**Rahmen - Hygieneplan**

**Staatliche Grundschule „Sonnenhof“**

**Ziele:**

* Lehrkräfte und Kinder sowie Eltern bemühen sich um ein sauberes und schönes Schulgelände bzw. Schulgebäude, indem sie sowohl im Alltag auf Sauberkeit achten, als auch an den monatlichen und jährlichen Aktionen (Müllaufsammeltage, Putztage) teilnehmen.
* Alle Schülerinnen und Schüler übernehmen und tragen Verantwortung für ihre gemeinsamen Räumlichkeiten, indem sie ihre Klassendienste wahrnehmen.
* Alle Schülerinnen und Schüler gewinnen Erkenntnisse über ein hygienisches Verhalten, indem sie an der jährlichen Hygieneschulung teilnehmen.
* Alle Schülerinnen und Schüler verhalten sich den hygienischen Vorgaben entsprechend, so dass die Zufriedenheit bei den Schülerinnen und Schülern messbar ansteigt.

**Ausstattung der Unterrichtsräume**

Die Schule bzw. das Schulverwaltungsamt stellt sicher, dass jeder Unterrichtsraum mit einem Waschbecken, einem Seifenspender sowie einem Vorrat an Einweg-Papiertüchern ausgestattet ist.

Die Toilettenanlagen verfügen über funktionierende Wasserspülungen sowie über Waschbecken für die Händereinigung.

Die Schule bzw. das Schulverwaltungsamt trägt im Rahmen ihrer Möglichkeiten Sorge dafür, dass die Dusch-, Wasch- und Toilettenanlagen in der Turnhalle und dem Schwimmbad den oben beschriebenen Anforderungen entsprechen.

**Nutzung der Einrichtung**

Die Schülerinnen und Schüler werden durch die Lehrkräfte darin unterwiesen, die Einrichtungen zur körperlichen Hygiene sachgerecht und verantwortungsvoll zu benutzen. Tägliches Händewaschen gehört zur Routine.

Die aufsichtsführenden Lehrkräfte sind gehalten, sich durch regelmäßige Kontrollen von der ordnungsmäßigen Nutzung der sanitären Einrichtungen zu überzeugen. In der Hofpause kann bei Nichteinhaltung der Hygiene eine zusätzliche Aufsicht für die Toiletten eingeteilt werden.

Verstöße der Schülerinnen und Schüler gegen eine sachgerechte Nutzung oder Zerstörung der Einrichtung werden von der Schule geahndet.

**Reinigung der Einrichtung**

Die Sanitäreinrichtungen der Schule werden täglich feucht gereinigt. Die Feuchtreinigung der übrigen Räume erfolgt nach Maßgabe des Schulträgers.

Die Lehrkräfte achten darauf, dass Verunreinigungen der Unterrichtsräume, die über das normale Maß hinausgehen, von den Schülerinnen und Schülern sofort zu beseitigen sind.

Hierfür stehen in jedem Raum Besen und Handfeger mit Schaufel zur Verfügung.

**Vereinbarungen zur Unterstützung der Reinigungskräfte**

Alle Schülerinnen und Schüler stellen sämtliche Stühle in der Klasse mit der Sitzauflage auf die Schülertische hoch (Ritual). Die Lehrkraft, die den Raum zuletzt verlässt, achtet darauf, dass dies befolgt wurde. Müll wird in den Mülleimern entsorgt.

Die Schulobstschüssel (ohne Obstreste) wird von den Schülerinnen und Schülern nach dem Ende des Unterrichts vor das Erzieherzimmer gestellt.

Die Klasse wird besenrein hinterlassen (Schülerinnen und Schüler fegen nach Ende des Unterrichts die Klasse).

Wünsche (besonderer Reinigungsbedarf) der Lehrkräfte für individuelle Reinigung werden im „Reinigungsbuch“ im Schulleitungsbüro vermerkt. Die Reinigungskraft versucht unter Kürzung der täglichen Reinigungsarbeiten, diese Wünsche zu erfüllen.

Zur Grundreinigung in den Sommerferien werden Regale, Schränke usw. ausgeräumt.

