



INFEKTIONS-, HYGIENE- UND SICHERHEITSKONZEPT DER GGG GRÜNTAL

Aktualisiert am 06.02.2023





Inhalt

1. Einleitung.....	3
2. Hygiene in Unterrichtsräumen	3
2.1 Lufthygiene	3
2.2 Bodenreinigung und Abfallentsorgung	3
2.3 Kleiderablage	4
3. Schulreinigung	4
3.1 Schulreinigung durch Fremdfirma	4
3.2 Schutzmaßnahmen für das stadteigene Personal (Hausmeister)	4
3.3 Unfallgefahren.....	4
4. Hygiene im Sanitär und Außenbereich.....	4
4.1 Sanitärausstattung	4
4.2 Wartung und Pflege.....	5
4.3 Be- und Entlüftung der Anlagen	5
4.4 Hygiene im Außenbereich	5
5. Turnhalle.....	5
6. Trinkwasserhygiene.....	5
6.1 Legionellenprophylaxe	5
6.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen	6
7. Erste Hilfe und Schutz des Ersthelfers.....	6
7.1 Versorgung von Wunden.....	6
7.2 Behandlung von kontaminierten Flächen	6
7.3 Überprüfung des 1. Hilfe Inventars	6
7.4 Verbandsbuch.....	7
7.5 Erste-Hilfe-Kurs.....	7
7.6 Notfallnummern	7
8. Küche in der OGS.....	7
8.1 Allgemeine Anforderungen	7
8.2 Händedesinfektion	8
8.3 Flächenreinigung und – desinfektion	8
8.4 Lebensmittelhygiene	8
8.5 Verhaltensregeln und weitere Hygienemaßnahmen	9
8.6 Tierische Schädlinge	9
9. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldungen	9

10. Brandschutz.....	9
10.1 Brandschutzübung.....	9
10.2 Brandschutzhelfer	10
10.3 Unterweisung Umgang mit Feuerlöchern	10
11. Jährliche Begehung.....	10
12. Jährliche Unterweisungen des päd. Personals.....	10
13. Regelmäßige Pflege der Checklisten	11
14. Anhang.....	11
Meldebogen ans Gesundheitsamt	11
Hygienekonzept zum Mensabetrieb der GGS Grüntal	11

1. Einleitung

Gemäß **§ 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG)** sind Schulen ab 2001 verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit dem Hygieneplan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in unserer Einrichtung zu minimieren.

Die Ausarbeitung ist unter Berücksichtigung der folgenden Schritte erfolgt:

- Infektionsgefahren analysiert
- Risiken bewertet
- Risikominimierung ermöglicht
- Überwachungsverfahren festlegt
- den Hygieneplan wird turnusmäßig überprüft
- Dokumentations- und Schulungserfordernisse sind festgelegt

Über den Hygieneplan hinaus, berücksichtigt unser Konzept bestimmte Aspekte des Arbeitsschutzes, der Lufthygiene und der allgemeinen Hygiene.

Der Plan wird **jedes Jahr** auf die **Aktualität** durch Schulleitung, OGS-Leitung, Hausmeister und der entsprechenden beauftragten Personen aus dem Kollegium **geprüft** und **aktualisiert**.



2. Hygiene in Unterrichtsräumen

2.1 Lufthygiene

Nach jeder Schulstunde (**45 Minuten**) ist in den Klassenräumen eine ausreichende Lüftung durch Querlüftung/ Stoßlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

2.2 Bodenreinigung und Abfallentsorgung

Die Fußböden sind am Ende des Schultags von den Schülerinnen und Schülern zu kehren. Die Klassen haben einen Kehrdienst, der diese Aufgabe übernimmt. Der gelbe als auch der blaue Mülleimer werden am Ende des Tages von den Kindern geleert. Der Restmüll wird von der Reinigungskraft (Fremdfirma) täglich geleert.

2.3 Kleiderablage

Um die Übertragung von Läusen zu minimieren, ist darauf zu achten, dass Oberbekleidungen sich nicht berühren.

3. Schulreinigung

3.1 Schulreinigung durch Fremdfirma

Die Schulreinigung wird durch die Firma Peterhoff durchgeführt. Die Aufsicht über die Reinigungskräfte hat der Hausmeister Herr Bleimann.

3.2 Schutzmaßnahmen für das stadtteigene Personal (Hausmeister)

Unserem Hausmeister stehen folgende Schutzmaßnahmen zur Verfügung: Schutzhandschuhe, Schutzbrille und Gummistiefel

3.3 Unfallgefahren

Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen. Die Putzmittel werden in einem abgeschlossenen Raum neben dem Büro aufbewahrt. Die Reinigungskräfte haben für diesen Raum einen Schlüssel.

4. Hygiene im Sanitär und Außenbereich

4.1 Sanitärausstattung

Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern oder Handtuchrollenspendern sowie mit Spendervorrichtung für Flüssigseife ausgestattet. Gemeinschaftsstückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig. Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle ist bereitzustellen. Es ist darauf zu achten, dass es sich um stabile Vorrichtungen mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche handelt. Die Spender werden 1x im Monat durch die Firma DHS gereinigt.

