

HYGIENEPLAN MARIENSCHULE



Nach § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen und andere Gemeinschaftseinrichtungen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit den Hygieneplänen wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren.

Der vorliegende Hygieneplan wurde anhand des vom ehemaligen Landesinstitut für den öffentlichen Gesundheitsdienst NRW (LÖGD), Münster, jetzt Landesinstitut für Gesundheit und Arbeit (LIGA), Düsseldorf, für Schulen herausgegebenen Musterhygieneplanes sowie nach Empfehlungen des Bundes für Risikobewertung, Berlin, unter Beteiligung der in unterschiedlichen Bereichen der Schule tätigen Personen und unter Berücksichtigung der folgenden Schritte erarbeitet:

1. Analyse der Infektionsgefahren

- in Aufenthaltsbereichen (Unterrichtsräume, Spiel- und Betreuungsräume)
- in Küchenbereichen
- in Sanitärbereichen
- in Turn- und Sporthallen
- in Schwimm-/ Badebereichen

2. Bewertung der Risiken

- hinzunehmende geringe Risiken
- hohes Risiko führt zu Minimierungsmaßnahmen

3. Risikominimierung

- Festlegung von Reinigungs-/ Desinfektionsmaßnahmen
- Einmalhandtücher
- Flüssigseife
- separate Toiletten etc.

4. Festlegung von Überwachungsmaßnahmen

- regelmäßige Kontrolle durch den Beauftragten der Einrichtung
- schriftliche Dokumentation der Überwachungsmaßnahmen

5. Aktualisierung des Hygieneplans

- in vorher festzulegenden Zeitabschnitten

6. Dokumentation und Schulung

- Einzelheiten des Hygieneplans schriftlich festlegen
- Informationen bzw. wenn erforderlich Schulung der Beteiligten

Die Schülerinnen und Schüler unserer Schule werden im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung in regelmäßigen Abständen über die Notwendigkeit hygienischer Maßnahmen und hygienischen Verhaltens unterrichtet. Uns ist bewusst, dass der Hygieneplan nicht der „Reinigungsplan“ für die Schule ist, sondern eine Verhaltens- und Zuständigkeitsregelung, die im Schulalltag „gelebt“ wird und ein Bestandteil der Schulordnung bzw. des pädagogischen Konzeptes der Schule werden soll.

Inhalt

1) Hygiene in Klassenräumen und Fluren

- a) Lufthygiene
- b) Garderobe
- c) Reinigung der Tische / Fußböden
- d) Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien

2) Hygiene in Sanitärbereichen

- a) Ausstattung
- b) Händereinigung
- c) Flächenreinigung

3) Persönliche Hygiene der Schüler

4) Küchenhygiene

- a) Allgemeine Anforderungen
- b) Händedesinfektion
- c) Flächenreinigung und -desinfektion
- d) Lebensmittelhygiene
- e) Lebensmittelhygiene für Eltern, Schüler und Schülerinnen sowie Personal
- f) Tierische Schädlinge

5) Trinkwasserhygiene

- a) Legionellenprophylaxe
- b) Vermeidung von Stagnationsproblemen
- c) Trinkwasserzubereitungsgeräte

6) Hygiene in Turnhallen

7) Erste Hilfe

- a) Hygiene im Erste-Hilfe-Raum
- b) Versorgung von Bagatellwunden
- c) Behandlung kontaminierter Flächen
- d) Überprüfung des 1. Hilfe Kastens
- e) Notrufnummern

8) Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote

- a) Belehrung der Betreuungspersonen
- b) Belehrung der Eltern und Kinder
- c) Meldepflicht und Sofortmaßnahmen
- d) Wiedenzulassung in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche

9) Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Krankheiten

- a) Durchfallerkrankungen
- b) Kopflausbefall
- c) Corona

10) Reinigungs- und Desinfektionsplan

**11) Vereinbarung zwischen der Stadt Harsewinkel
und der VHS Reckenberg Ems**

Inhalt

1. Hygiene in Klassenräumen und Fluren

1.1 Lufthygiene

<p>Mehrmals täglich, z. B. nach jeder Unterrichtsstunde, ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mindestens 5 Minuten vorzunehmen. Eine Lüftung durch Kippfenster ist nicht ausreichend. Die Frischluftzufuhr steigert die Leistungsfähigkeit der am Unterricht beteiligten Personen. Untersuchungen haben ergeben, dass durch Lüften</p> <ul style="list-style-type: none">• die Aufmerksamkeit zunimmt,• die Kommunikation zwischen Lehrern/innen und Schülern/innen intensiver wird,• der Geräuschpegel abnimmt. <p>Indikator für die Raumlufthqualität ist der Gehalt an Kohlendioxyd (CO₂). Dieser bleibt bei ausreichender Lüftung gering. In unzureichend gelüfteten Klassenräumen kann auch die Anzahl der Viren in der Luft stark ansteigen. Regelmäßiges Lüften wirkt dem entgegen und senkt so das Ansteckungsrisiko.</p>	<p>Lehrkräfte, ggf. Schüler/innen</p>
--	---------------------------------------

1.2 Garderobe

<p>Für die Garderobe wird empfohlen, dass die Kleidungsstücke der Kinder möglichst keinen direkten Kontakt untereinander haben sollten, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen bestehe. An der Marienschule reicht die Länge der Flur- bzw. Klassenwände nicht aus, um die Garderobenhaken mit dem dafür nötigen Abstand anzubringen. Die im Musterhygieneplan als Alternative beschriebene Aufbewahrung der Kleidung in Plastiksäcken bei Läusebefall ist uns bekannt</p>	<p>Lehrkräfte, Eltern, Schüler/innen</p>
--	--

