

Hygieneplan *Goerdeler-Gymnasium*

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

Der vorliegende Hygieneplan wurde anhand des vom ehemaligen Landesinstitut für den öffentlichen Gesundheitsdienst NRW (LÖGD), Münster, jetzt Landesinstitut für Gesundheit und Arbeit (LIGA), Düsseldorf, für Schulen herausgegebenen Musterhygieneplanes sowie nach Empfehlungen des Bundes für Risikobewertung, Berlin, unter Beteiligung der in unterschiedlichen Bereichen der Schule tätigen Personen und unter Berücksichtigung der folgenden Schritte erarbeitet:

1. Analyse der Infektionsgefahren

- in Aufenthaltsbereichen (Unterrichtsräume, Spiel- und Betreuungsräume)
- in Küchenbereichen
- in Sanitärbereichen
- in Turn- und Sporthallen
- in Schwimm-/ Badebereichen

2. Bewertung der Risiken

- hinzunehmende geringe Risiken
- hohes Risiko führt zu Minimierungsmaßnahmen

3. Risikominimierung

- Festlegung von Reinigungs-/ Desinfektionsmaßnahmen
- Einmalhandtücher
- Flüssigseife
- separate Toiletten etc.

4. Festlegung von Überwachungsmaßnahmen

- regelmäßige Kontrolle durch den Beauftragten der Einrichtung
- schriftliche Dokumentation der Überwachungsmaßnahmen

5. Aktualisierung des Hygieneplans

- in vorher festzulegenden Zeitabschnitten

6. Dokumentation und Schulung

- Einzelheiten des Hygieneplans schriftlich festlegen
- Informationen bzw. wenn erforderlich Schulung der Beteiligten

Das Gesundheitsamt der Stadt *Paderborn* ist im Vorfeld der Erstellung des Hygieneplans einbezogen werden. Sofern bestimmte Bereiche des für Schulen herausgegebenen Musterhygieneplans in unserer Schule nicht relevant sind, wurden diese Abschnitte gestrichen. Andererseits ist dieser Hygieneplan um Besonderheiten erweitert worden, die im Musterplan nicht enthalten sind.

Der im Muster-Hygieneplan genannte Begriff „regelmäßig“ ist nach eigenem Ermessen und Bedarf durch den nach diesem Hygieneplan jeweils zuständigen Beauftragten bzw. Verantwortlichen unserer Schule selbst festzulegen.

Die Schülerinnen und Schüler unserer Schule werden im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung in regelmäßigen Abständen über die Notwendigkeit hygienischer Maßnahmen und hygienischen Verhaltens unterrichtet. Uns ist bewusst, dass der Hygieneplan nicht der „Reinigungsplan“ für die Schule ist, sondern eine Verhaltens- und Zuständigkeitsregelung, die im Schulalltag „gelebt“ wird und die Bestandteil der Schulordnung bzw. des pädagogischen Konzeptes der Schule werden soll.

1. Hygiene in Klassenräumen und Fluren

- 1.1 Lüfthygiene
- 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 Küchenordnung
- 3.5 Lebensmittelhygiene
- 3.6 Tierische Schädlinge

4. Trinkwasserhygiene

- 4.1 Legionellenprophylaxe
- 4.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen
- 4.3 Trinkwasserzubereitungsgefäße

5. Hygiene in Turnhallen

6. Schwimmbadhygiene

7. Erste Hilfe

- 7.1 Versorgung von Bagatellwunden
- 7.2 Behandlung kontaminierter Flächen
- 7.3 Überprüfung des 1. Hilfe Kastens
- 7.4 Notrufnummern

8. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote- Verpflichtungen, Meldungen

