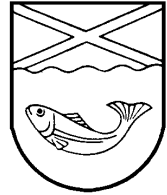


Gemeinschaftsgrundschule  
**Am Habichtsberg**  
Kalletal-Langenholtzhausen

Gemeinschaftsgrundschule An der Heide 6  
32689 Kalletal



Telefon 05264/8142  
Fax 05264/657093  
e-mail: [gs-am-habichtsberg@kalletal.de](mailto:gs-am-habichtsberg@kalletal.de)  
Homepage [gs-am-habichtsberg.de](http://gs-am-habichtsberg.de)

Bürozeiten:  
Mo, Mi, Fr 8:00 - 12:00 Uhr

Offene Ganztagsschule Tel. 05264/657094  
Verlässliche Grundschule Tel. 05264/657094

# Hygieneplan

## der

# Grundschule Am Habichtsberg

lt. Beschlussfassung der Schulkonferenz am 23.09.2015

**Aktualisiert**  
**Stand: 21.09.2020**

## **Inhalt**

### **1. Hygiene in Unterrichtsräumen und Fluren**

- 1.1. Lüfthygiene
- 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. Lebensmittelhygiene
- 3.5. Tierische Schädlinge

### **4. Trinkwasserhygiene**

- 4.1. Legionellenprophylaxe
- 4.2. Trinkwasserzubereitungsgefäße

### **5. Hygiene in Turnhallen**

### **6. Hygiene im Außenbereich**

- 6.1. Außenanlagen
- 6.2. Sportanlagen, Spielplätze

### **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**

## 1. Hygiene in Unterrichtsräumen und Fluren

### 1.1 Lufthygiene

Mehrmals täglich, z. B. in jeder Pause, ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

Während der Corona Pandemie sollen zusätzlich alle Räume, sowie es das Wetter erlaubt, regelmäßig gelüftet werden.

### 1.2. Garderobe

Bei künftigen räumlichen bzw. baulichen Veränderungen sollte die Ablage für die Kleidung so gestaltet werden, dass die Kleidungsstücke der Kinder keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht.

Während der Corona Pandemie werden die Garderoben nicht benutzt. Die Kinder hängen die Jacken an ihrem zugewiesenen Platz über den Stuhl.

### 1.3. Reinigung der Flächen / Fußböden

Die Reinigung ist entsprechend der jeweiligen Nutzung fachgerecht durchzuführen.

Während der Corona Pandemie werden die Flächen nach jeder Nutzung mit Desinfektionsmittel gereinigt. Bei Bedarf auch von der Lehrkraft, nach Schulschluss von der Reinigungsfirma.

In Kuschecken, Betreuungsräumen o. ä. Räumlichkeiten sind Decken, Bezüge, Stofftiere usw. in regelmäßigen Abständen zu waschen.

Einzelheiten hierzu sind den Tätigkeitsbeschreibungen und den in den Flächenverzeichnissen vorgegebenen Reinigungszyklen und Reinigungsplänen entsprechend den abgeschlossenen Gebäudereinigungsverträgen (bzw. bei Eigenreinigung durch entsprechenden Einsatz der Reinigungskräfte) zu entnehmen.

Falls Schülerinnen und Schüler von Läusen befallen sein sollten, werden Kuschecken gesperrt, Kissen weggeräumt usw. Während der Corona Pandemie gibt es keine Kuschecken, Polstermöbel u.ä. werden nicht benutzt.

1.4. Am Haupteingang, in der OGS, in der Verwaltung, im 1. Hilferaum und im Sporthallenmaterialraum befinden sich Desinfektionsspender, die beim Betreten zu benutzen sind.

1.5. Die LK und Kinder tragen während der Pandemie zum Teil selbstgenähte Mund-Nasen-Bedeckungen, jeweils entsprechend der Vorschriften des Gesundheitsministeriums.

1.6. Die Klassen werden während der Pandemie entsprechend der Vorschriften des Schulministeriums zum Unterricht einbestellt. Während des Aufenthalts im Klassenraum wird darauf geachtet, dass zwischen den Kindern (und zu der Lehrkraft) ein Mindestabstand von mindestens 1,50m eingehalten werden kann. Bei Nichteinhaltung ist ein Mund-Nase-Schutz zu tragen.

1.7. Im Schulgebäude und in den Klassenräumen wird die Laufrichtung vorgegeben, so dass sich die Kinder so wenig wie möglich begegnen.

1.8. Auf die Nutzung von Freiarbeitsmaterial wird so gut wie möglich verzichtet.

1.9. Pausenzeiten werden zeitlich versetzt in der Klassengruppe mit der dazugehörigen LK durchgeführt, so dass sich die Schülerinnen und Schüler verschiedener Klassen nicht durchmischen.  
Diese Regeln gelten auch im OGS Bereich.

