|  |
| --- |
| Hygieneplan – Offener Ganztag Germanenstraße |

1. **Geltungsbereich**

Es gilt das Hygienekonzept der Grundschule Germanenstraße.

Dieser Hygieneplan listet die Abweichungen und Ergänzungen für den Betrieb des Offenen Ganztags.

1. **Besucher**

* Der Zutritt fremder Personen wird auf das Nötigste beschränkt (z.B. Handwerker, Dienstleister).
* Personen mit spezifischen Krankheitssymptomen wie Erkältungssymptomen, Fieber dürfen die Räume des Offenen Ganztags nicht betreten.
* Treten bei einem Kind o.g. Krankheitssymptome während ihres Aufenthalts auf, werde die Eltern um Abholung gebeten und das Kind bis dahin isoliert.

1. **Mitarbeiter**
   1. Alle Mitarbeiter wurden in einer Arbeitsschutzunterweisung über notwendige

Maßnahmen zum Eigen- und Fremdschutz im Rahmen von SARS-CoV-2

geschult.

1. **Verhaltensregeln**
   1. Auf Körperkontakt (z.B. Umarmungen, Händeschütteln) wird verzichtet.
   2. Es wird auf gründliche Händehygiene hingewiesen und geachtet. Beim

Betreten des Bereiches des Offenen Ganztags müssen die Hände

gewaschen/desinfiziert werden. Das Händewaschen/Desinfizieren wird in

regelmäßigen Abständen wiederholt.

* 1. Auf die Husten- und Niesetikette wird hingewiesen und geachtet.

1. **Mittagessen/Snacks**

* **Mitgebrachtes Essen kann nicht aufgewärmt werden.**
* **Die Kinder essen zu festgelegten Zeiten im Mensabereich, wahlweise nehmen sie an der Mittagsverpflegung teil oder essen ihre mitgebrachte Mahlzeit.**
* **Das Essen außerhalb des Mensabereiches ist nicht gestattet.**
* **Zu festen Zeiten kann das Kind am Nachmittag mitgebrachte Snacks zu sich nehmen.**
* **Eine „Verkaufszeit“ findet nicht statt.**

1. **Hygiene in Räumen und Fluren**
   1. Garderobe

* die Kleidungsstücke der Kinder werden zur Vermeidung der Übertragung von Läusen in die personalisierten Läusesäcke gepackt
  1. Die Gebäudereinigung liegt in der Verantwortung des Schulträgers.

1. **Küchenhygiene**
   1. Allgemeine Anforderungen

* vor dem Umgang mit Lebensmittel sind lange Haare zusammenzubinden
* Schürze, Haube und dünnwandige Einmalhandschuhe müssen getragen werden
* Personen mit Infektionskrankheiten oder infektiösen Wunden dürfen nicht in der Küche beschäftigt werden
* Funktionsfähigkeit von Kühlschrank, Gefrierschrank und Geschirrspüler wird regelmäßig von einem Mitarbeiter überprüft
* Sauberkeit von Geschirr, Besteck und Aufbewahrungsbehältern wird regelmäßig von einem Mitarbeiter überprüft
* alle Mitarbeiter werden regelmäßig gem. § 35 IfSG belehrt
* Personenansammlungen sind vor der Essensausgabe zu vermeiden
* Abfälle müssen in kurzen Intervallen ordnungsgemäß entsorgt werden
* Trinkgläser, Besteck und Essgeschirr personenbezogen nutzen und anschließend bei mindestens 60 Grad in der Spülmaschine spülen
* Die Küchenkraft trägt eine Mund-Nase-Maske während ihrer Tätigkeit.
  1. Händewaschen/Händedesinfektion
* für Küchenpersonal in folgenden Fällen erforderlich:

bei Arbeitsbeginn/nach Husten o. Niesen/Pausen/nach Toilettengang/nach Schmutzarbeiten/nach jedem Abräumen von Geschirr, mindestens jedoch alle 30 Minuten.

* Handdesinfektionsmittel soll über einen Wandspender angeboten werden, Flüssigseife und Einmalhandtücher sind ebenfalls bereitzustellen und regelmäßig aufzufüllen
  1. Flächenreinigung und -desinfektion
* Desinfektion solcher Flächen ist beim Umgang mit kritischer Rohware (z.B. Fleisch/Geflügel) und zu jedem Arbeitsende vorzunehmen (ausschließlich mit DGV-geprüften Desinfektionsmitteln!)
* Die Tische, Arbeitsflächen und Stühle sind nach jeder Belegung mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger zu reinigen
* die Sauberkeit der Küche wird regelmäßig von einem Mitarbeiter kontrolliert
  1. Lebensmittelhygiene
* Lebensmittel sind sachgerecht zu verpacken
* Lebensmittel müssen regelmäßig auf Mindesthaltbarkeit überprüft werden
* Temperaturüberwachung an Kühl- und Gefrierschränken!
* eingehende Lebensmittel sind auf Verpackung, Haltbarkeit und Schäden zu überprüfen
* die Lagerung der Lebensmittel wird von einer Mitarbeiterin kontrolliert
  1. Tierische Schädlinge
* die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, ggf. sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen

1. **Dokumentation**
   1. Zur Nachverfolgung von Infektionsketten wird die Anwesenheit der Kinder

und der Mitarbeiter täglich dokumentiert.

1. **Erste Hilfe**
   1. Zuständigkeiten

Alle Mitarbeiter leisten bei Unfällen und Verletzungen adäquate Hilfe. Sie werden regelmäßig in Erste Hilfe geschult.

* 1. Versorgung von Bagatellwunden

Die Ersthelfer haben bei der Versorgung stark blutender Wunden Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor und nach der Versorgung die Hände zu desinfizieren.

* 1. Reinigung kontaminierter Flächen

Mit Blut, Erbrochenem oder anderen potentiell infektiösen Flüssigkeiten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem in Desinfektionsmittel getränkten Tuch grob zu reinigen. Eine nochmalige gründliche Reinigung oder Desinfektion wird vom Reinigungspersonal durchgeführt.

* 1. Erste Hilfe Inventar

Die Verbandskästen sind entsprechend der DIN Normen ausgestattet. Das Verfalldatum ist zu Beginn eines jeden Schulhalbjahres zu überprüfen. Verbrauchte Materialien sind umgehend zu ersetzen.

* 1. Notrufnummern

Eine Liste mit Notrufnummern befindet sich in jeder Einrichtung.

1. **Infektionskrankheiten**

Der §34 des Infektionsschutzgesetzes ist in jeder Einrichtung einzusehen.

Bei Verdacht ist folgendermaßen vorzugehen:

* Isolierung des Krankheitsverdächtigen, Abholung
* Anwendung des § 34
* ggf. Information des Gesundheitsamtes

Notrufnummern

Polizei 110

Feuerwehr /Notarzt 112

Giftinformationszentrum Bonn 0228/2873211

0228/19240

Durchgangsärzte

Dr. Volker Schmitt 9746260

Dr. Christian Fuhrmann 2815840

|  |  |
| --- | --- |
| Corona Hotline Wuppertal | 563 2000 |
| Gesundheitsamt Wuppertal | 563 58 48 |
|  |  |
|  |  |
| Ärztlicher Bereitschaftsdienst | 11 6 11 7 |
|  |  |