



Rahmenhygieneplan für die Grundschule am Amalienhof

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung
2. Hygienemanagement
 - 2.1 Aufgaben des Hygienemanagements
3. Basishygiene
 - 3.1 Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume, Ausstattung
 - 3.2 Reinigung und Desinfektion
 - 3.2.1 Händehygiene
 - 3.2.2 Behandlung von Fußböden, anderen Flächen und Gegenständen
 - 3.3 Umgang mit Lebensmitteln
 - 3.4 Sonstige Hygieneanforderungen
 - 3.4.1 Abfallbeseitigung
 - 3.4.2 Tierhaltung
 - 3.4.3 Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung
 - 3.4.4 Vermeidung einer Gefährdung durch Giftpflanzen
 - 3.4.5 Trinkwasser
 - 3.4.6 Wasserspielbereich
 - 3.4.7 Spielsand
 - 3.5 Erste Hilfe
4. Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz
 - 4.1 Belehrungen
 - 4.2 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen
 - 4.2.1 Wer muss melden?
 - 4.2.2 Meldeweg
 - 4.2.3 Besuchsverbot und Wiedenzulassung

Anlagen

- Anlage 1 Desinfektions- und Reinigungsplan
- Anlage 2 Belehrung gemäß § 34 Abs. 5 Satz 2 IfSG: Merkblatt für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte
- Anlage 3 Belehrung gemäß § 35 IfSG: Merkblatt für die Beschäftigten in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen,
- Anlage 4 Belehrung gemäß § 43 Abs.1 Nr. 1 IfSG: Gesundheitsinformationen für den Umgang mit Lebensmitteln

1. Einleitung

Gemeinschaftseinrichtungen für Kinder sind durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen von besonderer hygienisch-epidemiologischer Bedeutung. Sie bedürfen deshalb großer Aufmerksamkeit, um das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Erziehung zu hygienischem Verhalten - besonders auch im Hinblick auf Infektionskrankheiten - zu sichern.

Übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern, ist Zweck des Infektionsschutzgesetzes. Das Gesetz setzt dabei in hohem Maße neben behördlichen Aufgaben und Zuständigkeiten auch auf die Eigenverantwortung der Träger und Leiter von Gemeinschaftseinrichtungen sowie jedes Einzelnen.

Darüber hinaus ergeben sich aus dem Gesetz konkrete Verpflichtungen für Gemeinschaftseinrichtungen bzw. deren Leitungen, insbesondere aus den §§ 33 bis 36 (zusätzliche Vorschriften für Schulen und sonstige Gemeinschaftseinrichtungen).

Der Hygieneplan wurde in Zusammenarbeit mit der Peter-Härtling-Grundschule erstellt.

2. Hygienemanagement

Frau Lemke, als Leiterin der Einrichtung trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Erfordernisse und nimmt ihre Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr. Sie hat zu ihrer Unterstützung Frau Schurian und Herrn Reilly als Hygienebeauftragte benannt.

2.1 Aufgaben des Hygienemanagements:

- Jährliche Aktualisierung des Hygieneplanes am Anfang eines Schuljahres
- Personalbelehrung über den § 35 IfSG und § 43 Abs.1 Satz 2 IfSG (Lebensmittel)
- Elternbelehrung über den § 34 Absatz 2 IfSG
- Schriftliche Dokumentation aller Belehrungen
- Überwachung der Einhaltung von den im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Kontakt halten zum Gesundheitsamt und zu den Eltern
- Information nach § 34 IfSG an das Gesundheitsamt bei Auftreten meldepflichtiger übertragbarer Krankheiten oder bei begründetem Verdacht
- Aktualisierung der Adressen- und Telefonlisten von Eltern
- Personalinformation über Notfallplan mit Telefonnummern (Polizei, Feuerwehr) und Fluchtwege
- Meldung defekter Geräte, Schäden im und am Haus, auf dem Freigelände, Schimmelpilzbefall und das Auftreten von Schädlingen an das Bezirksamt

3. Basishygiene

3.1 Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume, Ausstattung

Standort: Grundschule am Amalienhof
Weinmeisterhornweg 122
13593 Berlin

Ein weiterer Eingang erfolgt über die Gruberzeile.

Die Grundschule am Amalienhof hat insgesamt 18 Klassen in einem Schulgebäude. Turnhalle, Schulhof sowie ehemalige Hausmeisterwohnung befinden sich auf dem Gelände.