9. Ergänzungen für 2020/21 (Corona)

<p>1. Hygiene in Unterrichtsräumen und Fluren</p> <p>1.1. Lufthygiene Mehrmals täglich, z. B. nach jeder Unterrichtsstunde, ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mindestens 5 Minuten vorzunehmen. Eine Lüftung durch Kippfenster ist nicht ausreichend. Die Frischluftzufuhr steigert die Leistungsfähigkeit der am Unterricht beteiligten Personen. Untersuchungen haben ergeben, dass durch Lüften</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Aufmerksamkeit zunimmt, • die Kommunikation zwischen Lehrern/innen und Schülern/innen intensiver wird, • der Geräuschpegel abnimmt. 	<p>verantwortlich</p> <p>Lehrkräfte, ggf. Schüler/innen</p>																
<p>Indikator für die Raumluftqualität ist der Gehalt an Kohlendioxyd (CO₂). Dieser bleibt bei ausreichender Lüftung gering. In unzureichend gelüfteten Klassenräumen kann auch die Anzahl der Viren in der Luft stark ansteigen. Regelmäßiges Lüften wirkt dem entgegen und senkt so das Ansteckungsrisiko. In unserer Schule wird das richtige Lüftungsverhalten geübt. Wir nutzen das Angebot des Schulträgers auf leihweise Überlassung einer „Lüftungsampel“ (Kontakt: Umweltamt, Tel. 51-3372): ja <input type="checkbox"/> / nein X</p>	<p>Lehrkräfte</p>																
<p>Für die Beurteilung der Raumluft in Klassenräumen gelten folgende Leitwerte:</p> <table border="1" data-bbox="236 943 1267 1451"> <thead> <tr> <th>CO₂-Konzentration (ppm)</th> <th>Lüftungsampel</th> <th>Bewertung</th> <th>Empfehlungen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>< 1.000</td> <td>grün</td> <td>hygienisch unbedenklich</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • keine weiteren Maßnahmen • gleichwohl regelmäßige Lüftung sinnvoll </td> </tr> <tr> <td>1.000 - 2.000</td> <td>gelb</td> <td>hygienisch auffällig</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Lüftungsmaßnahme (soll) • allgemein Lüftungsverhalten überprüfen und verbessern </td> </tr> <tr> <td>> 2.000</td> <td>rot</td> <td>hygienisch inakzeptabel</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Lüftungsmaßnahme (muss) • Belüftbarkeit des Raumes prüfen • ggf. weitere Maßnahmen prüfen (Kann Personenzahl im Raum verringert werden? Ist bauliche Änderung möglich?) </td> </tr> </tbody> </table> <p>ppm (parts per million) => Anteile CO₂ pro 1 Million Anteile Luft</p> <p>Durch regelmäßiges Lüften kann auch die Belastung der Räume mit Feinstaub verringert werden. Zur Vermeidung von Feinstaubaufwirbelungen verzichten wir in unserer Schule auf die Beauftragung von Schülerinnen und Schülern zu (trockenem) Fegen mit Besen: ja <input type="checkbox"/> / nein X und verwenden in Werkräumen nur zugelassene Absauggeräte: ja <input type="checkbox"/> / nein X</p>	CO ₂ -Konzentration (ppm)	Lüftungsampel	Bewertung	Empfehlungen	< 1.000	grün	hygienisch unbedenklich	<ul style="list-style-type: none"> • keine weiteren Maßnahmen • gleichwohl regelmäßige Lüftung sinnvoll 	1.000 - 2.000	gelb	hygienisch auffällig	<ul style="list-style-type: none"> • Lüftungsmaßnahme (soll) • allgemein Lüftungsverhalten überprüfen und verbessern 	> 2.000	rot	hygienisch inakzeptabel	<ul style="list-style-type: none"> • Lüftungsmaßnahme (muss) • Belüftbarkeit des Raumes prüfen • ggf. weitere Maßnahmen prüfen (Kann Personenzahl im Raum verringert werden? Ist bauliche Änderung möglich?) 	<p>Lehrkräfte</p> <p>Lehrkräfte</p>
CO ₂ -Konzentration (ppm)	Lüftungsampel	Bewertung	Empfehlungen														
< 1.000	grün	hygienisch unbedenklich	<ul style="list-style-type: none"> • keine weiteren Maßnahmen • gleichwohl regelmäßige Lüftung sinnvoll 														
1.000 - 2.000	gelb	hygienisch auffällig	<ul style="list-style-type: none"> • Lüftungsmaßnahme (soll) • allgemein Lüftungsverhalten überprüfen und verbessern 														
> 2.000	rot	hygienisch inakzeptabel	<ul style="list-style-type: none"> • Lüftungsmaßnahme (muss) • Belüftbarkeit des Raumes prüfen • ggf. weitere Maßnahmen prüfen (Kann Personenzahl im Raum verringert werden? Ist bauliche Änderung möglich?) 														
<p>1.2. Garderobe Für die Garderobe wird im Musterhygieneplan empfohlen, dass die Kleidungsstücke der Kinder möglichst keinen direkten Kontakt untereinander haben sollten, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen bestehe. Am Goerdeler-Gymnasium reicht die Länge der Flur- bzw. Klassenwände nicht aus, um die Garderobenhaken mit dem dafür nötigen Abstand anzubringen. Die im Musterhygieneplan als Alternative beschriebene Aufbewahrung der Kleidung in Plastiksäcken bei Läusebefall ist uns bekannt.</p>	<p>Lehrkräfte, Eltern, Schüler/innen</p>																