1.3 Reinigung der Tische / Fußböden

<p>Tische, Fußböden, auch in Fluren, und sonstige oft benutzte Gegenstände sollten - je nach Verunreinigung auch feucht - täglich gereinigt werden. Teppichböden sollten mit Staubsauger regelmäßig gereinigt werden, auch eine Grundreinigung sollte regelmäßig erfolgen (z. B. monatlich).</p>	<p>Reinigungskräfte, Hausmeister</p>
--	--------------------------------------

<p>Für die Marienschule gelten die von der Stadt Harsewinkel als Schulträger festgesetzten Standards und Intervalle der Unterhaltsreinigung, die zum Teil von den Empfehlungen des LIGA abweichen, aber die DIN 77400 – Reinigungsleistungen in Schulgebäuden – erfüllen bzw. übererfüllen und die im Rahmen der vom Rat der Stadt Harsewinkel bereitgestellten finanziellen Mittel erbracht werden.</p>	
<p>Wir unterstützen die Arbeit der Reinigungskräfte, indem unsere Schülerinnen und Schüler Abfälle in den dafür vorgesehenen Behältern sammeln, den Papiermüll regelmäßig entsorgen, nach Unterrichtschluss alle Stühle hochstellen und den Klassenraum besenrein verlassen. (Klassendienste)</p>	<p>Lehrkräfte, Schüler/innen</p>
<p>Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem sollte nach Entfernung der Kontamination mit einem mit getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion durchgeführt werden. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.</p>	<p>Hausmeister, Lehrkräfte, soweit Reinigungskräfte nicht anwesend sind</p>

1.4 Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien

<p>Gegenstände, wie Spielzeuge bzw. Lern- und Beschäftigungsmaterialien sind regelmäßig nass zu reinigen oder zu waschen (min. 60° C.) Kissen und Stofftiere sind wöchentlich zu waschen.</p>	<p>Lehrkräfte OGS-Mitarbeiter</p>
---	---------------------------------------

2. Hygiene in Sanitärbereichen

2.1 Ausstattung

<p>Damentoiletten sind mit Hygieneeimern auszustatten. Aus hygienischen Gründen werden Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtücher bereitgestellt und nach Bedarf aufgefüllt. Die entsprechenden Auffangbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten. Außerdem ist Toilettenpapier vorzuhalten bzw. regelmäßig nachzufüllen (Reserven im Schrank 15).</p>	<p>Hausmeister und Reinigungskräfte</p>
--	---

2.2 Händereinigung

<p>Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene. Die Hände kommen den ganzen Tag über mit Gegenständen und Menschen in Berührung – und deshalb auch mit Viren. Da die Erreger von den Händen leicht auf die Schleimhäute von Augen, Nase und Mund übergehen können, ist es wichtig, der Hygiene der Hände besondere Beachtung zu schenken.</p> <p>Händereinigung ist daher regelmäßig, insbesondere durchzuführen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● nach jedem Toilettengang ● vor und nach Umgang mit Lebensmitteln ● bei Verschmutzungen ● nach dem Naseputzen <p><u>Händedesinfektion</u> nur nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt bei Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern (z. B. Salmonellen) sind.</p>	<p>Lehrkräfte, Betreuungspersonal, Schüler/innen</p>
<p><u>Händereinigungsregeln (im Klassenzimmer und Sanitäreinrichtungen sichtbar als Plakat)</u></p> <p>Die Hände unter fließendes Wasser halten, anschließend Flüssigseife bzw. Reinigungsmittel 20 bis 30 Sekunden auch zwischen den Fingern verreiben, dann sorgfältig abspülen und abtrocknen. Es sollte darüber hinaus versucht werden, die Hände möglichst vom Gesicht fernzuhalten.</p>	<p>alle</p>

2.3 Flächenreinigung

<p>Toilettensitze, Armaturen. Waschbecken, Fußböden im Sanitärbereich sind täglich feucht zu reinigen, bzw. nach Bedarf. Es gelten die von der Stadt Harsewinkel als Schulträger festgesetzten Standards und Intervalle der Unterhaltsreinigung.</p>	<p>Hausmeister / Reinigungs-kräfte</p>
<p>Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem soll-</p>	<p>Hausmeister, Lehrkräfte, soweit</p>

<p>te nach Entfernung der Kontamination mit einem Desinfektionsmittel aus der VAH-Liste (Verband für angewandte Hygiene) getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion durchgeführt werden.</p> <p>Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.</p>	<p>Reinigungskräfte nicht anwesend sind</p>
---	---

3. Persönliche Hygiene der Schüler

<p>Die Kinder sollen im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens unterrichtet werden und eine konkrete Handhygiene erlernen. Eine Handhygiene sollte nach dem Spielen auf dem Schulhof, bei Verschmutzung, vor dem Essen, nach Toilettenbenutzung und nach Kontakt mit Tieren sowie nach Bedarf erfolgen. Belehrungen dazu sind jährlich oder bei akuten Anlässen durchzuführen.</p>	<p>Lehrkräfte</p>
--	-------------------

