



Eine Schule ist ein öffentlicher Raum, an dem viele hundert Menschen zusammenkommen. Da muss auch Vorsorge für Notfälle aller Art getroffen werden, vom Feueralarm über das Auftreten ansteckender Krankheiten bis hin zum Amokalarm. Im Folgenden wurden die Hygienevorschriften von August 2019 an die momentane Situation infolge der Coronainfektion angepasst.

Anbei der aktuelle Hygieneplan des Ursulinengymnasiums:

Stand: 08.08.2020, s. vor allem die Ergänzungen unter Punkt 8

Inhaltsverzeichnis

Vorwort: Anforderungen an die Hygiene in der Schule

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 Flächenreinigung und -desinfektion
- 3.4 Lebensmittelhygiene
- 3.5 Tierische Schädlinge

4. Trinkwasserhygiene

- 4.1 Legionellenprophylaxe
- 4.2 Trinkwasserzubereitungsgeräte

5. Hygiene in Turnhallen

6. Erste Hilfe

- 6.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum
- 6.2 Versorgung von Bagatellwunden
- 6.3 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens
- 6.4 Notrufnummern

7. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Wegweiser und Meldungen

8. Ergänzungen zum Schuljahr 2020 /21

- 8.1 Einbahnwegesystem /Abstandsregelung
- 8.2 Maskenpflicht

8.3 Sitzordnung

8.4 Lüften der Räume / Hygiene

8.5 Mensabetrieb

www.lzg.gc.nrw.de

Vorwort: Anforderungen an die Hygiene in der Schule

Einfache Hygienemaßnahmen tragen im Alltag dazu bei, sich und andere vor ansteckenden Infektionskrankheiten zu schützen. Wie bei Influenza und anderen Atemwegserkrankungen schützen das Einhalten der Husten- und Niesetikette (s.u.) sowie eine gute Händehygiene (s. Flyer) auch vor einer Übertragung des neuartigen Coronavirus.

Bitte die in der Schule vorhandenen Handdesinfektionsspender vor Betreten von Räumen und Schulgebäuden nutzen.

Diese Maßnahmen sind auch in Anbetracht der Grippewelle überall und jederzeit angeraten.

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

Die Ablage für die Kleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke- und die Personen, welche diese ablegen, keinen direkten Kontakt untereinander haben.

1.3 Reinigung der Flächen/Fußböden...

Fußböden, Türklinken, Handläufe auch in den Fluren und gemeinsam benutzte Tastaturen sowie sonstige oft benutzte Gegenstände sind täglich - je nach Verunreinigung auch nass - zu reinigen. Die Hand-Kontaktflächen wie z.B. Tische sollen leicht zu reinigen sein. Für Chemie- und Physikräume gilt eine entsprechende Reinigung nach Benutzung. Teppichböden sind mit Staubsauger täglich zu reinigen, eine Grundreinigung sollte regelmäßig erfolgen. (zum Beispiel monatlich)

2. Hygiene im Sanitärbereich

2.1. Ausstattung

Damentoiletten und Schülerinnentoiletten ab Klasse 5 sind mit Hygieneemern auszustatten. Aus hygienischen Gründen sollten Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtücher bereitgestellt und bei Bedarf aufgefüllt werden. Die entsprechenden Auffangbehälter für

Einmalhandtücher sind vorzuhalten. Diese sind mit einem Beutel zu versehen und täglich zu entleeren. Außerdem ist Toilettenpapier vorzuhalten. Handdesinfektionsspender finden sich auf allen Toiletten.

2.2. Händereinigung

Vor Betreten eines gemeinschaftlich genutzten Raumes sollen sich alle Personen die Hände waschen oder alternativ desinfizieren.

Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene. Die Hände mit Seife für 20-30 Sekunden waschen, gut abtrocknen und dann ein Einmalhandtuch verwenden

Händereinigung ist daher durchzuführen:

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

Beachtung der Husten- und Niesetikette: Beim Husten und Niesen die Armbeuge vor Mund und Nase halten, falls kein Einmaltaschentuch vorhanden ist.

