

Hygieneplan des Gymnasiums Heepen

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

- zunehmende 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 worden. 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
- 1.4 Hygienemaßnahmen aufgrund der Corona – Situation
 - Abstandsregeln und allgemeine Empfehlungen
 - Richtiges Händewaschen
 - Richtiges Niesen und Husten
 - Tragen von Gesichtsmasken

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**

<u>1. Hygiene in Unterrichtsräumen und Fluren</u>	<u>verantwortlich</u>
<p>1.1 Lufthygiene</p> <p>Mehrmals täglich, z. B. nach jeder Unterrichtsstunde, ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mindestens 5 Minuten 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>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.</p> <p>Regelmäßiges Lüften wirkt dem entgegen und senkt so das Ansteckungsrisiko.</p>	<p>Lehrkräfte, ggf. Schüler/innen</p>
<p>Durch regelmäßiges Lüften kann auch die Belastung der Räume mit Feinstaub verringert werden.</p>	<p>Lehrkräfte</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.</p>	<p>Lehrkräfte, Eltern, Schüler/innen</p>
<p>1.3 Reinigung der Flächen / Fußböden / Einrichtung</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tische, Fußböden, auch in Fluren, und sonstige oft benutzte Gegenstände sollten nach dem Muster-Reinigungs- und Desinfektionsplan des LZG.nrw je nach Verunreinigung auch feucht - täglich gereinigt werden. ● 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. ● Auch aus Sicht unserer Schule ist ein solcher Reinigungsstandard wünschenswert. ● Für unsere Schule gelten die von der Stadt Bielefeld als Schulträger festgesetzten Standards und Intervalle der Unterhaltsreinigung, die zum Teil von den Empfehlungen des LZG.nrw abweichen, aber die DIN 77400 – Reinigungsleistungen in Schulgebäuden – erfüllen bzw. übererfüllen und die im Rahmen der vom Rat der Stadt Bielefeld bereitgestellten finanziellen Mittel erbracht werden. 	<p>ISB Reinigungskräfte, Hausmeister</p>

<p>Wir unterstützen die Arbeit der Reinigungskräfte, indem</p> <ul style="list-style-type: none"> • unsere Schülerinnen und Schüler angehalten werden, Müll bzw. Abfälle in den dafür vorgesehenen Behältern zu sammeln bzw. nach Unterrichtschluss aufzusammeln. • unsere Schülerinnen und Schüler angehalten werden, nach Unterrichtschluss alle Stühle hochzustellen. 	<p>Beschluss Schulkonferenz Lehrkräfte</p> <p>Lehrkräfte</p>
<p>„Kuschelecken“ in Klassen oder Betreuungsräumen von Schulen sollten nach Empfehlung des Umweltbundesamtes 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. Polster, Decken, Bezüge, Stofftiere und andere Gegenstände müssen in wöchentlich von Schülerinnen und Schülern sowie Lehrkräften abgesaugt bzw. gewaschen werden (bei mind. 60°C).</p>	<p>Reinigungsfachfirma im Auftrag der Schule (Budget), (die Reinigungskräfte des Schulträgers werden hier <u>nicht</u> tätig!)</p>
<p>Gardinen und Vorhänge sind mind. 1x jährlich bzw. nach Bedarf zu waschen.</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, soweit Reinigungskräfte nicht anwesend sind</p>
<p>Hygienemaßnahmen aufgrund der Corona – Situation</p>	
<p>Abstandsregeln und allgemeine Empfehlungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vermeiden Sie Kontakt zu Personen, die Erkältungssymptome oder Fieber aufweisen. • Vermeiden Sie unnötige und enge Kontakte (Mindestabstand 1,50 - 2 m). • Verzichten Sie auf das Händeschütteln. • Bleiben Sie zuhause, wenn Sie krank sind. • Achten Sie auf regelmäßige Händehygiene. • Halten Sie die Hände aus dem Gesicht. • Lüften Sie die Räume regelmäßig (alle 20 min für 5 min lüften). 	<p>Alle am Schulleben beteiligten Personen</p>
<p>Richtiges Händewaschen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hände unter fließendem kaltem oder lauwarmem Wasser anfeuchten. • Hände gründlich einseifen (mind. 30 Sek. → Singen Sie zwei Mal <i>Happy Birthday</i>). • Die Seife auf dem Handrücken, den Handgelenken und zwischen den Fingern verreiben. • Hände unter fließendem Wasser gut abspülen. • Hände sorgfältig mit einem frischen Einmalhandtuch abtrocknen. <p>Wann und wie oft sollte Händehygiene durchgeführt werden?</p> <ul style="list-style-type: none"> • vor dem Essen, 	<p>Alle am Schulleben beteiligten Personen</p>