4. Küchenhygiene

4.1 Allgemeine Anforderungen

<p>Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können.</p> <p>Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit den Kindern sollen die Kinder in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden.</p> <p>Vor jedem gemeinsamen Kochen ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, dass lange Haare zusammenzubinden sind bzw. unter eine Kopfbedeckung zu tragen ist, dass geeignete und saubere Arbeitskleidung und ggf. Schutzkleidung (z.B. Schürze) zu tragen ist. Beim Umgang mit rohem Fleisch empfiehlt sich das Tragen von Einmalhandschuhen, die für den Einsatz im Lebensmittelbereich geprüft sein müssen. Grundsätzlich gilt, dass Körper und Kleidung sauber zu halten sind, um die Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen auf Speisen zu vermeiden. Fingernägel müssen bei der Arbeit mit Lebensmitteln kurz,</p>	<p>Lehrkräfte, Schüler/innen</p>
---	----------------------------------

<p>sauber und unlackiert sein. Handschmuck und Armbanduhren und längere Ohrringe sind abzulegen.</p>	
<p>Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 IfSG z. B. an einer infektiösen Gastroenteritis oder an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht tätig werden.</p> <p>Erkrankungen wie Durchfall oder Erbrechen sind dem bzw. der Küchenleiter/in zu melden. Es können von erkrankten Personen Keime auf Lebensmittel übertragen werden.</p> <p>Wunden an Händen sind mit wasserdichtem Pflaster und Handschuhen oder Fingerlingen abzudecken! Wunden können mit Mikroorganismen infiziert sein, die zu den Lebensmittelgiften zählen.</p> <p>Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden! Auch bei gesunden Menschen können sich im Nasen- und Rachenraum Keime befinden.</p>	<p>Lehrkräfte, Küchenbetreiber, alle Küchenbenutzer</p>
<p>Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich entsprechend seiner Tätigkeit <u>lebensmittelrechtlich</u> zu schulen. Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich <u>lebensmittelhygienisch</u> zu schulen. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.</p>	<p>Küchenbetreiber, OGS-Leitung</p>
<p>In der Versorgungsküche (Ausgabeküche, ggf. Kochküche) für am (offenen) Ganzttag teilnehmenden Schüler/innen gelten die gleichen Verpflichtungen (<i>je nach Verpflegungskonzept sind die Regeln für die Ausgabeküche ggf. anzupassen</i>).</p>	<p>Schulleitung Küchenpersonal, OGS-Leitung</p>

4.2 Küchenordnung

(nach Empfehlungen des Bundes für Risikobewertung, Berlin)

<p>Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder</p>	<p>Lehrkräfte, Schüler/innen</p>
---	----------------------------------

<p>indirekt auf den Menschen übertragen werden können.</p> <p>Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit den Kindern sollen die Kinder in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden.</p> <p>Vor jedem gemeinsamen Kochen ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, dass lange Haare zusammenzubinden sind bzw. unter eine Kopfbedeckung zu tragen ist, dass geeignete und saubere Arbeitskleidung und ggf. Schutzkleidung (z.B. Schürze) zu tragen ist. Beim Umgang mit rohem Fleisch empfiehlt sich das Tragen von Einmalhandschuhen, die für den Einsatz im Lebensmittelbereich geprüft sein müssen. Grundsätzlich gilt, dass Körper und Kleidung sauber zu halten sind, um die Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen auf Speisen zu vermeiden. Fingernägel müssen bei der Arbeit mit Lebensmitteln kurz, sauber und unlackiert sein. Handschmuck und Armbanduhren und längere Ohrringe sind abzulegen.</p>	
<p>Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 IfSG z. B. an einer infektiösen Gastroenteritis oder an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht tätig werden.</p> <p>Erkrankungen wie Durchfall oder Erbrechen sind dem bzw. der Küchenleiter/in zu melden. Es können von erkrankten Personen Keime auf Lebensmittel übertragen werden.</p> <p>Wunden an Händen sind mit wasserdichtem Pflaster und Handschuhen oder Fingerlingen abzudecken! Wunden können mit Mikroorganismen infiziert sein, die zu den Lebensmittelgiften zählen.</p> <p>Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden! Auch bei gesunden Menschen können sich im Nasen- und Rachenraum Keime befinden.</p>	<p>Lehrkräfte, Küchenbetreiber, alle Küchenbenutzer</p>

Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich entsprechend seiner Tätigkeit <u>lebensmittelrechtlich</u> zu schulen. Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich <u>lebensmittelhygienisch</u> zu schulen. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.	Küchenbetreiber, OGS-Leitung
In der Versorgungsküche (Ausgabeküche, ggf. Kochküche) für am (offenen) Ganzttag teilnehmenden Schüler/innen gelten die gleichen Verpflichtungen (<i>je nach Verpflegungskonzept sind die Regeln für die Ausgabeküche ggf. anzupassen</i>).	Schulleitung, Küchenpersonal, OGS-Leitung

4.2 Händedesinfektion

<p>Eine <u>Händedesinfektion</u> mit Mitteln der Liste des VAH für die in der Küche Beschäftigten (Personal) ist in folgenden Fällen <u>ergänzend zur Händereinigung</u> erforderlich:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nach Arbeiten mit kritischer Rohware z. B. rohem Fleisch (v.a. Geflügel) und Eiern. <p>Die Durchführung der hygienischen Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen unter Einbeziehung aller Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen. Bitte Menge des Desinfektionsmittel 3-5 ml, 30 Sek. Einwirkungszeit pro Händedesinfektion beachten. Händedesinfektionsmittel sollte über einen Wandspender angeboten werden.</p> <p>Flüssigseife und Einmalhandtücher sind an den Händewaschplätzen in Spendern ebenfalls vorrätig zu halten.</p>	Küchenpersonal, Reinigungskräfte Küchenpersonal,
---	--