Einzelne Klassen helfen mit Zange, Handschuhen und Mülleimer bewaffnet (befinden sich im Gartenhaus), den Schulhof und das Schulgelände sauber zu halten.

**Toilettennutzung**

Die ordentliche Toilettennutzung bereitet vielen Schülerinnen und Schülern Schwierigkeiten, z.B. werden immer wieder ganze Rollen Toilettenpapier in die Toilette oder Urinale gestopft. Deswegen haben wir uns folgende Leitregeln für den Toilettengang überlegt:

* Kinder werden angehalten, möglichst in den großen Pausen die Toiletten aufzusuchen.
* Während des Unterrichts gehen die Kinder möglichst nicht auf die Toilette.
* Die Raumpflegerinnen/ Hausmeister sorgen täglich dafür, dass Toilettenpapier und Papierhandtücher an entsprechenden Stellen vorhanden sind.

**Tee/Wasserbecher während der Essenausgabe**

Kinder nehmen sich Becher zur Esseneinnahme. Die Becher werden nach Benutzung gereinigt. Zur Getränkeversorgung im Schulalltag haben die Kinder eigene Flaschen dabei.

**Schulobst**

Bei der Verteilung werden Einweghandschuhe getragen, die sich im Erzieherraum befinden und regelmäßig nachbestellt werden. Das Schulobst wird in Schüssel verteilt, welche von dem Schulobstdienst an die Klassen verteilt wird.

**Hygieneschulung**

Für Kinder

Mindestens einmal im Jahr wird für die Kinder eine Hygieneschulung, insbesondere für das Waschen der Hände durchgeführt. Dies ist in den Klassenbüchern zu verzeichnen.

Für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen

Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Schule werden alle 2 Jahre in hygienischen Belangen unterwiesen und unterschreiben eine Infektionsschutzbelehrung. Auch eventuell helfende Eltern (z.B. Obstmütter etc.) erhalten eine Belehrung.

Es werden Verantwortliche für Hygiene festgelegt, jährlich geschult und dienen als Multiplikatoren für die Unterweisungen.

**Erste Hilfe**

1. Hygiene im Erste Hilfe Raum / Sekretariat

 Der Erste Hilfe Raum ist mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife und Einmal-

 Handtüchern ausgestattet. Die Krankenliege ist nach jeder Benutzung von sicht-

 barer Verschmutzung zu reinigen und zu desinfizieren. Zum Schutz vor durch Blut

 übertragbaren Krankheiten sind beim Verbinden von blutenden Wunden

 flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen.

2. Versorgung von Bagatellwunden

 Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser

 (Trinkwasser) zu reinigen. Der Ersthelfer desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.

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 desin-

 fizieren.

4. Überprüfung des 1. Hilfe-Kastens

 Geeignetes Erste-Hilfe Material enthalten gemäß Unfallverhütungsvorschrift

 „GUV Erste Hilfe 0.3“:

 ● Großer Verbandskasten nach DIN 13169 „Verbandskasten E“

 ● Kleiner Verbandskasten nach DIN 13157 „Verbandskasten C“

 Zusätzlich ist ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächen-

 desinfektionsmittel bereitzustellen.

 Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend zu

 ersetzen, regelmäßige Bestandskontrolle der Erste-Hilfe Kästen sind durchzu-

 führen. Ablaufdaten sind zu kontrollieren und die abgelaufenen Materialien ggfs.

 zu ersetzen.

5. Notrufnummern

 **Polizei 110**

 **Feuerwehr 112**

 **Giftnotruf Erfurt 0361/730 730**

**Hygieneplan der Staatlichen Grundschule „Sonnenhof“**

Nach § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen und andere Gemeinschafts-

einrichtungen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit den Hygieneplänen wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren.

**1. Hygiene in Klassenräumen und Fluren**

1.1. Lufthygiene

 Mehrmals täglich, mindestens in den großen Pausen bzw. 5-Minuten-Pausen,

 ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über

 mehrere Minuten vorzunehmen.

1.2. Reinigung der Flächen/Fußböden

 Tische, Fußböden, auch in Fluren, und sonstige oft benutzte Gegenstände sind

 Täglich – je nach Verunreinigung auch maß – zu reinigen.