<p>1.3. Reinigung der Flächen / Fußböden / Einrichtung Tische, Fußböden, auch in Fluren, und sonstige oft benutzte Gegenstände sollten nach dem Muster-Reinigungs- und Desinfektionsplan des LIGA (Anlage 1) - je nach Verunreinigung auch feucht - täglich gereinigt werden. Teppichböden sollten lt. Musterplan des LIGA mit Staubsauger täglich gereinigt werden, eine Grundreinigung sollte regelmäßig erfolgen (z. B. monatlich). Auch aus Sicht unserer Schule ist ein solcher Reinigungsstandard wünschenswert. Für unsere Schule gelten die von der Stadt Paderborn als Schulträger festgesetzten Standards und Intervalle der Unterhaltsreinigung (Anlage 2 und ggf. Anlage 3), die zum Teil von den Empfehlungen des LIGA abweichen, aber die DIN 77400 – Reinigungsleistungen in Schulgebäuden – erfüllen bzw. übererfüllen und die im Rahmen der vom Rat der Stadt Paderborn bereitgestellten finanziellen Mittel erbracht werden.</p>	<p>ISB Reinigungskräfte, Hausmeister</p>
<p>Wir unterstützen die Arbeit der Reinigungskräfte, indem</p> <ul style="list-style-type: none"> • unsere Schülerinnen und Schüler vor Betreten der Klassen- und Betreuungsräume von Straßenschuhen in Hausschuhe wechseln: ja <input type="checkbox"/> / nein X • unsere Schülerinnen und Schüler angehalten werden, Müll bzw. Abfälle in den dafür vorgesehenen Behältern zu sammeln bzw. nach Unterrichtschluss aufzusammeln: ja X / nein <input type="checkbox"/> • unsere Schülerinnen und Schüler angehalten werden, nach Unterrichtschluss alle Stühle hochzustellen: ja X / nein <input type="checkbox"/> 	<p>Schüler/innen Lehrkräfte Schüler/innen Lehrkräfte</p>
<p>„Kuschecken“ in Klassen oder Betreuungsräumen von Schulen sollten nach Empfehlung des Umweltbundesamtes¹ möglichst vermieden werden, weil sie ein besonderes hygienisches Problem darstellen. Es handelt sich dabei oft um gebrauchte, z. T. verschlissene Polstermöbel, die mit Decken, Kissen, Kuschtieren und Spielzeug belegt sind. Wenn unsere Schule diese Kuschecken akzeptiert, die häufig mit Unterstützung von Eltern eingerichtet wurden, wird die Reinigung sichergestellt, indem Polster, Decken, Bezüge, Stofftiere und andere Gegenstände in regelmäßigen Abständen (z.B. wöchentlich) abgesaugt bzw. gewaschen werden (bei mind. 60°C).</p> <p>Nicht vorhanden</p>	<p>Reinigungsfachfirma im Auftrag der Schule (Budget) oder des Betreuungsträgers, Betreuungspersonal, evtl. Eltern (die Reinigungskräfte des Schulträgers werden hier <u>nicht</u> tätig!)</p>
<p>Gardinen und Vorhänge sind mind. 1x jährlich bzw. nach Bedarf zu waschen.</p>	<p>Reinigungsfachfirma im Auftrag der Schule (Budget)</p>
<p>Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem sollte nach Entfernung der Kontamination mit einem mit Desinfektionsmittel aus der VAH-Liste (Verband für angewandte Hygiene) getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion durchgeführt werden. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.</p>	<p>Hausmeister, Lehrkräfte, soweit Reinigungskräfte nicht anwesend sind</p>
<p><u>2. Hygiene im Sanitärbereich</u></p> <p>2.1. Ausstattung Damentoiletten und Schülerinrentoiletten ab Klasse 5 sind mit Hygieneeimern auszustatten.</p>	<p>Hausmeister und Reinigungskräfte</p>

