

Hygieneplan

1. Hygiene in den Unterrichtsräumen
 - Lufthygiene
 - Bodenreinigung
 - Abfallentsorgung
 - Kleiderablage
2. Schulreinigung
 - Schulreinigung durch Fremdfirmen
 - Unfallgefahr
 - Turnhalle
 - Speisesaal und Ausgabeküche
3. Hygiene im Sanitärbereich
 - Sanitärausstattung
 - Wartung und Pflege
 - Be- und Entlüftung
4. Trinkwasserhygiene
5. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers
 - Versorgung von Bagatellwunden
 - Händedesinfektion
 - Behandlung kontaminierter Flächen
 - Erste-Hilfe-Inventar
 - Notrufnummern
6. Tätigkeitsverbote und meldepflichtige Krankheiten
 - Infektionsschutzgesetz (IfSG)
 - Meldepflicht und Meldeinhalt
7. Umgang mit Lebensmitteln, Lebensmittelhygiene
 - Mitgebrachte Lebensmittel
 - Geschirreinigung
8. Tierhaltung

1. Hygiene in den Unterrichtsräumen

Lufthygiene

- Die aufsichtsführenden Personen öffnen täglich ab 08:00 Uhr alle Fenster.
- Jeweils 20 Minuten nach Stundenbeginn erfolgt in jedem Unterrichtsraum eine 10-minütige Großlüftung durch die Lehrpersonen. (weit geöffnete Fenster und Türen)
- Nach jeder Unterrichtsstunde (45 Min.) erfolgt in jedem Unterrichtsraum eine ausreichende Lüftung durch Öffnen sämtlicher Fenster.
- Nach Möglichkeit wird auch während der Unterrichtsstunde durch geöffnete Kippfenster gelüftet.
- Bei besonders hohen Außentemperaturen (zu erwartende Hitzeplan-Variante) sorgt der Hausmeister ab 07:00 Uhr für die vollständige Öffnung von Fenstern im Klassenraum, um eine Lüftung und Abkühlung der Räume zu erzielen. Die Aufsicht führenden Personen schließen und verriegeln die geöffneten Fenster zu 08:00 Uhr, um eine Unfallgefahr zu vermeiden.

Bodenreinigung

- Die Unterhaltsreinigung erfolgt durch die beauftragte Reinigungsfirma. Im Reinigungsvertrag ist die tägliche Reinigung der Unterrichtsräume, Verkehrswege, Sanitärbereiche und Nebenräume geregelt. Schulinterne Absprachen mit der Reinigungsfirma berücksichtigen den Verschmutzungsgrad einzelner, höher frequentierter Räume, um eine höhere Reinigungsintensität zu erreichen.
- Die Grundreinigung (maschinelle Bearbeitung der Böden) erfolgt jährlich in den Sommerferien.
- Um eine reibungslose Bodenreinigung zu garantieren, müssen nach der letzten Unterrichtsstunde alle Stühle von den Schülern hochgestellt und alle sich auf dem Boden befindlichen Gegenstände (z.B. Sportbeutel) weggeräumt werden.
- Siehe auch im aktuellen Musterhygieneplan Berlin.

Abfallentsorgung

- Abfälle werden im gesamten Objekt wie folgt getrennt entsorgt:
 - Papier
 - Verpackungen, Plastik (gelber Punkt)
 - Restmüll
- Alle Schüler und Lehrpersonen achten auf die getrennte Müllentsorgung.
- Die Abfallentsorgung erfolgt täglich bzw. je nach Bedarf durch die beauftragte Reinigungsfirma.

Kleiderablage

- Während den kalten Jahreszeiten kann in Ausnahmen die Oberbekleidung der Schüler über die Stuhllehnen gehängt werden, da der Abstand der Kleiderhaken zu gering ist.
- Sportbekleidung soll mindestens einmal in der Woche zur Reinigung von den Schülern mit nach Hause genommen werden.
- Liegende gebliebene Kleidungsstücke werden im Foyer gesammelt. In jeden Ferien werden die übrig gebliebenen Kleidungsstücke einer gemeinnützigen Organisation übergeben.

2. Schulreinigung

Schulreinigung durch Fremdfirmen

- Die Schulreinigung erfolgt durch die beauftragte Fremdfirma.
- Umfang und Häufigkeit der Schulreinigung ist durch den Schulträger in Form eines Schulreinigungsplanes definitiv festgelegt.
- Die im Leistungsverzeichnis enthaltenen Reinigungsprogramme sind durch den Hausmeister täglich zu kontrollieren. Bei Bedarf sind Mängelprotokolle zu erstellen.

