

Hygieneplan des Kardinal-Frings-Gymnasiums: Stand: 12. August 2020

Eine Schule ist ein öffentlicher Raum, an dem viele hundert Menschen zusammenkommen. Aus diesem Grund muss auch Vorsorge für Notfälle aller Art getroffen werden, vom Feueralarm über das Auftreten ansteckender Krankheiten bis hin zum Amokalarm. Im Folgenden wurden die Hygienevorschriften von August 2019 an die momentane Situation infolge der Coronainfektion angepasst. Diese Aktualisierungen erfolgen auch zukünftig.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort: Anforderungen an die Hygiene in der Schule

1. Hygiene in Klassenräumen und Fluren

- 1.1 Lufthygiene
- 1.2 Garderobe
- 1.3 Reinigung der Tische/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 Tierische Schädlinge

4. Trinkwasserhygiene

- 4.1 Legionellenprophylaxe
- 4.2 Trinkwasserzubereitungsgeräte

5. Hygiene in Turnhallen

6. Erste Hilfe

- 6.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum
- 6.2 Versorgung von Bagatellwunden
- 6.3 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens

6.4 Notrufnummern

7. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Wegweiser und Meldungen

7.1 Wegesystem

8. Ergänzungen zum Schuljahr 2020/21

8.1 Abstandsregel , Wegesystem und Aufenthaltsbereiche

8.2 Maskenpflicht

8.3 Sitzordnung

8.4 Luft- und Flächenhygiene in den Unterrichtsräumen

8.5 Hygiene im Sanitärbereich

8.6 Mensabetrieb

www.lzg.gc.nrw.de

Vorwort: Anforderungen an die Hygiene in der Schule

Einfache Hygienemaßnahmen tragen im Alltag dazu bei, sich und andere vor ansteckenden Infektionskrankheiten zu schützen. Wie bei Influenza und anderen Atemwegserkrankungen schützen das Einhalten der Husten- und Niesetikette (s.u.) sowie eine gute Händehygiene (s. Flyer) auch vor einer Übertragung des neuartigen Coronavirus.

Bitte die in der Schule vorhandenen Handdesinfektionsspender vor Betreten von Räumen und Schulgebäuden nutzen.

Diese Maßnahmen sind auch in Anbetracht der Grippewelle überall und jederzeit angeraten.

1. Hygiene in Klassenräumen und Fluren

1.1 Lufthygiene

Mehrmals täglich, zum Beispiel jede Stunde, ist eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

1.2 Garderobe

Die Ablage für die Kleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke- und die Personen, welche diese ablegen, keinen direkten Kontakt untereinander haben.

1.3 Reinigung der Flächen/Fußböden...

Fußböden, Türklinken, Handläufe auch in den Fluren und gemeinsam benutzte Tastaturen sowie sonstige oft benutzte Gegenstände sind täglich - je nach Verunreinigung auch nass - zu reinigen. Die Hand-Kontaktflächen wie z.B. Tische sollen leicht zu reinigen sein. Für Chemie- und Physikräume gilt eine entsprechende Reinigung nach Benutzung. Teppichböden sind mit Staubsauger täglich zu reinigen, eine Grundreinigung sollte regelmäßig erfolgen.

(zum Beispiel monatlich)

2. Hygiene im Sanitärbereich

2.1. Ausstattung

Damentoiletten und Schülerinventoiletten 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. Diese sind mit einem Beutel zu versehen und täglich zu entleeren. Außerdem ist Toilettenpapier vorzuhalten.

2.2. Händereinigung

Vor Betreten eines gemeinschaftlich genutzten Raumes sollen sich alle Personen die Hände waschen oder alternativ desinfizieren.

Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene. Die Hände mit Seife für 20-30 Sekunden waschen, gut abtrocknen und dann ein Einmal-Handtuch verwenden
Händereinigung ist daher durchzuführen:

- nach jedem Toilettengang,
- vor und nach Umgang mit Lebensmitteln,
- bei Verschmutzungen,
- nach dem Naseputzen.

Beachtung der Husten- und Niesetikette: Beim Husten und Niesen die Armbeuge vor Mund und Nase halten, falls kein Einmaltaschentuch vorhanden ist.

Danach gründlich die Hände waschen!

2.3. Flächenreinigung

Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken und Fußböden gründlich täglich feucht reinigen/desinfizieren. 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

Die allgemeinen Anforderungen zu erfüllen, obliegt dem Anbieter des Mittagessens in unserer Mensa.

Die Mensa bleibt in den nächsten Wochen geschlossen.

3.2. Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion für die in der Küche Beschäftigten (Personal) ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn,
- Beachtung der Husten- und Niesetikette (s.o.)
- nach Pausen,
- nach dem Toilettenbesuch,
- nach Schmutzarbeiten.

Die Durchführung der hygienischen Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen. Flüssigseife und Einmalhandtücher sind an den Händewaschplätzen vorhanden.

3.3. Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen. Eine Flächendesinfektion ist erforderlich bei:

- nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden.

Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen.

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.
- Die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.

