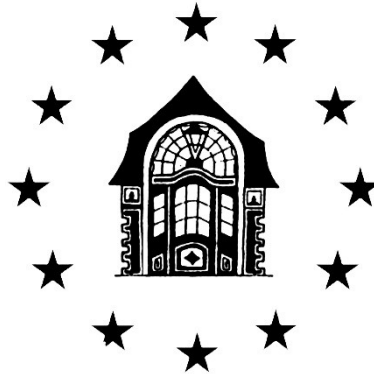


Kaiserin-Auguste-Viktoria-Gymnasium



Schulhygieneplan 2022/2023

Grundlage:

§ 36 Infektionsschutzgesetz

Bezug:

Arbeitshilfe des

Niedersächsischen Landesgesundheitsamtes

Stand: November 2022

1 Einleitung

Schulen sind durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen von besonderer hygienischer-epidemiologischer Bedeutung. Lehrer- und Elternschaft fühlen sich in Erziehungspartnerschaft dafür verantwortlich, den Kindern bzw. Jugendlichen im Sinn der Gesundheitsförderung die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens und eine korrekte Händehygiene zu vermitteln.

2 Hygienemanagement

Mit der Festlegung von Vorgehensweisen zur Sicherung der Hygiene setzt das KAV-G § 36 Abs. 1 des Infektionsschutzgesetzes um. Die berücksichtigten spezifischen Gesetze und Verordnungen sowie Empfehlungen für Arbeits- und Unterrichtsräume sind in Anlage 1 zusammengestellt.

2.1 Kompetenzen und Zuständigkeiten

Die Schulleiterin trägt Verantwortung für die Einhaltung der hygienischen Anforderungen. Dabei sind alle Mitglieder der Schulfamilie gefordert, ihren spezifischen Beitrag zu leisten und die festgelegten Vorgehensweisen zu beachten.

Die Vorgehensweisen zum Gesundheitsschutz und ihre Umsetzung werden regelmäßig im Arbeitsschutzausschuss thematisiert und ggf. angepasst. Der Arbeitsschutzausschuss tagt dreimal jährlich unter Vorsitz der Schulleiterin. Am KAV-G sind zwei Mitglieder des Personalrats, der Sicherheitsbeauftragte, eine Gleichstellungsbeauftragte und beide Hausmeister feste Mitglieder des Arbeitsausschusses.

2.2 Gesundheitliche Anforderungen an Personal und Schüler

Schulpersonal sowie die Kinder und Jugendlichen, die an einer im §34 des IfSG aufgeführten Krankheiten oder an Krätzmilben oder Läusebefall leiden, dürfen die Räume des KAV-Gymnasiums nicht betreten oder an den Gemeinschaftsaktivitäten teilnehmen, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

Der Nachweis über einen altersentsprechenden Masernschutz gemäß § 20 Absatz 9 Infektionsschutzgesetz wurde von allen nach dem 31.12.1970 geborenen und am KAV-G tätigen oder betreuten Personen durch die Schulleiterin eingefordert und nach Überprüfung dokumentiert. Für alle am KAV-G Tätigen liegt der Masernschutz-Nachweis vor. Die ausstehenden Nachweise von Schülerinnen und Schülern wurden an das Gesundheitsamt gemeldet. Bei Neuaufnahmen erfolgt in die Routinen integriert die Aufforderung zum Nachweis. Bei Übergängen und Wechseln von anderen Schulen wird die abgebende Einrichtung um Bescheinigung gebeten. Abgehenden Schülerinnen und Schülern wird auf der Bestätigung der Abmeldung hin der Nachweis des Masernschutzes bescheinigt.

Das Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich unterliegt den Anforderungen des § 42 Infektionsschutzgesetzes (IfSG) und darf bei den dort aufgelisteten Krankheiten nicht in der KAVerne beschäftigt sein. Die Verantwortung liegt bei der Betreiberin der KAVerne.

2.3 Belehrungs-, Melde- und Mitwirkungspflichten

Die Lehrkräfte und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden vor der erstmaligen Aufnahme ihrer Tätigkeit und alle zwei Jahre zu Beginn des Schuljahres über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwir-

kungspflichtigen von der Schulleiterin belehrt und um Bestätigung der Kenntnisnahme durch Unterschrift gebeten. Für die Belehrungen wird das Musterformular des NLGA verwendet. Die Kenntnisnahmen werden im Sekretariat dokumentiert und für die Dauer von drei Jahren aufbewahrt.