 Teppichböden sind mit Staubsauger zu reinigen, eine Grundreinigung sollte

 Regelmäßig erfolgen (z.B. monatlich). In Kuschelecken sind Decken, Bezüge,

 Stofftiere usw. in regelmäßigen Abständen zu waschen (bei mind. 60 °C).

**2. Hygiene im Sanitärbereich**

2.1. Ausstattung

 Damentoiletten sind mit Hygieneeimern ausgestattet.

 Aus hygienischen Gründen werden Flüssigseife aus Seifenspendern und Ein-

 malhandtücher bereitgestellt und ggfs. aufgefüllt. Die entsprechenden Auffang-

 behälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten. Außerdem ist Toilettenpapier

 vorzuhalten.

2.2. Händereinigung

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

 Händereinigung ist daher durchzuführen:

 ● nach jedem Toilettengang

 ● vor und nach Umgang mit Lebensmitteln

 ● bei Verschmutzungen

 ● nach dem Naseputzen

 **● Händedesinfektion nur nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt bei**

 **Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern (z.B.**

 **Salmonellen) sind.**

2.3. Flächenreinigung

 Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken und Fußboden werden täglich feucht

 gereinigt, bzw. nach Bedarf. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Er-

 brochenen ist nach Entfernung der Kontamination mit einem mit Desinfektions-

 mittel aus der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

 (DGHM) getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-

 Desinfektion erforderlich. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.

**3. Küchenhygiene/ Kinderküche**

3.1. Allgemeine Anforderungen

 Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch

 Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen über-

 tragen 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 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 Küchen-

 personal ist gemäß § 43 IfSG einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote zu

 belehren. Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich lebensmittel-

 hygienisch zu schulen. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.

3.2. Händedesinfektion

 Eine Händedesinfektion mit Mitteln der Liste der GGHM 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 Handge-

 lenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen.

 Bitte Menge des Desinfektionsmittel 3-5 ml, 30 Sekunden Einwirkungszeit pro

 Händedesinfektion beachten. Händedesinfektionsmittel werden über einen Wandspender angeboten. Flüssigseife und Einmalhandtücher sind an den

 Händewaschplätzen ebenfalls vorzuhalten.

3.3. Flächenreinigung und –desinfektion

 Die Fußböden im Küchenbereich werden täglich gereinigt. Eine Flächendesin-

 fektion ist erforderlich bei:

 ● Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel

 ● nach Arbeitsende auf Oberflächen auf denen Lebensmittel verarbeitet werden.

 Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind danach mit klarem

 Wasser abzuspülen. Es dürfen nur DGV (Deutsche Gesellschaft für Veterinär-

 medizin) geprüfte und für den Lebensmittelbereich zugelassene Desinfektions-

 mittel verwendet werden.

3.4. Lebensmittelhygiene

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

 Schädlingen/Mehlwürmern vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgerecht zu ver-

 packen (z.B. Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem

 Anbruchsdatum/Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu

 versehen.

 Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

 ● 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.

3.5. Tierische Schädlinge

 ● Die Küche wird regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrolliert, 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

 Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser ca. 5 Minuten bzw.

 bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die

 Leitungen zu spülen.

4.2. Trinkwasserzubereitungsgeräte

 (z.B. Soda-Streamer) dürfen nur verwandt werden, wenn dadurch die Trink-

 Wasserqualität nicht negativ beeinflusst wird.

**5. Hygiene in der Turnhalle**

 Eine Reinigung erfolgt arbeitstäglich.

 Bei mit Körperflüssigkeiten kontaminierten Flächen/Materialien ist eine Desin-

 fektion mit einem Mittel der DGHM-Liste durchzuführen. Nassbereiche sind täglich zu reinigen und ebenfalls mit einem Mittel der GDHM-Liste zu desinfizieren.

**6. 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 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.

 ● Personen, die an einer infektiösen Gastroenterititis erkrankt oder dessen

 verdächtig sind, dürfen nur unter bestimmten Auflagen der Unteren Gesundheits-

 behörde/Gesundheitsamtes das Schwimmbad betreten.

 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.