## 2. Hygiene im Sanitärbereich

### 2.1. Ausstattung

Damentoiletten und Schülerinnentoiletten ab Klasse 4 sind mit Hygieneeimern auszustatten.

Aus hygienischen Gründen sollten Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtücher und Toilettenpapier bereitgestellt und ggfs. aufgefüllt werden.

Die entsprechenden Auffangbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten.

Während der Corona Pandemie sind in allen Toilettenräumen immer ausreichend Seifenspender mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern bereitgestellt.

Die Benutzung der Toiletten erfolgt nur einzeln. Die Nutzung wird durch ein Symbol angezeigt.

### 2.2. Händereinigung

Während der Corona Pandemie muss jedes Kind vor Beginn des Unterrichts seine Hände mit Seife waschen, bzw. desinfizieren und darf sich erst dann an seinen fest zugewiesenen Tisch setzen.

**Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene.**

**Die Bedeutung der Händereinigung wird im Unterricht regelmäßig thematisiert, es wird insbesondere auf die Wichtigkeit der Händereinigung**

- nach jedem Toilettengang
- bei Verschmutzungen

**hingewiesen.**

- **Händedesinfektion nur nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt bei Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider**

**von Krankheitserregern (z. B. Salmonellen) sind.**

Während der Corona Pandemie hat jede LK Desinfektionsmittel um diese entsprechend einzusetzen.

### 2.3. Flächenreinigung

Toilettensitze, Armaturen und Waschbecken sind täglich feucht zu reinigen. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination mit einem Desinfektionsmittel aus der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) getränktem Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion erforderlich. Jegliche Sprühdesinfektion ist verboten.

Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.

Die zu öffnenden Bodeneinläufe müssen regelmäßig gereinigt werden.

Die Flächen hinter den Handtüchern sind bei Handtuchwechsel mit zu reinigen.

Weitere Einzelheiten sind in den Gebäudereinigungsverträgen festgeschrieben.

Während der Corona Pandemie wird täglich und vermehrt mit geeigneten Reinigungsmitteln gereinigt.

## 3. Küchenhygiene

Während der Corona Pandemie wird vermehrt auf die Hygiene geachtet, gereinigt und häufiger Desinfektionsmittel benutzt.

Es wird nicht in den Schulküchen gearbeitet. Das Schulobstprogramm wird entsprechend der Hygienevorschriften durchgeführt.

### 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.

Vor jedem gemeinsamen Kochen ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, dass lange Haare zusammenzubinden sind, dass eine Schürze zu tragen ist und beim Umgang mit rohem Fleisch dünnwandige, flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen sind.

Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 Infektionsschutzgesetz (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 beschäftigt werden.

Das Küchenpersonal ist gemäß § 43 IfSG einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote zu belehren. Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich lebensmittelhygienisch zu schulen. Belehrung und Schulung sind schriftlich zu dokumentieren.

Wird in sogenannten Schulcafés eine Speiserversorgung nicht nur gelegentlich angeboten, gelten die gleichen Voraussetzungen. Für Schulkantinen hat der Betreiber selbständige Hygienepläne aufzustellen. Dabei sind die hier festgeschriebenen Anforderungen zu berücksichtigen.

### 3.2. Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion mit Mitteln der Liste der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie e. V.) für die in der Küche Beschäftigten (Personal) ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn
- nach Husten, Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuchs
- nach Pausen
- nach Toilettenbesuch
- nach Schmutzarbeiten
- nach Arbeiten mit kritischer Rohware z. B. rohes Fleisch, Geflügel

Die Durchführung der hygienischen Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen unter Einbeziehung aller Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen. Die Menge des Desinfektionsmittel 3-5 ml und 30 Sek. Einwirkungszeit pro Händedesinfektion sind zu beachten.

Händedesinfektionsmittel sollten über einen Wandspender angeboten werden. Flüssigseife und Einmalhandtücher sind an den Händewaschplätzen ebenfalls vorzuhalten.

### 3.3. Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind nutzungsabhängig täglich zu reinigen.

Eine Flächendesinfektion ist nötig bei:

- Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel
  - nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden
- 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. Jegliche Sprühdesinfektion ist verboten.

### 3.4. Lebensmittelhygiene

Um einen Qualitätsverlust von Lebensmitteln auch z. B. durch 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.

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren
- tägliche Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen.  
Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über 7°C, in Gefriereinrichtungen nicht über - 18°C ansteigen.
- regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten.
- in Küchen, in denen regelmäßig gekocht wird, sind Rückstellproben in Absprache mit dem Lebensmittelüberwachungsamt zu nehmen.
- Die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.

### 3.5. 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. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen.
- Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengitter auszustatten.

