



GGG Balthasarstraße

Balthasarstraße 87, 50670 Köln, www.ggsbalthasar.de



☎: 0221-3558974-0

📠: 0221-3558974-18

@: info@ggsbalthasar.de

Hygienekonzept der GGS Balthasarstraße

Stand: März 2023

Inhalt

	Seite
1. Einleitung	03
2. Hygiene im Schulgebäude und im Außenbereich	03
2.1 Lufthygiene	03
2.2 Müllentsorgung	03
2.3 Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden	04
2.4 Umgang mit Lernmaterialien und Spielzeugen	04
2.5 Garderoben und Hausschuhe	04
2.6 Schulhof	05
2.7 Turnhalle	05
2.8 Sanitärbereiche	05
2.9 Schädlingsprophylaxe	05
3. Personenbezogene Hygiene	05
3.1 Händewaschen	05
4. Küchenhygiene	07
4.1 Allgemeine Anforderungen	07
4.2 Händedesinfektion	07
4.3 Flächenreinigung	07
4.4 Lebensmittelhygiene	07
4.5 Lebensmittelhygiene für Erziehungsberechtigte, SchülerIn und Mitarbeiter	07
4.6 Schädlingsprophylaxe	07
5. Erste Hilfe	08
6.1 Versorgung von Bagatellwunden	07
6.2 Erste-Hilfe-Kurse	07
6.3 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens	07
6.4 Notrufnummern	08
6. Belehrungs- & Meldepflichten, Wiedenzulassungen	09
7.1 Belehrung der Mitarbeiter	09
7.2 Meldepflicht und Sofortmaßnahmen	09
7.3 Wiedenzulassung	09
7. Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Krankheiten	09
8.1 Durchfallerkrankung	09
8.2 Kopflausbefall	10
8. Bezugsadressen und Literatur	10

1. Einleitung

In Gemeinschaftseinrichtungen wie Schulen befinden sich viele Personen auf engem Raum. Dadurch können sich unter Umständen Infektionskrankheiten besonders leicht ausbreiten. Das Infektionsschutzgesetz verfolgt den Zweck übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern. Aus dem Gesetz ergeben sich für uns als Schule insbesondere in den §§ 33-36 einige Verpflichtungen. Nach § 36 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind wir verpflichtet, in einem Hygieneplan innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit dem Hygieneplan verfolgen wir den Zweck, Infektionsrisiken in unserer Schule zu minimieren. Der Hygieneplan wird hinsichtlich seiner Aktualität regelmäßig überprüft und ggf. verändert und auf organisatorische und baulich-funktionelle Gegebenheiten unserer Schule abgestimmt. Außerdem ist er für alle Beschäftigten und Erziehungsberechtigten jederzeit einsehbar. Alle bei uns tätigen Personen werden regelmäßig über die festgelegten Hygienemaßnahmen belehrt.¹ Wir richten große Aufmerksamkeit darauf, das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Erziehung zu hygienischem Verhalten zu sichern.

2. Hygiene im Schulgebäude und im Außenbereich

2.1 Lufthygiene

Spätestens nach jeder Schulstunde erfolgt in den Klassenräumen eine ausreichende Lüftung gegebenenfalls durch Querlüftung/Stoßlüftung durch gekippte, geöffnete Fenster. Die freie Lüftung über Fenster ist gewährleistet. Die Lüftung der Klassenräume liegt in der Verantwortung der Lehrpersonen, für die Lüftung der Gruppenräume ist die Gruppenleitung verantwortlich. Die Wartung und Überprüfung der Heizungsanlage erfolgt durch den Schulträger.

2.2 Müllentsorgung

Abfalleimer für Müll sind vorhanden und werden täglich von den SchülerInnen geleert und bei Bedarf von den Reinigungskräften gereinigt. Außerdem wird auf Mülltrennung geachtet, indem entsprechend farbige Behältnisse in Klassen- und Fach- und Gruppenräumen sowie im Eingangsbereich der Pausenhalle bereitgestellt sind. Die Hausmeisterin sorgt dafür, dass Abfallbehälter in ausreichender Anzahl vorhanden sind. Je Raum gibt es folgende drei Behälter für die Mülltrennung:

- gelb für Kunststoff
- schwarz für Restmüll
- blau für Altpapier

Der Abfall wird täglich in die Müllcontainer außerhalb des Gebäudes entsorgt. Die SchülerInnen leeren die Mülleimer der Klassenräume dort aus. Da die SchülerInnen in den Klassen frühstücken, fällt in den Bewegungspausen im Außenbereich in der Regel kein Müll an.

