

# Hygieneplan der Adolf-Klarenbach-Schule

Stand 12.08.2020

Nach § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen und andere Gemeinschaftseinrichtungen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit dem Hygieneplan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken zu minimieren.

## Inhalt

1. Hygiene in Klassenräumen/Fluren
  - 1.1 Lufthygiene
  - 1.2 Garderobe
  - 1.3 Reinigung der Flächen/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 Schädlinge
  
4. Trinkwasserhygiene
  - 4.1 Legionellenprophylaxe
  - 4.2 Trinkwasserzubereitungsgeräte
  
5. Hygiene in Turnhallen
  
6. Erste Hilfe
  - 6.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Bereich
  - 6.2 Versorgung von Bagatellwunden
  - 6.3 Behandlung kontaminierter Flächen
  - 6.4 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens
  - 6.5 Notrufnummern
  
7. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldungen
  - 7.1 Betreten des Geländes
  - 7.2 Mund-Nasenschutz
  - 7.3 Unterricht
  - 7.4 Pausen

## **1. Hygiene in Klassenräumen/Fluren**

### 1.1 Lufthygiene

Mehrmals täglich, mindestens jede Stunde, ist eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch die zu öffnenden Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

### 1.2 Garderobe

Bis auf weiteres sollen die Kinder mit Straßenschuhen anstelle üblicherweise mit Hausschuhen in die Klasse gehen, da das Wechseln der Schuhe dazu führt, dass die Kinder in den Fluren über einen zu langen Zeitraum zu nah beieinander sind. Die Jacken dürfen an der Garderobe aufgehängt werden.

### 1.3 Reinigung der Flächen/Fußböden

Tische, Fußböden (auch in Fluren) und sonstige oft benutzte Gegenstände sind täglich – je nach Verunreinigung auch nass – zu reinigen. Teppiche und Teppichböden sind mit Staubsauger täglich zu reinigen, eine Grundreinigung sollte monatlich erfolgen. In Kuschecken sind Decken, Bezüge, Stofftiere und so weiter alle zwei Wochen zu waschen (bei mindestens 60°C).

## **2. Hygiene im Sanitärbereich**

### 2.1. Ausstattung

Damentoiletten und Schülerinnentoiletten ab Klasse 5 sind mit Hygieneeimern auszustatten. Aus hygienischen Gründen sollten Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtücher bereitgestellt und bei Bedarf aufgefüllt werden. Die entsprechenden Auffangbehälter 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,
- zu Unterrichtsbeginn,
- nach den Hofpausen.

Händedesinfektion ist zwingend bei Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern (zum Beispiel Salmonellen) sind erforderlich.

### 2.3. Flächenreinigung

Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken, Fußboden täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht reinigen. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem mit

Desinfektionsmittel aus der Liste des Verbunds für angewandte Hygiene (VAH) getränkten Einmaltuch erforderlich. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.

### **3. Küchenhygiene**

#### **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 mit infizierten Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden. Gleiches gilt für Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 IfSG erkrankt sind, zum Beispiel an einer infektiösen Gastroenteritis.

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

Für Schulkantinen hat die betreibende Person selbstständige Hygienepläne aufzustellen.

#### **3.2. Händedesinfektion**

Eine Händedesinfektion mit Mitteln der Liste des VAH für die in der Küche Beschäftigten (Personal) ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn,
- nach Husten, Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch eines Taschentuchs,
- nach Pausen,
- nach dem Toilettenbesuch,
- nach Schmutzarbeiten,
- nach Arbeiten mit kritischer Rohware, zum Beispiel 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.

Bitte die Menge des Desinfektionsmittels – 3-5 ml und 30 Sekunden Einwirkungszeit – pro Händedesinfektion beachten. Händedesinfektionsmittel sollte über einen Wandspender angeboten werden. Flüssigseife und Einmalhandtücher sind an den Händewaschplätzen ebenfalls vorzuhalten.

#### **3.3. Flächenreinigung und -desinfektion**

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen. Eine Flächendesinfektion 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 durch die Deutsche Gesellschaft für Veterinärmedizin (DGVM) geprüfte und für den Lebensmittelbereich zugelassene Desinfektionsmittel verwendet werden.

### 3.4. Lebensmittelhygiene

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln zum Beispiel durch den Befall von Schädlingen/Mehlwürmern vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgerecht zu verpacken (zum Beispiel 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.
- In Küchen, in denen regelmäßig gekocht wird, sind Rückstellproben in Absprache mit dem Lebensmittelüberwachungsamt zu nehmen.
- Die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.

### 3.5. 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

Sofern durch zentrale Warmwasserspeicher Duschen mit Warmwasser versorgt werden, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der Trinkwasserverordnung 2001 (2. Änderung der TWVo 2008) und DVGW-Arbeitsblatt W 552 erforderlich. Kalkablagerungen an den Duschköpfen 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 beziehungsweise bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

### 4.2 Trinkwasserzubereitungsgeräte

Trinkwasserzubereitungsgeräte (zum Beispiel Soda-Streamer) dürfen nur verwandt werden, wenn dadurch die Trinkwasserqualität nicht negativ beeinflusst wird. Dies ist durch einen entsprechenden Hygieneplan sicherzustellen.