<ul style="list-style-type: none"> • nach dem Toilettenbesuch, • mit Papiertüchern, • nach dem Niesen, Schnäuzen oder Husten, • jedes Mal beim Ankommen zuhause, im Büro, im Hotelzimmer o. ä. und bei Aufenthalt, • in öffentlichen Einrichtungen (z.B. Schulgebäude, Klassenraum, Sporthalle, Schwimmhalle, Mensa, Cafeteria), • nach Kontakt mit schmutzigen, kontaminierten Materialien (z. B. Treppengeländer, Haltegriffe in Bussen, Türklinken), • nach dem Umgang mit Tieren im häuslichen Umfeld, • nach der Durchführung von Schülerexperimenten im naturwissenschaftlichen Unterricht, • nach dem Besuch des Schulgartens. 	
<p>Richtiges Niesen und Husten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Niesen und husten Sie in Ihre Armbeuge oder in ein Einmaltaschentuch • Führen Sie nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten eine gründliche Händehygiene durch 	<p>Alle am Schulleben beteiligten Personen</p>
<p>Tragen von Gesichtsmasken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nach neuesten Empfehlungen wird das Tragen von Gesichtsmasken in öffentlichen Einrichtungen und dem ÖPNV empfohlen. - Das Tragen von MNS wird in Schulen derzeit in NRW empfohlen. - Dabei gibt es verschieden Arten von Masken. Weitere Information in der Anlage: Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen • Das Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen kann neben anderen Maßnahmen nach aktuellem Wissensstand helfen, die Verbreitung des neuartigen Coronavirus SARS-CoV-2 weiter einzudämmen – auch wenn keine Krankheitszeichen vorliegen • Das Corona-Virus SARS CoV-2, das die Erkrankung COVID-19 auslöst, wird beim Sprechen, Husten und Niesen über die Atemluft in die Umgebung verbreitet. Daher liegt es nahe, eine Mund-Nasen-Bedeckung als mechanische Barriere bzw. Bremse zu tragen. (Quelle www.infektionsschutz.de) 	<p>Alle am Schulleben beteiligten Personen</p>
<p>Mund-Nasen-Bedeckungen als mechanische Barriere bzw. Bremse für eine Übertragung von Atemtröpfchen oder Speichel beim Atmen, Husten oder Niesen werden aus handelsüblichen Stoffen in unterschiedlichsten Variationen genäht. Im Internet gibt es dazu zahlreiche Nähanleitungen. Mund-Nasen-Bedeckungen werden auch von verschiedenen Firmen, wie Textilherstellern, produziert. Sollte keine derartige Mund-Nasen-Bedeckung zur Verfügung stehen, kann auch ein Tuch oder ein Schal vor Mund und Nase gehalten oder gebunden werden.</p>	
<p><u>2. Hygiene im Sanitärbereich</u></p>	