4.3 Flächenreinigung und -desinfektion

<p>Die Fußböden im Küchenbereich sowie Arbeitsflächen und Schrankaußenflächen, und Fliesenspiegel sind täglich zu reinigen.</p> <p>Alle anderen Flächen wie z.B. Spülen Herde etc. sind ebenfalls täglich zu reinigen.</p> <p>Eine <u>Flächendesinfektion</u> ist erforderlich bei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch (v.a. 	Küchenpersonal, Reinigungskräfte
--	-------------------------------------

<p>Geflügel) und Eiern.</p> <ul style="list-style-type: none"> • nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden. <p>Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen.</p> <p>Es dürfen nur DGV (Deutsche Gesellschaft für Veterinärmedizin) geprüfte und für den Lebensmittelbereich zugelassene Desinfektionsmittel verwendet werden.</p>	
--	--

4.4 Lebensmittelhygiene

<p>Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln auch z. B. durch den Befall von Schädlingen / Mehlwürmern vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgerecht zu verpacken (z.B. Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum / Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.</p> <p>Folgende Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren. • tägliche Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf im Kühlschrank gewisse Temperaturen nicht überschreiten (Rind- und Schweinefleisch 7°C, Geflügel 4°C, Hackfleisch 4 °C, Fisch 2 °C, sonstiges 7°C; auf evtl. Angaben des Herstellers auf verpackte Ware ist zu achten), in Gefriereinrichtungen nicht über -18°C. • regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten. • in Küchen, in denen regelmäßig gekocht wird, sind Rückstellproben zu entnehmen, die tiefgefroren mindesten 7 Tage aufzubewahren sind. • die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren. 	Küchenpersonal
--	----------------

4.5 Lebensmittelhygiene für Eltern, Schüler und Schülerinnen sowie Personal

Eltern bzw. Sorgeberechtigte, Schülerinnen und Schüler sowie das Personal sollten vor ehrenamtlichen Tätigkeiten auf Schulfesten, oder anderen Feierlichkeiten in der Einrichtung (zum Beispiel Kuchenausgabe, Getränkeausgabe, Kuchen-, Salat-spenden), über Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln und Speisen aufgeklärt werden, um eine gesundheitlich unbedenkliche Herstellung, Versorgung und Abgabe von Nahrungsmitteln gewährleisten zu können.	Lehrer Schulleitung OGS-Leitung
---	---------------------------------------

4.6 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 und sind nach Schulschluss aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zu entfernen. Fenster in Küchen (auch in „Wärmeküchen“) und Vorbereitungsräumen, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengitter auszustatten.	Küchenpersonal Hausmeister Reinigungskräfte
--	---

5. Trinkwasserhygiene

5.1 Legionellenprophylaxe

Sofern durch zentrale Warmwasserspeicher Duschen mit Warmwasser versorgt werden, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der Trinkwasserverordnung 2001 und DVGW-Arbeitsblatt W 552 erforderlich. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.	Reinigungskräfte Hausmeister
---	---------------------------------

5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen

Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Minuten bzw. bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.	Hausmeister Küchenpersonal
---	-------------------------------

5.3 Trinkwasserzubereitungsgeräte

Trinkwasserzubereitungsgeräte (z.B. Sodastream) sind an unserer Schule aus hygienischen Gründen nicht gestattet	Schulleitung
---	--------------

6. Hygiene in Turnhallen

<p>Eine Reinigung der Turnhallen hat nach dem Musterhygieneplan des LIGA arbeitstäglich zu erfolgen. Für unsere Schule gilt der davon abweichende Reinigungsplan der Stadt Harsewinkel, der die DIN 77400 – Reinigungsleistungen in Schulgebäuden – erfüllt und ausgehend von den vom Rat der Stadt Harsewinkel bereitgestellten finanziellen Mitteln eine regelmäßige Reinigung vorsieht.</p> <p>Bei mit Körperflüssigkeiten kontaminierten Flächen / Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel der VAH-Liste durchzuführen (siehe dazu auch Ziff. 2.3 dieses Hygieneplans).</p> <p>Sofern Nassbereiche vorhanden sind, ist der Barfußbereich täglich zu reinigen und ebenfalls mit einem Mittel der VAH-Liste zu desinfizieren bzw. einer desinfizierenden Reinigung zu unterziehen.</p>	Reinigungskräfte
---	------------------

7. Erste Hilfe

7.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

Unser Erste-Hilfe-Raum (Flur und Sekretariat) ist mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife, Einmalhandtüchern sowie Desinfektionsmitteln für die nachfolgend genannten Zwecke ausgestattet.	Sicherheitsbeauftragte Schulleitung Hausmeister
--	---

<p>Seife und Papierhandtücher sind regelmäßig nachzufüllen.</p> <p>Desinfektionsmittel für die verschiedenen Zwecke ist bedarfsgerecht nachzukaufen (u.a. auch im Erste-Hilfe-Schrank im Sekretariat).</p> <p>Die Krankenliege ist nach von sichtbarer Verschmutzung zu reinigen und zu desinfizieren.</p> <p>Zum Schutz vor durch Blut übertragbaren Krankheiten sind beim Verbinden von blutenden Wunden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen.</p> <p>Ein Verzeichnis der ausgebildeten Ersthelfer/innen der Schule sowie die unter Ziff. 7.5 genannten Notrufnummern sind gut sichtbar im Erste-Hilfe-Schrank und an der Pinwand ausgehängt und werden bei Veränderungen aktualisiert.</p>	<p>Sekretärin</p> <p>Lehrkräfte</p>
--	-------------------------------------