3.5. Tierische 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. Legionellenprophylaxe

Sofern durch zentrale Warmwasserspeicher Duschen mit Warmwasser versorgt werden, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der Trinkwasserverordnung.

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.

5. Hygiene in Turnhallen

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

6. Erste Hilfe

6.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

Der Erste-Hilfe-Raum ist mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife und Einmalhandtüchern auszustatten. Die Krankenliege 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 Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit einem sterilen Tuch zu reinigen. Die Ersthelferin oder der Ersthelfer trägt dabei Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.

6.3. Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens

Gemäß Unfallverhütungsvorschrift stehen folgende Verbandkästen mit geeignetem Erste-Hilfe-Material zur Verfügung:

- Großer Verbandkasten nach DIN 13169
- Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157

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.

6.4. Notrufnummern

Polizei 110

Feuerwehr 112

GfO-Kliniken-Bonn, St.-Josef, Beuel 0228 / 407-0

Notarzt 112

7. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Wegweiser und 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 Einbahnwegesystem:

Bedingt durch die Coronainfektion wird in der Schule ein Einbahnwegesystem geschaffen. Baustellenband, Schilder und Bodenmarkierungen werden in den verschiedenen Trakten unseres Gebäudes und auf dem Schulhof als Wegweiser dienen und auch hier dem aktuellen Stand angepasst.

8. Ergänzungen zum Schuljahr 2020/21

Im Schuljahr 2020/2021 soll der Schul- und Unterrichtsbetrieb in Nordrhein-Westfalen wieder möglichst vollständig im Präsenzunterricht stattfinden. Dies erfordert besondere organisatorische und hygienerelevante Maßnahmen.

Die bislang geltenden Hygienevorschriften müssen weiterhin beachtet werden, werden aber z.T. ergänzt und modifiziert, um einen an das Infektionsgeschehen angepassten Schulbetrieb in Corona-Zeiten sicherzustellen.

8.1 Abstandsregel , Wegesystem und Aufenthaltsbereiche

Die Abstandsregelung von 1.5 m bleibt im gesamten Schulgebäude weiter bestehen. Das erprobte Einbahnstraßensystem wird fortgeführt und auf alle Teile des Gebäudes ausgedehnt. Weitere Bodenmarkierungen wurden ergänzt und müssen von allen Personen im Schulgebäude beachtet werden.

Ein- und Ausgänge sind überall (ab sofort auch auf dem Sportgelände) deutlich gekennzeichnet. Im Zweifelsfall gilt die Regel „rechts gehen“.

Die Schülerinnen und Schüler betreten die Schule einen der vier bezeichneten Eingänge. In Abhängigkeit von der Lage des Unterrichtsraums nutzen sie jeweils den nächstgelegenen.

An allen Eingängen stehen Desinfektionsspender bereit, die von allen Personen vor dem weiteren Betreten zur Handdesinfektion benutzt werden sollen.

Pausen- und Arbeitsbereiche sind den Klassen und Stufen im Innen- und Außenbereich des Schulgebäudes aus Gründen des Infektionsschutzes verbindlich zugeordnet.

8.2 Maskenpflicht

Die Maskenpflicht gilt mit Beginn des ersten Schultags für das gesamte Schulgelände. Für Schülerinnen und Schüler und Lehrerinnen und Lehrer gilt dies zu jeder Zeit. Eine Ausnahmeregelung gibt es nur für das Lehrpersonal und allein während der Unterrichtszeit, wenn der Sicherheitsabstand eingehalten werden kann.

8.3 Sitzordnung

Die Sitzordnung für Klassen und Kurse werden verpflichtend festgelegt und dokumentiert, um eventuelle Infektionswege nachverfolgen zu können.

8.4 Luft- und Flächenhygiene in den Unterrichtsräumen

Zur Verminderung der Kontamination von häufig genutzten Kontaktflächen bleiben die Klassen- und Flurtüren offen stehen. Wegen des notwendigen Luftaustausches (vorgegeben ist eine Stoßlüftung im Zeittakt von mind. 20 – 25 Min.) sind auch Fenster und Lüftungsklappen dauerhaft geöffnet. (Vgl. 1.1)

Für die Reinigung von Flächen und Böden gilt weiterhin Punkt 1.3.

8.5 Hygiene im Sanitärbereich

Die Sanitäranlagen sind mit Hinweisschildern ausgestattet. Die Hinweise zur Hygiene und die vorgegebene maximale Personenzahl sind von allen Schülerinnen und Schülern zu befolgen.

8.6 Mensabetrieb

Ein Mensabetrieb im herkömmlichen Sinn ist noch nicht möglich, jedoch ein Kioskbetrieb in den großen Pausen, der den hygienischen Gegebenheiten gemäß nur ein Angebot „to-go“ bereithalten wird. Auch hier gelten alle genannten Regelungen und der Aufenthalt für eine maximale Personenzahl (3). Es gibt Markierungen zum Warten vor der Tür. Außerhalb der Markierungen darf keine Warteschlange gebildet werden.

Stand: 12. August 2020