¹ Bundesumweltamt, Leitfaden für die Innenraumhygiene von Schulgebäuden, Berlin, August 2008

<p>Aus hygienischen Gründen sollte Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtücher bereitgestellt und nach Bedarf aufgefüllt werden. Die entsprechenden Auffangbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten. Außerdem ist Toilettenpapier vorzuhalten bzw. regelmäßig nachzufüllen.</p>	<p>ISB Reinigungskräfte</p>
<p>2.2. Händereinigung</p> <p>Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene. Die Hände kommen den ganzen Tag über mit Gegenständen und Menschen in Berührung – und deshalb auch mit Viren. Da die Erreger von den Händen leicht auf die Schleimhäute von Augen, Nase und Mund übergehen können, ist es wichtig, der Hygiene der Hände besondere Beachtung zu schenken.</p> <p>Händereinigung ist daher regelmäßig, insbesondere durchzuführen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nach jedem Toilettengang • vor und nach Umgang mit Lebensmitteln • bei Verschmutzungen • nach dem Naseputzen <p>Händedesinfektion nur nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt bei Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern (z. B. Salmonellen) sind.</p>	<p>Lehrkräfte, Betreuungspersonal, Schüler/innen</p>
<p><u>Händereinigungsregeln:</u> Die Hände unter fließendes Wasser halten, anschließend Flüssigseife bzw. Reinigungsmittel 20 bis 30 Sekunden auch zwischen den Fingern verreiben, dann sorgfältig abspülen und abtrocknen. Es sollte darüber hinaus versucht werden, die Hände möglichst vom Gesicht fernzuhalten.</p>	<p>alle</p>
<p>2.3. Flächenreinigung Toilettensitze, Armaturen. Waschbecken, Fußböden im Sanitärbereich sind täglich feucht zu reinigen, bzw. nach Bedarf. Es gelten die von der Stadt Paderborn als Schulträger festgesetzten Standards und Intervalle der Unterhaltsreinigung (Anlagen 2 und ggf. 3).</p>	<p>Reinigungskräfte</p>
<p>Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem sollte nach Entfernung der Kontamination mit einem mit Desinfektionsmittel aus der VAH-Liste (Verband für angewandte Hygiene) getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion durchgeführt werden. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.</p>	<p>Hausmeister, Lehrkräfte, soweit Reinigungskräfte nicht anwesend sind</p>
<p><u>3. Küchenhygiene</u> (in Lehrküchen und in Versorgungsküchen) (⇒ Mensa)</p> <p>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.</p> <p>Vor jedem gemeinsamen Kochen ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, dass lange Haare zusammenzubinden sind bzw. unter eine Kopfbedeckung zu tragen ist, dass geeignete und saubere Arbeitskleidung</p>	<p>Lehrkräfte</p> <p>Lehrkräfte, Schüler/innen</p>

<p>und ggf. Schutzkleidung (z.B. Schürze) zu tragen ist und beim Umgang mit rohem Fleisch empfiehlt sich das Tragen von Einmalhandschuhen, die für den Einsatz im Lebensmittelbereich geprüft sein müssen. Grundsätzlich gilt, dass Körper und Kleidung sauber zu halten sind, um die Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen auf Speisen zu vermeiden. Fingernägel müssen bei der Arbeit mit Lebensmitteln kurz, sauber und unlackiert sein. Handschmuck und Armbanduhr und längere Ohrringe sind abzulegen.</p>	
<p>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 tätig werden.</p> <p>Erkrankungen wie Durchfall oder Erbrechen sind dem bzw. der Küchenleiter/in zu melden. Es können von erkrankten Personen Keime auf Lebensmittel übertragen werden.</p> <p>Wunden an Händen sind mit wasserdichtem Pflaster und Handschuhen oder Fingerlingen abzudecken! Wunden können mit Mikroorganismen infiziert sein, die zu den Lebensmittelgiften zählen.</p> <p>Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden! Auch bei gesunden Menschen können sich im Nasen- und Rachenraum Keime befinden, die zu den Lebensmittelvergiftern gehören.</p>	<p>Lehrkräfte, Küchenbetreiber</p> <p>alle Küchenbenutzer</p> <p>alle Küchenbenutzer</p> <p>alle Küchenbenutzer</p>
<p>Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich entsprechend seiner Tätigkeit <u>lebensmittelrechtlich</u> zu schulen. Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich <u>lebensmittelhygienisch</u> zu schulen. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.</p>	<p>Küchenbetreiber</p>
<p>In der Versorgungsküche (Ausgabeküche, ggf. Kochküche) für am (offenen) Ganztage teilnehmenden Schüler/innen gelten die gleichen Verpflichtungen (<i>je nach Verpflegungskonzept sind die Regeln für die Ausgabeküche ggf. anzupassen</i>).</p>	<p>Schulleitung Küchenpersonal</p>
<p>3.2. Händedesinfektion Eine <u>Händedesinfektion</u> mit Mitteln der Liste des VAH für die in der Küche Beschäftigten (Personal) ist in folgenden Fällen <u>ergänzend zur Händereinigung</u> erforderlich:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nach Arbeiten mit kritischer Rohware z. B. rohem Fleisch (v.a. Geflügel) und Eiern. <p>Die Durchführung der hygienischen Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen unter Einbeziehung aller Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen. Bitte Menge des Desinfektionsmittel 3-5 ml, 30 sek. Einwirkungszeit pro Händedesinfektion beachten. Händedesinfektionsmittel sollte über einen Wandspender angeboten werden. Flüssigseife und Einmalhandtücher sind an den Händewaschplätzen in Spendern ebenfalls vorrätig zu halten.</p>	<p>Küchenpersonal</p> <p>Küchenpersonal</p> <p>Reinigungskräfte</p>