Die Schule liegt in einem ruhigen Wohngebiet, so dass die Lärmbelastigung gering ist.

- Auf dem Schulhof gibt es einen Spielplatz mit Spielgeräten, einen Spielgarten der EFÖB jeweils ein Fußball-, Basketball- und ein Kleinspielfeld sowie einen Sportbereich und einen Schulgarten.
- Die Freiflächen sind mit Bepflasterung, Tartanbelag, Holzhackschnitzeln (Fallschutz/Spielplatz), Spielsand, Rasen, befestigtem Sandboden und Beeten ausgestattet.
- Die Wartung der Spielgeräte und der Sandspielplätze wird vom Bezirksamt Spandau regelmäßig durchgeführt.
- Das Schulhaus ist behindertengerecht mit einem Fahrstuhl und mit 2 ebenerdigen, schwellenlosen Eingängen (Eingänge der Betreuung) und einem Behinderten-WC im Erdgeschoss mit Notrufanlage ausgestattet.

- Es gibt neben den Klassen- und Teilungsräumen diverse Abstellräume, Räume für Reinigungsutensilien und Elektroanlagen und im Keller weitere Abstellräume und Räume für die Heizungsanlage und den Schulserver.
- Im EG befinden sich Klassen- und Teilungsräume, ein Mehrzweckraum, eine große Mensa mit anschließender Verteilerküche und 5 Räume für den Freizeitbereich mit Küche, Küchenzeile und Personalraum sowie das Hausmeisterbüro, das Büro der Koord. Erzieherin und der Raum der Schulsozialarbeit.
- Im 1. OG befinden sich die Verwaltungsräume der Schule, der Pädagogen*innentreffpunkt mit abgeteiltem 1. Hilfe-Bereich, die Schulbücherei, das Arbeits- und Konferenzzimmer des pädagogischen Personals, Klassen- und Teilungsräume, ein Computerraum, der NaWi-Raum, das Depot für Schulmaterialien und ein Personalraum für die Kollegen*innen der Reinigungsfirma sowie die Personaltoiletten.
- Im 2. OG sind der Musikraum, der Kunstraum sowie Klassen- und Teilungsräume.
- Auf dem Schulgelände gibt es außerdem eine ehemals vom Hausmeister genutzte Wohnung, in der zur Zeit 2 Gruppenräume, eine Küche und ein Sportgeräteaum sowie ein WC und ein Abstellraum genutzt werden.
- In jedem Stockwerk befinden sich geflieste Sanitärräume für Schüler*innen mit WCs und Handwaschmöglichkeiten. Seifenspender und Handtuchspender sind überall vorhanden. Zusätzlich befindet sich in den Fluren jeweils ein weiteres Waschbecken.
- In der Küchenzeile der EFöB stehen ein Geschirrspüler, eine Waschmaschine, ein Kühlschrank und ein Herd. In der Küchenzeile des Pädagogen*innentreffs gibt es einen Kühlschrank; in 2 weiteren Betreuungsräumen befinden sich eine Küchenzeile und 2 Herde.
- Die Räume und die Flure haben einen PVC-Boden, der Computerraum, der Raum der Stille und die Schulbücherei haben einen Teppichboden.
- Die Einrichtung der Räume ist unterschiedlich. Es gibt Tische, Stühle, Regale, Schränke, Sitzpolster, Garderobenleisten und Schuhregale.
- Die Mensa hat einen PVC-Boden, einen Schallschutz und ist mit fahrbaren Buffets, Tischen und Stühlen ausgestattet.
- Fast alle Räume haben Außenjalousien als Sonnenschutz vor den Fenstern.
- Alle Räume sind mit Rasterleuchten, nach DIN-Vorschrift ausgestattet. In den Treppenhäusern und Fluren gibt es Leuchten mit Bewegungsmeldern.
- Die Arbeitsplätze in den Verwaltungsräumen verfügen über PC-Arbeitsleuchten.
- In der Turnhalle befinden sich Umkleieräume, Duschbereiche, WCs, Geräte Räume und ein Raum für Reinigungsutensilien.

3.2 Reinigung und Desinfektion

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung, insbesondere der Hände sowie häufig benutzter Flächen und Gegenstände, ist eine wichtige Grundlage für einen guten Hygienestatus. Eine Desinfektion ist dort notwendig, wo Krankheitserreger auftreten können und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen. Dies trifft unter anderem zu, bei Verunreinigungen mit Erbrochenem, Stuhl und Urin sowie mit Blut.