7.2 Versorgung von Bagatellwunden

<p>Die Ersthelferin oder der Ersthelfer trägt bei der Wundversorgung Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände</p>	<p>alle</p>
--	-------------

7.3 Behandlung kontaminierter Flächen

<p>Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Tragen von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals regelrecht zu desinfizieren.</p>	<p>Lehrkräfte, soweit Reinigungskräfte nicht anwesend sind</p>
--	--

7.4 Überprüfung des 1. Hilfe Kastens

<p>Geeignetes Erste-Hilfe Material enthalten gemäß Unfallverhütungsvorschrift „GUV Erste Hilfe 0.3“:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Großer Verbandkasten nach DIN 13169 „Verbandkasten E“ - Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 „Verbandkasten C“ <p>zusätzlich ist ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen.</p> <p>Verbrauchte Materialien (zum Beispiel Einmalhandschuhe,</p>	<p>Sicherheitsbeauftragte</p> <p>Hausmeister</p> <p>Sekretärin</p>
--	--

<p>Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen. Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.</p>	
--	--

7.5 Notrufnummern

<p>Polizei 110 Feuerwehr 112 Notarzt 112 Kinderarzt Dr. Manfred Käselau, Alter Markt 2, Tel.: 05247-3001 Zahnärztin Dr. Wannhof, Im Kreuzteich 2, Tel.: 05247-984797 Giftinformationszentrum Bonn, Zentrum für Kinderheilkunde der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität, Tel: 0228 / 19240 (rund um die Uhr) www.gizbonn.de</p>	<p>Sekretärin</p>
--	-------------------

8. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote

Nach Abschnitt 6 IfSG (§§ 34-36) bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Schülerinnen und Schüler bzw. deren Sorgeberechtigte, die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Bei einem Auftreten von Infektionskrankheiten ist das Gesundheitsamt direkt hinzuzuziehen

8.1 Belehrung der Betreuungspersonen

<p>Betreuungspersonen und Lehrkräfte sind vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeiten und darauffolgend mindestens alle zwei Jahre von der Schulleitung über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten nach § 34 IfSG zu belehren. Lehrpersonen oder andere in der Einrichtung Beschäftigte, die an den in § 34 (1) genannten Erkrankungen erkrankt</p>	<p>Schulleitung OGS-Leitung</p>
--	--------------------------------------

oder dessen verdächtigt sind sowie zu den in §34 (3) genannten Kontaktpersonen gehören, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung oder Verlausung nicht mehr zu befürchten ist.

Ausscheider von in §34 (2) benannten Erregern dürfen nur nach Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung von Schutzmaßnahmen die Schule oder Ausbildungseinrichtung betreten.

Stand: 18.08.2015 Seite 13/18 www.lzg.nrw.de

Die Leitung der Schule oder Ausbildungseinrichtung muss über das Auftreten dieser Erkrankung unverzüglich informiert werden.

Personen, die in Schulküchen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind müssen über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote sowie Verpflichtungen gemäß § 43 IfSG) belehrt werden.

Die Leitung hat, gemäß § 43, Personen die eine der genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme der Tätigkeit und folgend alle zwei Jahre über Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren.

Voraussetzung für eine Beschäftigung in dem genannten Bereich ist eine weniger als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die stattgefundene Belehrung und Erklärung, dass keine Anhaltspunkte vorliegen, dass Erkrankungen oder Verdachtsmomente gemäß § 42 Abs. 1 bestehen.

Teilnahmen an Belehrungen sind grundsätzlich zu dokumentieren.

8.2 Belehrung der Eltern und Kinder

Belehrung der Eltern bei Anmeldung zur Schule.

Sorgeberechtigte sollen die Schulleitung unverzüglich über das Auftreten (§34 Absatz 1-3) der genannten Krankheitsfälle informieren.

Kinder und Jugendliche die an den genannten Krankheiten erkrankt, dessen verdächtigt, Ausscheider oder Kontaktperso-

Schulleitung

Eltern

Sekretärin

<p>nen sind, dürfen die Räume der Schule oder Ausbildungseinrichtung nicht betreten, nicht benutzen und an Veranstaltungen der Einrichtung nicht teilnehmen.</p> <p>Tritt in der Schule eine genannte Erkrankung oder ein entsprechender Verdacht auf, so müssen nicht nur die Sorgeberechtigten der betroffenen Person, sondern auch die der anderer Kinder und Jugendlichen darüber anonym informiert werden.(Elternbrief)</p> <p>Kontrolle des Masernimpfschutzes bei neuangemeldeten Schülern ab SJ 20/21</p>	
---	--

