

Hygieneplan für die Regenbogenschule



Aktualisiert im März 2022

1. Grundlagen

Die Erstellung dieses schulischen Hygieneplans erfolgte mit der „Arbeitshilfe zur Erstellung des Hygieneplans für die Schule auf der Grundlage des § 36 Infektionsschutzgesetz“ des Niedersächsischen Landesgesundheitsamtes gestützt. Diese Arbeitshilfe kann hier heruntergeladen werden:

https://www.nlga.niedersachsen.de/infektionsschutz/weitere_themen_projekte/schulhygieneplan/der-schulhygieneplan-des-nlga-19378.html

In Hygieneplänen festgelegte Maßnahmen dienen dem innerbetrieblichen Schutz vor Infektionskrankheiten. Als Gemeinschaftseinrichtung, in der Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene betreut werden, kommt der Schule eine besondere Bedeutung zu. Zusätzliche Infektionsschutz-Maßnahmen des Dienstherrn oder Arbeitgebers zum Schutz vor arbeitsbedingten Gefahren müssen im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung gemäß § 5 Arbeitsschutzgesetz festgelegt werden.

Mitwirkungs- und Meldepflichten

Das Auftreten von bestimmten Infektionskrankheiten oder ein entsprechender Krankheitsverdacht ist der Schulleitung unverzüglich mitzuteilen. Einzelheiten hierzu finden Sie im Merkblatt des RKI zur Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte:

https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_eltern_deutsch.pdf?__blob=publicationFile

Die Schulleitung meldet das Auftreten von bestimmten Infektionskrankheiten oder einen entsprechenden Krankheitsverdacht dem zuständigen Gesundheitsamt.

Ausschluss vom Präsenzunterricht und von Schulveranstaltungen

Personen, die an bestimmten Infektionskrankheiten erkrankt sind oder bei denen ein entsprechender Krankheitsverdacht besteht, dürfen die Schule oder das Schulgelände nicht betreten und nicht an Schulveranstaltungen teilnehmen. Dies gilt auch für Personen, die unter häuslicher Quarantäne/Isolierung stehen.

Einzelheiten hierzu finden Sie im Merkblatt des RKI zur Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte *:

https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_eltern_deutsch.pdf?__blob=publicationFile

Bei Auftreten von Symptomen in der Unterrichts-/Betreuungszeit wird die betroffene Person direkt nach Hause geschickt oder deren Abholung in die Wege geleitet.

* Vorgaben der Kommunen, des Landes und des Bundes zu verpflichtenden Infektionsschutzmaßnahmen (z. B. Corona-Verordnung oder Absonderungs-Verordnung) sind vorrangig zu beachten.

Information und Unterweisung zu Infektionsschutzmaßnahmen

Über die Hygienemaßnahmen sind das Personal und andere Mitwirkende (z. B. im Rahmen der Betreuung oder der ganztägigen Beschulung), die Schülerinnen und Schüler sowie die Erziehungsberechtigten in geeigneter Weise durch die Schulleitung oder eine von ihr beauftragte Person zu unterrichten bzw. zu unterweisen.

2. Personenbezogene Hygiene

2.1 Persönliche Hygiene

Das **Coronavirus** ist von Mensch zu Mensch übertragbar. Der Hauptübertragungsweg ist die Tröpfcheninfektion. Dies erfolgt vor allem direkt über die Schleimhäute der Atemwege. Darüber hinaus ist auch indirekt über Hände, die dann mit Mund- oder Nasenschleimhaut sowie die Augenbindehaut in Kontakt gebracht werden, eine Übertragung möglich.

Wichtigste Maßnahmen

- Bei Krankheitszeichen (z. B. Fieber, Husten, Kurzatmigkeit, Luftnot, Verlust des Geschmacks- / Geruchssinn, Halsschmerzen, Schnupfen, Gliederschmerzen) auf jeden Fall zu Hause bleiben.
- Mindestens 1,50 m Abstand zu Personen halten.
- Aufzüge sind grundsätzlich nur durch eine Person zu benutzen und deren Benutzung ggf. auf Personen oder Situationen mit spezifischen Bedarfen einzuschränken.
- Mit den Händen nicht das Gesicht, insbesondere die Schleimhäute nicht berühren, d. h. nicht an Mund, Augen und Nase fassen.
- Keine Berührungen, Umarmungen, Bussi-Bussi, Ghetto-Faust und kein Händeschütteln.
- Gegenstände wie z. B. Trinkbecher, persönliche Arbeitsmaterialien, Stifte sollen nicht mit anderen Personen geteilt werden.
- Den Kontakt mit häufig genutzten Flächen wie Türklinken oder Fahrstuhlknöpfe möglichst minimieren, z. B. nicht mit der vollen Hand bzw. den Fingern anfassen, ggf. Ellenbogen benutzen.
- Husten- und Niesetikette: Husten und Niesen in die Armbeuge oder ein Taschentuch gehören zu den wichtigsten Präventionsmaßnahmen! Beim Husten oder Niesen größtmöglichen Abstand zu anderen Personen halten, am besten wegdrehen.
- Gründliche Händehygiene Händewaschen mit Seife für 20 - 30 Sekunden, auch kaltes Wasser ist ausreichend, entscheidend ist der Einsatz von Seife (siehe auch <https://www.infektionsschutz.de/haendewaschen/>) , z. B. nach Husten oder Niesen; nach der

Benutzung von öffentlichen Verkehrsmitteln; nach dem erstmaligen Betreten des Schulgebäudes; vor dem Essen; vor dem Aufsetzen und nach dem Abnehmen eines Mund-Nasen-Schutzes, nach dem Toiletten-Gang.

Infografiken sind im Anhang einsehbar und unter <https://www.infektionsschutz.de/mediathek/infografiken.html>.

Damit die Haut durch das häufige Waschen nicht austrocknet, sollten die Hände regelmäßig eingecremt werden. Die Handcreme ist für den Eigengebrauch von zu Hause mitzubringen.

Händedesinfektion: Grundsätzlich: Durchführung der Händedesinfektion zumindest im Grundschulbereich nur unter Anwesenheit / Anleitung durch eine Aufsichtsperson! Händedesinfektion ist generell nur als Ausnahme und nicht als Regelfall zu praktizieren!

Den Schülerinnen und Schülern ist die korrekte Anwendung einer Händedesinfektion altersgerecht von den Lehrkräften zu erläutern. Ferner sind Lehrkräfte darauf hinzuweisen, dass Desinfektionsmittel nie unbeaufsichtigt zusammen mit den Schülerinnen und Schülern in einem Raum sein dürfen. Den Schülerinnen und Schülern ist die Möglichkeit der leichten Entflammbarkeit zu verdeutlichen, um den achtsamen Umgang zu schulen und ein Runterfallen der Flaschen möglichst auszuschließen.

Das Desinfizieren der Hände ist nur dann sinnvoll, wenn

- ein Händewaschen nicht möglich ist,
- nach Kontakt mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem.

