

Hygieneplan der Freien Schule Potsdam

1. Händehygiene

Händewaschen Personal

- zum Dienstbeginn
- nach der Benutzung öffentlicher Verkehrsmittel
- nach jeder Verschmutzung
- nach Toilettenbenutzung
- nach dem Naseputzen
- vor dem Umgang mit Lebensmitteln
- vor und nach der Einnahme von Speisen
- nach intensivem Kontakt mit Kindern, die Durchfall, Husten oder Schnupfen haben
- nach dem Abnehmen der Mund-Nase-Maske

Händedesinfektion

- nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut und anderen Körperausscheidungen
- ist dieser Kontakt vorhersehbar → Einmalhandschuhe verwenden, nach dem Ausziehen Hände desinfizieren
- prophylaktisch vor dem Anlegen von Pflastern und Verbänden

Händewaschen Kinder

- nach der Ankunft
- nach der Benutzung öffentlicher Verkehrsmittel
- nach jeder Verschmutzung
- nach der Toilettenbenutzung
- nach dem Naseputzen
- vor und nach dem Essen
- vor dem Umgang mit Lebensmitteln
- nach Kontakt mit Tieren
- nach dem Abnehmen der Mund-Nase-Maske

Kinder werden regelmäßig über hygienebewusstes Verhalten (richtiges Händewaschen, Husten und Niesen in die Ellenbeuge) informiert.

2. Abfälle

Sämtliche Müllbehälter werden täglich entleert und regelmäßig gereinigt.

Müll wird nach Restmüll, Papier, Plastik und Glas getrennt entsorgt, entsprechende Behälter stehen bereit.

3. Trinkwasserhygiene

Trinkwasserentnahmestellen werden nach längeren Stagnationszeiten (Wochenende, Ferien) ausgiebig gespült. Die Dusche wird wöchentlich bei Maximaltemperatur gespült. Kalkablagerungen an den Armaturen werden regelmäßig beseitigt.

4. Reinigung

4.1 Gemeinschaftsräume

Alle Fußböden werden täglich feucht und mit Reiniger gewischt, bei grober Verschmutzung sofort. Teppiche sind mindestens 2x wöchentlich zu saugen und einmal jährlich mit Dampfreiniger zu reinigen.

Tische und Stühle sowie die Oberseiten von Spinden und Handläufen werden regelmäßig feucht gereinigt.

Sonstiges Inventar wie Regale, Schränke, Heizkörper, Fensterbänke, Türen etc. werden monatlich gereinigt, bei Verschmutzung sofort. Gebrauchsgegenstände werden bei Verschmutzung sofort gereinigt.

In Kuschecken sind Decken, Kissen, etc. in regelmäßigen Abständen bei mindestens 60° zu waschen. Schon bei der Anschaffung sind diese Anforderungen an das Material zu berücksichtigen.

Die Kinder nutzen Spinde als Garderobe, so dass ihre Kleidung hier nicht miteinander in Kontakt kommt (Schutz vor Läusen).

Flächen und Gegenstände, welche mit Körpersekreten verunreinigt wurden, sind sofort zu reinigen und zu desinfizieren. Kontaktflächen werden täglich gereinigt, Handkontaktflächen (wie Türklinken, Fenstergriffe, Handläufe, Tischoberflächen) je nach Bedarf auch häufiger.

Die Einzelheiten sind im Reinigungs- und Desinfektionsplan (Küche) zusammengefasst.

4.2 Sanitärbereich

Sanitäre Anlagen sind täglich zu reinigen und 1x wöchentlich zu desinfizieren. Fliesen und Zwischenwände sind mindestens wöchentlich zu reinigen.

In den Toilettenräumen werden Flüssigseifenspender und ausschließlich Einmalhandtücher bereitgestellt und regelmäßig aufgefüllt. Auffangbehälter sind vorhanden.

4.3 Lüften

Mindestens vier Mal täglich ist eine Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über zehn Minuten vorzunehmen. Kipplüftung ist weitgehend wirkungslos, da durch sie kaum Luft

ausgetauscht wird. Während der Coronapandemie sind Sonderregelungen zu beachten (siehe unter Ergänzungen)

4.4 Schulhof

Der Wasseranschluss der Matschgrube hat Trinkwasserqualität.

