

## Hygieneplan der Grundschule Buchhügel Februar 2019

Verantwortlichkeit:

*Der Träger sowie der Leiter der Einrichtung hat die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Anforderungen.*

Schulträger: Stadtschulamt Offenbach (Leitung: Herr Löhr)  
Kaiserstraße 39  
63065 Offenbach  
Schulleiterin: Katrin Hebeisen;  
wird unterstützt durch Katrin Becker, Lehrerin



Aufgaben:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplan
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Durchführung von Hygienebelehrungen
- Aufrechterhaltung des Kontaktes zum Gesundheitsamt und den Eltern

### 1. Hygiene in schulischen Räumen und Fluren

#### 1.1 Lufthygiene

- mehrmals täglich, bestenfalls nach jeder Unterrichtsstunde, ist eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten in den Unterrichtsräumen vorzunehmen

#### 1.2 Garderobe

- die Schule verfügt über Kleiderhaken vor den Räumen; der Abstand zwischen den Haken beträgt ca. 15 cm, um den Kontakt zwischen den Kleidungsstücken möglichst gering zu halten

#### 1.3 Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden

- es liegen Schmutzmatten in den Eingangsbereichen der Schule aus
- die glatten Böden werden täglich gekehrt und feucht gewischt
- die Tische werden ebenfalls feucht gewischt
- Kontamination mit Stuhl, Erbrochenem oder Blut
  - Entfernung mit einem desinfektionsmittelgetränktem Einmaltuch, dann desinfizierende Reinigung
  - Tragen von Schutzhandschuhe

#### 1.4 Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien

- die Reinigung der Lern- und Beschäftigungsmaterialien (hierzu zählen auch Kissen und Sitzkissen) wird in regelmäßigen Abständen durch die zuständigen Raum-Teams durchgeführt

## 2. Hygiene im Sanitärbereich

### 2.1 Ausstattung

- Einmalhandtücher, Seifenspender, Abfallbehälter mit Beuteln, Hygieneeimer auf Schülerinnen- und Damentoilette

### 2.2 Händereinigung

- Die Kolleginnen/Kollegen üben mit der Klasse die richtige Händewaschung ein.  
→ In die Hände ist ausreichend flüssige Seife zu geben und dann sind sie mit reichlich fließendem Wasser gut zu waschen (ausreichendes Reiben der Hände mit Seife unter fließendem Wasser). Das Abtrocknen wird gründlich mit Papiertüchern erledigt. Eine Händewaschung sollte durchgeführt werden: nach Verunreinigung, nach dem Toilettenbesuch, nach dem Naseputzen, nach dem Haare kämmen.

### 2.3 Flächenreinigung

- Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden und Türklinken werden nach Bedarf feucht gereinigt
- bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem in Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch erforderlich (siehe auch Punkt 1.3)

## 3. Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen

- im Rahmen des Sachunterrichts werden die Schüler und Schülerinnen über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens unterrichtet
- zudem erlernen sie eine korrekte Händehygiene, welche an jedem Waschbecken zusätzlich visualisiert ist

## 4. Küche (Teeküche im Neubau; wird zum Plätzchen backen oder dem Zubereiten kleinerer Speisen im Rahmen von Unterrichtsprojekten genutzt)

### 4.1 Allgemeine Anforderungen

- Vor jedem gemeinsamen Kochen/Backen wird darauf geachtet, dass die Hände gründlich gewaschen werden und lange Haare zusammengebunden werden.
- Zudem wird besprochen, dass nicht auf Lebensmittel und Speisen gehustet oder geniest werden darf.
- Geschirr und Besteck werden heiß gereinigt
- der Abfall wird täglich entsorgt

### 4.2 Händedesinfektion

- siehe Punkt 2.2
- nach Niesen oder Husten in die vorgehaltene Hand, nach dem Naseputzen mit leicht grippalen Infekten, nach Reinigungs- und Desinfektionstätigkeiten, vor der Zubereitung von Speisen sind die Hände zu desinfizieren

### 4.3 Flächenreinigung und –desinfektion

- Arbeitsflächen werden vor und nach Gebrauch feucht gewischt
- der Fußboden wird täglich gereinigt

### 4.4 Lebensmittelhygiene

- an die Grundschule Buchhügel werden keine Lebensmittel geliefert

### 4.5 Lebensmittelhygiene für Personal, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern

- bei Kuchenspenden für Feste werden die Eltern darauf hingewiesen, dass nur „trockene“ Kuchen gespendet werden dürfen
- helfende Eltern beachten die Hygieneregeln

#### 4.6 Tierische Schädlinge

- bei Schädlingsbefall erfolgt eine sofortige Meldung beim Hausmeister, der weitere Schritte veranlasst

#### 5. Trinkwasserhygiene

- liegt in der Verantwortung der GBM

#### 6. Hygiene in Sporthallen

- siehe Punkt 1.3

#### 7. Hygiene bei der Tierhaltung

- entfällt

#### 8. Erste Hilfe

##### 8.1 Ausstattung Erste-Hilfe-Raum (Sanitätsraum)

- Liege
- Verbandsmaterialien
- Waschbecken mit fließend Wasser (sowie Flüssigseife und Einmalhandtücher)

##### 8.2 Versorgung von Verletzten

- bei einem Unfall wird Erste-Hilfe geleistet
- die Ersthelferin oder der Ersthelfer trägt bei der Wundversorgung Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände

##### 8.3 Umgang mit kontaminierten Flächen

- siehe Punkt 1.3

#### 9. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote &

#### 10. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen

- bei Auftreten von Infektionskrankheiten ziehen wir das Gesundheitsamt ggf. zu Rate, um das weitere Vorgehen abzustimmen
- bei bekannten Infektionskrankheiten (bspw. Scharlach) erfolgt ein entsprechender Aushang
- bei Kopflausbefall werden die Eltern des betroffenen Kindes sowie die Eltern der anderen Kinder informiert

#### 11. Kenntnisnahme

Dem Kollegium wird der Hygieneplan auf der ersten Gesamtkonferenz im Schuljahr vorgetragen und erklärt. Die Unterweisung wird im Protokoll der Konferenz festgehalten. Die anwesenden Kolleginnen/Kollegen werden am Tag der Konferenz unterschreiben. Die entschuldigenden Kolleginnen/Kollegen werden die Unterschriften nachreichen.