¹ Vgl. Landeszentrum Gesundheit Nordrhein-Westfalen, Rahmen-Hygieneplan für Schulen, Seite 1

2.3 Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden

Die SchülerInnen erledigen durch Aufsammeln der Papiere und Fegen des Klassen- und Gruppenraumes die Grobreinigung der Fußböden. Zudem wischen sie die Tafel und hinterlassen ordentlich ihren Platz. Der Schmutzeintrag im Eingangsbereich wird durch Schmutzfangmatten reduziert.

Allgemeine Vorgaben zur Schulreinigung

Die Gebäudereinigung liegt in der Verantwortung des Schulträgers und in Betreuung durch die Hausmeisterin. Es findet nach einem vom Schulträger erstellten Plan eine Intervallreinigung in folgendem Rhythmus statt:

Reinigung der Räume:

- Klassenräume: jeden 2. Tag
- Gruppenräume: jeden 2. Tag
- Fachräume: einmal in der Woche
- Küche und Mensa: täglich
- Sanitäre Anlagen: zweimal täglich
- Flure / Treppenhaus / Eingangsbereiche: jeden 2. Tag
- Turnhalle & Umkleide: täglich
- Verwaltungsräume: wöchentlich
- Lehrerzimmer: wöchentlich
- SchülerInnentoilette: 10:00 Uhr (in Eigenfinanzierung), 14:00 Uhr und Endreinigung

Während der Sommerferien findet die jährliche Grundreinigung statt. Die Klassen- und Gruppenräume sind von allen Mitarbeitern so zu hinterlassen, dass eine gründliche Reinigung (säubern der Regale und sonstiger Einrichtungsgegenstände), sowie die Aufarbeitung der Fußböden möglich ist. Den SchülerInnen sind alle Sachen mit nach Hause zu geben.

Die Reinigung der Fenster und deren Rahmen obliegt dem Schulträger mit der Beauftragung einer Reinigungsfirma. Einmal im Jahr reinigt die Firma MS die Fenster unseres Gebäudes.

2.4 Umgang mit Lernmaterialien und Spielzeugen

In Lese- und Freiarbeitsecken ist der Kontakt zu Materialien wie Kissen, Matratzen oder Teppichen besonders eng. Aus diesem Grund sind hier die Hygienemaßnahmen strengstens einzuhalten. Die Reinigung liegt in der Verantwortung der Lehrpersonen und Gruppenleitungen.

Lese- und Freiarbeitsecken sind täglich von SchülerInnen aufzuräumen und zur Reinigung vorzubereiten. Teppiche sind regelmäßig zu saugen und Kissenbezüge regelmäßig zu waschen.

2.5 Garderoben und Hausschuhe

Mäntel und Jacken müssen aufgrund der Brandschutzverordnung in den Klassenräumen an Haken untergebracht werden. In einigen Klassen tragen die SchülerInnen Hausschuhe. Die Unterbringung der Straßenschuhe erfolgt klassenweise auf Schuhregalen aus Holz oder Metall auch innerhalb des Klassenraums bzw. des Gruppenraumes. Da in unserem Schulgebäude keine separaten Flure, sondern nur Treppenhäuser vorhanden sind, darf nichts außerhalb des Klassenraumes gelagert werden.

2.6 Schulhof

Unser Schulhof hat Spiel-, Lauf- und Ruhezonen. Abfallbehälter stehen in ausreichender Anzahl zur Verfügung. Der Sandspielbereich wird täglich auf Verunreinigungen kontrolliert. Der Spielsand wird jährlich erneuert. Die Spielgeräte werden von den OGS-Mitarbeitern regelmäßig auf Schäden bzw. Unfallgefahren kontrolliert. Einmal jährlich findet eine Begehung mit der Schulleiterin, der Hausmeisterin und unserer Objektbetreuerin der Gebäudewirtschaft der Stadt Köln statt. Das Ergebnis wird seitens der Stadt protokolliert.

2.7 Turnhalle

Für die Hygiene in der Turnhalle außerhalb des Schulunterrichts ist der Schulträger zuständig. Jeder Sportlehrer und OGS-Mitarbeiter hinterlässt die Turnhalle wieder in aufgeräumtem Zustand. Die Hausmeisterin schafft bei Beanstandungen Abhilfe. Die Halle ist nur mit Turnschuhen mit heller abriebfester „Specksohle“ zu betreten. Die tägliche Reinigung im Turnhallenbereich und in den Umkleieräumen liegt im Verantwortungsbereich des Hausmeisters und des Raumpflegepersonals.

