

Johannesschule Meißen

-Grundschule & Hort-

JOHANNESSCHULE (Grundschule & Hort)
Dresdner Str. 21/23, 01662 Meißen

Tel.: 03521 732545

Hort: 03521 731154

Email: sekretariat@johannesschule.edu-meissen.de

www.johannesschulemeissen.de



Hygieneplan

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.

<u>1. Umgang mit Infektionskrankheiten</u> Kinder und Beschäftigte mit ansteckenden Krankheiten dürfen die Schule/den Hort gemäß § 34 Infektionsschutzgesetz (IfSG) nicht besuchen. Eltern und Erziehungsberechtigte sind verpflichtet, die Schule/den Hort unverzüglich über das Auftreten meldepflichtiger Erkrankungen oder Parasitenbefall (z. B. Läuse) zu informieren. Bei Verdachts- oder Krankheitsfällen informiert die Schul- bzw. Hortleitung das zuständige Gesundheitsamt und stimmt das weitere Vorgehen ab. Eine Wiederaufnahme des Schul- und Hortbesuchs ist erst nach ärztlicher Unbedenklichkeitsbescheinigung bzw. erfolgreicher Behandlung möglich. Diese Regelung dient dem Schutz aller Kinder, Lehrkräfte und Beschäftigten vor der Weiterverbreitung von Infektionskrankheiten.	<u>verantwortlich</u> Lehrkräfte Päd. Fachkräfte Hortleitung Eltern Schulleitung
<u>2. Hygiene in Unterrichtsräumen, Horträumen und Fluren</u> 2.1 Lüthygiene Mehrmals täglich, z. B. nach jeder Unterrichtsstunde, ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mindestens 5 Minuten vorzunehmen. Bevor das Hortgebäude inklusive seiner Gruppenräume genutzt wird, bzw. während der Nutzung, werden diese stoß- bzw. quergelüftet. Eine Lüftung durch Kippfenster ist nicht ausreichend. Die Frischluftzufuhr steigert die Leistungsfähigkeit der am Unterricht beteiligten Personen.	Lehrkräfte, ggf. Schüler/innen Päd. Fachkräfte

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. Händereinigung ist daher regelmäßig, insbesondere durchzuführen: • nach jedem Toilettengang • vor und nach Umgang mit Lebensmitteln • bei Verschmutzungen • nach dem Naseputzen	Schüler / innen,
3.3 Händereinigungsregeln: 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.	alle
3.4 Husten- und Niesetikette: Beim Husten oder Niesen soll ein Taschentuch vor Mund und Nase gehalten und danach sofort entsorgt werden. Steht kein Taschentuch zur Verfügung, wird in die Armbeuge gehustet oder geniest, nicht in die Hand. Anschließend sollen die Hände gründlich gewaschen werden. So lassen sich Krankheitserreger wirksam eindämmen und andere Personen schützen.	alle
3.5 Flächenreinigung Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken, Fußböden im Sanitärbereich sind täglich feucht zu reinigen, bzw. nach Bedarf. Es gelten die von der Stadt Meißen als Schul- und Hortträger festgesetzten Standards und Intervalle der Unterhaltsreinigung.	Reinigungskräfte
<u>4. Küchenhygiene (in Lehrküchen und in Versorgungsküchen)</u> 4.1 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 bzw. unter eine Kopfbedeckung zu tragen ist, dass geeignete und saubere Arbeitskleidung und ggf. Schutzkleidung (z.B. Schürze) zu tragen ist und beim Umgang mit rohem Fleisch empfiehlt sich das Tragen	Lehrkräfte, päd. Fachkräfte Schüler / innen

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.	
4.2 Küchenordnung Küchenräume und dazu gehörige Wirtschaftsräume sind sauber zu halten! Denn die von Lebensmittelresten verschmutzten Oberflächen können Bakterien enthalten und bieten diesen ggf. gute Vermehrungsvoraussetzungen. Der gesamte Küchenbereich ist in einem ordentlichen und aufgeräumten Zustand zu halten! Aufgeräumte Küchen können leichter gesäubert und in hygienisch einwandfreiem Zustand gehalten werden. Häufiges Zwischenreinigen verbessert die Küchenhygiene! Angetrocknete und verkrustete Reste lassen sich schwer von Oberflächen und Gegenständen entfernen. Arbeitsflächen und Geräte müssen daher nach jedem Bearbeitungsschritt sorgfältig gereinigt werden. Alle Tücher, die für die Reinigung der Kucheneinrichtung und der Gerätschaften benutzt werden, sind täglich zu erneuern! 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. Küchen und Lagerräume sind vor Insektenbefall sowie anderem Ungeziefer zu schützen! Diese Schädlinge können Krankheitserreger verbreiten. Gefährliche / giftige Substanzen wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Insektizide sind außerhalb der Küche in einem beschrifteten und verschlossenen Schrank zu halten! Durch Verwechslung giftiger Substanzen mit Lebensmitteln kann es zu Vergiftungen kommen. Daher sind giftige Substanzen von Lebensmitteln getrennt zu lagern und zu kennzeichnen. Eine Überlastung der Kühleinrichtungen ist zu vermeiden! 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. Bei Spülmaschinen dürfen die vom Hersteller vorgegebenen technischen Bedingungen wie Temperatur und Zeit nicht verändert werden! Durch derartige Manipulationen können Speisereste am	alle Küchenbenutzer