Die Schülerinnen und Schüler oder deren Sorgeberechtigte werden bei Aufnahme am KAV-G über die Forderungen des § 34 IfSG belehrt. Zu diesem Zweck ist das entsprechende Musterschreiben des NLGA in den Reader „Informationen zum Schuljahr xy“ integriert. Der Reader wird zu jedem Schuljahr aktualisiert und auf die Homepage des KAV-G eingestellt. Die schriftliche Bestätigung der Kenntnisnahme erfolgt anschließend mit einem Musterschreiben über die Klassenleitungen.

Im Fall einer Erkrankung bzw. eines Verdachtsfalls stellt die Schulleitung die Meldung an das Gesundheitsamt sowie die Information der Betreuenden, der Schülerinnen und Schüler und ggf. deren Sorgeberechtigten sicher. Hierzu wird u.a. der Flyer des Gesundheitsamtes Celle verwendet. Die weiteren Maßnahmen werden in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt veranlasst.

2.4 Bevorratung von Hygienematerial

Bestimmte Situationen machen es notwendig, dass Hygienematerial ad hoc verfügbar ist. In den Sekretariaten und in den Hausmeisterbüros befindet sich ein kleines Depot mit folgenden Artikeln:

- 1 Rolle Haushaltspapier
- Einmal-Wischtücher (z. B. aus Fließ)
- kleine Müllbeutel (z. B. 30 Liter)
- 1 kleine Flasche alkoholisches viruzides Händedesinfektionsmittel
- Paar-Einmal-Schutzhandschuhe (XL, M)

Dieses Material ist dem Lehrpersonal jederzeit zugänglich und wird von den Sekretärinnen bzw. Hausmeistern regelmäßig auf Vollständigkeit und Verwendbarkeit überprüft und ggf. ergänzt.

3 Personenbezogene Hygiene

3.1 Händehygiene

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen die Hauptüberträger von Krankheitserregern. Das Waschen der Hände, die Händedesinfektion und in bestimmten Fällen das Tragen von Schutzhandschuhen gehören zu den wichtigsten Maßnahmen zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten.

Händewaschen ist durchzuführen nach jeder Verschmutzung, nach Reinigungsarbeiten, nach Toilettenbenutzung, vor dem Umgang mit Lebensmitteln sowie vor der Einnahme von Speisen. Eine Desinfektion der Hände ist nur dann erforderlich, wenn die Hände Kontakt mit Wunden, Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen hatten (auch Einmalhandschuhe genutzt wurden). In solchen Fällen sollten vor der Desinfektion jegliche Handkontakte z. B. mit Türklinken, Handläufen, Armaturen etc. vermieden werden. Die Verwendung von Einmalhandschuhen ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Blut, Ausscheidungen oder Ähnlichem notwendig. Sie sind sofort nach Durchführung der betreffenden Maßnahme über den Restmüll so zu entsorgen, dass eine Kontamination der Umgebung unterbleibt.

Der ASA wirkt auf die Bereitstellung von ausreichend Handwaschplätzen, ausgestattet mit fließend kaltem Wasser sowie Spendern für Flüssigseife / alt. Schaumseife und für Einmalhandtücher sowie Abwurf-

behälter für Handtücher hin. In der Küche sowie in Duschbereichen ist zusätzlich eine Warmwasserversorgung vorhanden.

An die Durchführung wirksamen Händewaschens (oder korrekter Nutzung von Desinfektionsspendern) wird durch Aushänge erinnert. In der Nähe der Desinfektionsmittelspender befindet sich neben einer Anleitung zur Händedesinfektion auch die Produktinformation zum Desinfektionsmittel. Die Desinfektionsmittelspender werden regelmäßig fachgerecht gewartet und aufbereitet. Eventuelle für die Nutzung im Klassenraum bereitgestellte Desinfektionsmittel werden in den Schränken verschlossen und nur unter Beaufsichtigung angewendet. Den Schülerinnen und Schülern wird anlassbezogen die Gefahr der leichten Entflammbarkeit verdeutlicht sowie das Verbot der Nutzung zur Flächendesinfektion.