2.8 Sanitärbereiche

Alle Sanitärräume sind mit Flüssigseife, Papierhandtüchern und Abfallbehältern ausgestattet. Toilettenpapierhalter sind außerhalb der Toiletten angebracht. Alles wird von der Hausmeisterin mehrmals täglich nachgefüllt.

Die Reinigungskräfte reinigen Toilettenbecken sowie den Sanitärbereich mit separaten Aufnehmern, die nur hier Verwendung finden. Diese werden täglich nach dem Gebrauch in der nur hierfür verwendeten Waschmaschine gewaschen. Die Reinigung findet zweimal täglich statt.

2.9 Schädlingsprophylaxe

Gesundheitsschädlinge sind Tiere, durch die Krankheitserreger auf den Menschen übertragen werden können. Dazu zählen an Schulen Fliegen, Läuse, Schaben, Mäuse und Ratten. Die Hausmeisterin führt regelmäßig Kontrollen durch. Sollte sich ein nicht zu bekämpfender Befall einstellen, wird die Schulleitung den Schulträger oder das Gesundheitsamt benachrichtigen. Diese werden dann das weitere Vorgehen bestimmen.

3. Personenbezogene Hygiene

3.1 Händewaschen

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen Hauptüberträger von Krankheitserregern, demnach gehören Händewaschen und Händedesinfektion zu den wichtigsten Maßnahmen zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten. Eine Desinfektion ist dort notwendig, wo Krankheitserreger auftreten können und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen.

Die Hausmeisterin sorgt dafür, dass an den Waschbecken ausreichend Papierhandtücher sowie Flüssigseife vorhanden sind. Unter jedem Waschbecken steht ein Papierkorb.

Händereinigung ist durchzuführen:

- nach jeder Verschmutzung

- nach den Toilettengängen
- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln
- nach Tierkontakt

Eine Anleitung zum Händewaschen ist über den Waschbecken angebracht und finden Sie im Anhang dieses Dokumentes. Das „richtige“ Händewaschen wird regelmäßig mit den SchülerInnen geübt.

Wasser marsch!
Ärmel hoch und Hände richtig nass machen.

Einseifen!
Mit einer ordentlichen Portion Seife.

Zeit lassen!
Gründlich einschäumen, auch zwischen den Fingern und an den Fingerspitzen. Das dauert 20 bis 30 Sekunden.

Runter damit!
Hände von allen Seiten unter das Wasser halten. Den Seifenschaum gut abspülen.

Trocknen!
Am besten mit einem Einmaltuch.

RICHTIG HÄNDE WASCHEN

Geht ganz einfach!

Nicht vergessen!
Auf den Händen sitzen sie: Viren und Bakterien.

Deshalb:
Nicht mit den Händen ins Gesicht fassen und Hände mehrmals täglich waschen.

Immer:

- ▶ vor dem Essen
- ▶ nach dem Klo
- ▶ wenn du von draußen kommst
- ▶ wenn du dir die Nase geputzt hast
- ▶ wenn du ein Tier gestreichelt hast

82794-Ber-Berlinnummer: 6261 0000

4. Küchenhygiene

4.1 Allgemeine Anforderungen

Grundsätzlich ist das Betreten der Küche nur Mitarbeitern der Schule mit Gesundheitszeugnis erlaubt, d. h. dem Küchenpersonal, den Lehrpersonen und OGS-Mitarbeitern sowie dem Reinigungspersonal. Bei Warenanlieferung wird darauf geachtet, dass die Küche nicht von den Anlieferern betreten wird. Nach Reparaturmaßnahmen durch Fremdfirmen an Ofen, Spülmaschine etc. werden verschmutzte Flächen umgehend gereinigt.

4.2 Händedesinfektion

Vor Betreten der Küche bzw. vor der Nahrungsmittelzubereitung desinfiziert sich das Küchenpersonal die Hände. Ebenso muss jeder OGS-Mitarbeiter vor der Essensausgabe die Hände desinfizieren.

4.3 Flächenreinigung

Nach dem Essen werden die Tische mit Reinigungsmittel und sauberen Tüchern feucht abgewischt. Bei besonderen Koch- oder Backaktionen mit SchülerInnen gelten die gleichen Vorschriften. Das direkte Betreten der Küche ist den SchülerInnen jedoch auch hier nicht gestattet. Unsere Küche wird täglich vom Reinigungspersonal gewischt, ebenso die Mensaräume. Arbeitsflächen sowie andere Großküchenutensilien werden täglich penibel gesäubert, die Kühlschränke nach einem vorgegebenen Putz- und Reinigungsplan gepflegt. Essensreste sowie anfallender Müll werden in getrennten, verschlossenen Behältern gesammelt und täglich entsorgt.