Reinigungsgut haften bleiben, Bakterien können überleben, wenn die Temperatur nicht hoch genug, die Menge des Reinigungsmittels nicht ausreichend und die Reinigungsdauer zu kurz ist. Manuelles Geschirrspülen ist nur bei Ausfall der Spülmaschine zulässig, da die Wassertemperatur niedriger ist als bei Geschirrspülmaschinen. Dazu sind drei Spülgänge erforderlich: Vorspülen, Hauptreinigung, Nachspülen. Generell muss das Spülen von Hand in der Gemeinschaftsverpflegung aus hygienischen Gründen eine Ausnahme bleiben. Auch das Nachpolieren oder Nachwischen von fertig gespülten Teilen ist abzulehnen (Ausnahme: Gläser aus der Spülmaschine). Es dürfen keine schmutzigen Geschirrtteile über Nacht im Küchen- oder Spülbereich deponiert werden. Benutztes Geschirr ist sogleich zu reinigen. Speisereste oder sonstige Reste sind zuvor zu entfernen.	
<u>5. Trinkwasserhygiene</u> 5.1 Legionellaprophylaxe 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.	Fachfirma im Auftrag Reinigungskräfte
5.2 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.	Hausmeister / Küchenpersonal
<u>6. Hygiene in Turnhallen</u> Eine Reinigung der Turnhallen erfolgen nach dem Reinigungsplan der Stadt Meißen, der die DIN 77400 Reinigungsleistungen in Schulgebäuden erfüllt. Bei mit Körperflüssigkeiten kontaminierten Flächen / Materialien ist eine Desinfektion durchzuführen. Sofern Nassbereiche vorhanden sind, ist der Barfußbereich täglich zu reinigen und ebenfalls mit einem Mittel zu desinfizieren bzw. einer desinfizierenden Reinigung zu unterziehen.	Hausmeister, Lehrkräfte/päd. Fachkräfte, soweit Reinigungskräfte nicht anwesend sind Reinigungskräfte
<u>7. Erste Hilfe</u>	

Ein Unfallbericht nach dem Muster der Unfallkasse Sachsen ist zu erstellen und an die darin vorgesehenen Stellen weiterzuleiten.	Hortleitung
<u>8. Kopfläuse in Gemeinschaftseinrichtungen</u> In Gemeinschaftseinrichtungen muss jederzeit mit dem Auftreten von Kopfläusen gerechnet werden. Durch erhöhte Aufmerksamkeit und geeignete Maßnahmen lässt sich eine Ausbreitung zuverlässig verhindern. Wichtige Maßnahmen: • Regelmäßige Kontrolle der Haare der Kinder • Achten auf mögliche Anzeichen wie vermehrtes Kratzen oder weiße Punkte/Nissen im Haar Bei festgestelltem Läusebefall: • Nach § 34 (5) Infektionsschutzgesetz besteht die Pflicht, die Schule unverzüglich zu informieren. • Der Kopf des Kindes muss von einer sorgeberechtigten Person mit einem vom Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) zugelassenen Mittel behandelt werden. • Achten Sie bitte darauf, dass nach der Behandlung keine Nissen mehr im Haar vorhanden sind. • Bis zur korrekten Durchführung der ersten Behandlung und Vorlage einer schriftlichen Bestätigung hierüber gilt ein Besuchsverbot für die Schule und den Hort. • Diese Bestätigung ist von den Sorgeberechtigten auszufüllen, zu unterschreiben und in der Schule/Hort abzugeben. Erst danach kann das Kind wieder am Unterricht teilnehmen und den Hort besuchen. (Falls Ferien sind, dann Abgabe im Hort) • Nach 8–10 Tagen ist die Behandlung zu wiederholen. • Bei erneutem Befall innerhalb von vier Wochen ist ein ärztliches Attest vorzulegen.	Lehrkräfte päd. Fachkräfte Eltern Sekretariat
<u>9. Zecken</u> Bei Aufenthalt im Freien, insbesondere auf Wiesen, in hohem Gras, an Waldrändern oder in Gebüsch, besteht die Möglichkeit, dass Kinder von Zecken gestochen werden. Durch geeignete Vorsorgemaßnahmen und eine zeitnahe Kontrolle kann das Risiko von Folgeerkrankungen verringert werden.	

Reinigungsplan	Mo	Di	Mi	Do	Fr	1X Woche	täglich
Johannes GS	Turnus						
A							
Sanitäranlagen	X	X	X	X	X		Nass wischen
Eingänge, Flure	X	X	X	X	X		X
Sporthalle, Umkleide, Sanitär	X	X	X	X	X		X
Treppenhäuser	X	X	X	X	X		X
Foyers	X	X	X	X	X		X
Aufzüge	X	X	X	X	X		X
Garderoben	X	X	X	X	X		X
B							
Küchen, Teeküchen	X	X	X	X	X		X
Speiseraum	X	X	X	X	X		X
Speiseausgaben	X	X	X	X	X		X
C							
Kopierräume, Serverräume			X			X	
Archiv, Lager, Hausmeister			X			X	
Technische Betriebsräume			X			X	
D							
Büroräume, Kundencenter,			X			X	
Sekretariate, Lehrzimmer,			X			X	
Clubraum, Arztraum, 1. Hilfe			X			X	
Personalaufenthaltsraum			X			X	
Gästezimmer			X			X	
E							
Schulnebenräume, Vorbereitungsräume			X			X	
Mittwoch Staubtag / Klassenzimmer trocken						X	
Unterrichtsräume, Aula, Bibliothek,	Nass	trocken	Tische	trocken	Nass		X
Gruppenraum			X			X	
Mehrzweckräume			X				
G							
Tische, Fensterbänke, Spinde, u. Bänke			X			X	

Klassenzimmer, Horträume, Gänge, Treppen, Speiseräume, Toiletten sind täglich zu reinigen u. zu wischen.
 Staubtag: Fensterbänke, Tische, Bänke, Spinde abwischen. Klassenzimmer werden an diesen Tag nur gekehrt
 Räume: die nur einmal die Woche gereinigt werden