<p>3.3. Flächenreinigung und -desinfektion Die Fußböden im Küchenbereich sowie Arbeitsflächen und Schrankaußenflächen, und Fliesenspiegel sind täglich zu reinigen. Alle anderen Flächen wie z.B. Schülen Herde etc. sind ebenfalls täglich zu reinigen.</p> <p>Eine <u>Flächendesinfektion</u> ist erforderlich bei:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch (v.a. Geflügel) und Eiern. ● nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden. <p>Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen. Es dürfen nur DGV (Deutsche Gesellschaft für Veterinärmedizin) geprüfte und für den Lebensmittelbereich zugelassene Desinfektionsmittel verwendet werden.</p>	<p>Reinigungskräfte Küchenpersonal</p> <p>Küchenpersonal, Reinigungskräfte</p>
<p>3.4 Küchenordnung (nach Empfehlungen des Bundes für Risikobewertung, Berlin)</p> <p><i>Küchenräume und dazu gehörige Wirtschaftsräume sind sauber zu halten!</i> Denn die von Lebensmittelresten verschmutzten Oberflächen können Bakterien enthalten und bieten diesen ggf. gute Vermehrungsvoraussetzungen.</p> <p><i>Der gesamte Küchenbereich ist in ordentlichem und aufgeräumten Zustand zu halten!</i> Aufgeräumte Küchen können leichter gesäubert und in hygienisch einwandfreiem Zustand gehalten werden.</p> <p><i>Häufiges Zwischenreinigen verbessert die Küchenhygiene!</i> Angetrocknete und verkrustete Reste lassen sich schwer von Oberflächen und Gegenständen entfernen. Arbeitsflächen und Geräte müssen daher nach jedem Bearbeitungsschritt sorgfältig gereinigt werden.</p> <p><i>Alle Tücher, die für die Reinigung der KÜcheneinrichtung und der Gerätschaften benutzt werden, sind täglich zu erneuern!</i> Intensives Waschen bei hoher Temperatur entfernt Verschmutzungen und tötet Mikroorganismen ab. Für die Reinigung von Fußböden sind unterschiedliche Tücher zu verwenden. Auch diese müssen regelmäßig gewaschen werden.</p> <p><i>Küchen und Lagerräume sind vor Insektenbefall sowie anderem Ungeziefer zu schützen!</i> Diese Schädlinge können Krankheitserreger verbreiten.</p> <p><i>Gefährliche / giftige Substanzen wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Insektizide sind außerhalb der Küche in einem beschrifteten und verschlossenen Schrank zu halten!</i> Durch Verwechslung giftiger Substanzen mit Lebensmitteln kann es zu Vergiftungen kommen. Daher sind giftige Substanzen von Lebensmitteln getrennt zu lagern und zu kennzeichnen.</p> <p><i>Eine Überlastung der Kühleinrichtungen ist zu vermeiden!</i> Kühlschränke sind deshalb regelmäßig abzutauen und zu reinigen und dürfen nicht überfüllt werden. Das gilt auch für den Kühlschrank in der Teeküche des Lehrerzimmers. Überlastungen der Kühleinrichtungen führen zu geringerer Kühlleistung und damit zu ungenügendem Schutz der Lebensmittel. Das kann zu einer Vermehrung von Mikroorganismen führen.</p>	<p>alle Küchenbenutzer</p>

