

HAUPTSCHULE SÜD BUXTEHUDE

Berliner Str. 127a - 21614 Buxtehude
☎ 04161-743970 - Fax: 04161-743975
www.hauptschule-sued-buxtehude.de

Hygieneplan

gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz
für Schulen und sonstige Ausbildungseinrichtungen,
in denen Kinder und Jugendliche betreut werden

der



Der Hygieneplan wird in regelmäßigen Abständen auf Aktualität und Wirksamkeit überprüft und gegebenenfalls angepasst

Stand: 21. März 2022

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|-------|---|----|
| 1 | Einleitung..... | 4 |
| 2 | Hygienemanagement..... | 4 |
| 3 | Basishygiene..... | 5 |
| 3.1 | Reinigung und Desinfektion..... | 5 |
| 3.1.1 | Allgemeines..... | 5 |
| 3.1.2 | Händehygiene..... | 5 |
| 3.1.3 | Behandlung von Flächen und Gegenständen..... | 6 |
| 3.2 | Lebensmittelhygiene..... | 6 |
| 3.2.1 | Umgang mit Lebensmitteln (Mensa)..... | 6 |
| 3.2.2 | Mitgebrachte Lebensmittel..... | 6 |
| 3.2.3 | Reinigungsmaßnahmen..... | 7 |
| 3.3 | Sonstige Hygienemaßnahmen..... | 7 |
| 3.3.1 | Abfallbeseitigung..... | 7 |
| 3.3.2 | Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung..... | 7 |
| 3.3.3 | Lüftung..... | 8 |
| 3.3.4 | Trinkwasser..... | 8 |
| 3.3.5 | Spielsand..... | 8 |
| 3.3.6 | Unterhaltsreinigung und Reinigungsplan..... | 8 |
| 3.3.7 | Ergänzungsreinigung (Ferienreinigung) und Sonderreinigung..... | 8 |
| 3.4 | Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers..... | 9 |
| 3.4.1 | Versorgung von Bagatellwunden..... | 9 |
| 3.4.2 | Aus- und Weiterbildung / Überprüfung des Erste-Hilfe-Inventars..... | 9 |
| 3.4.3 | Sanitätsraum..... | 9 |
| 4 | Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes..... | 10 |
| 4.1 | Gesundheitliche Anforderungen..... | 10 |
| 4.1.1 | Personal im Küchen-/Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG)..... | 10 |
| 4.1.2 | Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal..... | 10 |
| 4.1.3 | Kinder, Jugendliche..... | 10 |
| 4.2 | Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht..... | 10 |
| 4.3 | Belehrung..... | 10 |
| 4.3.1 | Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal..... | 10 |
| 4.3.2 | Kinder, Jugendliche, Eltern..... | 11 |
| 4.3.3 | Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IfSG)..... | 11 |
| 4.3.4 | Schul- und Lehrküchen..... | 11 |
| 4.3.5 | Veranstaltung von Schulfesten u. ä. | 11 |

| | |
|--|----|
| 4.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen | 12 |
| 4.4.1 Wer muss melden?..... | 12 |
| 4.4.2 Information der Betreuten/Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung | 12 |
| 5 Besondere Anforderungen während der Corona-Pandemie..... | 13 |
| 5.1 Hinweise zur Ergänzung des schulischen Hygieneplans | 13 |
| 5.2 3-G-Regelung..... | 14 |
| 5.2.1 Ausschluss vom Präsenzunterricht und von Schulveranstaltungen | 14 |
| 5.2.2 Mitwirkungs- und Meldepflichten | 15 |
| 5.3 Maßnahmen zur Reduzierung des Infektionsgeschehens | 16 |
| 5.3.1 Händehygiene..... | 16 |
| 5.3.2 Fensterlüftung | 16 |
| 5.3.3 Mund-Nasen-Bedeckung | 16 |
| 5.3.4 Pausenregelung..... | 16 |
| 5.3.5 Abstand | 16 |
| 5.3.6 Husten- und Niesverhalten | 16 |
| 5.4 Schulgebäude und Räume | 17 |
| 5.4.1 Hygiene in den Toilettenräumen und bei Handwaschplätzen | 17 |
| 5.4.2 Reinigung | 17 |
| Anlage 1: Wichtige rechtliche Grundlagen und fachliche Empfehlungen..... | 18 |
| Anlage 2: Reinigungs- (und Desinfektions-) Plan..... | 19 |
| Anlage 3: Belehrung über mitgebrachte Lebensmittel..... | 20 |
| Anlage 4: Information über Infektionsschutzgesetz für Eltern und Erziehungsberechtigte | 21 |
| Anlage 5: Übersicht Schutzmaßnahmen gegen das Corona-Virus | 23 |

1 Einleitung

Gemeinschaftseinrichtungen, so auch Schulen, sind durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen von besonderer hygienischer Bedeutung. Um diesem Aspekt Rechnung zu tragen, fordert das Infektionsschutzgesetz in § 36 Abs. 1, dass Gemeinschaftseinrichtungen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionshygiene in Hygieneplänen festlegen.

Basierend auf der „Arbeitshilfe zur Erstellung des Hygieneplans für die Schule auf der Grundlage des § 36 Infektionsschutzgesetz“ (NLGA, 2017)¹ wurde der individuelle Schulhygieneplan der Hauptschule Süd in Buxtehude erarbeitet. Dabei wurden die notwendigen Gesetzesvorgaben und Hygienemaßnahmen unter praktischen Gesichtspunkten angepasst.

2 Hygienemanagement

Die Schulleitung trägt die Verantwortung für die Sicherung und Einhaltung der hygienischen Anforderungen. In Wahrnehmung ihrer Verantwortung kann die Schulleitung Aufgaben des Hygienemanagement an weitere Personen wie Hausmeister, Lehrkräfte und eingeschränkt auch an SuS delegieren. Fachlich unterstützt wird die Schulleitung dabei durch den Sicherheitsbeauftragten der Schule (Herr Jackisch) und zu Zeiten der Corona-Pandemie durch das Hygiene-Team (Frau Dressel, Frau Varnhorn und Frau Heckert). Weitere Beratung und Informationen erfolgen durch das Gesundheitsamt des Landkreises Stade, der Fachkraft für Arbeitssicherheit/den Arbeitsmediziner des RLSB und den Gemeindeunfallversicherungsverband (GUV).

Zu den Aufgaben des Hygienemanagements gehören unter anderem:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplanes
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Jährliche Durchführung von Hygienebelehrungen durch den Sicherheitsbeauftragten
- Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt sowie mit den Elternsprechern

Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen erfolgt u.a. durch Begehungen der Einrichtung routinemäßig mindestens jährlich sowie bei aktuellem Bedarf sowie über eine tägliche Kommunikation vor Ort. Die Ergebnisse werden schriftlich dokumentiert.