Dazu muss Desinfektionsmittel in ausreichender Menge in die trockene Hand gegeben und bis zur vollständigen Abtrocknung ca. 30 Sekunden in die Hände eingerieben werden. Dabei ist auf die vollständige Benetzung der Hände zu achten

Achtung! Händedesinfektionsmittel enthalten Alkohol und dürfen nicht zur Desinfektion von Flächen verwendet werden. Explosionsgefahr!

- Mund-Nasen-Schutz (MNS) oder eine textile Barriere (Mund-Nasen-Bedeckung/MNB/Behelfsmasken) können in den Pausen getragen werden. Diese sind selbst mitzubringen und werden nicht vom Schulträger gestellt. Mit einem MNS oder einer textilen Barriere können Tröpfchen, die man z. B. beim Sprechen, Husten oder Niesen ausstößt, abgefangen werden. Das Risiko, eine andere Person durch Husten, Niesen oder Sprechen anzustecken, kann so verringert werden (Fremdschutz). Dies darf aber nicht dazu führen, dass der Abstand unnötigerweise verringert wird.

Trotz MNS oder MNB sind die gängigen Hygienevorschriften zwingend weiterhin einzuhalten.

Weitere Hinweise siehe

<https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html> und unter www.hygiene-tipps-fuer-kids (siehe auch Anlage)

- Das prophylaktische Tragen von Infektionsschutzhandschuhen wird nicht empfohlen.

2.2 Allgemeine Verhaltensregeln

Die in der Schule beschäftigten Personen, sowie Schüler*innen bzw. deren Sorgeberechtigte können unter Wahrnehmung ihrer Eigenverantwortung dazu beitragen, dass eine Verbreitung von Krankheitserregern im Zusammenhang mit dem Schulbetrieb vermieden wird. Treten Erkrankungen auf, so kann die Weiterverbreitung u.a. durch folgende Maßnahmen begrenzt werden:

- Die unverzügliche Benachrichtigung der Schule über das Sekretariat oder die Klassenlehrkraft und Weitergabe der Information an die Schulleitung im Falle einer Infektionserkrankung oder eines Krankheitsverdachtes, einer Verlausung, des Ausscheidens von Krankheitserregern oder einer bestehenden Infektionserkrankung gemäß § 34.
- Die Befolgung der in diesem Zusammenhang ärztlich oder behördlich angeordneten Maßnahmen.
- Ggf. die Beschaffung ärztlicher Atteste zur Bescheinigung darüber, dass eine Ansteckungsfähigkeit nicht mehr vorliegt.

2.3 Händehygiene

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen die Hauptursache dafür, dass durch Kontakte Infektionskrankheiten übertragen werden. Das Waschen der Hände, die Händedesinfektion und in bestimmten Fällen auch das Tragen von Schutzhandschuhen gehören daher zu den wichtigsten Maßnahmen persönlicher Infektionsprophylaxe.

Die allgemeinen Hygieneregeln (z. B. regelmäßiges Händewaschen oder Händedesinfektion) sind zu beachten. Siehe Kap. 4.2. Händehygiene der Arbeitshilfe des NLGA.

<https://www.nlga.niedersachsen.de/schule-kindergarten/hygiene-205418.html>

Händewaschen

Alle in der Schule Tätigen und die Schüler*innen sollten unter anderem in folgenden Situationen die Hände waschen:

- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln
- vor der Einnahme von Speisen
- nach jeder Verschmutzung
- nach Reinigungsarbeiten
- nach der Toilettenbenutzung
- nach Handkontakten mit Tieren

Für das Händewaschen befindet sich neben jedem Waschbecken eine Seifenlotion (keine Stückseife), Papierhandtücher und geeignete Abfallbehälter. Ein Spender mit Desinfektionsmitteln ist im Klassenraum nicht notwendig, jedoch befinden sich welche in allen Toilettenräumen.

Händedesinfektion

Eine Desinfektion der Hände ist nur dann erforderlich, wenn die Hände Kontakt mit Wunden, Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen hatten (auch wenn Einmalhandschuhe genutzt wurden). In solchen Fällen muss vor der Desinfektion jegliche Handkontakt zum Beispiel mit Türklinken, Handläufen, Armaturen usw. vermieden werden.

Zur Durchführung der Händedesinfektion ist wie folgt zu verfahren:

- Die Hände trocknen lassen oder mit Papierhandtüchern trocknen.
- Ggf. grobe Verschmutzungen vor der Desinfektion mit Einmalhandtuch, Haushaltstuch etc. entfernen.
- Ca. 3 – 5 ml des Desinfektionsmittels auf die Innenhandfläche geben.
- Unter waschenden Bewegungen in die Hände einreiben. Dabei darauf achten, dass die Fingerkuppen und -zwischenräume, Daumen und Nagelfalze berücksichtigt werden. Während der Einwirkzeit (je nach Herstellerangabe 30 Sekunden bis 2 Minuten) müssen die Hände mit Desinfektionsmittel feucht gehalten werden.

Einmalhandschuhe

Die Verwendung von Einmalhandschuhen ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Wunden, Ausscheidungen, Blut usw. notwendig (zum Beispiel zum Aufwischen von Blut oder Erbrochenem).

Einmalhandschuhe sind sofort nach Durchführung der betreffenden Maßnahme über den Restmüll zu entsorgen. Bei der Entsorgung ist darauf zu achten, dass Kontaminationen der Umgebung unterbleiben (beispielsweise beim Ausziehen der Handschuhe diese „auf links ziehen“).

Sanitärhygiene

Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern oder Warmlufthändetrocknern sowie Spendervorrichtungen für Flüssigseife sowie Handdesinfektionsmittelspender ausgestattet. Gemeinschafts-Stückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig und werden nicht verwendet. Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle ist vorhanden.

Die Toiletteneinrichtungen müssen hygienisch nutzbar und mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche versehen sein. Toilettenzellen/Toilettenräume müssen von innen abschließbar sein. Zusätzlich müssen sich darin Kleiderhaken, Papierhalter und eine Toilettenbürste befinden. Toilettenpapier muss stets bereitgehalten werden

In den Toilettenräumen ist eine wirksame Lüftung zu gewährleisten. Geruchsbelästigungen sind zu vermeiden.

3. Anpassung der Maßnahmen an das Infektionsgeschehen

Erhöhtes Infektionsgeschehen

Bei erhöhtem Infektionsgeschehen über erregerehaltige Tröpfchen und Aerosole (z. B. bei Erkältungs- oder Grippewellen, SARS-CoV-2 Ausbrüchen) wird empfohlen, * die folgenden bewährten Maßnahmen freiwillig zu beachten:

Abstand

Abstand vermindert das Risiko einer Infektion. Ein Abstand von möglichst 1,5 Metern zu anderen vermindert das Risiko einer Infektion über erregerehaltige Tröpfchen.