<p>Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengitter auszustatten.</p> <p>Bei Fragen hierzu bzw. zum Lebensmittelrecht erteilt uns Auskunft: Gesundheits-, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Kreises Paderborn, Tel. 05251 / 308-5310</p>	<p>ISB</p>
<p>3.7 Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz Nach dem genannten Gesetz sind Personen, die regelmäßig Lebensmittel zubereiten und/oder ausgeben, erstmalig beim Gesundheitsamt, in der Folge jährlich vom Arbeitgeber zu belehren. Die Belehrung beim Gesundheitsamt kostet 20 €, ein Personalausweis ist erforderlich.</p> <p>Bei Fragen hierzu erteilt uns Auskunft Gesundheits-, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Kreises Paderborn, Tel. 05251 / 308-5310</p>	<p>Schulleitung, Küchenbetreiber</p>
<p><u>4. Trinkwasserhygiene</u></p> <p>4.1. Legionellaprophylaxe (entspr. DVGW-Arbeitsblatt W 552) Sofern durch zentrale Warmwasserspeicher Duschen mit Warmwasser versorgt werden, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der Trinkwasserverordnung 2001 und DVGW-Arbeitsblatt W 552 erforderlich. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.</p>	<p>Fachfirma im Auftrag des ISB</p> <p>Reinigungskräfte</p>
<p>4.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Minuten bzw. bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.</p>	<p>Hausmeister/ Küchenpersonal</p>
<p>4.3 Trinkwasserzubereitungsgeräte (z. B. Soda-Streamer) dürfen nur verwandt werden, wenn dadurch die Trinkwasserqualität nicht negativ beeinflusst wird. Dies ist durch regelmäßige Reinigung der sicherzustellen. Die Reinigungen sind mit Angabe von Datum und Person zu dokumentieren.</p>	<p>Küchenpersonal</p>
<p><u>5. Hygiene in Turnhallen</u></p> <p>Eine Reinigung der Turnhallen hat nach dem Musterhygieneplan des LIGA arbeitstäglich zu erfolgen. Für unsere Schule gilt der (davon abweichende) Reinigungsplan der Stadt Paderborn, der die DIN 77400 – Reinigungsleistungen in Schulgebäuden – erfüllt bzw. übererfüllt und ausgehend von den vom Rat der Stadt Paderborn bereitgestellten finanziellen Mitteln eine Reinigung ...5 x wöchentlich vorsieht.</p> <p>Bei mit Körperflüssigkeiten kontaminierten Flächen / Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel der VAH-Liste durchzuführen (siehe dazu auch Ziff. 2.3 dieses Hygieneplans).</p> <p>Sofern Nassbereiche vorhanden sind, ist der Barfußbereich täglich zu reinigen und</p>	<p>ISB</p> <p>Hausmeister, Lehrkräfte, soweit Reinigungskräfte nicht anwesend sind</p> <p>Reinigungskräfte</p>