Der Hygieneplan ist für alle Beschäftigten der Schule bei IServ jederzeit zugänglich und einsehbar bzw. liegt in ausgedruckter Form im Sekretariat der Schule zur Einsicht.

Die Beschäftigten werden mindestens einmal pro Jahr hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen belehrt. Diese Belehrung erfolgt auf der ersten Dienstbesprechung des jeweiligen Schuljahres durch den Sicherheitsbeauftragten Herrn Jackisch. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren. Die Sicherheitsbelehrungen der SuS werden jeweils zu Beginn des Schuljahres durch die KlassenlehrerInnen durchgeführt und im Klassenbuch dokumentiert.

Bei entsprechenden Veranlassungen (z. B. Läusebefall in einer Lerngruppe/Klasse) ist sicherzustellen, dass Eltern/Erziehungsberechtigte und MitarbeiterInnen des Gesundheitsamtes die notwendigen Informationen erhalten. Im Infektionsfall ist sicherzustellen, dass der notwendige Meldeweg eingehalten wird und die zur Eindämmung des Geschehens notwendigen Maßnahmen eingeleitet und durchgeführt werden.

¹ Niedersächsisches Landesgesundheitsamt - <https://www.nlga.niedersachsen.de/schule-kindergarten/hygiene-205418.html>

3 Basishygiene

3.1 Reinigung und Desinfektion

3.1.1 Allgemeines

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung, insbesondere der Hände sowie häufig genutzter Flächen und Gegenstände, ist eine wichtige Grundlage für einen guten Hygienestatus.

Eine Desinfektion ist dort notwendig, wo Krankheitserreger auftreten können und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen. Dies trifft unter anderem zu bei Verunreinigungen mit Erbrochenem, Stuhl und Urin sowie mit Blut. Die Desinfektionsmittel (in kleinen Handflaschen) sind im Sekretariat, in der BMZ, im Fachbereich Naturwissenschaften, im WPK-Bereich (Hauswirtschaft, Werken, Kunst, Textil), in der Sporthalle und in den Lehrertoiletten vorhanden.

Beim Auftreten meldepflichtiger übertragbarer Krankheiten oder bei begründetem Verdacht einer solchen sind spezielle antiepidemische Maßnahmen notwendig, die vom zuständigen Gesundheitsamt veranlasst bzw. mit diesem abgestimmt werden und nicht Gegenstand dieser Ausführungen sind.

3.1.2 Händehygiene

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen Hauptüberträger von Krankheitserregern. Händewaschen und Händedesinfektion gehören zu den wichtigsten Maßnahmen zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten (s. dazu auch Punkt 5 mit den besonderen Bestimmungen zum Umgang während der Corona-Pandemie).

Händewaschen ist durchzuführen vom Personal und von den SuS:

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

Das Händewaschen soll unter Verwendung von Seifenlotion (keine Stückseife) und unter Meidung textiler Gemeinschaftshandtücher erfolgen.

Alle Klassenräume im Gebäude der Hauptschule sind jeweils mit Waschbecken, Seifenspender und Einmalpapierhalterungen ausgestattet. In den genutzten Containerräumen stehen zwei Waschbecken zur Verfügung. In den Schüler- und Lehrertoiletten sowie in den Klassenräumen des Hauptschulgebäudes steht nur kaltes Wasser zur Verfügung. Zusätzlich ist im Hauptschulgebäude in der Lehrerküche und im Sekretariat warmes Wasser vorhanden sowie in folgenden, auch von der HS genutzten Fachräumen im Gebäude des Gymnasiums: Lehrküche, Werkraum, Kunstraum, Textilraum, in der Sporthalle, der Mensa und in den naturwissenschaftlichen Sammlungen.

Händedesinfektion ist erforderlich für Personal und SuS: nach Kontakt mit Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen, auch wenn Handschuhe getragen werden, nach Ablegen der Handschuhe.

Ca. 3–5 ml des Händedesinfektionsmittels sind in die trockenen Hände einzureiben, dabei müssen Fingerkuppen und -zwischenräume, Daumen und Nagelfalze berücksichtigt werden. Während der vom Hersteller des Präparates vorgeschriebenen Einwirkzeit (meist ½ Minute) müssen die Hände vom Desinfektionsmittel feucht gehalten werden.

Grobe Verschmutzungen (z. B. Ausscheidungen) sind vor der Desinfektion zu entfernen.

Die Verwendung von Einmalhandschuhen ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut usw. zu empfehlen. Diese sind für Notfälle im Sekretariat, im Lehrerzimmer und in den Verbandskästen vorhanden.

3.1.3 Behandlung von Flächen und Gegenständen

(gem. DIN 77400 und aktueller Dienstvereinbarung - Dies liegt im Zuständigkeitsbereich des Schulträgers bzw. dem beauftragten Reinigungspersonal)

Für die unterschiedlichen Bereiche der Schule wurde ein Reinigungs- und Desinfektionsplan (s. Anlage 2) erstellt.

Die Reinigungsmaßnahmen sind nach folgenden Grundsätzen durchzuführen:

- Tische (in Klassenräumen, Lehrerzimmer und Verwaltungstrakt) werden täglich feucht gereinigt.
- Die Türklinken sowie die Treppenhandläufe werden in Zeiten der Corona-Pandemie täglich ebenfalls sorgfältig gereinigt.
- Es ist feucht zu reinigen (Ausnahme: textile Beläge).
- Die Reinigungsmaßnahmen sind in der Regel in Abwesenheit der SuS durchzuführen.
- SuS dürfen für Reinigungsarbeiten in Sanitärräumen nicht herangezogen werden.
- Geräte und Mittel zur Reinigung und Desinfektion sind vor dem Zugriff Unbefugter gesichert in einem gesonderten Raum aufzubewahren.
- Für die Pflege von textilen Fußbodenbelägen sind nur Geräte mit Mikro- bzw. Absolutfiltern zu verwenden.
- Teppichböden werden 2 x wöchentlich gem. Reinigungsplan gesaugt.

Wischbare Bodenbeläge sind in Schulen textilen Bodenbelägen vorzuziehen.

Eine Wischdesinfektion ist bei Verschmutzung mit Erbrochenem, Stuhl, Urin, Blut u. ä. durchzuführen. (Diese ist im normalen Alltag bei uns nicht vorhanden, sondern nur beim Reinigungspersonal)

Es ist eine Desinfektionslösung entsprechend der Herstellerangaben anzusetzen.

Bei der Aufnahme von Ausscheidungen sind Handschuhe zu tragen. Ausscheidungen müssen vor der Wischdesinfektion von der Fläche entfernt werden. Ausscheidungen sind mit Einmalhandtüchern aufzunehmen und mittels einer Abfalltüte zu entsorgen.

Bei der Flächendesinfektion muss grundsätzlich das Desinfektionsmittel mit einem mit Flächendesinfektionsmittel getränkten Tuch aufgebracht und mechanisch verteilt werden (Wischdesinfektion). Das Desinfektionsmittel soll nicht auf die Fläche aufgesprüht werden.