Masken

Masken verringern das Risiko einer Infektion. In Innenräumen im öffentlichen Bereich und in öffentlichen Verkehrsmitteln reduziert das Tragen von Masken das Risiko einer Infektion. Das gilt besonders, wenn Menschen zusammentreffen, sich länger aufhalten und wenn der Abstand von möglichst 1,5 Metern nicht immer eingehalten werden kann.

* Vorgaben der Kommunen, des Landes und des Bundes zu verpflichtenden Infektionsschutzmaßnahmen (z. B. Corona-Verordnung oder Absonderungs-Verordnung) sind vorrangig zu beachten.

4. Umgebungshygiene

4.1 Anforderungen an Bau und Einrichtung

Das Gebäude soll die Anforderungen der Niedersächsischen Bauordnung (NBauO) erfüllen. „Bauliche Anlagen müssen so angeordnet, beschaffen und gebrauchstauglich sein, dass durch chemische, physikalische oder biologische Einflüsse, insbesondere Wasser, Feuchtigkeit, pflanzliche oder tierische Schädlinge, Gefahren oder unzumutbare Belästigungen nicht entstehen.“ (§ 13 NBauO in der Fassung vom 3. April 2012).

Ausgewählte Bereiche der Umgebungshygiene:

- Die **Raum-Umgebungsflächen** (Boden, Wände, Decke) können bei hygienischen Mängeln aufgrund Ihrer großen Oberfläche die Raumluft nachteilig beeinflussen. Durch die Auswahl

emissionsarmer Reinigungs- und Pflegeprodukte kann Innenraumluftproblemen entgegengewirkt werden.

- In **Feuchträumen** wie in den schulischen Sanitärbereichen und in den Umkleide- und Duschräumen der Sporthallen besteht die besondere Gefahr einer gesundheitsschädigenden Schwarzsimmelbildung, die bautechnisch (zum Beispiel durch geeignete Anstriche) sowie durch angepasste Verhaltensmaßnahmen (regelgerechtes Heizen und Lüften) vermieden werden kann.
- **Handwaschbecken** mit Kaltwasseranschluss sind in den Unterrichtsräumen, in der Schulküche und in den Sanitäreinrichtungen vorhanden. Jedes Waschbecken besitzt Zuleitungen, in denen das (Trink)wasser vor allem bei geringer Nutzung stagniert. Zur Vermeidung unzulässiger mikrobieller Belastungen bei längeren Stagnationszeiten wie den Ferien muss das Stagnationswasser vorher abgelassen werden.

Hygiene in den Toilettenräumen und bei Handwaschplätzen

In allen Toilettenräumen und an Handwaschplätzen müssen ausreichend Flüssigseifenspender und Einmalhandtücher bereitgestellt und rechtzeitig aufgefüllt werden. Abfallbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten. Systeme, die Stoffrollen zur Handtrocknung verwenden, sind ebenfalls zulässig, sofern sie funktionsfähig sind. Der benutzte Teil der Handtuchrolle muss nach einmaligem Gebrauch wieder in den Handtuchspender eingezogen werden.

10.2 Anforderungen an Außenanlagen

Um Vandalismus, Verunreinigungen des Geländes (zum Beispiel mit Hundekot) und Verletzungs- bzw. Infektionsgefahren (zum Beispiel durch Glasbruch) zu verhindern, sollte das Schulgelände vor unsachgemäßer Nutzung geschützt werden und muss täglich situationsangepasst gereinigt werden. Das Auffinden von Hundekot oder Scherben ist unverzüglich dem Hausmeister zu melden.

10.3 Reinigung von Flächen und Gegenständen

Schmutz- und Staubvermeidung ist ein wichtiges Instrument zur Unterstützung der Effektivität von Reinigungsmaßnahmen. Eine Verringerung des Eintrages von Schmutz und Staub wird durch Schmutzfangmatten vor allem in der Eingangszone erreicht. Die Schüler*innen werden regelmäßig auf das Abklopfen der Schule hingewiesen. Schüler*innen hängen ihre Jacken an die Garderobe vor den Klassen- und Fachräumen auf. In den Klassenräumen tragen die Kinder Hausschuhe.

Die Toiletten sind regelmäßig auf Funktions- und Hygienemängel zu prüfen.

Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken und Fußböden sind täglich zu reinigen. Bei Verschmutzungen mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination mit einem Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion

erforderlich. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen. Wickelauflagen sind unmittelbar nach Nutzung zu desinfizieren.

Eine Auflistung der Maßnahmen ist in der unteren Tabelle aufgeführt. Jede Lehrkraft ist aufgefordert, auffällige Abweichungen der/den Beauftragten für Hygiene oder der Schulleitung zu melden.

5. Unterhaltsreinigung

Die Unterhaltsreinigung umfasst alle Maßnahmen, die zur Sauberhaltung und Pflege der Umgebung und des Inventars regelmäßig in relativ engmaschigen Abständen (zum Beispiel arbeitstäglich) durchgeführt werden. Der Schulträger hat einen Reinigungsplan erstellt, aus welchem hervorgeht,

- welche Flächen bzw. Gegenstände,
- wie häufig bzw. bei welchen Sachverhalten,
- mit welchem Mittel,
- unter Anwendung welcher Methode,
- und ggf. durch wen zu reinigen sind.

Der Reinigungsplan ist regelmäßig abzugleichen mit dem „Schulleitfaden“ des Umweltbundesamtes (UBA) sowie der DIN 77400, die Mindestreinigungsfrequenzen beschreibt. Der Leitfaden des UBA kann hier heruntergeladen werden:

<https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/publikation/long/3689.pdf>

Was	Wann	Wie	Womit
glatter Fußboden, Klassenzimmer	möglichst täglich, mindestens 3x/Woche	Wischen mit Feucht- bzw. Nassverfahren an wischfreien Tagen mindestens sichtbare Verunreinigungen entfernen	Reinigungslösung
Teppichboden im Klassenzimmer	täglich	Saugen	Sauger mit HEPA- Filter
Tische, Stühle	möglichst täglich, mindestens 1x/Woche sowie bei sichtbarer Verunreinigungen	feucht abwischen	Reinigungslösung
Tafel/Smartboar ds	bei Bedarf/regelmäßiges Abstauben	feucht, mit Gummiabstreifer mit Staubtuch	klares, täglich gewechseltes Wasser gelbes Staubtuch
Papierkorb	täglich	in festen Müllsack entsorgen	In geschlossenen Müllsammelbehälter werfen
Fensterbänke	z.B. 1x/Woche oder bei sichtbarer Verunreinigung	feucht abwischen	Reinigungslösung
Teppiche, Teppichböden, Polstermöbel	regelmäßig, mindestens wöchentlich	Saugen	Sauger mit HEPA- Filter
Schränke, Regale (alle Oberflächen)	Ergänzungsreinigung Intervall festlegen: z.B. 1x/Monat	feucht wischen	Reinigungslösung
Heizung	Ergänzungsreinigung Intervall festlegen: z.B. 1x/Monat	feucht wischen	Reinigungslösung
Beleuchtung	Ergänzungsreinigung Intervall festlegen: z.B. 1x/6 Monate	abfegen oder saugen ggf. feucht wischen	Staubbesen, antistatisches Tuch
Vorhänge	Ergänzungsreinigung Intervall festlegen: z.B. 1x/6 Monate	Reinigung gemäß Herstellerangaben bzw. entsprechend Materialart	Waschverfahren entsprechend Materialverträglichkeit