4.2 Wartung und Pflege

Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind regelmäßig zu warten. Eine zeitnahe Reparatur von Defekten und sorgfältige Pflege muss sichergestellt sein. Die Wartungsvorgaben der Hersteller sind zu beachten. Die Toiletten müssen täglich nass gereinigt werden.

4.3 Be- und Entlüftung der Anlagen

Die Reinigung und das Instandhalten der Entlüftungseinrichtungen in den Sanitärbereichen müssen regelmäßig erfolgen. Dies hat unser Hausmeister im Blick und meldet, wenn was nicht in Ordnung ist.

4.4 Hygiene im Außenbereich

Verunreinigungen wie Tierkot oder Laub sind zeitnah mittels Kotschaufel und Harke zu entfernen. Bewegliches Spielmaterial wird regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

5. Turnhalle

Für die Sanitäranlagen gelten die Hygienemaßnahmen, die in Punkt 4 beschrieben sind.

In der Garderobe ist darauf zu achten, dass die Oberbekleidung von den Kindern weit genug auseinander hängen, sodass sie sich nicht berühren. Dies dient zur Vermeidung der Übertragung von Läusen.

Die Sportlehrkräfte nehmen zu jeder Sportstunden eine Erste-Hilfe-Tasche mit. Diese wird regelmäßig von unserer Ersten-Hilfe-Beauftragten aus dem Kollegium kontrolliert.

6. Trinkwasserhygiene

6.1 Legionellenprophylaxe

Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind in den erforderlichen Zeitabständen zu entfernen. Nach längerer Nichtbenutzung (Stagnation) soll das Trinkwasser vor dem menschlichen Genuss ca. 5 Min. ablaufen gelassen werden.

6.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen

Am Wochenanfang und nach Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

7. Erste Hilfe und Schutz des Ersthelfers

7.1 Versorgung von Wunden

Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu säubern. Der Ersthelfer hat dabei Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.

7.2 Behandlung von kontaminierten Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals regelgerecht zu desinfizieren.

7.3 Überprüfung des 1. Hilfe Inventars

Geeignetes Erste-Hilfe Material enthalten gemäß der Unfallverhütungsvorschrift "GUV Erste Hilfe 0.3":

- Großer Verbandkasten nach DIN 13169 " Verbandkasten E"
- Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 " Verbandkasten C"

Zusätzlich ist der Verbandkasten mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis auszustatten. Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen. Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlich zu ersetzen.


Unsere Erste-Hilfe beauftragte Person kontrolliert regelmäßig die Verbandskästen auf Vollständigkeit und Aktualität und führt die entsprechende Checkliste.

Seifen- und Desinfektionsmittelpender sind **wöchentlich** vom Hausmeister **auf deren Füllstand hin zu überprüfen**. Vor Neubefüllung der Spender sind diese zu reinigen. Aus hygienerechtlichen Gründen sollte man jedoch für Desinfektionsmittel nur Originalgebinde verwenden.


Die großen Erste-Hilfe-Kästen befinden sich auf jeder Etage:

Etage	Ort
Erdgeschoss	Raum vor den Lehrertoiletten
1. Etage	
2. Etage	Musikraum
3. Etage	

7.4 Verbandsbuch

Die Verbandsbücher werden in Meldeblöcke von der Unfallkasse NRW umgewandelt, damit sie datenschutzkonform sind. Die Einträge werden abgerissen und im Sekretariat abgegeben. Dort werden sie im **roten Ordner mit der Aufschrift „Verbandsbuch“** 5 Jahre aufbewahrt. Langfristig wird die Erfassung elektronisch erfolgen. 

7.5 Erste-Hilfe-Kurs

Das pädagogische Personal muss **alle zwei Jahre** den Ersthelfer auffrischen. Die Teilnahmebescheinigungen sind im Büro abzugeben. **Dort wird eine Liste geführt, um den Überblick zu halten.** Die Liste befindet sich im roten Ordner mit der Aufschrift „Erste-Hilfe“. 

7.6 Notfallnummern

Polizei Tel.: 110

Feuerwehr Tel.: 112

8. Küche in der OGS

8.1 Allgemeine Anforderungen

Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 Infektionsschutzgesetzes (IfSG) 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 beschäftigt werden.

Das Küchenpersonal ist gemäß § 43 IfSG einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote zu belehren.

Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich lebensmittelhygienisch zu schulen.

8.2 Händedesinfektion

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

- bei Arbeitsbeginn
- nach Pausen
- nach jedem Toilettenbesuch
- nach Schmutzarbeiten
- nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z.B. rohes Fleisch, Geflügel
- nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuches

Durchführung: Alle Innen- und Außenflächen einschließlich Handgelenke, Fingerzwischenräumen, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen müssen mit einbezogen und die 30 Sekunden Einwirkzeit eingehalten werden. Die benötigte Desinfektionsmittelmenge beträgt pro Händedesinfektion etwa 3 - 5 ml. Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Präparate eingesetzt werden.