Es wird schadstofffreier, zertifizierter Spielsand eingesetzt. Der Sand wird zur Reinigung und Belüftung häufig geharkt. Verunreinigungen (Tierexkrememente, Lebensmittel, Glas, etc.) werden umgehend entfernt. Der Sand wird mindestens alle drei Jahre bis zu einer Tiefe von 35 cm ausgetauscht, bei starker Verschmutzung sofort.

5. Schädlingsbekämpfung

Bei Schädlingsbefall wird ein kompetenter Schädlingsbekämpfer mit der Beseitigung beauftragt.

6. Giftpflanzen

- Auch bei Verdacht auf eine Pflanzenvergiftung wird sofort ein Arzt zu Rate gezogen.
- Giftnotrufzentrale: 030 – 19240
- Erste Hilfe:
 - o Entfernen der Pflanzenteile (unbedingt aufbewahren) aus dem Mund (ausspucken und Ausspülen mit Wasser)
 - o Kein Erbrechen auslösen
 - o Wasser zum Trinken geben (keine Milch!)

7. Infektionsschutz

Mitarbeiter/innen und Eltern sind meldepflichtige Infektionskrankheiten bekannt. Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht an der Schule auf, werden Mitarbeiter/innen und Eltern umgehend per E-Mail und Aushang anonymisiert darüber informiert.

Die Schulleitung muss das Gesundheitsamt unverzüglich über eine meldepflichtige Erkrankung informieren (sofern dies nicht bereits ein Arzt erledigt hat). Sie hat Betroffene zu isolieren, Angehörige zu verständigen und mögliche Infektionsquellen sicherzustellen. Im Falle von SARS-CoV-2 muss auch die zuständige Arbeitsschutzbehörde informiert werden.

Wenn für Mitarbeiter/innen oder Kinder ein Schulbesuchsverbot besteht, ist der erneute Schulbesuch erst dann wieder zulässig, wenn die ansteckende Erkrankung abgeklungen und nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist.

Alle Mitarbeiter/innen werden vor Aufnahme ihrer Tätigkeit und danach im Abstand von mindestens zwei Jahren über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten gemäß Infektionsschutzgesetz belehrt.

Die Eltern der Kinder, die neu an der FSP aufgenommen werden, werden über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten gemäß Infektionsschutzgesetz belehrt (Bestandteil der Aufnahme-Mappe).

8. Erste Hilfe

Das Erste-Hilfe-Material ist gem. Unfallverhütungsvorschrift vorhanden und wird regelmäßig auf Haltbarkeitsdaten und Vollständigkeit überprüft (durch die Erste-Hilfe-Beauftragte). Es enthält Händedesinfektion und ein Flächendesinfektionsmittel.

Die Erste-Hilfe-Taschen für Ausflüge sind mit Händedesinfektionsmitteln und Einmal-Handschuhen ausgestattet.

Bagatellwunden werden vor dem Verbandanlegen mit Leitungswasser gesäubert. Der Ersthelfer trägt dabei Einmalhandschuhe und desinfiziert vor und nach der Hilfeleistung die Hände.

Mit Blut oder sonstigen Sekreten kontaminierte Flächen sind umgehend zu desinfizieren.

9. Küchenhygiene

9.1 Allgemeine Anforderungen

Mitarbeiter/innen der FSP, die regelmäßig mit dem Austeilen von Essen oder mit dem Reinigen von Geschirr oder Behältern zu tun haben (z.B. Küchenfrau, FSJler; im Folgenden „in der Küche Beschäftigte“ genannt), benötigen vor Aufnahme ihrer Tätigkeit eine Belehrung über die Inhalte des §42 Infektionsschutzgesetz und eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes. Folgebelehrungen erfolgen alle zwei Jahre durch die Schule; sie werden dokumentiert.

In der Küche Beschäftigte, die an einer Infektionserkrankung nach §42 IfSG, an infizierten Wunden oder Hauterkrankungen erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, haben dies unverzüglich der Schulleitung mitzuteilen. Sie dürfen nicht in der Küche und bei der Essensausgabe beschäftigt werden.

In der Küche Beschäftigte werden alle zwei Jahre über die Tätigkeitsverbote belehrt und lebensmittelhygienisch geschult.

In der Küche Beschäftigte tragen Arbeitskleidung, die täglich und bei Bedarf zu wechseln ist sowie feste Schuhe.

9.2 Händedesinfektion

In der Küche Beschäftigte desinfizieren die Hände

- bei Arbeitsbeginn
- nach Husten oder Niesen in die Hand sowie nach Gebrauch eines Taschentuchs
- nach Arbeitspausen
- nach jedem Toilettengang
- nach Schmutzarbeiten
- nach Ablegen von Schutzhandschuhen
- nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren (rohes Fleisch, Geflügel, Eier).

