lassen, ist die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung verpflichtet, das zuständige Gesundheitsamt unverzüglich zu benachrichtigen und die krankheits- und personenbezogenen Angaben zu machen. Dies gilt auch beim Auftreten von zwei oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind. Eine Benachrichtigungspflicht besteht nicht, wenn der Leitung ein Nachweis darüber vorliegt, dass die Meldung des Sachverhalts durch eine andere Person bereits erfolgt ist.

ANLAGE 3: §42, § 43 IFSG**§ 43 Belehrung, Bescheinigung.**

Der Personenkreis, der vom neuen IfSG betroffen ist, wurde gegenüber dem alten Gesetz erheblich ausgeweitet (es sind jetzt praktisch alle, die mit Lebensmitteln außerhalb des häuslichen Bereiches zu tun haben, auch Aushilfen !) und im Gegensatz zur früheren Regelung sind auch Tätigkeiten außerhalb des gewerblichen Bereiches (Straßen-, Vereinsfeste, Kindergartenfeste, Besenwirtschaften, etc.) betroffen.

Inhalt der Belehrung:

1. Kenntnis vom Tätigkeitsverbot.
2. Kenntnis von der Verpflichtung, dass sie ihrem Arbeitgeber bzw. Dienstherrn unverzüglich Mitteilung geben müssen, sobald sie bei sich Anzeichen der erwähnten Krankheiten oder Bakterienausscheidung bemerken.

Der Arbeitgeber muss diese Belehrung in **regelmäßigen Abständen** wiederholen, **jedoch mindestens jährlich**. Die Belehrung ist zu dokumentieren und aufzubewahren. Sie ist auf Verlangen den zuständigen Behörden vorzulegen.

(

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

Nach § 42 des IfSG dürfen Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt sind oder dessen verdächtig sind
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können
3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden

nicht tätig sein oder beschäftigt werden, wenn sie

beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen mit folgenden Lebensmitteln (= leicht verderblichen oder sonst problematischen) direkt (= Hände) oder indirekt (= Besteck, Geschirr, Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings-, Kleinkindernahrung
- Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener/durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost-, Kartoffelsalate,

Marinaden, Mayonnaisen, emulgierte Saucen, Nahrungshefen
oder wenn sie zählen zu den

Personen (= Mitarbeiter, Unternehmer, Selbständige), die in Küchen (= Gaststätten, Restaurants, Hotels) oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung arbeiten, oder wenn sie zählen zu den Personen (s. oben), die mit Bedarfsgegenständen (Besteck, Geschirr, andere Arbeitsgeräte) so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel möglich ist (z. B. Spülpersonal auf der „reinen Seite“). Das Tätigkeitsverbot muss nicht extra durch eine Behörde ausgesprochen werden, es gilt kraft Gesetz.

Einschätzung verschiedener Hygienemaßnahmen - Vorgaben und Empfehlungen

Vorabinfos zum Coronavirus (Stand 23.03.2020, Quelle: RKI)

Übertragungsweg :

- hauptsächlich Tröpfcheninfektion
- theoretisch möglich auch indirekte Schmierinfektion durch kontaminierte Oberflächen (es wird vermutet, dass der Virus auf Oberflächen wie Metall, Glas, Plastik bis zu 6 Tage überlebt - abhängig auch von Luftfeuchtigkeit und Temperatur)
- Infektion über Stuhl wurde bisher nicht nachgewiesen
- Ansteckung über die Bindehaut ist möglich

Empfohlene Alltagsmaßnahmen:

- Abstand halten, mindestens 1,5m
- gute Handhygiene, häufigeres Händewaschen
- Husten- und Niesen in die Armbeuge
- entsprechende Pläne sind in der Schule vorhanden

Vorgaben für unsere Schule:

Händewaschen ist zwingend erforderlich:

- **vor Schulbeginn**
- Bei Verschmutzung
- nach der Toilettenbenutzung
- nach Husten, Schneuzen, Niesen
- nach Kontakt mit erkrankten SuS (Husten, Schnupfen, Niesen)
- vor und nach dem Essen
- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln
- vor und nach der Nahrungsabgabe an SuS
- nach pflegerischen Tätigkeiten (wahlweise hygienische Händedesinfektion)
- nach Tierkontakt

- vor der Nahrungsgabe per Sonde

Händetrocknen ausschließlich mit Einmalhandtüchern. Räume werden entsprechend ausgestattet

Hygienische Händedesinfektion ist erforderlich:

- Vor der Nahrungsvorbereitung und nach dem Umgang mit kritischen Rohwaren (Geflügel, rohes Fleisch etc.) in der Lehrküche
- nach Kontakt mit Speichel, Nasensekret, Augen, Erbrochenem, Stuhl, Urin, Blut, Wundsekret
- Vor und nach der Wundversorgung

Das Tragen von Einmalhandschuhen entbindet nicht vom anschließenden Händewaschen bzw. hygienischen Händedesinfektion!!!

Das Tragen von Ringen, Nagellack und Nagelschmuck ist in Pflegesituationen zu unterlassen!

Zähne putzen zur Zeit unterlassen! Alle vorhandenen Zahnbürsten entsorgen

Flächendesinfektion:

Oberflächen (vor allem aus Glas, Metall und Plastik) müssen desinfizierend gereinigt werden (mit Einmalhandschuhen und Einmalwaschlappen):

- nach Kontamination mit Speichel, Nasensekret, Augen, Erbrochenem, Stuhl, Urin, Blut, Wundsekret

Darüber hinaus wird übergangsweise zusätzlich desinfiziert durch FSJ/ BFD und Pfl egeteam:

- Wickelflächen weiterhin nach Bedarf, bei Speichelkontamination auf jeden Fall nach der Pflege
- Badewanne nach jedem Gebrauch
- Duscharmaturen nach jedem Gebrauch
- Tische in den Klassen nach jeder Mahlzeit und nach o.g. Kontamination **Tische reinigen erfolgt derzeit ausschließlich durch Erwachsene!**
- Telefone, Türklinken der Klassen werden mindestens 1 Mal täglich desinfizierend gereinigt
(Empfohlen bei Kapazität ist nach vermehrtem Gebrauch z.B. Beginn 1. Block, wenn alle drin sind; nach dem Frühstück, wenn alle draußen sind; nach der 1. Pause, wenn alle drin sind, nach dem Mittagessen usw.)

- sonstige Oberflächen (Snoezelraum, Turnhalle etc.) und Spielsachen sind nach Kontamination mit o.g. Ausscheidungen desinfizierend zu reinigen
- Fachräume (Flächen, Armaturen, Klinken 1 x täglich)
- SuS-bezogenes individuelles Geschirr nach den Mahlzeiten in die Verteilerküche zum Spülen geben und nicht den ganzen Tag in der Klasse stehen lassen
- SuS-bezogenes Material zur oralen Stimulation in einer für andere SuS nicht zugänglichen Kiste aufbewahren und 1x tägl. desinfizierend reinigen (waschbare Sachen nach Gebrauch in die Wäsche und bei 90°C waschen)
- Geschirrtücher und waschbare Wischlappen täglich wechseln
- Schulwäsche grundsätzlich bei 90°C waschen
- **Reinigungsfirma übernimmt abschließend desinfizierende Reinigung)**

Sonstiges:

- Der Snoezelen Raum ist nach jeder Nutzung selbst zu desinfizieren (Desinfektionstücher und Einmalhandschuhe sind im Schrank vorhanden)
- große Matten in der Turnhalle sind nach jedem Gebrauch desinfizieren (Desinfektionstücher und Einmalhandschuhe sind im Nebenraum vorhanden)
- Mülleimer sind über die „Tretvorrichtung“ mit dem Fuß zu öffnen
- Einhalten der Hygieneregeln beim Einkaufen, in den Pausen, für Selbstfahrer mit den SuS besprechen
- Umgang mit „spuckenden“ SuS besprechen bzw. regeln (Bedingungen zur Beschulbarkeit in aktueller Situation wird geklärt, bei Beschulung ist Trage eines Mundschutzes für Pflicht)
- SuS mit Erkältungssymptomen nach Hause schicken – unabhängig von der Körpertemperatur (außer Heuschnupfen!!!)