4.4 Lebensmittelhygiene

Kühlketten werden durch die sofortige Unterbringung der Ware in Kühlschränke nicht unterbrochen. Die wöchentliche Obstanlieferung wird zeitnah in die jeweiligen Kühlschränke gebracht. Lebensmittel werden sachgerecht verpackt und so gelagert, dass die Verpackungen und das Anbruchsdatum ersichtlich sind. Wir achten auf Unversehrtheit und Mindesthaltbarkeit bei den Lebensmitteln. Tägliche Essensproben werden für den geforderten Zeitraum in einem separaten Kühlschrank gelagert. Besteck und Gläser werden von Mitarbeitern ausgegeben. Die Ausgabe des Essens erfolgt im großen Mensaraum vom Küchenpersonal, im kleineren Essensraum von OGS-Mitarbeitern.

4.5 Lebensmittelhygiene für Erziehungsberechtigte, SchülerIn und Mitarbeiter

Auch SchülerInnen, die in der Mensa „Helferdienst“ haben, tragen Schürzen und reinigen sich vorher die Hände. Die SchülerInnen, die zum Essen kommen, waschen sich vor Betreten der Mensa die Hände. Unser Küchenpersonal trägt immer saubere Schürzen bzw. Arbeitskleidung. Sie waschen bzw. desinfizieren sich die Hände vor dem Beginn der Arbeit bzw. wenn dies nach besonderen Tätigkeiten erforderlich ist. Regelmäßige lebensmitteltechnische Schulungen werden durchgeführt.

4.6 Schädlingsprophylaxe

In regelmäßigen Abständen werden die Räume auf Schädlingsbefall untersucht und evtl. erforderliche Maßnahmen umgehend eingeleitet.

5. Erste Hilfe

5.1 Versorgung von Bagatellwunden

Der Ersthelfer trägt bei der Wundversorgung Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände. Wir decken lediglich die Wunde mit einem Fertigverband bzw. einem sterilen Pflaster ab. Alle weiteren Maßnahmen werden von einem Arzt bzw. den Erziehungsberechtigten übernommen. In der ersten Etage neben den Verwaltungsräumen befindet sich unser Sanitätsraum.

5.2 Erste-Hilfe-Kurse

Die Schulleitung und die OGS-Leitung sorgen dafür, dass eine ausreichende Anzahl an Personen Erste-Hilfe-Kenntnisse vorweist und im täglichen Schulalltag zur Verfügung steht. Die Erste-Hilfe-Kenntnisse werden regelmäßig aufgefrischt. Die Gruppenleitungen der OGS nehmen turnusgemäß alle zwei Jahre an einem Erste-Hilfe-Kurs teil. Das Lehrerkollegium hat im Schuljahr 2020/21 den nächsten Auffrischungstermin.

5.3 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens

Gemäß Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention BGV A1“ enthält der Verbandkasten nach DIN 13157 oder „Verbandkasten C“ geeignetes Erste-Hilfe-Material. Dieser befindet sich in fünffacher Ausführung an folgenden Orten des Schulgeländes:

- Lehrerzimmer
- Hausmeisterloge
- Sekretariat
- Büro der OGS-Leitung
- Turnhalle
- Schulküche
- Werkraum

Zusätzlich stehen ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereit. Die verbrauchten Materialien wie Einmalhandschuhe und Pflaster werden hintereinander ersetzt. Die Schulleitung führt eine regelmäßige Bestandskontrolle der Erste-Hilfe-Kästen durch. Des Weiteren sind zwei Erste Hilfe Taschen für Klassenausflüge vorhanden. Im Kühlschrank des Lehrerszimmers liegen ausreichend Kalt-Warm-Kompressen bereit.

Die Lehrpersonen und OGS-Mitarbeiter müssen alle Versorgungsfälle ins Verbandbuch eintragen. Es befindet sich jeweils eines bei den Verbandskästen.

5.4 Notrufnummern

Die telefonischen Kontakte für die Erreichbarkeit der Erziehungsberechtigten befinden sich im Ordner „Notfalllisten“ neben dem Erste Hilfe Kasten im Lehrerzimmer. Der Notfallordner des Schulministeriums mit den entsprechenden Handlungsempfehlungen ist ebenfalls dort deponiert.

Notfallnummern:

Polizei 110

Feuerwehr 112

Giftnotruf 0228-19240

Unfallarzt: 0221-89070

6. Belehrungs- & Meldepflichten, Wiedenzulassungen

6.1 Belehrung der Mitarbeiter

Alle Lehrpersonen und Mitarbeiter werden gemäß § 35 IfSG vor der erstmaligen Aufnahme ihrer Tätigkeit über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten von der Schulleiterin belehrt. Nach Abschnitt 6 IfSG (§§ 34-36) bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Mitarbeiter und SchülerInnen bzw. deren Sorgeberechtigte, die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen.