Hierfür stehen ein Seifen- und ein Desinfektionsmittelspender zur Verfügung; diese sind vor Neubefüllung zu reinigen.

9.3 Reinigung und Desinfektion von Flächen

Küchenboden und Arbeitsflächen werden täglich feucht gereinigt. Eine Reinigung des Inventars (Schränke, Kühleinrichtungen, Backofen, etc.) erfolgt regelmäßig und bei Bedarf.

Arbeitsflächen, auf denen tierische Lebensmittel verarbeitet wurden, werden nach Arbeitsende (bei kritischen Rohwaren sofort) mit einem Flächendesinfektionsmittel (DVG-gelistet) abgewischt. Nach Abwarten der Einwirkzeit wird die Fläche mit Trinkwasser abgewaschen.

9.4 Lebensmittelhygiene

Lebensmittel sind im Kühlschrank bzw. Vorratsschrank oder –Regal aufzubewahren.

Beim Transport von Lebensmitteln darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Eingehende Waren werden auf Beschädigungen, Anzeichen von Verderbnis und Haltbarkeitsdaten überprüft.

Die Kühltemperatur von Kühlschränken (max. 7°) und Tiefkühlschränken (-18°) wird täglich überprüft, sofern dort Waren lagern, die für den Schulbedarf bestimmt sind.

Lagervorräte von Trockenprodukten wie Reis, Mehl, etc. sind in wiederverschließbare Behälter umzufüllen, um Schädlingsbefall zu vermeiden.

Übrig gebliebene zubereitete Speisen werden nicht aufbewahrt, sondern entsorgt. Für die Entsorgung von Lebensmittelabfällen steht in der Küche ein Abfalleimer mit Deckel zur Verfügung. Er wird täglich entleert und täglich gereinigt.

9.5 Verpflegungssystem

In der Freien Schule erfolgt die Verpflegung durch Catering. Die Speisen werden von der Firma Blauart gekocht, ausschließlich in ordnungsgemäß gereinigten und geschlossenen Behältern angeliefert und darin bis zur Abgabe heiß gehalten.

Die Temperatur der angelieferten Speisen wird täglich kontrolliert und dokumentiert. Warme Speisen müssen bis zur Ausgabe eine Temperatur von mindestens 65° aufweisen.

Personen, die das Essen ausgeben, tragen dabei grundsätzlich eine Schürze, und sie husten oder niesen nicht auf Lebensmittel. Offene Wunden sind wasserdicht abzudecken (Einmalhandschuhe). Zubereitete Speisen und die Innenflächen von Geschirr dürfen nicht mit bloßen Händen angefasst werden.

Für die Essensausgabe werden saubere Gerätschaften verwendet.

Nach der Essensausgabe erfolgt eine Reinigung der Arbeitsflächen und der Transportwagen.

Übrig gebliebene zubereitete Speisen werden nicht aufbewahrt, sondern durch den Essenslieferanten wieder abgeholt.

Alle benutzten Geschirr- und Besteckteile werden bei mindestens 65° im Geschirrspüler gereinigt.

Geschirrtücher und Lappen werden täglich gewechselt.

10. Hygienemanagement

Der Vorstand des Trägervereins ist für die Sicherung der Hygiene verantwortlich. Die Überwachung der Einhaltung der Anforderungen des Hygieneplans kann an eine/n Hygienebeauftragte/n delegiert werden. Gleiches gilt für die Küchenhygiene.

Infektionsgefahren (Aufenthalts-, Erste-Hilfe-, Küchen-, Sanitärbereich) sind jährlich zu analysieren und zu bewerten. Geringe Risiken sind hinzunehmen, hohe Risiken durch geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zu minimieren. Der Hygieneplan ist entsprechend zu aktualisieren. Seine Einhaltung wird durch eine jährliche Begehung der Einrichtung überwacht. Die Ergebnisse werden schriftlich dokumentiert.

Der Hygieneplan ist jederzeit zugänglich und einsehbar aufzubewahren.

11. Belehrungen

Alle Mitarbeiter/innen werden vor Aufnahme ihrer Tätigkeit und danach jährlich über den Hygieneplan der FSP belehrt. Jede Belehrung wird durch Unterschrift der Teilnehmer/innen bestätigt.