



Hygieneplan

Stand Oktober 2020

Hygieneplan der *Grundschule Westerloh*

Nach § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen und andere Gemeinschaftseinrichtungen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrenswesen 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

- zunehmende 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 des Kreises Paderborn ist im Vorfeld der Erstellung des Hygieneplanes einbezogen worden. Sofern bestimmte Bereiche des für Schulen herausgegebenen Musterhygieneplans in unserer Schule nicht relevant sind, wurden



diese Abschnitte in dieser Kurzfassung 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.

I n h a l t

1. Hygiene in Klassenräumen und Fluren

- 1.1 Lufthygiene
- 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 Küchenordnung
- 3.4 Lebensmittelhygiene

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. Läuse

9. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldungen



<u>1. Hygiene in Unterrichtsräumen und Fluren</u>	<u>verantwortlich</u>
<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>Lehrkräfte, ggf. Schüler/innen</p>
<p>Durch regelmäßiges Lüften kann auch die Belastung der Räume mit Feinstaub verringert werden. Zur Vermeidung von Feinstaubaufwirbelungen haben wir in unserer Schule besondere Besen.</p>	<p>Lehrkräfte</p>
<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. An keiner Paderborner Schule reicht die Länge der Flur- bzw. Klassenwände 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 Delbrück 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 Delbrück 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 von besonderen Betreuungsräumen von Straßenschuhen in Hausschuhe wechseln. • unsere Schülerinnen und Schüler angehalten werden, Müll bzw. Abfälle in den dafür vorgesehenen Behältern zu sammeln bzw. nach Unterrichtsschluss aufzusammeln. • unsere Schülerinnen und Schüler angehalten werden, nach Unterrichtsschluss alle Stühle je nach Absprache mit den Reinigungskräften hochzustellen. 	<p>Beschluss Schulkonferenz Lehrkräfte</p> <p>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. Im Rahmen unserer Neuausstattung haben wir neue und pflegeleichte Polsterecken eingerichtet. Polster, Decken, Bezüge, Stofftiere und andere Gegenstände in regelmäßigen Abständen (z.B. wöchentlich) abgesaugt bzw. gewaschen werden (bei mind. 60°C).</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>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>Abfallentsorgung: Abfalleimer für Restmüll und Altpapier sind in jedem Klassenraum vorhanden. Mit den Kindern wird die Müllvermeidung und Mülltrennung besprochen.</p>	<p>Lehrkräfte</p>
<p><u>2. Hygiene im Sanitärbereich</u></p> <p>2.1. Ausstattung Es stehen Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtücher bereit und werden nach Bedarf aufgefüllt. Die entsprechenden Auffangbehälter für Einmalhandtücher sind vorhanden. Toilettenpapier ist in den Kabinen oder vor den Kabinen und wird regelmäßig aufgefüllt.</p>	<p>Hausmeister und Reinigungskräfte</p>

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



	ISB Reinigungskräfte
<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>	Lehrkräfte, Betreuungspersonal, Schüler/innen
<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>	alle
<p>2.3.Flächenreinigung Toilettensitze, Armaturen. Waschbecken, Fußböden im Sanitärbereich sind täglich feucht zu reinigen, bzw. nach Bedarf. Es gelten die von der Stadt Bielefeld als Schulträger festgesetzten Standards und Intervalle der Unterhaltsreinigung (Anlagen 2 und ggf. 3).</p>	Reinigungskräfte
<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>	Hausmeister, Lehrkräfte, soweit Reinigungskräfte nicht anwesend sind
<p>3. Küchenhygiene (in Lehrküchen und in Versorgungsküchen)</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</p>	



<p>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 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 Armbanduhren und längere Ohrringe sind abzulegen.</p>	<p>Lehrkräfte</p> <p>Lehrkräfte, Schüler/innen</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 Lebensmittelvergiftungen gehören.</p>	<p>Lehrkräfte, Küchenbetreiber</p> <p>alle Küchenbenutzer</p> <p>alle Küchenbenutzer</p> <p>alle Küchenbenutzer</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></p> <p>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>alle Küchenbenutzer</p>



Alle Tücher, die für die Reinigung der Kücheneinrichtung 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 Reinigungsgut haften bleiben, Bakterien können überleben, wenn die Temperatur nicht hoch genug, die Menge des Reinigungsmittel 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.