Türrahmen, abwaschbare Wandflächen	Ergänzungsreinigung Intervall festlegen: z.B. 1x/6 Monate	feucht abwischen	Reinigungslösung
Fenster: Glas- und Rahmenreinigung	Glasreinigung (Ergänzungsreinigung) Intervall festlegen: z.B. 1x/6 Monate	feucht reinigen	Reinigungslösung
Tafelschwamm	Austausch halbjährlich		

Eine Auflistung der wichtigsten Maßnahmen ist in der unteren Tabelle aufgeführt. Jede Lehrkraft ist aufgefordert, auffällige Abweichungen der/den Beauftragten für Hygiene oder der Schulleitung zu melden.

Spültuch grün	Lebensmittelbereich
Spültuch rot	Sanitäre Anlagen
Spültuch blau	Feuchträume, Waschräume
Spültuch/Staubtuch gelb	Klassenzimmer, Lehrerzimmer, Verwaltung

Die Spültücher werden wöchentlich getrennt voneinander gewaschen

Besondere Regelungspunkte

- Schüler*innen dürfen zu Reinigungsarbeiten im Zusammenhang mit potentiell infektiösen Substanzen (zum Beispiel im Sanitärbereich) nicht herangezogen werden.
- Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel sind vor dem Zugriff Unbefugter zu sichern und sachgerecht zu lagern.
- Beim Feuchtwischen von Fußböden sind zur Vermeidung von Unfällen nach Unterrichtsschluss durchzuführen, möglichst Hinweisschilder aufstellen.
- Polstermöbel und Teppichböden in Klassen- oder Fachräumen sind allergievermeidend (hypoallergen) auszustatten und müssen leicht zu reinigen sein. Dies ist gewährleistet, wenn Polster-, Matratzen- und Kissen Elemente einen abnehmbaren, allergendichten und waschbaren Bezug haben und synthetisches Füllmaterial verwendet wird. Die Gegenstände müssen in den Reinigungsplan einbezogen werden. Insbesondere die Kissen und Decken im Sanitätsraum sind regelmäßig (spätestens zu den Ferien) zu reinigen.
- Zur Qualitätssicherung sollten regelmäßige, dokumentierte Kontrollen des Reinigungserfolges durch den Schulträger erfolgen.

Ergänzungsreinigung (Ferienreinigung)

Die Ergänzungsreinigung umfasst Maßnahmen, die neben der Unterhaltsreinigung in größeren Abständen (zum Beispiel 2 x jährlich in der Ferienzeit) zusätzlich durchzuführen sind wie beispielsweise:

- Feuchtreinigung textiler Fußbodenbeläge (Sprüh-Extraktionsmethode)
- Besondere Pflegemaßnahmen zum Erhalt von Bodenbelägen
- Fenster- bzw. Glasreinigung
- Reinigung abwaschbarer Wandflächen
- Reinigung von Lichtschutzeinrichtungen oder Beleuchtungskörpern

Sonderreinigung

Sondereinigungen erfolgen aus gegebenen Anlässen wie zum Beispiel:

- Abnahme und Reinigung von Vorhängen, Jalousien, textilen Bezügen usw.
- Verunstaltung von Wänden durch Graffiti
- Vorliegen eines Wasserschadens
- Austreten von Lösungsmitteln oder anderen Chemikalien

Verunreinigungen von Wänden mit rechtsradikalen oder diskriminierenden Symbolen und/oder Zeichnungen sind unmittelbar zu entfernen. Sexuell orientierte Zeichnungen sind regelmäßig, je nach Art mindestens zu den Ferien zu entfernen. Da für die Reinigung in der Regel auf chemische und/oder ätzende Reinigungsmittel zurückgegriffen werden muss, obliegt die Entfernung dem Schulträger. Schüler*innen dürfen diese Aufgaben nicht übernehmen. Die Kosten der Reinigung können bei eindeutiger Täterschaft von den Sorgeberechtigten eingefordert werden.

3.4 Desinfektion von Flächen und Gegenständen

Eine Flächendesinfektion ist nur notwendig, wenn Flächen mit potentiell infektiösen Substanzen wie Blut, Fäkalien, Urin oder Erbrochenem kontaminiert sind. In diesen Fällen muss damit gerechnet werden, dass nach einer Reinigung Infektionserreger verbleiben, die durch Kontakte weitergetragen werden. Das hierbei verwendete Mittel muss zur Abtötung der betreffenden Infektionserreger geeignet sein. Die zuverlässigste Wirkung haben viruzide Desinfektionsmittel, die uneingeschränkt für die Wirkungsbereiche A und B wirksam sind (Herstellerangaben beachten). Als Methode soll die Wischdesinfektion zur Anwendung kommen. Die hierbei zu verwendende Desinfektionslösung muss aus Konzentrat und kaltem Wasser angemischt werden. Hautkontakte sollen durch die Verwendung von Schutzhandschuhen vermieden werden. Schüler*innen dürfen keine Desinfektionsmaßnahmen durchführen.

Beispielhafte Vorgehensweise

- Benötigtes Material befindet sich in den Reinigungsräumen.

- Schutzhandschuhe anziehen.
- Eimer bis zur notwendigen Füllmenge mit kaltem Wasser füllen.
- Desinfektionsmittel nach Anleitung einfüllen.
- Grobe Verunreinigungen mit Haushaltspapier entfernen und ohne Zwischenablage in kleinen Abfallbeutel deponieren.
- Gereinigte Fläche mit Einmal-Wischtuch und Desinfektionslösung gründlich und großflächig abwischen.
- Danach Lappen und Handschuhe in den Abfallbeutel deponieren und den Abfallbeutel zuknoten. Der verschlossene Abfallbeutel kann in den Restmüll gegeben werden. Die gebrauchte Lösung wird über die Toilette entsorgt.
- Händedesinfektion durchführen.
- Die desinfizierte Fläche kann nach Abtrocknen der Desinfektionslösung wieder benutzt werden.
- Den Vorgang dem/der Beauftragten für Hygiene melden.
- Ggf. auffüllen der benötigten Materialien.

3.5 Abfallbeseitigung

Wir trennen in den Klassen-, und Fachräumen den Müll. In den Klassen- und Fachräumen wird nach Papier- und Restmüll getrennt.

Die Müllbehälter werden regelmäßig von den Reinigungskräften geleert, spätestens am Ende der Woche und vor den Ferien.