Die behandelte Fläche in jedem Fall abtrocknen zu lassen, nicht trocken nachreiben.

Nach Entsorgung der Handschuhe und des Tuches empfiehlt es sich, eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen.

3.2 Lebensmittelhygiene

Zur Vermeidung von lebensmittelbedingten Erkrankungen und Erkrankungshäufungen in Schulen müssen an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt werden. Die Vorgaben der Lebensmittelhygiene-Verordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Vorschriften sind einzuhalten. Für alle weiteren Fragen bezüglich der Lebensmittel- und Küchenhygiene (Ausstattung, Lebensmittellagerung, Reinigung, etc.) ist die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde der passende Ansprechpartner.

Alle Lehrkräfte, die das Fach Hauswirtschaft unterrichten, wurden dementsprechend durch das Gesundheitsamt in Stade geschult und werden zweijährlich durch die Schulleitung erneut unterwiesen.

3.2.1 Umgang mit Lebensmitteln (Mensa)

Hier gilt eine Vereinbarung zwischen Caterer und Mensa-Förderverein, bzw. mittlerweile der Stadt Buxtehude, die den Betrieb der Mensa übernommen hat.

3.2.2 Mitgebrachte Lebensmittel

Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch SuS, Eltern usw. nicht nur für den Eigenbedarf (z. B. Kuchenbasare, Geburtstagsfeiern u. ä. Anlässe) bestehen dann keine Bedenken, wenn

grundsätzlich und ausschließlich vollständig durchgebackene Kuchen ohne Füllungen, Glasuren usw. angeboten werden sollen und das beigefügte Merkblatt der Schule beachtet wird (Anlage 3). Inhaltsstoffe werden bei allen schulischen Veranstaltungen ausgewiesen.

3.2.3 Reinigungsmaßnahmen

- Alle benutzten Geschirrtteile (Teller, Trinkbecher, Besteck) sind nach jeder Benutzung im Geschirrspüler bzw. in einer mindestens aus zwei Spülbecken bestehenden Spüle zu reinigen.
- Bei manueller Reinigung ist das Geschirr unmittelbar nach der Reinigung abzutrocknen. Die Geschirrtücher sind täglich zu wechseln.
- Die Lagerung des sauberen Geschirrs hat in Schränken zu erfolgen.
- Tische und sonstige mit Lebensmitteln in Berührung gekommene Flächen einschließlich der Essentransportwagen bzw. -tablets sind nach der Esseneinnahme mit warmem Wasser unter Zusatz von Reinigern zu säubern.
- Die verwendeten Lappen sind danach zu wechseln bzw. gründlich auszuwaschen, sofort zu trocknen und trocken aufzubewahren.

3.3 Sonstige Hygienemaßnahmen

3.3.1 Abfallbeseitigung

- In der Schule wird eine konsequente Mülltrennung durchgeführt (Papier, Glas, Holz, Restmüll – im Lehrerbereich auch gelber Sack und Kompost).
- Der Restmüll wird täglich durch das Reinigungspersonal entsorgt.
- Das Altpapier der Klassenräume wird mindestens einmal wöchentlich von SuS in die Sammelbehälter vor der Hauptschule entsorgt.
- Die Sammelbehälter sind auf einem befestigten und verschatteten Platz vor der Hauptschule mindestens 5 m von Fenstern und Türen entfernt aufgestellt.
- Der Stellplatz ist sauber zu halten und wird regelmäßig durch die Hausmeister kontrolliert.

Sonderabfälle (z.B. Batterien, Chemikalien, Glas, Leuchtstoffröhren, technische Geräte) werden gesondert gesammelt und durch die Hausmeister fachgerecht entsorgt.

3.3.2 Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung

Gesundheitsschädlinge sind Tiere, durch die Krankheitserreger auf den Menschen übertragen werden können.

Als potenzielle Gesundheitsschädlinge in einer Schule kommen insbesondere Schaben, Pharoameisen, Flöhe, Fliegen, Ratten und Mäuse in Betracht.

- Durch das Unterbinden von Zutritts- bzw. Zufluchtsmöglichkeiten 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.
- Es sind regelmäßig Befallskontrollen durchzuführen, die zu dokumentieren sind.
- Im Küchenbereich nach Erarbeitung einer Gefahrenanalyse Festlegung von Kontrollpunkten, die regelmäßig zu überwachen sind (Dokumentation). Dabei sollte eine Sichtkontrolle täglich vorgenommen werden.
- Bei Feststellung von Schädlingen ist unverzüglich die Schädlingsart zu ermitteln, wobei Belegexemplare zur Bestimmung über das zuständige Gesundheitsamt an ein entomologisches Labor eingesandt werden können. Von dort aus erfolgt eine sachkundige Beratung zur Schädlingsart und zur Bekämpfung.
- Bei Befall ist ein kompetenter Schädlingsbekämpfer mit der Bekämpfung zu beauftragen.
- Das Gesundheitsamt ist gegebenenfalls über einen Befall zu informieren.

3.3.3 Lüftung

Bezüglich des Lüftungsverhaltens in den Pausen wird Lehrkräften und SuS regelmäßig empfohlen, dass alle im Raum befindlichen Fenster in jeder Pause für 5 Minuten vollständig geöffnet werden sollten, um eine ausreichende Lüftung der Klassenräume zu erreichen. Eine Lüftung der Räume durch (meist wenige) Fenster auf Kippstellung ist völlig unzureichend. Ein unverhältnismäßiges Aufheizen der Klassenräume ist zu vermeiden und soll vermieden werden.

Die Fach- und Klassenlehrkräfte weisen die SuS in regelmäßigen Abständen darauf hin.

3.3.4 Trinkwasser

Das in Schulen verwendete Wasser für den menschlichen Gebrauch muss generell der Trinkwasserverordnung entsprechen.

- Legionellenprophylaxe
Duschen, die nicht täglich genutzt werden, sind zur Legionellenprophylaxe zu spülen (Sporthalle, nicht im Hauptschulgebäude). Dabei ist das Warmwasser ca. 5 Minuten vor Nutzung laufen zu lassen (maximale Erwärmungsstufe einstellen).
Duschköpfe sind regelmäßig auf Kalkablagerungen hin zu überprüfen und ggfs. zu reinigen.
- Vermeidung von Stagnationsproblemen
Am Wochenanfang und nach Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Min. beziehungsweise bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz (Wasser wird nicht mehr kälter) ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

3.3.5 Spielsand

(ausschließlich auf dem Pausenhof von RS und Gym vorhanden)

- Tägliche visuelle Kontrollen auf organische (Tierexkremate, Lebensmittel, Müll etc.) und anorganische Verunreinigungen (z. B. Glas), Verunreinigungen aller Art sind sofort zu eliminieren.
- Sandwechsel nach Bedarf. Bei wiederholter Kontamination mit Hunde- und Katzenkot ist Sandwechsel in kürzeren Abständen vorzunehmen (mindestens vierteljährlich).