8.3 Meldepflicht und Sofortmaßnahmen

<p>Beim Auftreten bzw. dem Verdacht der in § 34 Absatz 1-3 genannten Erkrankungen (beim Personal oder bei Schülerinnen und Schülern) wird unverzüglich Meldung an das zuständige Gesundheitsamt gemacht.</p> <p>Inhalte dieser Meldung sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Angaben zur meldenden Einrichtung (Adresse, Telefonnummer, Fax, Art der Einrichtung), o Angaben zur meldenden Person, o Angaben zu(r) betroffenen Person(en) (Name, Adresse, Geburtsdatum, Telefonnummer, Geschlecht, Funktion: betreute Person oder Mitarbeiter), o die Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes, o Erkrankungsbeginn, o Meldedatum an das Gesundheitsamt, o Meldedatum des Meldeeingangs in der Einrichtung, o Name, Anschrift und Telefonnummer des behandelnden Arztes. <p>Wird in der Einrichtung eine der genannten Erkrankung bzw. der Verdacht festgestellt, so werden Sofortmaßnahmen in der Einrichtung eingeleitet.</p> <ul style="list-style-type: none"> o Isolierung der erkrankten Kinder und Jugendlichen, o Betreuung durch eine Aufsichtsperson, 	<p>Schulleitung Sekretärin Lehrkräfte</p>
--	---

<ul style="list-style-type: none"> o Verständigung der Erziehungsberechtigten, o Sicherstellung möglicher Infektionsquellen, o Verstärkung der Händehygiene <p>Die getroffenen und geplanten Maßnahmen sind mit dem zuständigen Gesundheitsamt abzustimmen.</p>	
--	--

8.4 Wiedenzulassung in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche

<p>In § 34 des IfSG ist festgelegt, bei welchen Erkrankungen oder Verdachtsfällen ein Besuchsverbot für Lehrpersonal, Schülerinnen und Schüler sowie andere Mitarbeiter besteht. Eine Wiedenzulassung ist erst nach Abklingen der Symptome, ärztlichem Urteil bzw. Zustimmung des Gesundheitsamtes möglich.</p>	<p>Lehrkräfte Eltern</p>
---	------------------------------

9. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Krankheiten

9.1 Durchfallerkrankungen

<p>Bei einem Auftreten von Brech-Durchfallerkrankungen sind unter anderem folgende Maßnahmen zu beachten: Eltern des Kindes informieren. Das betroffene Kind ist bis zur Abholung durch die Eltern von den anderen Kindern getrennt zu betreuen. Bei der pflegerischen Versorgung von erkrankten Kindern sollte das Personal Einmalhandschuhe, Schutzkittel und ggf. einen geeigneten Atemschutz tragen. Nach Beenden der Tätigkeit wird die Schutzkleidung sofort in einem geschlossenen Müllbeutel entsorgt. Nach dem Umgang mit dem erkrankten Kind und nach Ablegen der Einmalhandschuhe ist eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen. Auch auf die Händehygiene der Schülerinnen und Schüler (erkrankte und nicht erkrankte Kinder und Jugendliche) sollte</p>	<p>Lehrkräfte Sekretärin Reinigungskräfte</p>
---	---

<p>intensiv hingewiesen werden.</p> <p>Nach jeder Toilettenbenutzung durch eine Schülerin oder einen Schüler, die/der an Durchfall erkrankt ist, sind Toilettenbecken und WC-Sitz gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Auch weitere Oberflächen, mit denen die Kinder und Jugendlichen intensiven Kontakt hatten, sind zu desinfizieren (Viruswirksamkeit des Desinfektionsmittels beachten: zum Beispiel bei Rota- und Norovirus). Die Eltern aller Schülerinnen und Schüler sind über vermehrt aufgetretene Durchfallerkrankungen zu informieren</p>	
---	--

9.2 Kopflausbefall

<p>Bei einem Auftreten von Kopflausbefall sind unter anderem folgende Maßnahmen zu beachten:</p> <p>Eltern des betroffenen Kindes informieren.</p> <p>Kind bis zur Abholung durch die Eltern nach Möglichkeit getrennt betreuen.</p> <p>Eltern der anderen Kinder über Kopflausbefall in der Einrichtung durch Elternbrief informieren und sensibilisieren.</p> <p>Leitungen von Schulen und Ausbildungseinrichtungen sind verpflichtet das Gesundheitsamt über Kopflausbefall namentlich zu benachrichtigen</p>	<p>Lehrer Sekretärin Schulleitung</p>
--	---

9.3 Corona

<p>Alle Personen müssen einen Mindestabstand von 1,5 Metern einhalten. Bei zwingend notwendigem näheren Kontakt, muss eine geeignete Schutzmaßnahme wie Spuck- und Sichtschutz oder Maske getragen werden.</p> <p>Das Schulgebäude bleibt für unangemeldete Besucher geschlossen. Ein Betreten ist nur durch Anmeldung und mit Termin möglich.</p> <p>Am Haupteingang der Schule und am Eingang der OGS sind Handdesinfektionsspender angebracht</p> <p>Fließender, entzerrter Einlass durch offenen Unterrichtsbeginn</p> <p>Unterschiedliche, festgelegte Eingänge für Schülergruppen</p> <p>An den Waschbecken in den Toilettenräumen, sowie den Klassenzimmern sind Seifenspender und Handtuchpapier vorhanden (Lufttrockner sind abgeschaltet)</p>	<p>alle</p>
---	-------------