Der Hofdienst wird von den Schüler*innen der Klasse 4 als Maßnahme zur Umwelterziehung genutzt. Die Klassen werden zu Beginn des Schuljahres über den Terminplan eingeteilt. Die Schüler*innen werden über einen Ordnungsplan durch die Klassenlehrkraft eingeteilt. Für die Bereitstellung des Materials (Müllzangen, Eimer und Handschuhe) ist der Hausmeister/die Klassenleitung verantwortlich.

Anmerkung: Die Schüler*innen sind nicht für eine umfassende Reinigung des Schulhofs und verantwortlich, das obliegt dem Schulträger.

3.6 Schädlingsprophylaxe

Gesundheitsschädlinge sind Tiere, durch die Krankheitserreger auf den Menschen übertragen werden können. Als potenzielle Gesundheitsschädlinge in einer Schule kommen insbesondere Läuse, Schaben, Pharoameisen, Flöhe, Fliegen, Ratten und Mäuse in Betracht.

Durch das Unterbinden von Zutritts- bzw. Zuflugsmöglichkeiten für Schädlinge, das Vermeiden von Verbergeorten, das Beseitigen baulicher Mängel und die Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit im Schulgebäude, im Küchenbereich und auf dem Außengelände ist einem Schädlingsbefall vorzubeugen. Diese Bereiche sind regelmäßig, zum Beispiel im Rahmen einer

jährlichen Begehung zu kontrollieren. Eine tägliche Sichtkontrolle durch die Fachlehrkräfte im Küchenbereich ist notwendig.

Bei Feststellung eines Schädlingsbefalls wird unverzüglich der Schulträger und das zuständige Gesundheitsamt informiert und die weitere Vorgehensweise abgestimmt.

Um die Schädlingsart zu ermitteln können Belegexemplare zur Bestimmung über das zuständige Gesundheitsamt an ein geeignetes insektenkundiges Labor eingesandt werden. Von dort aus erfolgt eine sachkundige Beratung zur Schädlingsart und zur Bekämpfung.

Zur Durchführung der Bekämpfung ist vom Schulträger ein qualifizierter Schädlingsbekämpfer zu beauftragen.

3.7 Lüftung

Um gesundheitlich zuträgliche Raumluft sicherzustellen sowie zur Reduktion des Übertragungsrisikos von Infektionskrankheiten und Innenraumschadstoffen, ist eine regelmäßige und ausreichende Lüftung der Räume erforderlich. Gute Luftqualität leistet auch einen wichtigen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Leistungsfähigkeit sowie zur Vermeidung von unspezifischen Beschwerden und Geruchsproblemen.

Siehe Kap. 5.8 Lufthygiene der Arbeitshilfe des NLGA.

<https://www.nlga.niedersachsen.de/schule-kindergarten/hygiene-205418.html>

Fensterlüftung

In Räumen mit Fensterlüftung ist das „20–5–20-Prinzip“ (20 Minuten Unterricht, 5 Minuten lüften, 20 Minuten Unterricht) zu befolgen. Die Lüftung hat als eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch möglichst vollständig geöffnete Fenster zu erfolgen. Je größer die Temperaturdifferenz zwischen innen und außen ist, desto effektiver ist das Lüften. Daher ist bei kalten Außentemperaturen im Winter ein Lüften von ca. 3 - 5 Minuten sehr wirksam. An warmen Tagen muss länger gelüftet werden. Vor Beginn des Unterrichtes und in den Pausen soll unter Beachtung der Außentemperaturen gegebenenfalls auch länger gelüftet werden. Eine Dauerlüftung soll nicht erfolgen. Andauernde Zugluft ist zu vermeiden.

Soweit vorhanden, kann eine sogenannte **Luftgütempel**, die die CO₂-Konzentration misst, an das regelmäßige Lüften erinnern. Lüftungsmaßnahmen können dann abhängig von der CO₂-Konzentration erfolgen. Steigt diese über 1.000 ppm, ist spätestens bei 1.500 ppm ein manuelles Lüften über Fenster vorzunehmen.

Alternativ kann die CO₂-App der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung genutzt werden, welche die optimale Zeit und Frequenz zur Lüftung bestimmen und an die nächste Lüftung erinnern kann (<https://www.dguv.de/webcode.jsp?query=dp1317760>).

Eine alleinige Kipplüftung ist in der Regel nicht ausreichend, da durch sie zu wenig Luft ausgetauscht wird. Aus Sicherheitsgründen verschlossene Fenster müssen daher für die Lüftung unter Aufsicht einer Lehrkraft geöffnet werden. Die Öffnungsbegrenzungen an horizontalen Schwingflügel Fenstern dürfen allerdings aufgrund der hohen Unfallgefahr nicht außer Kraft gesetzt werden.

Können aufgrund baulicher Gegebenheiten Fenster in einem Raum dauerhaft nicht geöffnet werden, ist der Raum für den Unterricht nicht geeignet, es sei denn, es ist eine effektive raumluftechnische Anlage (Lüftungsanlage) vorhanden.

Raumluftechnische Anlagen

Räume mit raumluftechnischen Anlagen (RLT-Anlage) werden kontinuierlich und ausreichend mit Außenluft versorgt, soweit diese nicht im Umluftbetrieb laufen. Voraussetzung für die Nutzung einer RLT-Anlage ist, dass eine Wartung gemäß VDI 6022 erfolgt.

Eine zusätzliche Fensterlüftung ist in Räumen, die über eine raumluftechnische Anlage verfügen, nicht erforderlich.

Andere Lüftungsanlagen

Andere Lüftungsanlagen, für die es keine normativen Regelungen gibt, wie z. B. einfache Zu-/Abluftanlagen (z. B. Fensterventilatoren), müssen fachgerecht geplant, eingebaut und betrieben werden.

Ob eine zusätzliche Fensterlüftung (siehe oben: „Fensterlüftung“) erforderlich ist, ist im Rahmen der Planung festzulegen. Lüftungsmaßnahmen sollten abhängig von der CO₂-Konzentration erfolgen. Steigt diese über 1.000 ppm, sollte spätestens bei 1.500 ppm ein manuelles Lüften über Fenster oder eine Aktivierung der Lüftung vorgenommen werden.

Luftreinigungsgeräte

Luftreinigungsgeräte (Filtertechnologien, UV-C Technologien, Ionisations- und Plasmatechnologien) sind nicht dafür ausgelegt, verbrauchte Raumluf abzuführen bzw. Frischluft von außen heranzuführen. Diese ersetzen daher nicht die regelmäßige Lüftung. Die Vorgaben zur „Fensterlüftung“ sind soweit wie möglich umzusetzen.

Vor Inbetriebnahme von Luftreinigungsgeräten ist eine Gefährdungsbeurteilung gem. § 5 Arbeitsschutzgesetz zu erstellen.