3.3.6 Unterhaltsreinigung und Reinigungsplan

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. Zur Regelung der Unterhaltsreinigung ist von Seiten des Schulträgers ein Reinigungsplan zu erstellen (s. Übersicht in Anhang 2). Aus diesem geht hervor, welche Flächen bzw. Gegenstände wie häufig bzw. bei welchem Sachverhalten mit welchem Mittel unter Anwendung welcher Methode und ggf. durch wen zu reinigen sind.

Die Reinigungsmaßnahmen sollen bevorzugt in Abwesenheit von SuS und Lehrkräften erfolgen.

3.3.7 Ergänzungsreinigung (Ferienreinigung) und Sonderreinigung

Die Ergänzungsreinigung umfasst Maßnahmen, die neben der Unterhaltsreinigung in größeren Abständen (entweder jährlich oder 2mal jährlich in den Oster- und Herbstferien) zusätzlich durchzuführen sind. Zum Beispiel

- Feuchtreinigung textiler Fußbodenbeläge im Verwaltungsbereich (jährlich)
- Fenster- bzw. Glasreinigung (innen und außen) in allen Räumen (halbjährlich)
- Reinigung von Lichtschutzeinrichtungen oder Beleuchtungskörpern (jährlich)
- Abnahme und Reinigung von Vorhängen
- Beseitigung von Verunstaltungen der Wände (innen und außen) durch Graffiti

Die Wahl der Mittel und Methoden obliegt dem fachkundigen Personal in Absprache mit dem Hausmeister.

Die Reinigung der Außenanlagen gehört zum Aufgabenbereich von Hausmeistern und Bauhof.

3.4 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

3.4.1 Versorgung von Bagatellwunden

Bei der Gefahr einer Kontamination sind vom Ersthelfer Einmalhandschuhe zu tragen. Sollte trotz aller Vorsichtsmaßnahmen eine Kontamination mit Blut stattgefunden haben, ist unverzüglich eine Desinfektion der entsprechenden Hautpartie mit einem Hände- oder Hautdesinfektionsmittel durchzuführen.

3.4.2 Aus- und Weiterbildung / Überprüfung des Erste-Hilfe-Inventars

Entsprechend der Unfallverhütungsvorschriften „GUV 0.3“ und „GUV 20.26“ sind Ersthelfer aus- und weiterzubilden. Diese Fortbildung für alle Lehrkräfte findet zweijährlich statt (zuletzt am 02.02.2022). Erkrankte oder abwesende Lehrkräfte müssen die Fortbildung zeitnah nachholen und den Nachweis der Schulleitung vorlegen.

Geeignete Erste-Hilfe-Materialien sind gemäß Unfallverhütungsvorschrift "GUV Erste Hilfe 20.26":

- Sanitätstasche nach DIN 13160 (mobiler Einsatz z.B. Ausflüge)
- Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 „Verbandkasten C“
- Großer Verbandkasten nach DIN 13169 „Verbandkasten E“

Sie sind im Sekretariat, der Lehrerküche, im Vorbereitungsraum 1. OG, im Werkraum sowie in der Lehrgarderobe zu finden.

Das Ablaufdatum wird in regelmäßigen Abständen überprüft. Verbrauchte Materialien werden umgehend ersetzt. Regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen werden durch den Sicherheitsbeauftragten durchgeführt und dokumentiert.

3.4.3 Sanitätsraum

Die HS Süd verfügt über keinen gesonderten Sanitätsraum oder abgetrennten Sanitätsbereich. Ein Bereich des Sekretariats dient als provisorischer Sanitätsraum. Dort befindet sich ein kleiner Verbandkasten Typ C. Die Krankenliege steht auf dem Flur in Nähe des Lehrerzimmers, da kein anderer Platz vorhanden ist – ungeschützt und von allen Seiten einsehbar. Der Schulträger wurde bereits mehrfach – telefonisch und bei regelmäßigen Begehungen vor Ort – auf diesen Missetand hingewiesen. Aktuell ist die Situation weiterhin unverändert.

Im Sekretariat sind ein Handwaschbecken mit fließend kaltem und warmem Wasser, Direktspender für Flüssigseife, einer manuellen Desinfektionsflasche, Handtuchpapier und einem Abwurfkorb vorhanden.

4 Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes

4.1 Gesundheitliche Anforderungen

4.1.1 Personal im Küchen-/Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG)

Personen, die im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich beschäftigt sind, dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden, wenn sie:

- an Typhus, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Darmerkrankung oder Virushepatitis A oder E (infektiöse Gelbsucht) erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- an infizierten Wunden oder Hauterkrankungen erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichiacoli oder Choleravibrionen ausscheiden.

4.1.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Personen, die an einer im § 34 (1) des Infektionsschutzgesetzes (Anlage 4) genannten ansteckenden Krankheit erkrankt sind, bei denen der Verdacht darauf besteht oder die an Krätzmilben oder Läusebefall leiden, Personen, die die in § 34 (2) genannten Erreger ausscheiden bzw. zu in § 34 (3) genannten Personen Kontakt haben, dürfen solange keine Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

4.1.3 Kinder, Jugendliche

Für Schüler gilt Punkt 4.1.2 mit der Maßgabe, dass sie die Schulräume nicht betreten und an Veranstaltungen der Schule nicht teilnehmen dürfen, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

4.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht

Bei den im § 34 aufgelisteten Krankheiten und Krankheitserregern handelt es sich um solche, die leicht übertragen werden können. Eine rechtzeitige Information darüber an die Schule ermöglicht es, dass durch geeignete Schutzmaßnahmen und durch Information potenziell angesteckter Personen weitere Infektionen verhindert werden können. Daher verpflichtet das IfSG die in der Schule Betreuten (bzw. deren Sorgeberechtigten) und die dort tätigen Personen, der Schule unverzüglich mitzuteilen, wenn sie von einem der in den Absätzen 1 bis 3 (§ 34) geregelten Krankheitsfälle betroffen sind.

Damit der Informationspflicht nachgekommen werden kann, sind entsprechende Belehrungen durchzuführen. Die Belehrung gemäß § 34 Abs. 5 Satz 2 IfSG wird bei Neuanmeldungen den Eltern / Erziehungsberechtigten ausgehändigt und von ihnen zur Kenntnis genommen (s. Anlage 4). Darüber hinaus ist sie im Logbuch der SuS abgedruckt.

Alle neu einzustellenden Lehrkräfte werden bei Vertragsunterzeichnung durch die Schulleitung über ihre Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht in Kenntnis gesetzt.

4.3 Belehrung

4.3.1 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Beschäftigte der Schule sind nach § 35 vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren von ihrem Arbeitgeber bzw. der Schulleitung über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten zu belehren

(Anlage 3). Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von drei Jahren aufzubewahren ist.