<p>Anweisungen zum richtigen Händewaschen sind im Klassenzimmer und in den Toilettenanlagen angebracht</p> <p>Die Toilettenräume dürfen von den Schülern nur einzeln betreten werden, Ampelsystem</p> <p>Die 3 Toilettenanlagen (OGS, außen und innen) sind bestimmten Schülergruppen zugeordnet</p> <p>Der Erste-Hilfe-Raum ist mit zusätzlichem Desinfektionsmittel für Hände und Flächen ausgestattet</p> <p>Einmalhandschuhe sind im Sekretariat (1. Hilferaum), im Putzmittelraum sowie im Hausmeisterraum vorhanden</p> <p>Im Sekretariat bzw. Lehrerzimmer stehen zusätzlich Flächen-, PC- und Handdesinfektionsmittel für alle Schulbedienstete zu Verfügung</p> <p>Das Sekretariat ist mit einem mobilen Spuckschutz ausgestattet. Zutritt durch Dritte ist nur mit Anmeldung möglich</p> <p>In den Klassenräumen sind, je nach Größe, 7- 10 Arbeitstische mit dem erforderlichen Mindestabstand aufgestellt</p> <p>Vor Unterrichtsbeginn waschen sich alle Kinder im Klassenraum die Hände</p> <p>Auf die richtige Nies- und Hustenetikette wird geachtet</p> <p>Vor den Eingängen befinden sich neongelbe Abstandspunkte</p> <p>Die Unterrichtsgruppen gehen zeitversetzt in die Pausen</p> <p>Es erfolgt eine tägliche Reinigung aller genutzten Räume durch die Reinigungskräfte.</p> <p>Dabei werden alle Kontaktflächen wie Türklinken, Treppenläufe, Tische, Lichtschalter etc. nass gereinigt</p> <p>Vorhandenes Spielzeug wird regelmäßig von den verantwortlichen Betreuungspersonen gereinigt und bei Bedarf desinfiziert</p>	
---	--

10. Reinigungs- und Desinfektionsplan

Länderszentrum Gesundheit
Nordrhein-Westfalen

Reinigungs- und Desinfektionsplan für Schulen

Händereinigung	<ul style="list-style-type: none"> • Zum Dienstbeginn • vor und nach dem Essen, Speisenzubereitung und Speisenverteilung • nach Toilettenbenutzung • nach Tierkontakt • bei Bedarf 	<ul style="list-style-type: none"> • Wuschlöcher auf die feuchte Haut auftragen • Hände gründlich waschen • mit Einmalhandtüchern bzw. separaten personenbezogenem Handtuch trocknen 	<ul style="list-style-type: none"> • Wuschlöcher aus Seifenspendern an jedem Handwaschplatz sowie Einmalhandtücher oder personenbezogenes Handtuch 	Küchen, Reinigungspersonal	
Hygienische Händedesinfektion	<ul style="list-style-type: none"> • nach Kontakt mit Körperflüssigkeiten/Ausscheidungen (infektiösem Material) • nach Toilettenbenutzung • nach dem Wickeln • nach Reinigungsarbeiten im Sanitärbereich • nach Kontakt mit erkrankten Kindern • nach Schmutzwäscheentsorgung • vor Speisenzubereitung und Speisenverteilung • nach Arbeiten mit Geflügel, rohem Fleisch und Gemüse • nach Ablegen von Schutzhandschuhen • bei Bedarf 	<ul style="list-style-type: none"> • nach Gebrauchsanweisung (Herstellerangaben) des Händedesinfektionsmittels (z. B. ca. 3-5 ml für 30 Sek. auf der trockenen Haut verteilen, dabei Handgelenke, Fingerringelbereich, Fingerknäpfe, Daumen und Nagelfalz berücksichtigen, die Hände müssen über die gesamte Einwirkzeit mit dem Desinfektionsmittel feucht gehalten werden 	aldehydfreies Händedesinfektionsmittel (WHO-gelistete Präparate)	Lehrer/innen und Erzieher/innen, Küchen-, Reinigungspersonal ggf. Kinder- und Jugendliche	
Flure	<ul style="list-style-type: none"> • täglich 	Feuchtwischverfahren	Reinigungsmittel	Reinigungspersonal	
Klassenzimmer, Teppichböden, Kunststoffböden	<ul style="list-style-type: none"> • wöchentlich • 2 x wöchentlich 	staubsaugen und/oder Feuchtwischverfahren	<ul style="list-style-type: none"> • Haushaltsstaubsauger • Reinigungsmittel 	Reinigungspersonal	
Büros, Lehrerzimmer, Besprechungs- und Konferenzräume	<ul style="list-style-type: none"> • wöchentlich • bei Bedarf 	Staubsaugen und/oder Feuchtwischverfahren	<ul style="list-style-type: none"> • Haushaltsstaubsauger • Reinigungsmittel 	Reinigungspersonal	
Chemie- und Physikräum	<ul style="list-style-type: none"> • wöchentlich • bei Bedarf 	Feuchtwischverfahren	Reinigungsmittel	Reinigungspersonal	
Schüleraustauschräume und Pausenbereiche	<ul style="list-style-type: none"> • alle 2 Tage • bei Bedarf 	Staubsaugen und/oder Feuchtwischverfahren	<ul style="list-style-type: none"> • Haushaltsstaubsauger • Reinigungsmittel 	Reinigungspersonal	
Abfall in den Abgabefächern der Tische	<ul style="list-style-type: none"> • wöchentlich • bei Bedarf 	In den Abfallbehälter entsorgen	Abfallbeutel	Schülerinnen und Schüler	
Tische und Pulte in Klassenzimmern	<ul style="list-style-type: none"> • 2x wöchentlich • bei Bedarf 	Feuchtwischverfahren	Reinigungsmittel	Reinigungspersonal, Lehrerinnen und Lehrer, Schülerinnen und Schüler	
Handkontaktflächen	<ul style="list-style-type: none"> • 2x wöchentlich • bei Bedarf 	Feuchtwischverfahren	Reinigungsmittel	Reinigungspersonal	
Entspannungsbereich/ Sofa-Ecke (Desken, Kissen etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • wöchentlich • bei Bedarf 	bei mind. 60°C waschen	Textilwaschmaschine	Reinigungspersonal ggf. Aufsichts- und Betreuungspersonal	
Küche	<ul style="list-style-type: none"> • täglich • bei Bedarf 	<ul style="list-style-type: none"> • reinigen • Feuchtwischverfahren • ggf. Desinfektion (siehe Hygieneplan) 	Reinigungsmittel, Flächen- und Händedesinfektionsmittel (DVG-Liste)	Reinigungspersonal, Küchenpersonal	
Unterrichtsküche	Nach Benutzung	Feuchtwischverfahren		Schülerinnen und Schüler, Lehrerinnen und Lehrer, Reinigungspersonal	
Speisesaal, Kantine, Cafeteria	<ul style="list-style-type: none"> • Täglich • bei Bedarf 	Feuchtwischverfahren	Reinigungsmittel	Reinigungspersonal	
Gymnastikraum, Sporthalle	<ul style="list-style-type: none"> • täglich (nach Benutzung) • bei Bedarf 	Feuchtwischverfahren	Reinigungsmittel	Reinigungspersonal	
Spielgeräte und Gegenstände	<ul style="list-style-type: none"> • monatlich • bei Bedarf 	<ul style="list-style-type: none"> • je nach Material • reinigen • Feuchtwischverfahren 	Reinigungsmittel, Textilwaschmaschine	Reinigungspersonal, ggf. Aufsichts- und Betreuungspersonal	
Reinigung von Handtüchern und Putzgeräten (Wischbretter usw.)	<ul style="list-style-type: none"> • wöchentlich • bei Bedarf 	bei mind. 60°C waschen, anschließend trocknen	Textilwaschmaschine	Reinigungspersonal ggf. Aufsichts- und Betreuungspersonal	
Papierkörbe/ Abfallbehälter	<ul style="list-style-type: none"> • leeren: täglich/bel Bedarf • reinigen innen und außen: wöchentlich 	<ul style="list-style-type: none"> • leeren • reinigen • Feuchtwischverfahren 	<ul style="list-style-type: none"> • mit Beutel versehen • Reinigungsmittel 	Reinigungspersonal	
Sanitärbereich	<ul style="list-style-type: none"> • WC-Sitze • Toilettenbecken • Urinale • Armaturen • Waschbecken • Fußböden • Türklinken 	<ul style="list-style-type: none"> • täglich • bei Bedarf 	<ul style="list-style-type: none"> • reinigen • Feuchtwischverfahren 	<ul style="list-style-type: none"> • desinfizierende Reinigung nach Absprache mit dem Gesundheitsamt 	<ul style="list-style-type: none"> • Ausstattung Waschlösche • Flüssigseife aus Seifenspendern • Einmalhandtuchpapier • Papierabwurfbehälter mit Beutel
Wände	<ul style="list-style-type: none"> • wöchentlich • bei Bedarf 	<ul style="list-style-type: none"> • reinigen • Feuchtwischverfahren 	Reinigungsmittel	Reinigungspersonal	