Empfehlungen für unsere Schule: (erweiterter Hygieneplan)

Personalhygiene:

Tragen von Schutzkleidung (Schutzkittel*):

(Hauben machen keinen Sinn, Haare zusammenbinden reicht)

macht situativ Sinn: (nach individuellem Wunsch und freiwillig)

- SuS-abhängig beim Essen anreichen
- in Pflegesituationen
- beim Baden oder Duschen eines SuS
-

Tragen einer Schutzbrille*:

macht situativ Sinn: (nach individuellem Wunsch und freiwillig)

- SuS-abhängig beim Essen anreichen
- beim Zähne putzen mit einem SuS
- beim Umgang mit "spuckenden" SuS
- beim Umgang mit husten- oder niesenden SuS

Tragen eines Mundschutzes*:

Ein mehrlagiger Mund-Nasen-Schutz (MNS) ist geeignet, die Freisetzung erregerehaltiger Tröpfchen durch den Träger zu behindern. Ebenso behindert er die direkte Übertragung von Tröpfchen auf den Träger.

Durch das korrekte Tragen von MNS innerhalb der medizinischen Einrichtungen kann das Übertragungsrisiko auf Patienten und anderes medizinisches Personal bei einem Kontakt von <1,5 m reduziert werden. Atemschutzmasken mit Ausatemventil sind nicht zum Drittschutz geeignet. (RKI)

Also bietet ein Mundschutz keinen Schutz vor Ansteckung!

Das Tragen eines Mundschutzes macht aus verschiedenen Gründen übergangsweise Sinn:

- verringert die Tröpfchenlast des Trägers beim Husten, Niesen und Sprechen
- verringert die Tröpfchenlast, wenn man angehustet, angeniest wird
- ist ein optisches Signal zum Abstand halten
- verringert die Häufigkeit des eigenen Anfassens im Mund-/Nasenbereich

Für diesen Zweck wären sowohl einfache Einmal-OP-Masken geeignet als auch selbstgenähte Mundschutze.

Man kann sie situativ tragen (z.B beim Sprechen hochziehen, **wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann**, beim Essen anreichen, in Pflegesituationen, bei der Nahrungszubereitung/Kochen - gesundes Glas, Brötchenservice, Kiosk)

Ein Wechsel des Mundschutzes sollte bei Durchfeuchtung, ansonsten 2-3x täglich erfolgen.

Selbstgenähte Mundschutze sollten folgende Kriterien erfüllen:

- sollten so genäht sein, dass sie eng anliegen, möglichst mit biegsamen "Nasendraht"
- sollten aus kochfestem Baumwollstoff genäht sein (geeignet: Herrenhemden, Bettlaken, feste T-Shirts, Geschirrtuch, für Einmalbedarf: Staubsaugerbeutel)
- sollten nach Gebrauch bei 90°C gewaschen und danach gebügelt werden (möglichst in der Schule)

*** Die Schule hält keine entsprechenden Materialien vor! Aufgrund der aktuellen Lage der Knappheit von Schutzkleidung in Krankenhäusern, Pflegeheimen, bei Pflegediensten u. ä. halten wir es für ethisch nicht vertretbar, zur Anspannung des Marktes beizutragen.**

Alle Maßnahmen evaluieren wir (Stuko-LR-SL Team und Pflegeteam) beständig und passen sie situativ an.