Danach gründlich die Hände waschen!

2.3. Flächenreinigung

Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken und Fußböden gründlich täglich feucht reinigen/desinfizieren. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem mit Desinfektionsmittel aus der Liste des Verbunds für angewandte Hygiene (VAH) getränkten Einmaltuch erforderlich. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.

3. Küchenhygiene

3.1. Allgemeine Anforderungen

Die allgemeinen Anforderungen zu erfüllen, obliegt dem Kolpingwerk als Anbieter des Mittagessens in unserer Mensa.

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 Kinder in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden.

In unserem Schulcafé wird nur gelegentlich eine Speisenversorgung angeboten. Der Cafeteriaverein kümmert sich gewissenhaft um die Umsetzung der hygienischen Anforderungen. (wird in den nächsten Wochen geschlossen bleiben)

3.2. Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion für die in der Küche Beschäftigten (Personal) ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn,
- Beachtung der Husten- und Niesetikette (s.o.)
- nach Pausen,

- nach dem Toilettenbesuch,
- nach Schmutzarbeiten.

Die Durchführung der hygienischen Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen. Flüssigseife und Einmalhandtücher sind an den Händewaschplätzen vorhanden.

3.3. Flächenreinigung und -desinfektion

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

- nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden.

Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen.

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. Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren.
- Tägliche Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über 7°C, in Gefriereinrichtungen nicht über -18°C ansteigen.
- Regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten.
- Die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.

3.5. Tierische Schädlinge

Die Küche 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 werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen. Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengitter auszustatten.

4. Trinkwasserhygiene

4.1. Legionellenprophylaxe

Sofern durch zentrale Warmwasserspeicher Duschen mit Warmwasser versorgt werden, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der Trinkwasserverordnung.

Vermeidung von Stagnationsproblemen: Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser, 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.

5. Hygiene in Turnhallen

Eine Reinigung hat arbeitstäglich zu erfolgen. Bei mit Körperflüssigkeiten kontaminierten Flächen/Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel durchzuführen. Sofern Nassbereiche vorhanden sind, ist der Barfußbereich täglich zu reinigen.

6. Erste Hilfe

6.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

Der Erste-Hilfe-Raum ist mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife und Einmalhandtüchern auszustatten. Die Krankenliege ist, wenn kein Ärztekrepp aufliegt, nach jeder Benutzung von sichtbarer Verschmutzung zu reinigen und zu desinfizieren.

Zum Schutz vor durch Blut übertragbare Krankheiten sind beim Verbinden von blutenden Wunden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen.

6.2. Versorgung von Bagatellwunden

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

6.3. Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens

Gemäß Unfallverhütungsvorschrift stehen folgende Verbandkästen mit geeignetem Erste-Hilfe-Material zur Verfügung:

- Großer Verbandkasten nach DIN 13169
- Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157

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.

6.4. Notrufnummern

Polizei 110

Feuerwehr 112

Marienhospital 0221/1629 - 0

Kinderklinik Amsterdamer Straße 0221/8907 - 0

Notarzt 112

7. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Wegweiser und 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. Im Schuljahr 2020/21 soll trotz der weiterhin bestehenden Coronainfektionsgefahr wieder für alle Klassen und Stufen Präsenzunterricht erteilt werden. Dies erfordert besondere organisatorische und hygienerelevante Maßnahmen.

Die bislang geltenden Hygienevorschriften in unserem Hygieneplan sollen weiterhin beachtet werden (s. Homepage), müssen aber z.T. folgendermaßen ergänzt und modifiziert werden.

8. Ergänzungen zum Schuljahr 2020/21

8.1: Einbahnwegesystem/Abstandregelung

Die Abstandsregelung von 1,5m bleibt bestehen.

Das erprobte Einbahnwegesystem wird fortgeführt, Markierungen und Aushänge sind zu beachten.

Es gibt drei Eingänge und zwei Ausgänge.