Der Reinigungs- und Desinfektionsplan (Anlage 1) ist den Fremdfirmen ausgehändigt worden.

3.2.1 Händehygiene

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen die Hauptüberträger von Infektionserregern.

Händewaschen und ggf. Händedesinfektion gehören zu den wichtigsten Maßnahmen der Infektionsverhütung und der Bekämpfung von Infektionen.

Händewaschen ist durchzuführen vom Personal und von den Schüler*innen:

- nach jeder Verschmutzung, nach Reinigungsarbeiten
- nach Toilettenbenutzung
- vor dem Umgang mit Lebensmitteln
- vor der Einnahme von Speisen
- nach Tierkontakt

Einmalhandschuhe und eine Händedesinfektion sind erforderlich für Personal und Schüler*innen:

- nach Kontakt mit Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen, auch wenn Handschuhe getragen werden, nach Ablegen der Handschuhe
- nach Kontakt mit sonstigem potentiell infektiösen Material
- nach Verunreinigung mit infektiösem Material und nach intensivem (körperlichen) Kontakt mit Erkrankten

- Händedesinfektionsmittel steht, vor Kindern geschützt, im Sekretariat und beim Hausmeister.
- Grobe Verschmutzungen (z. B. Ausscheidungen) sind vor der Desinfektion mit Zellstoff bzw. einem desinfektionsmittelgetränkten Einmalhandtuch zu entfernen.
- Eine gezielte Desinfektion wird durchgeführt, wo Krankheitserreger auftreten und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen (z.B. Verunreinigungen mit Erbrochenem, Blut, Stuhl, Urin).
- Die Verwendung von Einmalhandschuhen ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut usw. zu empfehlen.

3.2.2 Behandlung von Fußböden und anderen Flächen sowie Gegenstände

- Voraussetzung für eine vorschriftsmäßige Reinigung aller relevanten Flächen und Gegenstände ist die Sorge für Ordnung in der Einrichtung.
- Zwei Reinigungskräfte reinigen täglich jeweils 7 Stunden das Schulgebäude und eine Reinigungskraft die Turnhalle in 1,5 Stunden. 1x wöchentlich soll zukünftig die Hausmeisterwohnung gereinigt werden. (Anlage 1 Reinigungs- und Desinfektionsplan).
- Gegenstände sowie plötzlich auftretende Verschmutzungen werden auch vom Personal gereinigt und desinfiziert.
- Durch Auslegen von Schmutzmatten in der Eingangszone wird der Schmutzeintrag in das Gebäude vermindert.
- Einmal im Jahr (meist in den Sommerferien) erfolgt nach der Beantragung eine Grundreinigung.

3.3 Umgang mit Lebensmittel

Um Erkrankungen und Erkrankungshäufungen in Kindereinrichtungen zu verhindern, müssen an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt werden.

- Der Caterer Greens Unlimited ist für die Lieferung und die Ausgabe des Mittagessens zuständig. Hier gelten die Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung.
- Die Mitarbeiter der Firma Greens Unlimited sind für den Weißbereich zuständig.
- Vor der Zubereitung sonstiger Speisen werden die Hände gewaschen.
- Bei Verletzungen an den Händen sind beim Umgang mit Lebensmitteln Handschuhe zu tragen.
- Kranke Personen haben keinen Umgang mit Lebensmitteln.
- Alle Beschäftigten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen die Inhalte der Paragraphen 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes kennen und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach §43 vorweisen können.
- Das Personal muss sich davon überzeugen, dass mitgebrachte Lebensmittel in einem einwandfreien Zustand sind. *)
- Die Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen.

*) Diese Lebensmittel werden in der Schule nur zu besonderen Anlässen (z.B. Weihnachtsbasar, Schulfeste etc.) ausgegeben. Dabei werden sämtliche Vorschriften der Lebensmittelhygiene beachtet.

3.3.1 Reinigungsmaßnahmen

- Das benutzte Geschirr wird im Geschirrspüler gereinigt.
- Bei einer manuellen Reinigung wird das Geschirr sofort nach der Reinigung abgetrocknet.
- Das Geschirr wird in Schränken gelagert.
- Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen sind anschließend zu reinigen.