Unfallgefahr

- Bei Nassreinigung ist darauf zu achten, dass nach der Reinigung keine Pfützen auf dem Boden zurückbleiben. (Rutschgefahr!)
- Die Reinigungsmittel werden im Reinigungsraum aufbewahrt, der immer verschlossen wird.

Turnhalle

- Die Sportfläche der Turnhalle wird durch die beauftragte Reinigungsfirma täglich gereinigt. Die nötige Desinfektion ist im verwendeten Sportbodenreiniger enthalten.

Speisesaal und Ausgabeküche

- Der Speiseräume werden täglich durch die beauftragte Reinigungsfirma gereinigt.
- Im Bereich der Ausgabeküche erfolgt eine tägliche Boden- und Arbeitsflächenreinigung durch das Küchenpersonal. Die beauftragte Essenfirma haftet für die Hygiene in der Ausgabeküche (unterliegt der Lebensmittelaufsicht beim Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt).
- Angefallene Speiseabfälle werden unmittelbar nach dem Küchenbetrieb entsorgt.
- Die Speisen werden in verschlossenen und gereinigten Behältern transportiert, sodass eine nachteilige Beeinflussung der Qualität der Speisen nicht stattfinden kann
- Eine Umkleidemöglichkeit für das Küchenpersonal besteht außerhalb der Küche.
- Spülmittel, Desinfektionsmittel sowie Abflussreiniger werden bereitgestellt.
- Ein hygienisches Händewaschen in der Küche ist möglich.
- Personen, die an einer Infektionskrankheit, infizierten Wunden oder an Hauterkrankungen leiden, dürfen nicht in der Küche beschäftigt werden. Das Küchenpersonal ist gemäß § 43 IfSg einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote zu belehren. Das Küchenpersonal muss darüber hinaus einmal jährlich lebensmittelhygienisch geschult werden.

3. Hygiene im Sanitärbereich

Sanitärausstattung

- Die Sanitärräume sind nach Geschlechtern getrennt und das Personal verfügt über separate Sanitärbereiche.
- Sämtliche Sanitärbereiche verfügen über einen baulich getrennten Wasch- und WC-Bereich. In den Waschbereichen befinden sich an jedem Waschbecken Spendevorrichtungen für Flüssigseife.
- Hinweisschilder zum richtigen Händewaschen sind in allen Waschbereichen angebracht. Die Schüler werden darüber belehrt, welche hygienischen Regeln zu beachten sind.

Wartung und Pflege

- Für das Befüllen der Toilettenpapierspender, der Handtuchsysteme und der Seifenspender ist der Hausmeister zuständig.
- Die regelmäßige Kontrolle der Toilettenanlagen sowie die umgehende Beseitigung von Defekten erfolgt durch den Hausmeister. Die Wartungsvorgaben der Hersteller sind zu beachten.
- Schimmelpilzbefall muss umgehend durch den Hausmeister saniert werden.

Be- und Entlüftung

- Mindestens ein Klappfenster bleibt ständig geöffnet.

4. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

- Lehrkräfte und Sekretärinnen sind Ersthelfer und ein aktueller Ausbildungsstand wird stets garantiert.
- Alle Pädagogen nehmen regelmäßig am Erste-Hilfe-Kurs teil.

Versorgung von Bagatellwunden

- Der Ersthelfer desinfiziert sich dafür die Hände und trägt bei der Wundversorgung Einmalhandschuhe.

Händedesinfektion

- Durchführung der Händedesinfektion:
Alle Innen- und Außenflächen einschließlich Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen müssen mit Desinfektionsmittel eingerieben werden. Das Desinfektionsmittel wird in den Händen verrieben bis diese trocken sind – kein Wasser zugeben! Die Einwirkzeit von 30 Sekunden muss streng eingehalten werden. Die benötigte Desinfektionsmittelmenge beträgt pro Händedesinfektion etwa 3-5 ml.

Behandlung kontaminierter Flächen

- Eine mit Blut oder sonstigen Exkrementen (Stuhl, Urin, Erbrochenes) kontaminierte Fläche ist unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem in Flächendesinfektionsmittel (Lysetol 2%, Incidin plus 1%) getränkten Tuch zu

reinigen. Die betroffene Fläche ist anschließend nochmals regelgerecht zu desinfizieren.