Schülerinnen und Schüler betreten die Schule über das Rolltor, d.h., „Unter Krahnenbäumen“, über den regulären Eingang Machabäerstr. (rechts der Kirche) oder über den Seiteneingang Machabäerstr links der Kirche, bis 8.15 Uhr).

Verlassen wird die Schule über das Haupttor an der Machabäerstr. oder über das Rolltor.

Im Zweifelsfall gilt die Regel „rechts gehen“. Im Eingangsbereich und am Eingang aller Schulgebäude stehen Handdesinfektionsspender bereit.

Schulgebäude:

Marienhaus/Angelahaushaus:

Eingang und Ausgang ist das reguläre Portal, Wegesystem und Markierungen im Treppenhaus beachten.

Schilder und Bodenmarkierungen dienen auf dem Schulhof als Wegweiser.

Elisabethhaus:

Der Eingang ist gekennzeichnet: Eingang links, Ausgang: rechts oder durch den Turnhalleneingang, je nach Lage der Räumlichkeiten (bei H05 und H07). Im Haus wurden Markierungen geschaffen, die als Wegweiser dienen.

Cordulahaushaus:

Eingang Tür zum Foyer und Treppenaufgang, Ausgang: Feuertreppe;

Durch die Cafeteria gelangt man auf den Schulhof und in angrenzende Gebäude.

Vor Betreten der Schule, also bereits im Elternhaus muss abgeklärt werden, dass die Schülerin keine Symptome einer Covid-19- Erkrankung aufweist. Sollten entsprechende Symptome vorliegen, ist die individuelle Abklärung vorrangig und die Schule zunächst nicht zu betreten. Daher gilt: Gerade erkältete Schülerinnen sollten zum Schutz der anderen zu Hause bleiben.

8.2: Maskenpflicht

Die Maskenpflicht gilt für das gesamte Schulgelände, auch während der Unterrichtszeit im Klassenraum. Ausgenommen sind SuS, die aus medizinischen Gründen keine Mund-Nasen-Abdeckung tragen dürfen (ärztl. Bescheinigung).

LuL sind allein im Unterricht davon ausgenommen, wenn sie die Einhaltung eines Sicherheitsabstandes von mindestens 1,5m sicherstellen. Die Maskenpflicht gilt auch für das Lehrerzimmer, für Konferenzen und für alle anderen außerunterrichtlichen Aufenthalte. (Ausnahme: medizinische Gründe).

8.3: Sitzordnung

Die Sitzordnungen für Klassen und Kurse werden verpflichtend festgelegt und dokumentiert, um evtl. Infektionswege nachverfolgen zu können. Die Klassen- bzw. Kurslehrer halten zur Dokumentation eine aktuelle Fassung in den Unterlagen bereit, eine weitere wird im Klassen- bzw. Kursraum ausgehängt. Es kann berücksichtigt werden, dass SuS, die befreundet sind und sich auch im privaten Umfeld treffen, während der Unterrichtszeit näher beieinander sitzen.

8.4: Lüften der Räume / Hygiene

Wegen des notwendigen Luftaustausches (mind. nach 20 Min stoßlüften) sind Fenster und Lüftungsklappen möglichst dauerhaft geöffnet. Zur Verminderung von häufig genutzten Kontaktflächen können Klassen- und Flurtüren – wenn möglich – offen stehen.

8.5: Sanitäre Anlagen

In allen WC-Anlagen befinden sich Seife und Einmalhandtücher, sowie in vielen Toiletten Handdesinfektionsspender. Die Hinweise zur Hygiene (Flyer) sind von allen SuS zu befolgen.

8.6: Mensabetrieb/Cafeteria

Eine Inbetriebnahme des Mensabetriebes erfolgt erst nach einem konzeptionellen Austausch mit dem Kolping-Bildungswerk und den Beschäftigten. Auch der Cafeteriabetrieb ruht bis auf Weiteres.

.....

Alle Hygienemaßnahmen werden immer dem aktuellen Stand angepasst.

Stand: 12. August 2020