4.3.2 Kinder, Jugendliche, Eltern

Ebenfalls sind alle SuS und Erziehungsberechtigte über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten nach § 34 (5) IfSG durch die Schulleitung bzw. die damit beauftragten Klassen- und Fachlehrkräfte zu informieren. Dies geschieht in den Jahrgängen 5 bis 9 im Logbuch, ab Jahrgang 10 in einer Infoveranstaltung sowie über die Homepage.

Bei Schulwechsel müssen auch SuS (bzw. deren Erziehungsberechtigte), die an der alten Schule schon belehrt wurden, eine neue Belehrung erhalten.

4.3.3 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IfSG)

Die Erstausbildung der Tätigkeiten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich ist nur möglich, wenn die Beschäftigten eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes nachweisen können. Diese muss eine in mündlicher und schriftlicher Form durchgeführte Belehrung über genannte Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen enthalten. Außerdem muss die/der Beschäftigte darin schriftlich erklären, dass bei ihr/ihm keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot vorliegen. Treten nach Tätigkeitsaufnahme Hinderungsgründe auf, so hat die/der Beschäftigte diese unverzüglich dem Arbeitgeber mitzuteilen.

Der Arbeitgeber hat die Belehrung für die Beschäftigten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre zu wiederholen, den Nachweis über die Belehrung zu dokumentieren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen. Bei Lehrkräften obliegt diese Aufgabe der Schulleitung (siehe 3.2, Die Dokumentationen darüber verbleiben bei den Lehrkräften).

4.3.4 Schul- und Lehrküchen

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

- eine geregelte und dokumentierte Lebensmittellagerung
- Aufbereitung der Flächen und Utensilien gemäß der Vorgaben des Reinigungs- und Desinfektionsplanes
- Messung und Dokumentation von Gartemperaturen

Für den hygienegerechten Betrieb während des Hauswirtschaftsunterrichts in der Schulküche tragen die Fachlehrkräfte Sorge.

Vor der erstmaligen Nutzung der Lehrküche werden im Rahmen des Hauswirtschaftsunterrichts die grundlegenden Regeln der Lebensmittelhygiene vermittelt.

Schul- und Lehrküchen sollen nicht zweckentfremdet werden (zum Beispiel als Lagerraum, Kommunikationsraum, Raum für Gruppenarbeiten etc.). Sie sind vor dem Zutritt unbefugter Personen und von Tieren zu schützen. Nur in der Lehrküche unterrichtende Lehrkräfte, Schulleitung und Schulverwaltung verfügen über entsprechende Türschlüssel.

Vor der Küchennutzung muss darauf geachtet werden, dass die an der Herstellung beteiligten Personen (insbesondere SuS) frei von Hautschäden, Entzündungen etc. sind.

4.3.5 Veranstaltung von Schulfesten u. ä.

Bei Schulfesten und vergleichbaren Veranstaltungen (Abschlussfeiern, Tag der offenen Tür, Elternsprechtage, Sportfeste usw.) 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.

Im Rahmen der mindestens jährlich stattfindenden Elternabende und im Vorfeld von Veranstaltungen werden die Eltern und Erziehungsberechtigten über wichtige Eckpunkte dazu informiert:

- welche Lebensmittel sinnvoll sind und welche zu vermeiden 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 bzw. genutzt werden müssen (zum Beispiel professionelle Spülanlage ausleihen oder Transport zu Geschirrspüler in Lehrerküche oder Lehrküche)
- 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) und regelmäßig die Hygienevorgaben umsetzen (vorrangig die Händereinigung/-desinfektion)

4.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

4.4.1 Wer muss melden?

Grundsätzlich ist nach § 8 IfSG der feststellende Arzt verpflichtet, die im Gesetz (§ 6) genannten Krankheiten zu melden. Treten die im § 34 Abs. 1 bis 3 IfSG zusätzlich genannten Erkrankungen in der Schule auf, so muss die Schulleitung bzw. eine von ihr beauftragte Person das Auftreten bzw. den Verdacht der genannten Erkrankungen unverzüglich (innerhalb von 24 Stunden) dem zuständigen Gesundheitsamt melden.

Dies gilt auch beim Auftreten von zwei oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind (Meldeformular Landkreis Stade).

4.4.2 Information der Betreuten/Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung

Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht in der Schule auf, so müssen ggf. durch die Schulleitung die Betreuten/Sorgeberechtigten darüber anonym informiert werden, um für die Betreuten oder gefährdeten Familienangehörigen notwendige Schutzmaßnahmen treffen zu können. Die Information kann erfolgen in Form von:

- Merkblättern mit Informationen über die Erkrankung und notwendigen Schutzmaßnahmen,
- persönlichen Gesprächen mit den Eltern und/oder
- Information der Lerngruppen.

5 Besondere Anforderungen während der Corona-Pandemie

5.1 Hinweise zur Ergänzung des schulischen Hygieneplans

Die Corona-Pandemie erfordert aktuell weiterhin einige Sonderregelungen, die zum 21.03.2022 nicht mehr durch einen landesweit gültigen Rahmenhygieneplan des Landes Niedersachsen beschrieben werden, sondern die zum o. g. Datum in den schuleigenen Hygiene-Plan nach § 36 IfSG zu übernehmen sind.

Die aktuellen Planungen des Landes Niedersachsen sehen wie folgt aus:



→ Exit-Plan

| Zeitraum | Testen | Mund-Nase-Bedeckung |
|-------------------------------------|---|--|
| bis 04.03.2022 | Tägliche Testung nach den bekannten Regeln | Alle tragen medizinische Masken. |
| ab 07.03.2022 | 3x wöchentlich Testen + ABIT * | Alle tragen medizinische Masken. |
| ab 21.03.2022 | 3x wöchentlich Testen + ABIT * | Im Primarbereich darf die Maske am Sitzplatz abgenommen werden.** |
| Osterferien (4.4. bis 19.4.2022)*** | | |
| 20. bis 29.04.2022 | Tägliche Testung – „Sicherheitsnetz“ | In allen Schuljahrgängen darf die Maske abgenommen werden. |
| ab 02.05.2022 | Freiwilliges Testen – 3x wöchentlich | In allen Schuljahrgängen darf die Maske abgenommen werden. |

* ABIT = Anlassbezogenes intensiviertes Testen

** Ausnahme: Wenn es einen positiven Fall in der Klasse gibt, tragen alle SuS der Klasse eine Woche lang ihre Maske auch am Sitzplatz.