Erste-Hilfe-Inventar

- Geeignetes Erste-Hilfe-Material (nach "GUV Erste Hilfe 0,3"):
 - Großer Verbandkasten nach DIN 13169 "Verbandkasten E"
 - Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 "Verbandkasten C"
 - ▶ Geeignetes Erste-Hilfe-Material liegen im Sekretariat, in der Turnhalle und im Hort bereit.
- Zusätzlich ist der Verbandkasten mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis ausgestattet.
- Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) werden umgehend ersetzt. Die Erste-Hilfe-Kästen werden durch die Sekretärin regelmäßig auf Vollständigkeit und Ablaufzeit kontrolliert.
- Bei Wandertagen, Schulausflügen und Exkursionen sind Verbandskästen mitzuführen. Sie können im Sekretariat ausgeliehen werden.

Notrufnummern

Polizei	110
Feuerwehr	112
Giftnotruf Berlin	19240 oder 4505-3555 4505-3565

5. Tätigkeitsverbote und meldepflichtige Krankheiten

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

- § 34 IfSG:
Personen, die an *Cholera, Diphtherie, EHEC, virusbedingtem hämorrhagischen Fieber, Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis, Impetigo contagiosa (ansteckende Borkenflechte), Keuchhusten, ansteckungsfähiger Lungentuberkulose, Masern, Meningokokken-Infektion, Mumps, Paratyphus, Typhus abdominalis, Pest, Poliomyelitis, Scabies (Krätze), Scharlach oder sonstigen Streptococcus pyogenes-Infektionen, Shigellose, Virushepatitis A oder E, Windpocken ...* erkrankt oder dessen verdächtig oder die verlaust sind, dürfen sich nicht in der Schule aufhalten, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder der Verlaustung durch sie nicht mehr zu befürchten ist. Dies gilt für Schüler, Lehrer, Erzieher sowie sonstige schulische Mitarbeiter.
- Wenn eine der oben genannten Erkrankungen auftritt, so sollten diese Personen bzw. die Erziehungsberechtigten der Schule hiervon unverzüglich Meldung machen.
- Werden die oben genannten Erkrankungen bekannt, so hat die Schulleitung unverzüglich das zuständige Gesundheitsamt zu benachrichtigen und krankheits- und personenbezogene Angaben zu machen. Diese Benachrichtigungspflicht besteht nicht, wenn der Leitung der Nachweis darüber vorliegt, dass die Meldung des Sachverhalts durch eine andere in § 8 genannte Person bereits erfolgt ist.

- Beim Bekanntwerden von H1N1-Infektionen informiert die Schulleitung per Aushang die Elternschaft und das Kollegium und wartet weitere Anweisungen durch das Gesundheitsamt ab.

Meldepflicht und Meldeinhalt

- Meldeinhalt ans Gesundheitsamt:
 - Art der Erkrankung bzw. des Verdachts
 - Name, Vorname, Geburtsdatum, Geschlecht
 - Anzahl der Erkrankten (bei Häufung)
 - Anschrift
 - Erkrankungstag
 - Kontaktpersonen
- Eine Mitteilung an den Betriebsarzt erfolgt unverzüglich bei Verdacht auf Infektion/-gefährdung eines Mitarbeiters durch die Schulleitung.

6. Umgang mit Lebensmitteln, Lebensmittelhygiene

Mitgebrachte Lebensmittel

- Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch Kinder, Eltern usw. nicht nur für den Eigenbedarf (z.B. für Kuchenbasare, Geburtstagsfeiern u.ä. Anlässe) bestehen dann keine Bedenken, wenn grundsätzlich und ausschließlich vollständig durchgebackene Kuchen ohne Füllungen, Glasuren usw. angeboten werden.
- Vor der Esseneinnahme ist in diesem Fall festzustellen, ob sich die mitgebrachten Lebensmittel in einem einwandfreien Zustand befinden.
- Übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen.

Geschirreinigung

- Alle benutzten Geschirrtile sind nach jeder Verwendung zu reinigen. Bei manueller Reinigung ist das Geschirr auch abzutrocknen. Die Geschirrtücher sind regelmäßig zu wechseln.
- Die Lagerung des Geschirrs hat in Schränken zu erfolgen.
- Tische und sonstige mit Lebensmitteln in Berührung gekommene Flächen sind gründlich zu reinigen.

7. Tierhaltung

- Jede Tierhaltung kann ein gesundheitliches Risiko sein (Infektion, Allergien). Daher sollte die Tierhaltung nur geplant werden, wenn der gesamt-pädagogische Ansatz dies erfordert. Bei jeder Planung müssen gesundheitliche und hygienische Aspekte vor pädagogischen Aspekten Priorität haben.
- Tiere aus Privathaushalten sollten aus hygienischen Gründen nicht in die Schule gelangen, z.B. "Haustihtag".