4 Lebensmittelhygiene

Das Mitbringen und Verzehren von Lebensmitteln während des normalen Schulbetriebes erfolgt grundsätzlich eigenverantwortlich und erfordert daher kein besonderes Eingreifen. Regelungen zur Lebensmittelhygiene sind dagegen in folgenden Bereichen zu treffen:

- Betrieb der Lehrer- und Lehrküche

- Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen, bei denen Lebensmittel hergestellt und/oder ausgeteilt werden.

4.1 Rechtliche Anforderungen

Die rechtlichen Anforderungen beziehen sich im Wesentlichen auf drei unterschiedliche Aspekte:

- Vermeidung der negativen Beeinflussung von Lebensmitteln durch Einhaltung von Hygienemaßnahmen. Schwerpunkt dieses Aspektes ist vor allem die Prävention von sog. „Lebensmittelvergiftungen“, die im Zuge einer mikrobiellen Verderbnis von Lebensmitteln entstehen können. Maßgeblich sind hier das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), die EG-Verordnung 852/2004 und die nationale Lebensmittelhygieneverordnung.
- Schutz vor Infektionserkrankungen, die evtl. durch erkrankte Mitarbeiter*innen verbreitet werden können. Hier bestehen Belehrungs- und Mitwirkungspflichten nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG).
- Unfallverhütung und Personenschutz, da vor allem Küchenarbeiten mit einer gewissen Verletzungsgefahr einhergehen. Diesbezügliche Regelungen enthält das Vorschriften- und Regelwerk der Unfallversicherungsträger, speziell die Regelungen DGUV-Vorschrift 1 „Grundsätze der Prävention“ und die DGUV-Regel 110-002 „Arbeiten in Küchenbetrieben“

4.2 Allgemeine Maßnahmen der Lebensmittelhygiene

Gewährleistung personeller Voraussetzungen

- Es muss gesichert und dokumentiert sein, dass Personen, die im Zusammenhang mit der Verpflegung von Gemeinschaftseinrichtungen tätig sind, über eine gültige Belehrungsbescheinigung nach § 43 IfSG verfügen. Dem Personal muss geeignete persönliche Schutzausrüstung (zum Beispiel Schürzen, Kopfbedeckungen) zur Verfügung gestellt werden. Das Personal ist verpflichtet, diese Schutzausrüstung anzuwenden.
- Personen mit Wunden oder entzündlichen Hautschäden an den Händen oder im Gesicht sollen ebenso wie erkrankte Personen (Schnupfen, Halsentzündung usw.) Lebensmittel weder herstellen noch austeilen.
- Lebensmittel sollen möglichst unter Zuhilfenahme von Hilfsmitteln wie zum Beispiel Zangen und nicht mit der bloßen Hand angefasst werden. Das Tragen von Handschmuck und Armbanduhren sollte beim Umgang mit Lebensmitteln unterbleiben.
- Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen zusätzlich zur Belehrung nach IfSG regelmäßig (mind. 1 x jährlich) an einer Schulung zum Thema „Lebensmittelhygiene“ teilnehmen. Die Teilnahme an der Schulung ist fortlaufend zu dokumentieren.

Gewährleistung hygienegerechter Rahmenbedingungen für Räume, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird

- In den betreffenden Räumlichkeiten müssen Schweißwasser und Schimmelbildung unbedingt verhindert werden.
- Die Fenster der betreffenden Räumlichkeiten sollten mit abnehmbaren Fliegengittern versehen sein.
- Wände, Fußböden, Decken und Arbeitsflächen müssen abwaschbar sein.
- Für Küchenbereiche muss ein Reinigungs- und Desinfektionsplan vorhanden sein, der die regelmäßig durchzuführenden Aufbereitungsmaßnahmen regelt.
- Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Oberflächen von Ausrüstungsgegenständen und Gerätschaften müssen glatt, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein (zum Beispiel Demontierbarkeit von Geräten, holzfreie Schneidbretter, holzfreie Rührgeräte).
- Die Funktionsfähigkeit von Aufbereitungsgeräten, wie zum Beispiel Spülmaschinen ist durch regelmäßige Wartung und Überprüfung zu sichern.

Meidung risikobehafteter Lebensmittel

Bestimmte Lebensmittel sind besonders leicht verderblich bzw. häufig mit Krankheitserregern belastet und daher möglichst zu meiden bzw. mit besonderer Sorgfalt zu behandeln (z. B. lückenlose Kühlung, getrennte Lagerung, Vorbereitung und Verarbeitung):

- Hackfleisch, ungebrühte Bratwürste, Zwiebelmettwurst usw.
- Rohes Fisch oder rohes Fleisch (zum Beispiel in Salaten verarbeitet).
- Speisen, die rohe Eier enthalten, wie Tiramisu, Eischnee, Sauce Hollandaise oder frische Majonäse. Zur Herstellung dieser Speisen sind pasteurisierte Eiprodukte zu empfehlen.
- Cremespeisen oder Puddings, die ohne Kochen hergestellt wurden.

Sicherung von Garprozessen und Kühlketten

- Es muss gewährleistet sein, dass zu erhitzende Speisen durchgegart und danach (bei min. 65 °C) bis zum Verzehr warm gehalten werden.
- Bei zu kühlenden Lebensmitteln ist bei der Lagerung und beim Transport dafür zu sorgen, dass eine Temperatur von 7 °C nicht überschritten wird. Besonders empfindliche Lebensmittel sind bei niedrigeren Temperaturen zu lagern (z. B. Fisch bei max. 2 °C bzw. in schmelzendem Eis, Geflügel und Hackfleisch bei max. 4 °C).
- Bei der Herstellung zusammengesetzter Speisen (zum Beispiel Salate) warme Zutaten (zum Beispiel frisch gegarte Nudeln oder Kartoffeln) herunterkühlen, bevor sie mit kalten Zutaten vermischt werden.
- Kalte Salate sollen grundsätzlich am Tag ihrer Zubereitung verzehrt werden.

Bereichstrennung

- Bei der Lagerung sollen rohe und gegarte Speisen getrennt voneinander gehalten werden.
- Bei der Herstellung von Gerichten sollen zum Putzen und Verarbeiten von Gemüse oder von roh zu verzehrenden Zutaten andere Flächen (zum Beispiel Schneidbretter) als zum Schneiden oder Verarbeiten von Fleisch oder Fisch verwendet werden.

Reinigung und Aufbereitung

- Alle bei der Zubereitung benutzten Flächen und Geräte müssen im Anschluss an Produktionsprozesse gereinigt, gespült und getrocknet werden. Geräte (zum Beispiel Schneide- oder Rührmaschinen) müssen hierzu wenn möglich in die zu reinigenden Teile demontiert werden.
- Bei den verwendeten Mitteln ist zu gewährleisten, dass diese für die Anwendung im Lebensmittelbereich geeignet sind.
- Lappen und Geschirrtücher sind bei Bedarf, mindestens jedoch täglich zu wechseln.
- Reinigungs-, Desinfektions- oder Schädlingsbekämpfungsmittel sind von Lebensmitteln getrennt zu halten und vor unbefugtem Zugriff zu sichern (z. B. in abschließbaren Schränken oder Räumen).