## **4. Trinkwasserhygiene**

### 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 Duschen sind regelmäßig zu entfernen.

Vermeidung von Stagnationsproblemen

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

- 4.2. Trinkwasserzubereitungsgeräte (z. B. Soda-Streamer) dürfen nur verwendet werden, wenn dadurch die Trinkwasserqualität nicht negativ beeinflusst wird. Dies ist durch einen entsprechenden Hygieneplan sicher zu stellen.

Während der Corona Pandemie darf jedes Kind nur sein eigenes Getränk zu sich nehmen.

## **5. Hygiene in Turnhallen**

Eine Reinigung hat entsprechend der Vorgaben in den Gebäudereinigungsverträgen zu erfolgen.

Bei mit Körperflüssigkeiten kontaminierten Flächen / Materialien und im Barfußbereich ist eine Desinfektion mit einem Mittel der DGHM-Liste durchzuführen. Jegliche Sprühdesinfektion ist verboten.

Während der Corona Pandemie findet Sportunterricht entsprechend der Vorgaben des Schulministeriums statt.

## **6. Hygiene im Außenbereich**

### 6.1. Außenanlagen

In den Außenanlagen sind Abfallbehälter in ausreichender Zahl aufzustellen und regelmäßig zu leeren. Insbesondere ist auf die Entfernung von Essensresten zu achten, um Ungeziefer (wie Ratten, Mäuse, Fliegen) nicht anzulocken.

### 6.2. Sportanlagen, Spielplätze

Die auf dem Schulgelände vorhandenen Spielplätze sind vor Schulbeginn und Sportanlagen vor der Benutzung auf gröbere Schäden und Verunreinigungen (Tierexkremate, Lebensmittel, Glas, Müll etc.) zu überprüfen, Verunreinigungen aller Art sind sofort zu eliminieren. Spielsand und der Sand in Sprunggruben ist zur Reinigung und Belüftung häufig (möglichst tiefgründig) aufzulockern.

Spielsand ist jährlich (möglichst vor Saisonbeginn), der Sand in Sprunggruben alle 3 Jahre auszutauschen; bei groben Verunreinigungen (falls eine Reinigung nicht möglich ist) hat der Sandwechsel unverzüglich zu erfolgen.

Soweit möglich sollte der Spielsand abgedeckt werden. Tieren sollte der Zugang zu den Sportanlagen und Spielplätzen möglichst erschwert werden.

Während der Corona Pandemie dürfen die Kinder den Spielplatz nur mit den entsprechenden Abständen benutzen.



## 7. Erste Hilfe

### 7.1. Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

Der Erste-Hilfe-Raum sollte mit einem Handwaschbecken ausgestattet sein. Flüssigseife und Einmalhandtücher sind vorzuhalten. Im Erste-Hilfe-Raum der Grundschule Hohenhausen ist derzeit noch kein Handwaschbecken vorhanden, in der Haushaltsanforderung für das Jahr 2010 ist dies aus o.g. Gründen jedoch beantragt worden. Darüber hinaus wird aus Gesundheitsgründen mittelfristig angestrebt, den Kopierer aus dem Erste-Hilfe-Raum zu entfernen. Die Kranken liege 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. Der Erste-Hilfe-Raum darf nicht als Lagerraum missbraucht werden.

### 7.2. Versorgung von Bagatellwunden

Der Ersthelfer trägt dabei, falls es die Situation erfordert, Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.

### 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. Jegliche Sprühdesinfektion ist verboten.

### 7.4. Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens

Geeignetes Erste-Hilfe-Material enthält gemäß Unfallverhütungsvorschrift „GUV-I 512 Erste Hilfe-Material“:

- Großer Verbandkasten nach DIN 13169 „Verbandkasten E“
- Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 „Verbandkasten C“

Zusätzlich ist ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen.

Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen. Ablaufdaten sind zu kontrollieren und die abgelaufenen Materialien ggfs. zu ersetzen.

### 7.5. Notrufnummern

<b>Polizei</b>	<b>110</b>
<b>Feuerwehr</b>	<b>112</b>

Kinderarzt .....  
 Ärztlicher Notfalldienst 1 92 92  
 Klinikum Lippe-Lemgo (05261) 26-0

Informationszentrale gegen Vergiftungen  
 Zentrum für Kinderheilkunde  
 Adenauerallee 119, 53113 Bonn  
**Giftnotruf 02 28 / 1 92 40**

## **8. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote,** **Verpflichtungen, Meldungen**

Nach § 34 IfSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, 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 Rückfragen stehen folgende Ansprechpartner zur Verfügung:

<b>Gesundheitsamt</b>	<b>(05231) 62-223</b>
▪ <b>Infektionsschutz</b>	<b>(05231) 62-248 und -233</b>
▪ <b>Kinder- und Jugendgesundheitsdienst</b>	<b>(05231) 62-233</b>
▪ <b>Umweltmedizin</b>	<b>(05231) 62-254</b>
▪ <b>Hygiene</b>	<b>(05231) 62-292/-294/-296</b>