3.4 Sonstige Hygieneanforderungen

3.4.1 Abfallbeseitigung

- Der Müll wird in Papier, gelber Punkt und Restmüll getrennt.
- Er wird mindestens einmal täglich in die zentralen Abfallsammelbehälter entsorgt.
- Die Abfallentsorgung der Küchenabfälle erfolgt durch den Caterer.
- Einmal im Jahr (möglichst in den Ferien) wird eine Grundreinigung der Schule durchgeführt. Alle Böden werden intensiv gereinigt, die Linoleumböden werden anschließend mit einem ökologischen und gesundheitlich unbedenklichen Mittel versiegelt.
- Die Zusammensetzung der verwendeten Reinigungsmittel kann im Schulbüro oder beim Hausmeister erfragt werden. Die Reinigungsmittel befinden sich im Raum 4 und sind für Kinder nicht zugänglich.

3.4.2 Tierhaltung

Zurzeit haben wir keine Tierhaltung.

Bei der Planung und Umsetzung einer Tierhaltung nehmen wir Kontakt mit dem zuständigen Gesundheitsamt auf; die Eltern werden vorher informiert, Allergien von Kindern werden berücksichtigt.

3.4.3 Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung

- Durch Ordnung, Sauberkeit und regelmäßige Kontrollen, wird einem Schädlingsbefall vorgebeugt.
- Bei Feststellung von Schädlingen wird unverzüglich das Bezirksamt informiert.

3.4.4 Vermeidung einer Gefährdung durch Giftpflanzen

Das Grünflächenamt ist für die Überprüfung zuständig.

3.4.5 Trinkwasser

- Das Wasser zum Trinken und Waschen wird regelmäßig überprüft.
- Defekte Anlagen werden dem Bezirksamt gemeldet.

3.4.6 Wasserspielbereich Außengelände

- Beim Spielen mit Wasser wird ausschließlich Trinkwasser verwendet.
- Der Sand muss frei von Kontaminationen sein.

3.4.7 Spielsand

- Sandwechsel und das Sieben des Sandes wird vom Grünflächenamt durchgeführt.

3.5 Erste Hilfe

- Alle Beschäftigten sind Ersthelfer.
- Sie nehmen regelmäßig an einem 1. Hilfe-Lehrgang teil.
- Verbandskästen hängen im Sekretariat, im NaWi-Raum, in der Turnhalle, in der EFöB, beim Hausmeister und im Schulgarten.
- Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) werden umgehend ersetzt.
- Regelmäßige Bestands- und Haltbarkeitskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen werden durchgeführt.

4. Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes

4.1 Belehrungen

- Alle 2 Jahre, oder bei Bedarf, z.B. bei Neueinstellungen, gibt es eine Personalbelehrung über den § 35 IfSG.
- Eine Personalbelehrung über den § 43 Abs.1 Satz 2 IfSG (Lebensmittel) findet jährlich oder bei Bedarf, z.B. bei Neueinstellung, statt.
- Die Belehrung der Eltern über § 34 Absatz 2 IfSG findet bei der Anmeldung im Sekretariat statt.
- Alle Belehrungen werden dokumentiert.
- Der Hygieneplan ist für alle Beschäftigten jederzeit im Sekretariat der Schule zugänglich und einsehbar.
- Die Dokumentation der Belehrungen sind ebenfalls dort zu finden.

4.2 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

4.2.1 Wer muss melden?

- Infektionskrankheiten melden wir nach dem Infektionsschutzgesetz.
- Zusätzlich genannten Erkrankungen § 34 Abs.1 bis 3 (Anlage 3) werden nach ihrer Meldung oder bei einem Verdacht unverzüglich (innerhalb von 24 Stunden) von der Sekretärin dem zuständigen Gesundheitsamt gemeldet.

4.2.2 Meldeweg

- Krankheiten werden vom Personal oder von den Eltern bzw. Sorgeberechtigten im Sekretariat oder in der ergänzenden Betreuung gemeldet.
- Die Schulleiterin, Frau Lemke und Frau Schurian, als koordinierende Erzieherin werden informiert.
- Die Schulsekretärin, Frau Muchow gibt die Meldung an das Gesundheitsamt.
- Das Personal wird durch einen Aushang im Pädagogentreff informiert.

4.2.3 Besuchsverbot und Wiedenzulassung

- Für bestimmte Infektionskrankheiten gibt es nach § 34 IfSG für die erkrankten Schüler *innen ein Besuchsverbot.
- Ein ärztliches Urteil entscheidet über einen erneuten Besuch nach Ablauf der Krankheit.