<p>2.1. Ausstattung</p> <p>Damentoiletten und Schülerinnentoiletten ab Klasse 5 sind mit Hygieneeimern auszustatten.</p> <p>Aus hygienischen Gründen sollte Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtücher bereitgestellt und nach Bedarf aufgefüllt werden. Die entsprechenden Auffangbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten. Außerdem ist Toilettenpapier vorzuhalten bzw. regelmäßig nachzufüllen.</p>	<p>Hausmeister und Reinigungskräfte</p> <p>ISB Reinigungskräfte</p>
<p>2.2. Händereinigung (siehe auch Punkt 1.4)</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>Lehrkräfte, Betreuungspersonal, Schüler/innen</p>
<p>Händereinigungsregeln:</p> <p>Die Hände unter fließendes Wasser halten, anschließend Flüssigseife bzw. Reinigungsmittel 20 bis 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</p> <p>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.</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, soweit Reinigungskräfte nicht anwesend sind</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</p>	

<p>Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können.</p> <p>Vor jedem gemeinsamen Kochen ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, dass lange Haare zusammenzubinden sind bzw. unter eine Kopfbedeckung zu tragen ist, dass geeignete und saubere Arbeitskleidung und ggf. Schutzkleidung (z.B. Schürze) zu tragen ist und beim Umgang mit rohem Fleisch empfiehlt sich das Tragen von Einmalhandschuhen, die für den Einsatz im Lebensmittelbereich geprüft sein müssen. Grundsätzlich gilt, dass Körper und Kleidung sauber zu halten sind, um die Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen auf Speisen zu vermeiden. Fingernägel müssen bei der Arbeit mit Lebensmitteln kurz, sauber und unlackiert sein. Handschmuck und Armbanduhren und längere Ohrringe sind abzulegen.</p>	Lehrkräfte, Schüler/innen
<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 Lebensmittelvergiftern gehören.</p>	Lehrkräfte, Küchenbetreiber alle Küchenbenutzer alle Küchenbenutzer alle Küchenbenutzer
<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>	Küchenbetreiber
<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>	Schulleitung Küchenpersonal
<p>3.2 Händedesinfektion</p> <p>Eine <u>Händedesinfektion</u> mit Mitteln der Liste des VAH für die in der Küche Beschäftigten (Personal) ist nach Arbeiten mit kritischer Rohware z. B. rohem Fleisch (v.a. Geflügel) und Eiern, <u>ergänzend zur Händereinigung</u> erforderlich:</p> <p>Die Durchführung der hygienischen Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen</p>	Küchenpersonal

<p>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.</p> <p>Flüssigseife und Einmalhandtücher sind an den Händewaschplätzen in Spendern ebenfalls vorrätig zu halten.</p>	<p>Küchenpersonal</p> <p>Reinigungskräfte</p>
<p>3.3 Flächenreinigung und -desinfektion</p> <p>Die Fußböden im Küchenbereich sowie Arbeitsflächen und Schrankaußenflächen, und Fliesenspiegel sind täglich zu reinigen. Alle anderen Flächen wie z.B. Schülerherde 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</p> <p>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.</p> <p><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 entfernen. Arbeitsflächen und Geräte müssen daher nach jedem Bearbeitungsschritt sorgfältig gereinigt werden.</p> <p><i>Alle Tücher, die für die Reinigung der Kucheneinrichtung 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</p>	<p>alle Küchenbenutzer</p>

<p>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 Geschirteile 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>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. Angaben des Herstellers auf verpackte Ware ist zu achten), in Gefriereinrichtungen nicht über -18°C. ● 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. 	<p>Küchenpersonal</p> <p>Küchenpersonal</p>
<p>3.6 Tierische Schädlinge</p> <p>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 Be</p>	<p>Küchenpersonal/ Hausmeister</p>