Lehrpersonen oder andere in der Einrichtung Beschäftigte, die an den in § 34 (1) genannten Erkrankungen erkrankt oder dessen verdächtig sind sowie zu den in §34 (3) genannten Kontaktpersonen gehören, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung nicht mehr zu befürchten ist. Die Schulleitung muss über das Auftreten dieser Erkrankung unverzüglich informiert werden.

Ausscheider von in §34 (2) benannten Erregern dürfen nur nach Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung von Schutzmaßnahmen die Schule oder Ausbildungseinrichtung betreten.

6.2 Meldepflicht und Sofortmaßnahmen

Die Schulleitung hat gemäß Infektionsschutzgesetz eine Meldepflicht gegenüber dem Gesundheitsamt. Sie meldet unverzüglich das Auftreten bzw. den Verdacht der in IfSG § 34, Abs. 1-3 genannten Erkrankungen bei Mitarbeitern oder bei SchülerInnen.

Wird in unserer Schule eine der Erkrankungen bzw. der Verdacht dieser festgestellt, so werden wir die Sofortmaßnahmen siehe - 8.1 Durchfallerkrankung - durchführen.

6.3 Wiedenzulassungen

In § 34 des IfSG ist festgelegt, bei welchen Erkrankungen oder Verdachtsfällen ein Besuchsverbot für Lehrpersonen und SchülerInnen sowie andere Mitarbeiter besteht. Eine Wiedenzulassung ist erst nach Abklingen der Symptome, ärztlichem Urteil bzw. Zustimmung des Gesundheitsamtes möglich.

7. Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Krankheiten

7.1 Durchfallerkrankung

Bei Auftreten von Brech-Durchfallerkrankungen werden wir folgende Maßnahmen durchführen:

- Wir informieren die Erziehungsberechtigten der SchülerInnen.
- Der/ie betroffene SchülerIn wird bis zur Abholung durch die Erziehungsberechtigten von den anderen SchülerInnen getrennt betreut.
- Nach dem Umgang mit dem/er erkrankten SchülerIn führen die Lehrperson bzw. die OGS-Mitarbeiter eine hygienische Händedesinfektion durch. Zudem waschen sich die MitschülerInnen die Hände.
- Oberflächen, mit denen der/ie erkrankte SchülerIn intensiven Kontakt hatte, werden desinfiziert.

- Sollten vermehrt Durchfallerkrankungen auftreten werden die Erziehungsberechtigten aller SchülerInnen informiert.

7.2 Kopflausbefall

Besonders in Gemeinschaftseinrichtungen muss immer und wiederholt mit dem Auftreten von Kopfläusen gerechnet werden. Ihrer Ausbreitung kann dann durch entsprechende Aufmerksamkeit und geeignete Maßnahmen verlässlich entgegengewirkt werden. Demnach führen wir bei Auftreten von Kopflausbefall u. a. folgende Maßnahmen durch:

- Wir informieren umgehend die Erziehungsberechtigten des/er betroffenen SchülersIn.
- Der/ie betroffene SchülerIn wird bis zur Abholung durch die Erziehungsberechtigten von den anderen SchülerInnen getrennt betreut.
- Die Erziehungsberechtigten der MitschülerInnen dieser Klasse werden über den Kopflausbefall informiert und sie werden angewiesen, Ihr Kind auf Kopfläuse zu untersuchen.

8. Bezugsadressen & Literatur

Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das durch Artikel 5 Absatz 2 des Gesetzes vom 20. April 2013 (BGBl. I S. 868) geändert worden ist.

Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1817), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 14. Juli 2010 (BGBl. I S. 929) geändert worden ist.

Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (Hrsg.): Sauber is(s)t gesund. Hygienische Anforderungen an Küchen in Schulen. 2009. http://www.kreisunna.de/fileadmin/user_upload/Kreishaus/53/pdf/broschuere_sauber_isst_gesund.pdf (Stand: 01.03.2023)

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA)
Kopfläuse... was tun? http://www.bzga.de/botmed_60020000.html (Abruf: 01.04.2015)

Unfallverhütungsvorschrift „Erste Hilfe“ (GUV-V A 5, bisher GUV 0.3) und Merkblatt GUV-R 209 „Umgang mit Reinigungs- und Pflegemitteln“ zu beziehen bei: Unfallkasse NRW, Regionaldirektion Westfalen-Lippe, www.unfallkasse-nrw.de (Stand 01.03.2023)