4.3 Lebensmittelhygiene in speziellen Bereichen

Schul- und Lehrküchen

Von Schul- und Lehrküchen können ähnliche Gefahren, wie Mensen ausgehen, wenngleich auch in geringerem Umfang. Daher sollten auch hier bestimmte Regelungen im Sinne eines Kontrollkonzeptes getroffen werden:

- Geregelte, dokumentierte Lebensmittellagerung
- Dokumentierte Aufbereitung der Flächen und Utensilien gemäß den Vorgaben des Reinigungs- und Desinfektionsplanes.
- Messung und Dokumentation von Gartemperaturen.

Besondere Regelungspunkte:

- Für den hygienegerechten Küchenbetrieb trägt die/der Beauftragte für Hygiene Sorge.
- Vor der erstmaligen Nutzung der Schul- und Lehrküche sollen die grundlegenden Regeln der Lebensmittelhygiene vermittelt worden sein.
- Die Schul- und Lehrküche soll nicht zweckentfremdet werden (zum Beispiel als Lagerraum, Kommunikationsraum, Raum für Gruppenarbeiten etc.) Sie ist vor dem Zutritt unbefugter Personen und von Tieren zu schützen.
- Vor der Küchennutzung muss darauf geachtet werden, dass die an der Herstellung beteiligten Personen (insbesondere Schüler*innen) frei von Hautschäden, Entzündungen usw. sind.

Veranstaltung von Schulfesten und anderen schulischen Veranstaltungen

Bei Schulfesten und vergleichbaren Veranstaltungen werden in der Regel privat hergestellte Lebensmittel in Verkehr gebracht, ohne dass dies gewerbsmäßig erfolgt. Die besondere Gefahr liegt in diesem Fall in der mangelnden Kontrollierbarkeit des Herstellungsprozesses, der Lagerung und des Transportes.

Die Eltern sollten wissen,

- welche Lebensmittel nach Möglichkeit zu meiden sind
- dass die mit der Herstellung und Verteilung von Lebensmitteln betrauten Personen frei von Infektionserkrankungen und Hautverletzungen bzw. -entzündungen (speziell an den Händen) sein sollen.
- dass bei der Nutzung von wiederverwendbarem Geschirr und Besteck adäquate Aufbereitungsmöglichkeiten geschaffen werden müssen (Transport zu einem Geschirrspüler).
- dass Personen, die während des Festes mit der Herstellung bzw. dem Verteilen von Lebensmitteln betraut sind, währenddessen möglichst keine anderen Aufgaben wahrnehmen sollten (zum Beispiel Kassieren oder Kinderbetreuung).

Anlagen

Infektionen vorbeugen:

Die 10 wichtigsten Hygienetipps

Im Alltag begegnen wir vielen Erregern wie Viren und Bakterien. Einfache Hygienemaßnahmen tragen dazu bei, sich und andere vor ansteckenden Infektionskrankheiten zu schützen.

1. Regelmäßig Hände waschen

- ▶ wenn Sie nach Hause kommen,
- ▶ vor und während der Zubereitung von Speisen,
- ▶ vor den Mahlzeiten,
- ▶ nach dem Besuch der Toilette,
- ▶ nach dem Naseputzen, Husten oder Niesen,
- ▶ vor und nach dem Kontakt mit Erkrankten,
- ▶ nach dem Kontakt mit Tieren.



2. Hände gründlich waschen

- ▶ Hände unter fließendes Wasser halten,
- ▶ von allen Seiten mit Seife einreiben,
- ▶ dabei 20 bis 30 Sekunden Zeit lassen,
- ▶ unter fließendem Wasser abwaschen,
- ▶ mit einem sauberen Tuch trocknen.

3. Hände aus dem Gesicht fernhalten

- ▶ Fassen Sie mit ungewaschenen Händen nicht an Mund, Augen oder Nase.



4. Richtig husten und niesen

- ▶ Halten Sie beim Husten und Niesen Abstand von anderen und drehen sich weg.
- ▶ Benutzen Sie ein Taschentuch oder halten die Armbeuge vor Mund und Nase.



5. Im Krankheitsfall Abstand halten

- ▶ Kurieren Sie sich zu Hause aus.
- ▶ Verzichten Sie auf enge Körperkontakte, solange Sie ansteckend sind.
- ▶ Halten Sie sich in einem separaten Raum auf und benutzen Sie wenn möglich eine getrennte Toilette.
- ▶ Benutzen Sie Essgeschirr oder Handtücher nicht mit anderen gemeinsam.



6. Wunden schützen

- ▶ Decken Sie Wunden mit einem Pflaster oder Verband ab.

7. Auf ein sauberes Zuhause achten

- ▶ Reinigen Sie insbesondere Küche und Bad regelmäßig mit üblichen Haushaltsreinigern.
- ▶ Lassen Sie Putzklappen nach Gebrauch gut trocknen und wechseln sie häufig aus.



8. Lebensmittel hygienisch behandeln

- ▶ Bewahren Sie empfindliche Nahrungsmittel stets gut gekühlt auf.
- ▶ Vermeiden Sie den Kontakt von rohen Tierprodukten mit roh verzehrten Lebensmitteln.
- ▶ Erhitzen Sie Fleisch auf mindestens 70 °C.
- ▶ Waschen Sie Gemüse und Obst gründlich.

9. Geschirr und Wäsche heiß waschen

- ▶ Reinigen Sie Ess- und Küchenutensilien mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine.
- ▶ Waschen Sie Spüllappen und Putztücher sowie Handtücher, Waschlappen, Bettwäsche und Unterwäsche bei mindestens 60 °C.



10. Regelmäßig lüften

- ▶ Lüften Sie geschlossene Räume mehrmals täglich für einige Minuten.

Piktogramme Hygienetipps



Regelmäßig Hände waschen



Hände gründlich waschen



Hände aus dem Gesicht fernhalten



Richtig husten und niesen



Abstand halten



Wunden schützen



Auf ein sauberes Zuhause achten



Mit Lebensmitteln hygienisch umgehen



Wäsche heiß waschen



Regelmäßig lüften

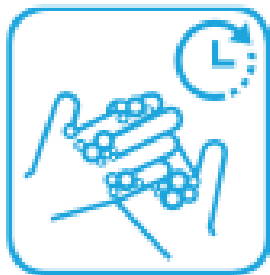
Piktogramme Händewaschen – 5 Schritte



Nass machen



Rundum einseifen



Zeit lassen



Gründlich abspülen



Sorgfältig abtrocknen

Quelle: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) Stand 2017



infektionsschutz.de
Wissen, was schützt.