<p>hältern 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</p> <p>Hausmeister / ISB</p>
<p>3.7 Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz</p> <p>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>	<p>Schulleitung, Küchenbetreiber</p>
<p><u>4. Trinkwasserhygiene</u></p> <p>4.1 Legionellaphylaxe (entspr. DVGW-Arbeitsblatt W 552)</p> <p>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</p> <p>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>	<p>Hausmeister/ Küchenpersonal</p>
<p>4.3 Trinkwasserzubereitungsgeräte (z. B. Soda-Streamer) dürfen nur verwandt werden, wenn dadurch die Trinkwasserqualität nicht negativ beeinflusst wird. Dies ist durch regelmäßige Reinigung der sicherzustellen. Die Reinigungen sind mit Angabe von Datum und Person zu dokumentieren.</p>	<p>Küchenpersonal</p>
<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</p>	<p>ISB</p>

<p>in Schulgebäuden – erfüllt bzw. übererfüllt 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 Barfussbereich täglich zu reinigen und ebenfalls mit einem Mittel der VAH-Liste zu desinfizieren bzw. einer desinfizierenden Reinigung zu unterziehen.</p>	<p>Hausmeister, Lehrkräfte, soweit Reinigungskräfte nicht anwesend sind</p> <p>Reinigungskräfte</p>
<p>6. Schwimmbadhygiene (Schulwimbäder und öffentliche Bäder analog)</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vor dem Betreten des Bades gründliches Duschen ohne Bekleidung. - 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 Warzen und sonstigen infizierten Hautveränderungen dürfen die Schwimmbadräume nicht betreten. <p>Personen, die an einer infektiösen Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen nur unter bestimmten Auflagen der Unteren Gesundheitsbehörde/Gesundheitsamtes das Schwimmbad betreten.</p>	<p>Lehrkräfte, Schüler/innen</p>
<p>Nach Beendigung des Schwimmbadbetriebes ist der Bereich um das Badebecken, die Barfussgänge, Toiletten, Duschen sowie sämtliche Möbel (incl. sonstiger Sitzflächen), die mit der Haut der Badenden in Kontakt kommen können, gründlich zu reinigen und anschließend zu desinfizieren bzw. einer desinfizierenden Reinigung zu unterziehen.</p> <p>Zur Desinfektion dürfen nur Mittel und Verfahren angewandt werden, die in der Liste des VAH bekannt gegeben worden sind.</p>	<p>Reinigungskräfte des Badbetreibers (BBF bzw. ISB)</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>Schwimmmeister/in (vom ISB an die BBF delegiert) bzw. von der BBF beauftragte Person</p> <p>BBF bzw. ISB (derzeit)</p>

<p>Bei Fragen zur Trinkwasser- und Schwimmbadhygiene erteilt uns Auskunft: Gesundheits-, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Bielefeld, Abteilung Infektionsschutz 0521 516034 und 513794.</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>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 Erste 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</p>	<p>Ersthelfer/in</p> <p>Schule (Budget)</p> <p>Schule (Budget)</p>

<p>ersetzen, regelmäßige Bestandskontrolle der Erste-Hilfe Kästen sind durchzuführen. Ablaufdaten sind zu kontrollieren und die abgelaufenen Materialien zu ersetzen.</p>	
<p>7.5 Notrufnummern</p> <p>Polizei 110 Feuerwehr 112 Prakt Arzt Dres. Doht, Harnisch & Schnittger; Alter Postweg 34, Tel. 332371 Orthop. Arzt Dres. Schwarz & Schröder, Salzufler Str. 12, 332822</p> <p>Giftinformationszentrum Bonn, Zentrum für Kinderheilkunde der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität, Tel: 0228 / 19240 (rund um die Uhr) Fax: 0228 / 287 3314</p>	Sekretariat
<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>	Ersthelfer/in, Sekretariat
<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>	Schulleitung
<p>Dieser Hygieneplan gilt ab dem Schuljahr 2022/23.</p> <p>Die Kenntnisnahme ist durch Unterschrift zu bestätigen.</p>	Sekretariat Verantwortliche

Der Hygieneplan wurde auf Aktualität zu überprüft und am 22.08.2022 überarbeitet.

Schulleitung

Bielefeld, den 25.8.2022

Unterschrift Schulleitung: Neidhardt