<p>ebenfalls mit einem Mittel der VAH-Liste zu desinfizieren bzw. einer desinfizierenden Reinigung zu unterziehen.</p>	
<p>6. Schwimmbadhygiene (Schulwimbäder und öffentliche Bäder analog)</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Personen, die an einer infektiösen Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen nur unter bestimmten Auflagen der Unteren Gesundheitsbehörde/Gesundheitsamtes das Schwimmbad betreten.</p> <p>entfällt</p>	<p>Lehrkräfte, Schüler/innen</p>
<p>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 bzw. einer desinfizierenden Reinigung zu unterziehen.</p> <p>Zur Desinfektion dürfen nur Mittel und Verfahren angewandt werden, die in der Liste des VAH bekannt gegeben worden sind.</p> <p>entfällt</p>	<p>Reinigungskräfte des Badbetreibers (BBF bzw. ISB)</p>
<p>Um einer Schädigung der menschlichen Gesundheit vorzubeugen, unterliegt das Schwimm- bzw. Badebeckenwasser besonderen hygienischen Anforderungen (§ 37 Abs. 2 IfSG):</p> <p>Die Aufbereitungsanlage muss entsprechend der Herstellerangaben gewartet werden. Die Wartungsarbeiten sind schriftlich festzuhalten.</p> <p>Zur Überwachung der Schwimm- oder Badebeckenwasseraufbereitungsanlage und als Nachweis einer einwandfreien Betriebsführung ist ein Betriebsbuch zu führen. In dieses sind die täglichen betriebseigenen Kontrollen nach DIN 19643-1 Nr. 13.6 ff einzutragen. Das Betriebsbuch ist dem Gesundheitsamt auf Verlangen vorzulegen.</p> <p>Es sind monatliche Proben bei einem anerkannten Institut entsprechend Tabelle 6 der DIN 19643 zu untersuchen.</p> <p>Bei Fragen zur Trinkwasser- und Schwimmbadhygiene erteilt uns Auskunft: Gesundheits-, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt, Tel.:</p> <p>entfällt</p>	<p>Schwimmmeister/in (vom ISB an die BBF delegiert) bzw. von der BBF beauftragte Person</p> <p>BBF bzw. ISB (derzeit Rahmenvertrag mit HBICON GmbH)</p>
<p>7. Erste Hilfe</p>	

<p>7.1 Hygiene im Erste Hilfe Raum Der Erste-Hilfe-Raum ist mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife, Einmalhandtüchern sowie Desinfektionsmitteln für die nachfolgend genannten Zwecke auszustatten. Seife und Papierhandtücher sind regelmäßig nachzufüllen.</p> <p>Desinfektionsmittel für die verschiedenen Zwecke ist bedarfsgerecht nachzukaufen.</p> <p>Die Krankenliege ist, wenn kein Ärztekrepp aufliegt, nach jeder Benutzung von sichtbarer Verschmutzung zu reinigen und zu desinfizieren. Zum Schutz vor durch Blut übertragbaren Krankheiten sind beim Verbinden von blutenden Wunden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen.</p> <p>Im Erste-Hilfe-Raum sind ein Verzeichnis der ausgebildeten Ersthelfer/innen der Schule sowie die unter Ziff. 7.5 genannten Notrufnummern gut sichtbar auszuhängen und bei Veränderungen zu aktualisieren.</p> <p>Der Erste-Hilfe-Raum darf nicht als Lagerraum missbraucht werden.</p>	<p>ISB (Gerätschaften)</p> <p>Reinigungskräfte</p> <p>Schule (Budget!)</p> <p>Ersthelfer/in</p> <p>Ersthelfer/in</p> <p>Schulleitung/ Sicherheitsbeauftragter</p> <p>Schulleitung bzw. alle</p>
<p>7.2. Versorgung von Bagatellwunden Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu reinigen. Der Ersthelfer trägt dabei Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.</p>	<p>Ersthelfer/in</p>
<p>7.3. Behandlung kontaminierter Flächen Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Tragen von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränktem Einmaltuch zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals regelrecht zu desinfizieren.</p>	<p>Ersthelfer/n, Lehrkräfte o.a., soweit Reinigungskräfte nicht anwesend sind</p>
<p>7.4. Überprüfung des 1. Hilfe-Kastens</p> <p>Geeignetes Erste-Hilfe Material enthalten gemäß Unfallverhütungsvorschrift „GUV Erste Hilfe 0.3“:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Großer Verbandkasten nach DIN 13169 „Verbandkasten E“ - Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 „Verbandkasten C“ <p>Zusätzlich ist ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen.</p> <p>Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrolle der Erste-Hilfe Kästen sind durchzuführen. Ablaufdaten sind zu kontrollieren und die abgelaufenen Materialien zu ersetzen.</p>	<p>Ersthelfer/in</p> <p>Schule (Budget)</p> <p>Schule (Budget)</p>
<p>7.5 Notrufnummern</p> <p>Polizei 110 Feuerwehr 112 Kinderarzt Dr. Wirmer, 05251 / 34044 Notarzt Dr. Georges, 05251 / 27017</p>	<p>Sekretariat</p>