3.2 Lufthygiene

In personengenutzten Räumen führen menschliche Emissionen unvermeidbar durch Emission von Kohlendioxid über die Atmung sowie in Phasen von Atemwegsinfektionen von entsprechenden Krankheitserregern zu einer kontinuierlichen Verschlechterung der Raumluft. Lüftung ist damit ein notwendiges Instrument zur Aufrechterhaltung einer gesunden und zufriedenstellenden Luftqualität und leistet einen wichtigen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Leistungsfähigkeit sowie zur Vermeidung von Geruchsproblemen und unspezifischen Beschwerden.

Am KAV-G befinden sich in allen von vielen Personen genutzten Räumen und insbesondere den Unterrichtsräumen CO₂-Warner. Diese ermöglichen die Lüftung in Abhängigkeit von der Luftgüte. Steigt die CO₂-Konzentration über 1.000 ppm, so wird dies über die rote Signalgebung angezeigt.

Sind keine Warner vorhanden oder einsatzbereit, erfolgt die Lüftung möglichst im 20-5-20-Rhythmus, d.h. 20 Minuten Unterricht, 5 Minuten lüften, 20 Minuten Unterricht.

Die Lüftung erfolgt als eine Stoß- bzw. Querlüftung durch möglichst vollständig geöffnete Fenster. Je größer die Temperaturdifferenz zwischen innen und außen ist, desto effektiver ist das Lüften. Daher ist bei kalten Außentemperaturen im Winter ein Lüften von ca. 3-5 Minuten sehr wirksam. An warmen Tagen ist die Lüftungsdauer zu verlängern. Eine Dauerlüftung oder Zugluft ist zu vermeiden.

In 14 der 20 Räume des Neubaus von KAV I befinden sich nach Belüftungskonzept des Landkreises RLT - Anlagen. Die Wartung erfolgt in Zuständigkeit des Landkreises als Schulträger. Weitere RLT - Anlagen sind in den Gebäuden des KAV - G nicht installiert.

3.3 Sanitärhygiene

Für die Schülerinnen und Schüler müssen ausreichend Toiletten und Urinale zur Verfügung stehen. Die Toiletteneinrichtungen müssen hygienisch nutzbar und mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche versehen sein. Toilettenzellen/Toilettenräume sind von innen abschließbar. Zusätzlich müssen sich darin Kleiderhaken, Papierhalter und Toilettenbürste befinden. Toilettenpapier muss stets bereitgehalten werden. In den Mädchentoiletten befinden sich in jeder Kabine spezielle Behälter für die Monatsbinde. Der Tausch der Behälter findet einmal im Monat statt.

Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern sowie mit Spendervorrichtungen für Flüssigseife oder Schaumseife ausgestattet. Es wird auf eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle geachtet. In Toilettenräumen wird auf die wirksame Lüftung geachtet. Geruchsbelästigungen sind zu vermeiden. Die Abfallbehälter werden täglich geleert.

4 Umgebungshygiene

4.1 Reinigung von Flächen und Gegenständen

Die Unterhaltsreinigung erfolgt durch eine vom Landkreis als Schulträger beauftragte Reinigungsfirma. Das vertraglich vereinbarte Leistungsverzeichnis legt für die einzelnen Raumgruppen fest,

- welche Flächen bzw. Gegenstände
- bei welchen Sachverhalten
- mit welchem Mittel
- unter Anwendung welcher Methode
- und in welchen Intervallen

zu reinigen sind.

Die Effektivität der Reinigungsmaßnahmen wird durch eine Verringerung des Eintrages von Schmutz durch Schmutzfangmatten in den Eingangsbereichen unterstützt.

Für die einmal jährlich (i.d.R. in den Sommer- oder Herbstferien) erfolgende Grundreinigung aller stark frequentierten Räume sind zusätzlich Anforderungen und Verfahrensweisen festgelegt.

Weiterhin ist der Qualitätsanspruch an die Reinigungssysteme, Reinigungsmittel, Maschinen und Geräte, Lagerräume, personelle und organisatorische Einflüsse sowie der Umgang mit dem Eigentum des Auftraggebers definiert.