8.3 Flächenreinigung und – desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen. Für spezielle Tätigkeiten (z.B. Bodenreinigung) ist Schutzkleidung zur Verfügung zu stellen. Die Schutzkleidung ist täglich sowie bei Bedarf zu wechseln und einem desinfizierenden Waschverfahren zu unterziehen. Eine Flächendesinfektion ist erforderlich bei:

- Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel
- nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmitteln verarbeitet werden

Durchführung: Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfe (Messbecher) zuzubereiten. Das Desinfektionsmittel wird auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit einem Tuch oder Schwamm mit mechanischem Druck verteilt (Scheuer-Wisch-Desinfektion). Die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist vor erneuter Benutzung der Fläche abzuwarten. Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen. Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden.

8.4 Lebensmittelhygiene

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall mit Schädlingen vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgemäß zu verpacken (z. B. 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 Temperaturkontrollen in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf in den Kühlschränken **nicht über 7° C liegen**, in Gefrierfächern muss die Temperatur mindestens - 18° C betragen

- wöchentliche Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten
- Aufbewahrung von Rückstellproben bei selbst zubereiteten Speisen für 96 Std.

8.5 Verhaltensregeln und weitere Hygienemaßnahmen

(siehe Anhang „Hygienekonzept zum Mensabetrieb an der GGS Grüntal)

8.6 Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen nach dem Stand der Technik durch eine Fachfirma zu veranlassen. Dabei ist besonders darauf zu achten, dass die Lebensmittel nicht mit dem Schädlingsbekämpfungsmittel in Kontakt kommen. Lebensmittelabfälle müssen in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen. Abfalllager müssen so beschaffen sein und geführt werden, dass sie sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können. Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengittern auszustatten.

9. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldungen

Nach § 34 IfSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal, Betreute und verantwortliche Personen in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor der Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen.

(siehe Anhang „Meldebogen ans Gesundheitsamt)

10. Brandschutz

10.1 Brandschutzübung

Zweimal im Schuljahr ist eine Brandschutzübung durchzuführen. Bei einer Übung ist die Feuerwehr mit einzubinden. Dies organisiert die brandschutzbeauftragte Person an unserer Schule.

- **Aktuelle Klassenlisten** im Klassenbuch
- Klassenbuch liegt auf dem Lehrerpult
- Klassenbuch wird mit rausgenommen



- Fenster schließen
- Päd. Personal geht am Ende der Lerngruppe runter

10.2 Brandschutzhelfer

Eine wichtige Voraussetzung für die Arbeit der Beauftragten ist die wiederkehrende und fortbildende Schulung ihrer Kompetenzen. Deshalb ist es erforderlich, dass sie an fachspezifischen und fachübergreifenden Fortbildungsveranstaltungen zur Sicherheits- und Gesundheitsförderung teilnehmen.

Es werden, neben dem Hausmeister, noch vier weitere Personen zum Brandschutzhelfer ausgebildet.

Die Teilnahmebescheinigungen werden im Büro eingereicht. **Dort werden sie in der jeweilige Lehrerakte abgeheftet und eine Kopie kommt in den roten Ordner mit der Aufschrift „Brandschutz“.**

10.3 Unterweisung Umgang mit Feuerlöchern

Um die Sicherheit bestmöglich zu leisten, gibt es alle zwei Jahre eine Schulung, durchgeführt von der örtlichen Feuerwehr, zum Thema „Umgang mit Feuerlöchern“. An dieser Schulung müssen mindestens 5% des Kollegiums teilnehmen.



11. Jährliche Begehung

Es muss jährlich eine Begehung durch den Sicherheitsbeauftragten, Hausmeister und Vertreter der Stadt durchgeführt werden. Gemeinsam wird die Maßnahmenliste ausgefüllt und zeitnah an die Stadt geschickt.

12. Jährliche Unterweisungen des päd. Personals

Das päd. Personal wird Anfang **des Schuljahres in der 2. Konferenz nach den Sommerferien** durch die Schulleitung und OGS Leitung zu folgenden Aspekten unterwiesen:

- Brandschutz
- Erste Hilfe
- Amok
- Verbandsbuch



Dies wird separat dokumentiert und von den Kollegen und Kolleginnen unterschrieben. Die Dokumentation wird **im Büro im roten Ordner „Jährliche Unterweisung des päd. Personals“ abgeheftet**

Die OGS-Kräfte bekommen alle eine Unterweisung in Paragraph 43,34 und 35. Nach der Probezeit müssen sie über 15 Stunden zum Gesundheitsamt und dort die Unterweisung nach Paragraph 43 absolvieren. Anschließend wird die Unterweisung jährlich im Team durchgeführt.

13. Regelmäßige Pflege der Checklisten

Folgende Checklisten werden jährlich geführt und im Büro abgegeben:

- Grundcheckliste
- Gefährdungsbeurteilung
- EDV-Checkliste
- Checkliste Sport
- Checkliste Infektionsschutz
- Checkliste Mutterschutz



14. Anhang

Meldebogen ans Gesundheitsamt

Hygienekonzept zum Mensabetrieb der GGS Grüntal