11. Vereinbarung zwischen der Stadt Harsewinkel und der VHS Reckenberg Ems

Vereinbarung

zwischen der Stadt Harsewinkel und der VHS Reckenberg-Ems

Reinigungszuständigkeiten der Offenen GanztagsGrundSchulen

Wer	Was	Wie	Wie oft
Päd. Personal der VHS	Waschbecken Armaturen Türgriffe	gründlich reinigen	täglich reinigen, wöchentlich desinfizieren
Päd. Personal der VHS	Geräte z.B. Bain Marie	gründlich reinigen	täglich reinigen
Päd. Personal der VHS	Arbeitsflächen, Esstische	gründlich reinigen, desinfizieren	täglich reinigen, wöchentlich desinfizieren
Päd. Personal der VHS	Stühle	gründlich reinigen und hochstellen	täglich reinigen
Päd. Personal der VHS	Türen	gründlich reinigen	monatlich reinigen
Päd. Personal der VHS	Kühlschrank	gründlich reinigen, desinfizieren	monatlich reinigen, monatlich desinfizieren
Päd. Personal der VHS	Abfallbehälter	täglich leeren	nach Leerung desinfizieren
Stadt: Reinigungskraft	Fußböden	gründlich reinigen	täglich reinigen
Päd. Personal der VHS	Fächer der Schultaschen	aus- u. einräumen	monatlich in Absprache mit dem Schulhausmeister
Stadt: Reinigungskraft	Fächer der Schultaschen	gründlich reinigen	monatlich reinigen
Stadt: Reinigungskraft	Küchenfronten	gründlich reinigen	monatlich reinigen
Päd. Personal der VHS	Küchenschränke innen	aus- u. einräumen	jährlich in Absprache mit dem Schulhausmeister
Stadt: Reinigungskraft	Küchenschränke innen	gründlich reinigen, desinfizieren	jährlich reinigen/desinfizieren/ abtauen, in Absprache mit dem Schulhausmeister
Stadt Harsewinkel	Gardinen/Vorhänge, die von der Stadt Harsewinkel angeschafft wurden	waschen/reinigen	nach Bedarf - alle 1 - 2 Jahre in Absprache mit dem Schulverwaltungsamt
Päd. Personal der VHS	Kuschecken (Polster, Decken, Bezüge, Stofftiere und andere Gegenstände)	gründlich reinigen	Wöchentlich bzw. nach Bedarf

11.05.2020 07:35:51