<p>Giftinformationszentrum Bonn, Zentrum für Kinderheilkunde der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität, Tel: 0228 / 19240 (rund um die Uhr) Fax: 0228 / 287 3314</p>	
<p>7.6 Informationspflichten</p> <p>Schulleitung und Eltern sind über Ursache, Art und Schwere der Verletzung im Einzelfall unverzüglich zu informieren. Ein Unfallbericht nach dem Muster des Unfallversicherungsträgers zu erstellen und an die darin vorgesehenen Stellen weiterzuleiten.</p>	<p>Ersthelfer/in, Sekretariat</p>
<p><u>8. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldungen</u></p> <p>Nach § 34 IfSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Betreute in Gemeinschaftseinrichtungen die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Dieser komplexe Paragraph ist samt amtlicher Begründung diesem Hygieneplan beigelegt, ebenso die §§ 33, 35 und 36 (ohne amtliche Begründung). Bei Fragen hierzu erteilt uns Auskunft:</p> <p>Gesundheits-, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Kreises Paderborn Tel. 05251 / 3085310</p>	<p>Schulleitung</p>
<p>9. Ergänzungen für 2022/23 (Corona)</p> <p>VERHALTEN IM SCHULGEBÄUDE UND IN DEN UNTERRICHTSRÄUMEN</p> <p>Mit Beginn des Schuljahres 2021/22 kehrten alle Jahrgänge in den Präsenzunterricht zurück. Es gelten weiterhin die Vorgaben zum Hygienekonzept der Schulen aus der jeweils gültigen Coronaschutzverordnung bzw. Coronabetreuungsverordnung. Alle Beteiligten sind weiterhin aufgefordert, kontinuierlich auf die bekannten Hygienemaßnahmen zu achten! Am Goerdeler-Gymnasium sind auf dem Schulgelände, im Schulgebäude und im Unterricht folgende Regelungen zu beachten:</p> <p>Symptomatische/erkrankte Personen dürfen nicht zur Schule kommen!</p> <p>1. Unterricht</p> <p>Lüftung: Alle 20 Minuten soll eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten erfolgen, CO2-Ampeln beachten! In weniger intensiv gelüfteten Räumen stehen zusätzliche Luftfilter.</p> <p>2. Weitere Hygienemaßnahmen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Auf den Fluren und Treppen gilt es ein Rechtsgehbot möglichst einzuhalten.. - Husten- und Niesetikette beachten. <p style="text-align: right;">gez. Mevius, 07.08.2022</p>	

<p style="text-align: center;">Besondere Hinweise für Lehrkräfte:</p> <p>1. Symptomfälle:</p> <p>SuS, die coronaspezifische Symptome zeigen, bitte ggf. testen (lassen). Diese werden dann von den Eltern abgeholt. Den Namen bitte im Klassenbuch vermerken.</p> <p>2. Unterricht</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die Lehrkraft entscheidet eigenverantwortlich, ob sie eine Maske trägt (sofern der Mindestabstand zu den SuS gegeben ist!) <p><u>Bitte in der ersten Präsenzstunde die Lerngruppen erneut über die Hygienemaßnahmen belehren und dies auch im Klassenbuch dokumentieren.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bitte ggf. dran denken: In der Unterrichtsplanung die Möglichkeit zum Händewaschen einplanen. 	
<p>Dieser Hygieneplan gilt ab 11/ 2010. Er wird jährlich den in der rechten Spalte genannten verantwortlichen Personen zur Kenntnis gegeben. Die Kenntnisnahme ist durch Unterschrift zu bestätigen.</p> <p>Der Hygieneplan ist auf Aktualität zu überprüfen und ggf. zu überarbeiten zum 01.08.2023</p>	<p>Sekretariat</p> <p>Verantwortliche</p> <p>Schulleitung</p>

Paderborn, den 07.08.2022

Unterschrift Schulleitung

Anlagen:

- Anlage 1, Seiten 1-3, Muster-Reinigungs- und Desinfektionsplan des LÖGD (jetzt LIGA) für Schulen in der derzeit geltenden Fassung
- Anlage 2, Leistungsbeschreibung des ISB für die Unterhaltsreinigung
- Anlage 3, Seite 1, Objektdatenblatt des ISB für unsere Schule (nur für Schulen mit „Fremdreinigung“)
- Anlage 3, Seite 2, Reinigungsplan des ISB für unsere Schule (nur für Schulen mit „Fremdreinigung“)
- Anlage 4, organisatorische und hygienische Voraussetzungen des EU-Schulobstprogramms (wenn relevant)
- Anlage 5, Auszug aus dem Infektionsschutzgesetz (§§ 33 bis 36)