## **5. Hygiene in Turnhallen**

Eine Reinigung hat arbeitstäglich zu erfolgen. Bei mit Körperflüssigkeiten kontaminierten Flächen/Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel der VAH-Liste durchzuführen. Sofern Nassbereiche vorhanden sind, ist der Barfußbereich täglich zu reinigen und ebenfalls mit einem Mittel der VAH-Liste zu desinfizieren.

## **6. Erste Hilfe**

### **6.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Bereich**

Die Krankenliege im Erste-Hilfe-Bereich ist, wenn kein Ärztekrepp aufliegt, nach jeder Benutzung von sichtbarer Verschmutzung zu reinigen und zu desinfizieren.

Zum Schutz vor durch Blut übertragbare Krankheiten sind beim Verbinden von blutenden Wunden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen.

### **6.2. Versorgung von Bagatellwunden**

Bei der Versorgung von Bagatellwunden trägt die Ersthelferin oder der Ersthelfer Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.

### **6.3. 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.

### **6.4. Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens**

Gemäß Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention BGV A1“ enthalten folgende Verbandkästen geeignetes Erste-Hilfe-Material:

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

Zusätzlich sind ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen.

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

### **6.5. Notrufnummern**

Polizei           110  
Feuerwehr       112

Informationszentrale gegen Vergiftungen am Zentrum für Kinderheilkunde des  
Universitätsklinikums Bonn  
Tel.: 0228 19240

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

Gemäß Infektionsschutzgesetz (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.

### 7.1 Betreten des Geländes

Bei Betreten des Schulgeländes ist nach derzeitiger Regelung ein Mund-Nasenschutz aufzusetzen. Das Gelände darf in der Regel nur von Schülerinnen und Schülern betreten werden. Eltern dürfen das Gelände nach vorheriger Anmeldung im Sekretariat aus dringenden Gründen oder nach Einladung betreten. Der Einlass zu Unterrichtsbeginn wird bis auf weiteres regelmäßig durch das Personal der Schule kontrolliert.

### 7.2 Mund-Nasenschutz

Der Mundnasenschutz ist im Schulgebäude und auf dem Außengelände zu tragen. Sobald die Schüler\*innen an ihrem festen Sitzplatz sitzen, dürfen sie den MNS abnehmen. Lehrer\*innen dürfen den MNS in Klassen- und Verwaltungsräumen abnehmen, wenn ein Mindestabstand von 1,5 m sichergestellt ist.

### 7.3 Unterricht

Im Unterricht sitzt jede Schülerin/jeder Schüler an einem fest zugewiesenen Sitzplatz, der in einer Sitzordnung dokumentiert wird. Diese Sitzordnung kann aus pädagogischen oder organisatorischen Gründen verändert werden, was ebenfalls dokumentiert werden muss. Am festen Sitzplatz in der Klasse dürfen die Kinder den MNS abnehmen (s.o.). In Unterrichtssequenzen, in denen der feste Sitzplatz verlassen wird, ist der MNS zu tragen. Bei jedem Betreten des Klassenraumes oder anderer Unterrichtsräume sind die Hände zu waschen/zu desinfizieren.

### 7.4 Pausen

In den Hofpausen ist ein MNS zu tragen. Die Zeiten für die Hofpausen sind so gelegt, dass es nicht zu einer Durchmischung der Jahrgänge kommt.

Hofpause 1: 9:45 – 10:00 Uhr > Jahrgänge 2 und 4  
10:00 – 10:15 Uhr > Jahrgänge 1 und 3

Hofpause 2: 11:45 – 12:00 Uhr > Jahrgänge 2 und 4  
12:00 – 12:15 Uhr > Jahrgänge 1 und 3

Jahrgänge 1 und 2: Schulhof der Grundschule

Jahrgänge 3 und 4: abgeteilter Bereich des Schulhofs der Förderschule

Die veränderte Pausenregelung der zweiten großen Pause gilt nach Eilbeschluss der ad hoc Kommission der Schulkonferenz ab dem 31.08.2020 zunächst bis zur ersten offiziellen Sitzung der Schulkonferenz. Durch die Verlängerung und Aufteilung der zweiten großen Pause verändern sich die Unterrichtszeiten wie folgt:

- **die 5. Stunde endet um 13:00 Uhr**
- **die 6. Stunde endet wie gewohnt um 13:30 Uhr**

Wie aus den Schlusszeiten ersichtlich ist die 6. Stunde um 15 Minuten verkürzt. Alle anderen Stunden werden gemäß der Stundentafel gewährleistet.

Durch die coronabedingte zeitliche und räumliche Trennung der Pausen wird gewährleistet, dass die Jahrgänge in den Pausen nicht durchmischt werden.

---

Die entsprechenden Paragraphen im Einzelnen sind:

§ 33 IfSG: Definition Gemeinschaftseinrichtungen  
[http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/\\_33.html](http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/_33.html)

§ 34 IfSG: Gesundheitliche Anforderungen, Mitwirkungspflichten, Aufgaben des Gesundheitsamtes [http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/\\_34.html](http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/_34.html)

§ 35: IfSG Belehrung für Personen in der Betreuung von Kindern und Jugendlichen  
[http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/\\_35.html](http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/_35.html)

---