*** Insschulen ggf. abweichend

Aktueller Stand 17.03.2022



→ Weitere Regelungen zum Exit-Plan im Schulbereich

| | |
|---|---|
| Kohorten-Regelungen | Wegfall der Regelungen ab 21.3.22 |
| Schul-Veranstaltungen, Tag der offenen Tür, Konferenzen, Gremien, Elternabende (Online-Formate weiterhin erlaubt) | Ab 24.2.2022 unter 3-G-Bedingungen auch für Externe zulässig – Wegfall der Einschränkungen ab 21.3.22 |
| Schulfahrten / Auslandsmobilitäten, Besuch ausländischer Schüler im Rahmen von Schüleraustauschen und Auslandsmobilitäten Hospitationen von ausländischen Lehrkräften | Untersagt bis einschließlich 1.4.22 – dann Wegfall der Regelung |
| Rahmenhygieneplan | Überführung in schuleigene Hygiene-Pläne ab 21.3.22 |
| Härtefallregelung Schülerinnen und Schüler und vulnerable Lehrkräfte / Beschäftigte | Gilt noch einschl. Sicherheitswoche nach den Osterferien – dann Wegfall ab 2.5.22 |
| Lehrkräftefortbildungen (Präsenz) betrifft auch die Teilnahme von Lehrkräften an Fortbildungen/ Veranstaltungen Dritter. Fortbildungen sollten grds. mit Präsenz- und Digitalformaten geplant werden. | Ab 24.2.22 unter 3-G in Präsenz möglich – Wegfall der Einschränkungen ab 21.3.22 |
| Berufliche Orientierung / Beratung (außerhalb von Agenturen für Arbeit und Kammern) | Wegfall der Einschränkungen ab 21.3.22 |
| Praxisbegleitung | Wegfall der Einschränkungen ab 21.3.22 |

Aktueller Stand 17.03.2022

5.2 3-G-Regelung

Aktuell gilt in Niedersachsen noch die 3-G-Regelung, d.h. dass Personen, die nicht geimpft, genesen oder getestet sind, das Schulgebäude nicht betreten dürfen.

Schulfremde Personen melden sich bitte weiterhin vorab im Sekretariat, bevor sie das Schulgebäude betreten und füllen nach Betreten einen Besucherschein aus, der in einem möglichen Infektionsfall eine Nachverfolgung ermöglicht.

SuS, Lehrkräfte und Schulpersonal testen sich entsprechend den Vorgaben (3 bzw. 5-mal wöchentlich im ABIT-Verfahren bzw. nach den Osterferien – s. Exit-Plan, 5.1, S. 13). Eltern/Erziehungsberechtigte bestätigen jeweils täglich den negativen Test durch Unterschrift im Logbuch. Die SuS bringen zusätzlich zur Unterschrift auch den negativen Teststreifen mit in die Schule. Die Unterschriften werden von den jeweiligen Lehrkräften zu Unterrichtsbeginn kontrolliert und gegengezeichnet, die Teststreifen werden in einer separaten Mülltüte eingesammelt und außerhalb des Klassenraums entsorgt.

5.2.1 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 bzw. Isolierung stehen.

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

Aktuell gelten folgende Quarantäne- und Isolationsregelungen:

Oberbegriff „Absonderung“

| | Isolierung | Quarantäne |
|--|---|--|
| Personengruppe | Infizierte | Kontaktpersonen |
| Beginn | Symptome: Zeitraum beginnt am Datum des Auftretens der Symptome Ohne Symptome: Zeitraum beginnt am Datum des positiven Tests | Erster Tag nach dem Kontakt mit einem Infizierten |
| Dauer | 10 Tage ohne abschließenden Test | 10 Tage ohne abschließenden Test |
| Möglichkeit der Verkürzung durch PCR-Test oder zertifizierten Antigentest, frühestens am 7. Tag abgenommen | 7 Tage , wenn zuvor 48 Stunden Symptomfreiheit | 7 Tage |
| Dauer Schülerinnen und Schüler | wie oben | Schülerinnen und Schüler gelten in Niedersachsen nicht mehr als K 1 Personen. Falls eine Einzelfeststellung durch Gesundheitsamt erfolgt, 5 Tage mit frühestens am Tag 5 abgenommenen negativen PCR-Test oder zertifizierten Antigentest. |