4. Trinkwasserhygiene

4.1. Legionellaprophylaxe (entspr. DVGW-Arbeitsblatt W 552)
Sofern durch zentrale Warmwasserspeicher Duschen mit Warmwasser versorgt werden, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung

Fachfirma im Auftrag des



<p>auf Legionellen entsprechend der Trinkwasserverordnung 2001 und DVGW-Arbeitsblatt W 552 erforderlich. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.</p>	<p>ISB 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/ Küchenpersona</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 Reinigungx 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 ebenfalls mit einem Mittel der VAH-Liste zu desinfizieren bzw. einer desinfizierenden Reinigung zu unterziehen.</p>	<p>ISB Hausmeister, Lehrkräfte, soweit Reinigungskräfte nicht anwesend sind Reinigungskräfte</p>
<p><u>6. Schwimmbadhygiene</u> (Schulswimmbäder 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 wer- 	<p>Lehrkräfte, Schüler/innen</p>

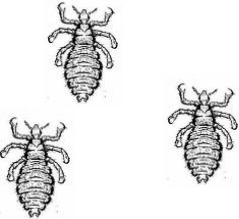


<p>den.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Personen mit Warzen und sonstigen infizierten Hautveränderungen dürfen die Schwimmbadräume nicht betreten. • Personen, die an einer infektiösen Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen nur unter bestimmten Auflagen der Unteren Gesundheitsbehörde/Gesundheitsamtes das Schwimmbad betreten. 	
<p><u>7. Erste Hilfe</u></p> <p>7.1 Hygiene im Erste Hilfe Raum</p> <p>Die Toiletten neben dem Erste-Hilfe-Raum sind mit 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</p> <p>Schulleitung bzw. alle</p>
<p>7.2. Versorgung von Bagatellwunden</p> <p>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</p> <p>Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Tragen von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten 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 Unfallverhütungsvor-</p>	<p>Ersthelfer/in</p>



<p>schrift „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 Flächen-desinfektionsmittel 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>Schule (Budget)</p> <p>Schule (Budget)</p>
<p>7.5 Notrufnummern</p> <p>Polizei 110 Feuerwehr 112 Kinderarzt 932293 Praxis Michalowski – Lange Str. 1, Delbrück Notarzt 116 117</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>Infektionsschutz, Frau Witthaut: 05251/308-5332</p> <p>Koordination schulärztlicher Dienst, Frau Berhörster: 05251/308-5363</p> <p>Hygieneüberwachung, Herr Vermold: 05251/308-5341</p>	<p>Sekretariat</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 beigefügt, ebenso die §§ 33, 35 und 36 (ohne amtliche Begründung). Bei Fragen hierzu erteilt</p>	<p>Schulleitung</p>



<p>uns Auskunft: Gesundheits-, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Kreis Paderborn.</p>	
<p><u>9.Läuse</u></p> <p>In den ersten Klassen wird am ersten Elternabend der „Läusezettel 1 - allgemeine Hinweise“ ausgeteilt und die Dringlichkeit der häuslichen Mitarbeit und elterlichen Verpflichtung deutlich gemacht.</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <ul style="list-style-type: none"> ▪ regelmäßige Kontrolle ▪ auf Symptome achten – kratzen, weiße Stippen ▪ ins HA- Heft schauen ▪ bei Befall in der Schule melden ▪ Informieren aller Familien, mit denen das Kind Kontakt hatte ▪ Kind vorschriftsmäßig behandeln – siehe Anweisungen des Gesundheitsamts ▪ darauf achten, dass keine Nissen mehr im Haar kleben </div> <p>Hat ein Kinde der Klasse/Betreuungsgruppe Läuse, so wird im Hausaufgabenheft der Hinweis „Läusekontrolle“ eingetragen und die Kinder werden von der Klassenlehrerin /Betreuerin sensibel gemacht.</p> <p>Kinder mit festgestelltem Lausbefall bekommen die Seiten des Gesundheitsamtes von der Klassenlehrerin /Betreuerin (im Büro bei Jutta) und müssen die letzte Seite unterschrieben zurückgeben.</p> <p>Wird die letzte Seite auch nach Aufforderung nicht zurückgegeben, oder fällt das Kind durch immer wiederkehrenden Lausbefall auf, wird das Gesundheitsamt um Mithilfe gebeten.</p>	
<p>Dieser Hygieneplan gilt ab 1.12. 2016.</p> <p>Er wird jährlich den in der rechten Spalte genannten verantwortlichen Personen zur Kenntnis gegeben.</p> <p>Die Kenntnisnahme ist durch Unterschrift zu bestätigen.</p> <p>Der Hygieneplan ist auf regelmäßig auf Aktualität zu überprüfen und ggf. zu überarbeiten.</p>	<p>Sekretariat</p> <p>Verantwortliche</p> <p>Schulleitung</p>