

# Hygieneplan Antonianum

## gem. §36 Infektionsschutzgesetz

# Infektionsschutz

Gymnasium Antonianum  
Wichburgastraße 1  
59590 Geseke

Stand: 3.2.2020

## Hygieneplan gemäß §36 IfSG

### Inhalt

0. Grundsätzliches
1. Hygiene in Klassenräumen und Fluren
  - 2.1 Lufthygiene
  - 2.2 Garderobe
  - 2.3 Reinigung der Tische/Fußböden
2. Hygiene in Sanitärbereichen
  - 2.1 Ausstattung
  - 2.2 Händereinigung
  - 2.3 Flächenreinigung
3. Küchenhygiene
  - 3.1 Allgemeine Anforderungen im Bereich „Schulküche“/ Mensa
  - 3.2 Händedesinfektion
  - 3.3 Flächenreinigung und -desinfektion
  - 3.4 Lebensmittelhygiene
  - 3.5 Tierische Schädlinge
4. Trinkwasserhygiene
  - 4.1 Legionellenprophylaxe
  - 4.2 Trinkwasserzubereitungsgeräte
5. Hygiene in Turnhallen
6. Schwimmbadhygiene
7. Erste Hilfe
  - 7.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum
  - 7.2 Versorgung von Wunden
  - 7.3 Behandlung kontaminierter Flächen
  - 7.4 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens
  - 7.5 Notrufnummern
8. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldungen
9. Ansprechpartner/innen

## 0. Grundsätzliches

Am Antonianum befinden sich täglich viele Personen auf engem Raum. Dadurch ist das Risiko, dass sich unter Umständen Infektionskrankheiten schnell verbreiten, besonders hoch. Daher ist auch das Antonianum dem Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten (Infektionsschutzgesetz) verpflichtet. Auf diese Weise sollen übertragbare Krankheiten und Infektionen frühzeitig erkannt werden und so Verbeugung betrieben werden.

In diesem Hygieneplan werden innerschulische Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festgelegt. Dazu gibt es am Antonianum ein „Hygieneteam“ das den Hygieneplan regelmäßig auf seine Aktualität überprüft und ggf. verändert oder ergänzt und diesen auf organisatorische und baulich-funktionelle Gegebenheiten des Antonianum abstimmt. Da er für die Mitglieder der Schulgemeinschaft (Kolleginnen und Kollegen; Schülerinnen und Schüler; Eltern) jeder Zeit zugänglich und einsehbar sein muss, steht unser Hygieneplan auf der Homepage. Die Schulgemeinschaft wird zudem regelmäßig über Änderungen informiert.

Die Kolleginnen und Kollegen am Antonianum werden regelmäßig über die festgelegten Hygienemaßnahmen belehrt. Da dies in Lehrerkonferenz und/ oder Dienstbesprechungen geschieht, werden diese Änderungen sowie die Belehrung schriftlich festgehalten.

Bei der Erstellung des Hygieneplans sollen alle hygienerlevanten Bereiche des Antonianum Beachtung finden. Dabei ist eine Risikoanalyse vorzunehmen, die sich auch auf Aufenthaltsbereiche, Unterrichtsräume, Küchenbereiche und Sanitärbereiche bezieht. Im Anschluss wird eine Risikobewertung durchgeführt. Zur Minimierung der Risiken werden Reinigungs – und Desinfektionsmaßnahmen in Abstimmung mit dem Schulträger (Stadt Geseke) bestimmt. Am Antonianum gibt es ausreichend separate Toiletten, die mit Einmalhandtüchern und Flüssigseife ausgestattet sind. Die Sanitäreanlagen werden regelmäßig durch den Hausmeister, das Reinigungspersonal und die Schulleitung sowie dem Hygieneteam kontrolliert.

Die regelmäßige Überprüfung der Hygienemaßnahmen erfolgt durch schriftliche Dokumentation anhand von Checklisten. Der Hygieneplan wird zudem jährlich aktualisiert, kann aber auch aufgrund plötzlich auftretender Infektionsrisiken jeder Zeit angepasst werden.

Die Reinigungs- und Desinfektionspläne wurden durch die Firma Burgdorf, die am Antonianum mit der Gebäudereinigung beauftragt ist, erstellt und mit der Schulleitung abgestimmt. Anhand von konkreten Checklisten („Tätigkeitslisten für Schulen der Stadt Geseke“) ist hier festgelegt, wie oft welcher Bereich der Schule gereinigt bzw. desinfiziert wird. Die Firma Burgdorf stellt zudem detaillierte Informationen zu den verwendeten Reinigungsmitteln am Antonianum zur Verfügung.

## 1. Hygiene in Klassenräumen und Fluren

### 1.1 Lufthygiene

Mehrmals täglich ist eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

### 1.2 Garderobe

Bei der Ablage der Kleidungsstücke der Kinder ist darauf zu achten, dass diese keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht.

### 1.3 Reinigung der Flächen/Fußböden

Tische, Fußböden, auch in Fluren, und sonstige oft benutzte Gegenstände sind entsprechend dem Reinigungsplan regelmäßig - je nach Verunreinigung auch nass - zu reinigen. Eine Grundreinigung erfolgt jährlich durch die Reinigungskräfte der Firma Burgdorf.

## 2. Hygiene im Sanitärbereich

### 2.1. Ausstattung

Damentoiletten und Schülerinnentoiletten sind mit Hygieneeimern auszustatten. Aus hygienischen Gründen werden Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtücher bzw. elektrische Handtrockner bereitgestellt. Außerdem ist in jeder Toilettenkabine Toilettenpapier vorzuhalten. Bei Bedarf füllen die Reinigungskräfte bzw. der Hausmeister Flüssigseife, Einmalhandtücher und Toilettenpapier wieder auf.

### 2.2. Händereinigung

Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene. Händereinigung ist daher durchzuführen:

- nach jedem Toilettengang,
- vor und nach Umgang mit Lebensmitteln,
- bei Verschmutzungen,
- nach dem Naseputzen.

Händedesinfektion nur nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt bei Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern (zum Beispiel Salmonellen) sind.

## 2.3. Flächenreinigung

Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken, Fußboden täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht reinigen. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem geeigneten Desinfektionsmittel (VAH-Liste) erforderlich. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.

## 3. Küchenhygiene

### 3.1. Allgemeine Anforderungen im Bereich „Schulküche“/ Mensa

Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können.

Am Antonianum gibt es keine Schulküche in der mit den Schülerinnen und Schülern gemeinsam gekocht werden kann. Daher beziehen sich die Hinweise zur „Küchenhygiene“ auf das Personal in der Mensa, die täglich mit der Zubereitung von Speisen betraut sind. Diese unterliegen aber ebenfalls den Hygieneplänen ihres Arbeitgebers. Jeder, der in der Küche der Mensa am Antonianum tätig ist, muss sich vor dem Zubereiten von Speisen die Hände gründlich waschen. Zudem müssen lange Haare zusammengebunden und eine Schürze getragen werden. Normalerweise wird in der Küche kein rohes Fleisch verarbeitet. Sollte es aber zu einer Situation kommen, in der in der Küche mit rohem Fleisch gearbeitet wird, müssen dünnwandige, flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe getragen werden. Personen mit infizierten Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden. Gleiches gilt für Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 IfSG erkrankt sind, zum Beispiel an einer infektiösen Gastroenteritis.

Das Küchenpersonal liegt im Verantwortungsbereich der Diakonie als Träger des Ganztagsbereichs, in dessen Verantwortung somit auch die Belehrung gemäß § 43 IfSG sowie die notwendigen Schulungen fallen.

Eine Händedesinfektion mit geeigneten Mitteln für die in der Küche Beschäftigten

ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn,
- nach Husten, Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch eines Taschentuchs,
- nach Pausen,
- nach dem Toilettenbesuch,
- nach Schmutzarbeiten,
- nach Arbeiten mit kritischer Rohware, zum Beispiel rohes Fleisch, Geflügel.

### 3.2 Händedesinfektion

Die Durchführung der hygienischen Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen unter Einbeziehung aller Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen.

Bitte die Menge des Desinfektionsmittels, 3-5 ml, und 30 Sekunden Einwirkungszeit pro Händedesinfektion beachten. Händedesinfektionsmittel sollte über einen Wandspender angeboten werden. Flüssigseife und Einmalhandtücher sind an den Händewaschplätzen ebenfalls vorzuhalten.

### 3.3. Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen. Eine Flächendesinfektion ist erforderlich:

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

Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen. Es dürfen nur durch die Deutsche Gesellschaft für Veterinärmedizin (DGv) geprüfte und für den Lebensmittelbereich zugelassene Desinfektionsmittel verwendet werden.

### 3.4. Lebensmittelhygiene

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln zum Beispiel durch den Befall von Schädlingen/Mehlwürmern vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgerecht zu verpacken (zum

Beispiel Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum/Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen. Außerdem muss das Personal der Mensa regelmäßig die Haltbarkeit der Waren überprüfen und die Kühleinrichtungen prüfen. Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über 7°C, in Gefriereinrichtungen nicht über -18°C ansteigen. Diese Kontrollen sollten schriftlich dokumentiert werden.

### 3.5. Tierische Schädlinge

Die Küche der Mensa am Antonianum ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen. Lebensmittelabfälle müssen zum Schutz vor Ungeziefer in verschließbaren Behältern gelagert und täglich entleert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen.

## 4. Trinkwasserhygiene

### 4.1. Legionellaprophylaxe

Sofern durch zentrale Warmwasserspeicher Duschen mit Warmwasser versorgt werden, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der Trinkwasserverordnung 2001 (2. Änderung der TWVo 2008) und DVGW-Arbeitsblatt W 552 erforderlich. Diese wird durch den Schulträger veranlasst und dokumentiert. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.

Vermeidung von Stagnationsproblemen: Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser durch den Hausmeister, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Minuten beziehungsweise bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

### 4.2 Trinkwasserzubereitungsgeräte

Trinkwasserzubereitungsgeräte (zum Beispiel Soda-Streamer) dürfen nur verwandt werden, wenn dadurch die Trinkwasserqualität nicht negativ beeinflusst wird. Dies ist durch einen entsprechenden Hygieneplan sicherzustellen.



## 5. Hygiene in Turnhallen

Eine Reinigung hat arbeitstäglich zu erfolgen. Bei mit Körperflüssigkeiten kontaminierten Flächen/Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel der VAH-Liste durchzuführen. Der Barfußbereich ist täglich zu reinigen und gegebenenfalls mit einem Mittel der VAH-Liste zu desinfizieren.

## 6. Schwimmbadhygiene

Da am Antonianum im Rahmen des Sportunterrichtes auch das Lehrschwimmbecken in Störmede sowie das Geseker Freibad genutzt werden, werden im Folgenden die hygienischen Grundsätze für Schwimmbadhygiene festgehalten:

An Schwimmbäder 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:

- 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.
- Personen, die an einer infektiösen Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen nur unter bestimmten Auflagen der Unteren Gesundheitsbehörde/des Gesundheitsamtes das Schwimmbad betreten.

## 7. Erste Hilfe

### 7.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

Der Erste-Hilfe-Raum („Krankenzimmer“) befindet sich im Erdgeschoss des Hauptgebäudes. Ein Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasser ist in direkter Umgebung des Erste-Hilfe-Raumes vorhanden und kann genutzt werden. Sowohl Flüssigseife als auch Einmalhandtücher stehen bereit. Die Krankenliege ist, wenn kein Ärztekrepp aufliegt, nach jeder Benutzung von sichtbarer Verschmutzung zu reinigen und zu desinfizieren. Diese Reinigung erfolgt durch die Mitarbeiterinnen des Sekretariats.

Zum Schutz vor durch Blut übertragbare Krankheiten sind beim Verbinden von blutenden Wunden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen. Der Erste-Hilfe-Raum darf nicht als Lagerraum missbraucht werden.

## 7.2. Versorgung von Wunden

Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband zu reinigen. Die Ersthelferin oder der Ersthelfer trägt dabei Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.

Bei der Wundversorgung ist darauf zu achten, dass Wunden nicht berührt oder ausgewaschen werden, Puder, Salben, Sprays oder Desinfektionsmittel nicht verwendet und Fremdkörper nicht entfernt werden. Es gibt allerdings Ausnahmen: Verbrennungen müssen durch Wasser gekühlt werden und bei Verätzungen wird unter Umständen eine Spülung mit Wasser notwendig. Jede Wunde sollte schnellstmöglich von einem Arzt beurteilt und endgültig versorgt werden.

## 7.3. Behandlung kontaminierter Flächen

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 zu desinfizieren.

## 7.4. Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens

Gemäß Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention BGV A1“ enthalten folgende Verbandkästen geeignetes Erste-Hilfe-Material:

- Großer Verbandkasten nach DIN 13169 oder „Verbandkasten-E“
- Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 oder „Verbandkasten C“

Zusätzlich sind ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen.

Verbrauchte Materialien (zum Beispiel Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen. Ablaufdaten sind zu kontrollieren und die abgelaufenen Materialien gegebenenfalls zu ersetzen.

Die Überprüfung, Kontrolle und Vervollständigung Verbandskästen der Schule obliegt der / dem Verantwortlichen für die Erste Hilfe. Jede Entnahme von Material wird im Verbandsbuch dokumentiert.

### 7.5 Notrufnummern

Polizei	110
Feuerwehr	112
Hospital zum Hl. Geist	02942/ 590-0
Giftzentrale	0228/19240 ( <a href="http://www.gizbonn.de">www.gizbonn.de</a> )

## 8. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldungen

Gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG) bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Betreute in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen.

Die entsprechenden Paragraphen im Einzelnen sind:

- § 33 IfSG: Definition Gemeinschaftseinrichtungen  
(<http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/33.html>)
- § 34 IfSG: Gesundheitliche Anforderungen, Mitwirkungspflichten, Aufgaben des Gesundheitsamtes  
(<http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/34.html>)
- § 35: IfSG Belehrung für Personen in der Betreuung von Kindern und Jugendlichen  
(<http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/35.html>)

## 9. Ansprechpartner/innen

„Hygieneteam“.

- Ulrich Ledwinka
- Jutta Ackermann – Adler
- Peter Picht

Erste Hilfe:

- Sandra Fraatz