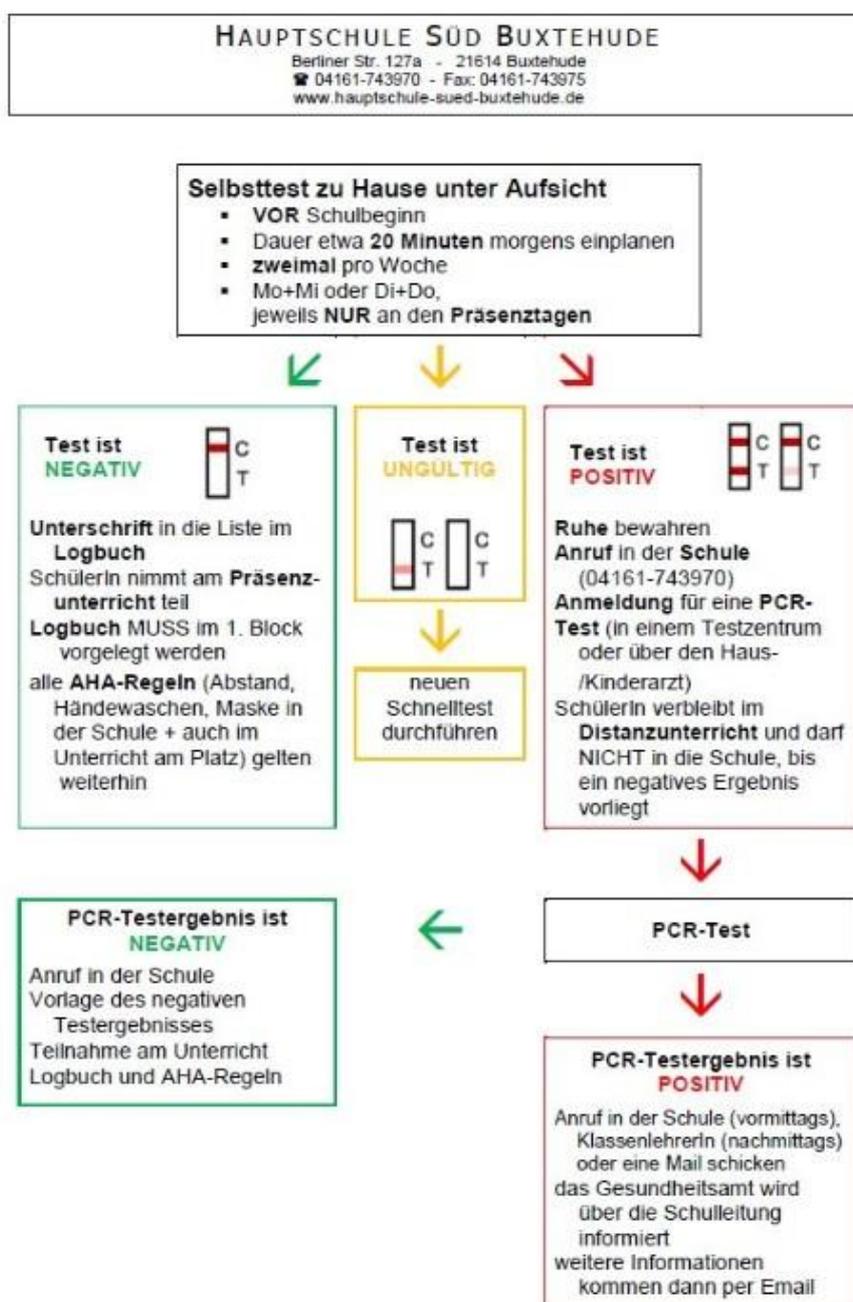
Quelle: RKI, Stand 15.01.2022

5.2.2 Mitwirkungs- und Meldepflichten

Im Falle einer Erkrankung bzw. eines Verdachtsfalles aufgrund eines positiven Schnelltests oder auftretender Symptome ist die betroffene Person bzw. die Eltern/Erziehungsberechtigte verpflichtet, umgehend die Schule bzw. die Schulleitung zu informieren. Dies kann telefonisch oder per Email erfolgen. Die betroffene Person darf im Zeitraum der Ansteckungsfähigkeit die Schule nicht besuchen oder betreten (s. Grafik unten).

Die Schulleitung bzw. eine beauftragte Person meldet den entsprechenden Corona-Verdachtsfall/bestätigten Fall auf den üblichen Meldewegen dem Gesundheitsamt in Stade (Vorlagen per Email).

Über den Verdachtsfall/bestätigten Fall werden die Lehrkräfte über eine täglich aktualisierte Liste im Lehrerzimmer informiert. Die Klassenlehrkräfte informieren in der Folge die SuS bzw. die Eltern/Erziehungsberechtigten, u. a. auch über das Eintreten des ABIT-Verfahrens.



5.3 Maßnahmen zur Reduzierung des Infektionsgeschehens

5.3.1 Händehygiene



Das regelmäßige Händewaschen vor jeder Unterrichtsstunde und die allgemeinen Händehygieneregeln (s. 3.1.2) sind weiterhin zu beachten. Ebenso sollen die Händedesinfektionsspender im Schulgebäude weiterhin bei Bedarf benutzt werden.

5.3.2 Fensterlüftung



Zur Reduktion des Übertragungsrisikos von COVID-19 und um eine gesundheitlich zuträgliche Raumluft während des Unterrichts zur Aufrechterhaltung der Leistungsfähigkeit sicherzustellen, werden die Klassenräume weiterhin regelmäßig gelüftet (ca. im Minutenrhythmus: 20 – 5 – 20 – 5 – 20). Dazu werden alle Fenster ganz geöffnet (nicht gekippt) sowie die Raumtüren geöffnet (Stoßlüftung bzw. Querlüftung, keine Kipplüftung).

In einigen Klassenräumen sind CO₂-Ampeln vorhanden, die an ein regelmäßiges Lüften erinnern. In allen anderen Klassen- und Fachräumen achten die Lehrkräfte darauf einen Wecker zu stellen bzw. die CO₂-App des GUVs zu nutzen (<https://www.dguv.de/webcode.jsp?query=dp1317760>). Gleiches gilt für das Lehrerzimmer und die Räume im Verwaltungstrakt.

An warmen Tagen muss länger gelüftet werden, als an kalten Tagen. Vor Beginn des Unterrichtes und in den Pausen soll unter Beachtung der Außentemperaturen gegebenenfalls auch länger gelüftet werden. Eine Dauerlüftung soll allerdings nicht erfolgen. Ebenso ist eine andauernde Zugluft zu vermeiden.

5.3.3 Mund-Nasen-Bedeckung



In allen Innenräumen der Hauptschule und auf dem Flur gilt bis voraussichtlich zum 19.04.2022 noch die Verpflichtung eine Maske zu tragen, auch im Unterricht am Platz. Auf Maskenpausen ist bei Bedarf von den Lehrkräften zu achten. Das Tragen der Masken im Unterricht ist ab dem 20.04.2022 freiwillig.

5.3.4 Pausenregelung

In den Pausen ist aktuell die Kohortenregelung aufgehoben und die SuS müssen draußen auf dem Schulhof keine Masken tragen, sollten aber verstärkt noch auf ausreichenden Abstand achten.

5.3.5 Abstand



In den Innenfluren sollen alle weiterhin auf einen Abstand von möglichst 1,5 Metern zu anderen achten, da dadurch das Risiko einer Infektion vermindert wird.

In den Klassenräumen ist die Abstandsregelung aktuell aufgehoben, da alle SuS im Sekundarbereich im Unterricht noch Maske tragen.

5.3.6 Husten- und Niesverhalten



Beim Husten oder Niesen ist aktuell ganz besonders darauf zu achten, zu anderen Personen auf Abstand zu gehen oder sich wegzudrehen. Husten und Niesen nur in ein Taschentuch bzw. in die Armbeuge. Einmaltaschentücher müssten umgehend in den Restmüll entsorgt werden.

5.4 Schulgebäude und Räume

5.4.1 Hygiene in den Toilettenräumen und bei Handwaschplätzen

In allen Toilettenräumen und an Handwaschplätzen in den Klassenräumen sind ausreichend Flüssigseifenspender und Einmalhandtücher bereitgestellt und werden täglich durch die Reinigungskräfte aufgefüllt. Die Einmalhandtücher werden mehrmals in der Woche durch die SuS in den Papiercontainer entsorgt.

5.4.2 Reinigung

Die DIN 77400 (Reinigungsdienstleistungen Schulgebäude – Anforderungen an die Reinigung) ist zu beachten und wird von Seiten des Schulträgers durch die Reinigungskräfte entsprechend umgesetzt.

Anlage 1: Wichtige rechtliche Grundlagen und fachliche Empfehlungen

- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 25.07.2000 (BGBl. I Nr. 33, S. 1045 – 1077)
- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung TrinkwV) vom 21.05.2001 BGBl. 1 S. 959 – 980
- Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung vom 05.08.1997 (BGBl. I, S. 2008 – 2015)
- Hygienische Anforderungen an Raumluftechnische Anlagen – VDI 6022
- Raumluftechnik – Gesundheitstechnische Anforderungen – DIN 1946 Teil 2
- Merkblätter des Gemeinde-Unfallversicherungsverbandes (GUV)
- Empfehlungen über die Wiederezulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen (Merkblatt). www.rki.de/GESUND/MBL/MBL.HTM
- Aktuelle Liste der vom Robert-Koch-Institut geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und -verfahren
- Aktuelle Desinfektionsmittelliste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)
- DIN 77400