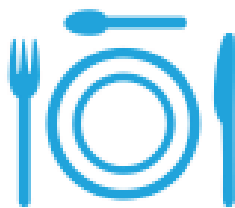
Piktogramme Händewaschen - 7 Situationen



Nach dem nach
Hause kommen



Vor und während der
Zubereitung von Speisen



Vor den Mahlzeiten



Nach dem Besuch
der Toilette



Nach dem Naseputzen,
Husten oder Niesen



Vor und nach dem
Kontakt mit Erkrankten



Nach dem Kontakt
mit Tieren

Quelle: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) Stand: 2017

Händedesinfektion in der Schule

Grundsätzlich: Händewaschen muss außerhalb des medizinischen Sektors immer Vorrang vor der Händedesinfektion haben.

Durchführung der Händedesinfektion nur unter Anwesenheit / Anleitung durch eine Aufsichtsperson! Händedesinfektion ist generell nur als Ausnahme und nicht als Regelfall zu praktizieren! Den Schülerinnen und Schülern ist die korrekte Anwendung einer Händedesinfektion altersgerecht von den Lehrkräften zu erläutern. Ferner sind Lehrkräfte darauf hinzuweisen, dass Desinfektionsmittel nie unbeaufsichtigt zusammen mit den Schülerinnen und Schülern in einem Raum sein dürfen. Den Schülerinnen und Schülern ist die Möglichkeit der leichten Entflammbarkeit zu verdeutlichen, um den achtsamen Umgang zu schulen und ein Runterfallen der Flaschen möglichst auszuschließen.

Das Desinfizieren der Hände ist nur dann sinnvoll, wenn

- ein Händewaschen nicht möglich ist, z.B.
 - Bei Schulbeginn
 - Nach dem Toilettengang
 - Vor dem Essen
 - Bei Schulschluss
 - Nach der Pause
- nach Kontakt mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem.

Dazu muss Desinfektionsmittel in ausreichender Menge (3-5 ml) in die trockene Hand gegeben und bis zur vollständigen Abtrocknung ca. 30 Sekunden in die Hände eingerieben werden. Dabei ist auf die vollständige Benetzung der Hände zu achten.

Achtung! Händedesinfektionsmittel enthalten Alkohol und dürfen nicht zur Desinfektion von Flächen verwendet werden. Explosionsgefahr!

Schritte der Händedesinfektion

- 1) Ausgabe des Händedesinfektionsmittels mittels Flasche nur durch die Lehrkraft!
- 2) Desinfektionsmittel in ausreichender Menge zwischen Handflächen verreiben
- 3) Mit rechter Hand den linken Handrücken einreiben und umgekehrt
- 4) Finger inklusive der Zwischenräume einreiben
- 5) Fingerkuppen (inkl. Nagelfalze) besonders gut einreiben
- 6) Daumen (inkl. Nagelfalz) besonders gut einreiben
- 7) Handgelenke und Handkanten der Kleinfingerseite beachten

Grober Dreck sollte vorher entfernt werden danach ist eine gründliche Händetrocknung, bestenfalls mit Einmalpapierhandtüchern, erforderlich.

Schmuck (Ringe, Freundschaftsbänder, Uhren...) sollten nach Möglichkeit entfernt werden um Schäden durch Händedesinfektionsmittel zu vermeiden.

Information zu Meldewegen – Verdachtsfall von Corona an Schulen

Analog: § 34 Infektionsschutzgesetz – Meldepflicht

- **Verdachtsfall: Symptomatik Fieber, Husten, Atemnot nur in Zusammenhang mit einer Reise aus einem Risikogebiet* in den letzten 14 Tagen!**

Fall 1:

Schülerin oder Schüler in der Schule

1. Lehrkraft meldet Schulleitung
2. Schulleitung meldet unverzüglich Name, Adresse und Kontaktdaten der betroffenen Person dem zuständigen Gesundheitsamt
3. Fallmanagement übernimmt das Gesundheitsamt
4. Schulleitung benachrichtigt die Erziehungsberechtigten
5. Schulleitung benachrichtigt umgehend per Mail die NLSchB (zuständige schulfachliche Dezernentin, schulfachlicher Dezernent)

Hier finden Sie das zuständige Gesundheitsamt: <https://tools.rki.de/plztool/>

Fall 2:

Alle an Schule tätigen Personen

(Person, die eine Lehr-, Erziehungs-, Pflege, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeit in der Schule ausübt, bei der sie Kontakt zu den dort Betreuten hat z.B. Lehrkräfte, pädagogische Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Personal eines Kooperationspartners, Schulsekretärin/-sekretär, Hausmeisterin / Hausmeister, Schulsozialarbeiterinnen und –arbeiter etc.)

1. Schulleitung meldet unverzüglich Name, Adresse und Kontaktdaten der betroffenen Person dem zuständigen Gesundheitsamt
2. Fallmanagement übernimmt das Gesundheitsamt
3. Schulleitung benachrichtigt umgehend per Mail die NLSchB (zuständige schulfachliche Dezernentin, schulfachlicher Dezernent) über den Vorfall

Hier finden Sie das zuständige Gesundheitsamt: <https://tools.rki.de/plztool/>

*www.rki.de/ncov-risikogebiete

Name und Anschrift der Schule

Regenbogenschule Bawinkel
Schulstr.18
49844 Bawinkel

Schul-Nr.

36894

Name und Anschrift des Schulträgers

Samtgemeinde Lengerich
Mittelstraße 15
498383 Lengerich

Niedersächsische Landesschulbehörde

Regionalabteilung Osnabrück

Dezernat 2

Mühlenschweg 8

49090 Osnabrück

Meldebogen für Schulen bei Coronavirus (SARS-CoV-2)

Unverzüglich per E-Mail oder Fax

1. Name und Adresse der Schule (Ort, evtl. Außenstelle)

Regenbogenschule Bawinkel Schulstr.18 49844 Bawinkel

2. Für wen besteht ein Verdacht auf eine Infektion mit dem Coronavirus? (Schülerin/Schüler oder in Einrichtung tätige Person – ohne Namensnennung)

3. Gab es unmittelbar vor oder nach Feststellung des Verdachtsfalls Kontakt der möglicherweise erkrankten Person zu in der Schule beschulten oder tätigen Personen?

4. Name, Adresse und Kontaktdaten der betroffenen Person sind unverzüglich separat dem zuständigen Gesundheitsamt zu melden! Wann wurde das Gesundheitsamt informiert (Datum, Uhrzeit, Ansprechpartner im Gesundheitsamt)? Welche Maßnahmen wurden von dort beschlossen oder empfohlen?

5. Welche Sofortmaßnahmen wurden durch das Gesundheitsamt eingeleitet?

6. Wer wurde – außer dem Gesundheitsamt – informiert (Schulträger, Sorgeberechtigte etc.)

7. Ergänzende Hinweise

Ansprechpartner/in:

Telefonnummer:

Datum:

Unterschrift: