

Hygieneplan gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz (2011) vom 01.03.2023

Gliederung

1. Einleitung
2. Reinigung und Desinfektion
3. Umgang mit Lebensmitteln
4. Abfallbeseitigung und Schädlingsbekämpfung
5. Meldepflichtige Krankheiten
6. Erste-Hilfe-Maßnahmen

1. Einleitung

Der Hygieneplan regelt Maßnahmen der Gesundheitsförderung und –erhaltung, die über die Infektionshygiene hinaus zur Prävention von Infektionskrankheiten für Schüler und Personal beitragen bzw. optimale Bedingungen schaffen, die das Lernen begünstigen und Wohlbefinden auch während eines ganztägigen Aufenthaltes in der Einrichtung ermöglichen.

Der Hygieneplan fordert von den Nutzern des Hauses die strikte Einhaltung von Hygienestandards in allen Bereichen und die verantwortungsbewusste Erfüllung von Meldepflichten nach dem Infektionsschutzgesetz.

Gemeinsam mit dem Schulträger, der Stadt Chemnitz, sorgt der Schulleiter für die Einhaltung der hygienischen Erfordernisse. Dazu arbeitet er vernetzt mit den Mitarbeitern der Stadtverwaltung, dem arbeitsmedizinischen Dienst und der Fachkraft für Arbeitssicherheit zusammen.

Der Hygieneplan ist auf veränderte Bedingungen anzupassen und dient als Grundlage der jährlichen durchzuführenden Belehrungen und zur Kontrolle der Einhaltung der daraus resultierenden Pflichten.

2. Reinigung und Desinfektion

Die Reinigung der Sanitärbereiche, Unterrichtsräume, Lehrervorbereitungszimmer, Büros, Gänge und Treppenhäuser erfolgt nach den vertraglichen Vereinbarungen des Schulträgers und entsprechend den Empfehlungen zu Art und Frequenz von Reinigungsmaßnahmen. Die Arbeit der Reinigungsfirma wird täglich kontrolliert. Beanstandungen werden sofort mit den Mitarbeitern besprochen. • **verantwortlich: Hausmeister**

Bei wiederholten Mängeln werden die Verantwortlichen der Reinigungsfirma und der Schulträger informiert.

- **verantwortlich: Hausmeister/Verwaltungsleiter**

Akute Verschmutzungen während des Unterrichtsbetriebes werden sachgerecht unter Beachtung persönlicher Schutzmaßnahmen beseitigt.

- **verantwortlich: Hausmeister**

Mindestens einmal jährlich erfolgt eine Grundreinigung der Lampen, Fenster, Heizkörper, Türen, Jalousien, Schränke, Regale, Handläufe, Rohre und Verkleidungen sowie der Unterrichtsräume.

Die Hausmeister erstellen gemeinsam mit dem Verwaltungsleiter einen Reinigungsplan, bei Bedarf werden Firmen mit weiteren Arbeiten beauftragt.

- **verantwortlich: Verwaltungsleiter und Hausmeister**

Der Zustand der Fußböden ist regelmäßig, mindestens einmal halbjährig, zu kontrollieren, um die sachgerechte Reinigung und Désinfektion zu gewährleisten. Reparaturen bzw. Austausch der Fußböden sind zeitnah nach Feststellung der Mängel zu veranlassen.

- **verantwortlich: Hausmeister**

Die Handwaschplätze sind mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern ausgestattet und sind regelmäßig auf Funktionalität zu prüfen. Die Hinweise zur richtigen Handpflege / Desinfektion ist am Handwaschplatz / Toiletten anzubringen.

- **verantwortlich: Hausmeister**

Nach Kontakt mit Körperflüssigkeiten, infektiösem Material oder Erkrankten ist eine gründliche Händedesinfektion erforderlich. Ein geeignetes Desinfektionsmittel sollte jederzeit griffbereit mindestens im Sekretariat und im Erste-Hilfe-Raum zur Verfügung stehen. Es ist auch für den Gebrauch durch Schüler in ausreichender Menge bereit zu halten.

- **verantwortlich: Verwaltungsleiter**

Für die Beseitigung von groben Verschmutzungen und von infektiösem Material sind Einmalhandschuhe, Einmaltücher und Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen.

- **verantwortlich: Verwaltungsleiter**

3. Umgang mit Lebensmitteln

Alle Beschäftigten, die mit Lebensmitteln für den gemeinschaftlichen Verzehr in Berührung kommen, müssen die Bescheinigung des Gesundheitsamtes gemäß §43 Infektionsschutzgesetz vorweisen.

- **verantwortlich: Schulleiter**
- Es dürfen nur sichere Lebensmittel verwendet werden, von denen keine Gefahr für die Gesundheit ausgeht. Verderbliche Waren sind sachgerecht zu lagern und im Zweifel zu vernichten.
- **verantwortlich: Fachlehrer**

Schüler dürfen Lebensmittel für Kuchenbasare u.ä. mitbringen und verteilen, wenn diese vollständig durchgebacken bzw. -gekocht sind und sachgerecht gelagert werden. Rohe Bestandteile von Hühnereiern und Rohmilch dürfen nicht angeboten werden. Übrig gebliebene Lebensmittel sind zu entsorgen.

Der Schulleiter kann die Ausgabe von mitgebrachten Lebensmitteln bei erhöhter Infektionsgefahr oder Missachtung von Hygienerichtlinien verbieten.

- **verantwortlich: Fach- bzw. Klassenlehrer**

4. Abfallbeseitigung und Schädlingsbekämpfung

In den Unterrichts- und Gemeinschaftsräumen stehen ausreichend große Abfallbehälter bereit.

Es ist darauf zu achten, dass sich neben den Behältern keine Abfälle befinden.

- **verantwortlich: Schüler und Lehrer**

Abfälle sind mindestens einmal täglich in die Abfallsammelbehälter zu bringen. Die Stellplätze sind sauber zu halten. Chemikalien, Elektroschrott und Sperrmüll sind gesondert zu entsorgen.

- **verantwortlich: Hausmeister**

Es ist regelmäßig zu kontrollieren, ob Gesundheitsschädlinge auftreten. Die Befallskontrollen sind zu dokumentieren. Die befallenen Bereiche sind zu kennzeichnen, ggf. zu sperren.

- **verantwortlich: Hausmeister**

Beim Auftreten von Gesundheitsschädlingen ist ein sachkundiger Schädlingsbekämpfer zu mit der Beseitigung zu beauftragen. Das Gesundheitsamt ist zu informieren.

- **verantwortlich: Verwaltungsleiter**

5. Meldepflichtige Krankheiten

Lehrer, Mitarbeiter und Schüler (bei Minderjährigen auch deren Sorgeberechtigte) sind zu Beginn ihrer Tätigkeit bzw. Ausbildung über die Mitwirkungs- und Meldepflichten entsprechend § 34 Infektionsschutzgesetz aktenkundig zu belehren. Das entsprechende Merkblatt wird ausgehändigt.

- **verantwortlich: Schulleiter**

Beim Auftreten von meldepflichtigen Erkrankungen informieren Lehrer, Mitarbeiter und Schüler bzw. Sorgeberechtigte innerhalb von 24 Stunden die Schulleitung über die Art der Erkrankung bzw. des Verdachts, die Anzahl der Erkrankten, den Erkrankungstag, Kontaktpersonen (insbesondere auch in Praxiseinrichtungen) und Kontaktdaten des behandelnden Arztes.

- **verantwortlich: Lehrer, Schüler, techn. Personal**

Das Gesundheitsamt und kontaktierte Einrichtungen werden informiert.

- **verantwortlich: Schulleiter**

In der Schule werden besondere Maßnahmen zum Infektionsschutz eingeleitet. Durch Aushang werden die Nutzer des Hauses über das Auftreten von Infektionskrankheiten informiert. Merkblätter des Gesundheitsamtes zu Erkrankungen und Schutzmaßnahmen werden veröffentlicht bzw. verteilt.

- **verantwortlich: Schulleiter**

6. Erste-Hilfe-Maßnahmen

Material für den Ersthelfer befindet sich im Sekretariat, im Erste-Hilfe-Raum im Eingangsbereich und in der Sporthalle. Dem Ersthelfer stehen Einmalhandschuhe und Desinfektionsmittel für die Händedesinfektion zur Verfügung.

Der Ersthelfer entscheidet, ob sofortige ärztliche Hilfe zur Versorgung des Erkrankten oder Verletzten nötig ist. Notrufnummern sind gut sichtbar neben dem Telefon anzubringen. Die Erste-Hilfe-Leistung ist zu dokumentieren.

Jeweils im November werden die Erste-Hilfe-Kästen, das Unfallbuch und der Zustand des Erste-Hilfe-Raumes kontrolliert. Verbrauchte und verfallene Materialien sind umgehend zu ersetzen.

- **verantwortlich: Verwaltungsleiter**

Der Hygieneplan tritt zum 01.03.2023 in Kraft.



OStD Steffen Teichert
Schulleiter