Die Hausmeister führen die Kontrolle der Reinigungsarbeiten regelmäßig durch und melden Beanstandungen an den Schulträger. Dieser übernimmt die Kommunikation mit der Reinigungsfirma. Bei Bedarf erfolgt zusätzlich eine Begutachtung vor Ort durch den Schulträger.

Sonderreinigungen erfolgen aus gegebenen Anlässen, insbesondere nach Baumaßnahmen.

4.2 Desinfektion von Flächen und Gegenständen

Eine Flächendesinfektion ist nur notwendig, wenn Flächen mit potentiell infektiösen Substanzen wie Blut, Fäkalien, Urin oder Erbrochenem kontaminiert sind. Für diesen Zweck steht ein flüssiges Flächendesinfektionsmittel zur Verfügung, das bei den Schulhausmeistern und in den Sekretariaten erhältlich ist.

Nach Anziehen von Schutzhandschuhen werden grobe Verunreinigungen mit Haushaltspapier entfernt und ohne Zwischenablage in einen kleinen Abfallbeutel deponiert. Die gereinigte Fläche wird mit Einmal-Wischtuch und der Desinfektionslösung gründlich und weitflächig abgewischt. Anschließend werden Lappen und Handschuhe ebenfalls mit dem dann verschlossenen Abfallbeutel über den Restmüll entsorgt. Die abschließende Handdesinfektion wird empfohlen.

4.3 Abfallbeseitigung

Die Abfälle sollten innerhalb der Schule gemäß den Vorgaben der kommunalen Abfallentsorger getrennt gesammelt werden. Dies verlangt u.a. auch die Berücksichtigung besonderer Vorschriften bei der Entsorgung von Gefahrstoffen (z. B. Abfälle im Rahmen des Chemieunterrichtes) und Sonderabfällen (z. B. Leuchtstoffröhren).

Die Abfälle sind innerhalb der Einrichtungen in gut schließenden und gut zu reinigenden Behältnissen zu sammeln und mindestens einmal täglich in die Abfallbehälter außerhalb des Gebäudes zu leeren. Die

Verschmutzung von Abfallbehältern soll durch Verwendung von Abfalltüten so gering wie möglich gehalten werden.

Die Entfernung der Sammelbehälter von Türen und Fenstern beträgt mindestens 5 m, um Belästigungen durch Geruch oder Insektenflug zu vermeiden sowie aus Brandschutzgründen. Die Hausmeister achten auf die Reinhaltung des Stellplatzes.

4.4 Schädlingsprophylaxe

Gesundheitsschädlinge sind Tiere, durch die Krankheitserreger auf den Menschen übertragen werden können. Als potenzielle Gesundheitsschädlinge in einer Schule kommen insbesondere Läuse, Schaben, Pharaoameisen, Flöhe, Fliegen, Ratten und Mäuse in Betracht.

Ordnung und Sauberkeit im Schulgebäude beugt Schädlingen vor.

Bei Feststellung eines Schädlingsbefalls wird unverzüglich der Schulträger und das zuständige Gesundheitsamt informiert und die weitere Vorgehensweise abgestimmt werden. Bei Befall wird ein qualifizierter Schädlingsbekämpfer beauftragt. Das gesamte Schul- und Küchenpersonal ist um Aufmerksamkeit und ggf. Meldung an die Schulleitung gefordert. Im Rahmen der jährlichen Gefährdungsbeurteilung der Unterrichts- und Fachräume wird bewusst auf Hinweise auf möglichen Schädlingsbefall geachtet.

4.5 Trinkwasserhygiene

Das in Schulen verwendete Wasser für den menschlichen Gebrauch muss generell der Trinkwasserverordnung entsprechen. Von Sodabereitern kann ein gesundheitliches Risiko ausgehen.

Um Legionelleninfektionen zu vermeiden, ist der Warmwasserkreislauf regelmäßig (14 tägig) so aufzuheizen, dass an dem am weitesten von der Heizung entfernten Wasserhähnen eine Wassertemperatur von mindestens 60 °C erreicht wird.

Am Wochenanfang und nach Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Minuten bzw. bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz (Wasser wird nicht mehr kälter) ablaufen zu lassen, um die Leitung zu spülen.

Duschen, die nicht täglich genutzt werden, sind zur Legionellenprophylaxe zu spülen. Dabei ist Warmwasser ca. 5 Minuten vor Nutzung laufen zu lassen (maximale Erwärmungsstufe). Perlatoren und Duschköpfe sind regelmäßig zu reinigen oder gegebenenfalls auszutauschen. Sollten Wasservorratsbehälter vorhanden sein, sind diese regelmäßig, entsprechend der Herstellerangaben zu reinigen.

Jährlich sind Proben aus dem Warmwassernetz in einem der vom Land Niedersachsen für Trinkwasseruntersuchungen zugelassenen Labore zu untersuchen.

Die Trinkwasserinstallationen von Schulen unterliegen gemäß Trinkwasserverordnung einer besonderen Überwachung des Gesundheitsamtes.

5 Lebensmittelhygiene

5.1 Meidung risikobehafteter Lebensmittel

Das Mitbringen und Verzehren von Lebensmitteln während des normalen Schulbetriebes erfolgt grundsätzlich eigenverantwortlich.

Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch Kinder, Eltern usw. nicht nur für den Eigenbedarf (zum Beispiel Kuchenbasare, Geburtstagsfeiern und ähnliche Anlässe) bestehen keine Bedenken, sofern sich aus Sicht des entgegennehmenden Personals keine offensichtlichen Einwände hinsichtlich des Zustandes der Lebensmittel ergeben. Am KAV-G stehen keine Kühlgeräte zur Lagerung mitgebrachter Speisen zur Verfügung.

Bestimmte Lebensmittel sind besonders leicht verderblich bzw. häufig mit Krankheitserregern belastet und daher möglichst zu meiden bzw. mit besonderer Sorgfalt zu behandeln (z. B. lückenlose Kühlung, getrennte Lagerung, Vorbereitung und Verarbeitung).

5.2 Personelle Voraussetzungen

Bei der Ausgabe von Lebensmitteln sowie in der Nähe von nicht verpackten Lebensmitteln gelten grundsätzlich folgende Hygiene-Maßnahmen zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen

- Ablegen der Fingerringe und Armbanduhr vor Arbeitsbeginn.
- Gründliches Waschen der Hände mit Waschlotion unter fließendem Wasser vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch oder Naseputzen.
- Husten oder niesen nicht in Richtung der Lebensmittel und möglichst abdeckt in die Armbeuge o.ä..
- Abdecken von Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster.
- Ausgabe der Lebensmittel möglichst unter Zuhilfenahme von Hilfsmitteln wie z. B. Zangen, das heißt nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.

Die mit der Herstellung und Verteilung von Lebensmitteln betrauten Personen sollen frei von Infektionskrankungen und Hautverletzungen bzw. -entzündungen (speziell an den Händen) sein und währenddessen möglichst keine anderen Aufgaben wahrnehmen (z. B. Kassieren oder Kinderbetreuung).

5.3 Zuständigkeiten

Für die Einhaltung der Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Vorschriften in der KAVerne sowie die Gewährleistung der personellen Voraussetzungen des Personals der KAVerne obliegt der Betreiberin.

Für die Einhaltung der hygienischen Standards in der Teeküche des Lehrerzimmers sind die Lehrkräfte zuständig. Hierzu erstellt der Personalrat einen Reinigungsplan und trägt für die notwendigen Ordnungssysteme und Reinigungsmittel Sorge.

Die Reinhaltung der Küchenzeile nebst Kühlschrank im Sekretariat erfolgt durch die Sekretärinnen und die Schulleiterin.

6 Erste-Hilfe

Ersthelfer sind regelmäßig aus- und weiterzubilden gemäß der entsprechenden Unfallverhütungsvorschriften.

Sowohl in KAV I als auch in KAV II ist ein Sanitätsraum mit einer Liege in unmittelbarer Nähe des jeweiligen Sekretariats vorhanden. In den Räumen sind jeweils ein Verbandskastentyp C und ein Desinfektionsmittelspender vorhanden.

Die Lehrkräfte des KAV-G absolvieren turnusmäßig Schulungen in Erste-Hilfe, die vom Sanitätsbeauftragten organisiert werden.