Anlage 2: Reinigungs- (und Desinfektions-) Plan

Reinigungs- (und Desinfektions-) Plan

| Was | Wann | Wie | Womit | Wer |
|--|--|---|---|---|
| <i>Fußboden Klassenzimmer</i> | <i>täglich nach Schulende</i> | <i>mit dem Besen kehren</i> | <i>Besen</i> | <i>SuS</i> |
| <i>Fußboden</i> | <i>nach Anweisung</i> | <i>mit dem Besen kehren, je nach Verunreinigung feucht wischen</i> | <i>Besen</i> | <i>Reinigungspersonal</i> |
| <i>Fußboden, Flure</i> | <i>täglich</i> | | <i>Reinigungslösung</i> | <i>Reinigungspersonal</i> |
| <i>Fußboden, Klassenzimmer</i> | <i>täglich</i> | <i>feuchtwischen mit Fahreimer, Boden reinigen und lüften</i> | <i>Reinigungslösung</i> | <i>Reinigungspersonal</i> |
| <i>Tische, Kontaktflächen</i> | <i>täglich – sowie bei Verunreinigungen</i> | <i>feucht abwischen mit Reinigungstüchern ggf. nachtrocknen</i> | | <i>Reinigungspersonal</i> |
| <i>WC</i> | <i>täglich – erst nach Reinigung der Klassenräume</i> | <i>Wischen und Nachspülen mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen und Aufnehmer für Fußboden</i> | <i>Reinigungslösung</i> | <i>Reinigungspersonal</i> |
| <i>Fenster</i> | <i>2x jährlich</i> | <i>Ausführung der Fachfirma</i> | <i>Reinigungslösung</i> | <i>Fachfirma</i> |
| <i>Handlauf, Türklinken</i> | <i>nach Anweisung und bei sichtbarer Verschmutzung</i> | <i>Abwischen</i> | <i>Reinigungslösung</i> | <i>Reinigungspersonal</i> |
| <i>Reinigungsgeräte, Reinigungstücher und Wischbezüge</i> | <i>1x wöchentlich arbeitstäglich</i> | <i>Reinigen Reinigungstücher und Wischbezüge nach Gebrauch waschen und trocknen</i> | | <i>Reinigungspersonal</i> |
| <i>Hände</i> | <i>vor Dienstbeginn, nach Toilettenbesuch</i> | <i>Hände waschen</i> | <i>Seifenlösung Papierhandtücher</i> | <i>Reinigungspersonal</i> |
| <i>Flächen aller Art</i> | <i>bei Verunreinigungen mit Blut, Stuhl (Kot), Erbrochenen</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Wischen mit Desinfektionsmittelgetränktem Einmalwischtuch</i> • <i>Nachreinigen</i> • <i>gesonderte Entsorgung von Reinigungstüchern und Handschuhen</i> • <i>Plastiksack</i> | <i>Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittel- Liste der DGHM</i> | <i>Geschultes Personal oder Hausmeister</i> |
| <i>Schlammfang- becken</i> | <i>nach Bedarf</i> | | | <i>Hausmeister</i> |
| <i>Turnhalle Umkleidekabinen Wasch- und Duschanlagen</i> | <i>täglich</i> | | <i>gem. Reinigungs- und Objektplan SZ Süd</i> | <i>Reinigungspersonal</i> |

Anlage 3: Belehrung über mitgebrachte Lebensmittel

- Die Lebensmittel sind von der Aufsichtsperson nach Möglichkeit auf einwandfreien Zustand zu prüfen.
- Personen mit Wunden, entzündlichen Hautschäden oder erkrankte Personen dürfen Lebensmittel weder herstellen noch austeilen.
- Vor Beginn der Zubereitung bzw. der Austeilung bitte Hände waschen.
- Lebensmittel sollen möglichst unter Zuhilfenahme von Hilfsmitteln wie Zangen verteilt werden.
- Das Tragen von Handschmuck und Armbanduhren sollte bei der Zubereitung von Lebensmitteln unterbleiben. Lange Haare sollten zusammengebunden werden.
- Bestimmte Lebensmittel sind besonders leicht verderblich bzw. häufig mit Krankheitserregern belastet und daher möglichst zu meiden bzw. mit besonderer Sorgfalt zu behandeln (lückenlose Kühlung, getrennte Lagerung und Verarbeitung):
 - Hackfleisch, ungebrühte Bratwürste, Zwiebelmettwurst
 - Roher Fisch oder rohes Fleisch
 - Speisen, die rohe Eier enthalten (Tiramisu, Eischnee, Sauce Hollandaise, frische Mayonnaise, Waffelteig)
 - Cremespeisen oder Puddings, die ohne Kochen hergestellt werden.
- Wiederverwendbares Geschirr und Besteck muss in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Personen, die mit der Herstellung oder der Verteilung von Lebensmitteln betraut sind, sollten nicht gleichzeitig andere Aufgaben wahrnehmen (z.B. kassieren).
- Übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen.
- Der Verkaufsstand ist sorgfältig zu reinigen.

HAUPTSCHULE SÜD BUXTEHUDE

Berliner Str. 127a - 21614 Buxtehude
☎ 04161-743970 - Fax: 04161-743975
www.hauptschule-sued-buxtehude.de

GEMEINSAM VOR INFEKTIONEN SCHÜTZEN

Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte durch Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 34 Abs. 5 Satz 2 Infektionsschutzgesetz

In Gemeinschaftseinrichtungen wie Kindergärten, Schulen oder Ferienlagern befinden sich viele Menschen auf engem Raum. Daher können sich hier Infektionskrankheiten besonders leicht ausbreiten.

Aus diesem Grund enthält das Infektionsschutzgesetz eine Reihe von Regelungen, die dem Schutz aller Kinder und auch des Personals in Gemeinschaftseinrichtungen vor ansteckenden Krankheiten dienen. Über diese wollen wir Sie mit diesem **Merkblatt** informieren.

1. Ärztliche Beratung zum Impfschutz

Wird Ihr Kind das erste Mal in eine Kindertageseinrichtung aufgenommen, müssen Sie einen schriftlichen Nachweis darüber vorlegen, dass Sie sich zeitnah vor der Aufnahme über einen vollständigen, altersgemäß ausreichenden Impfschutz für Ihr Kind von einem Arzt beraten lassen haben. Wenn der Nachweis nicht erbracht wird, benachrichtigt die Leitung der Kindertageseinrichtung das Gesundheitsamt, welches dann die Personensorgeberechtigten, also in der Regel die Eltern, zu einer Beratung laden kann.

2. Gesetzliche Besuchsverbote

Das Infektionsschutzgesetz schreibt vor, dass ein Kind **nicht in den Kindergarten, die Schule oder eine andere Gemeinschaftseinrichtung gehen darf**, wenn es an bestimmten Infektionskrankheiten erkrankt ist oder ein entsprechender Krankheitsverdacht besteht. Diese Krankheiten sind in der **Tabelle 1** auf der folgenden Seite aufgeführt.

Bei einigen Infektionen ist es möglich, dass Ihr Kind die Krankheitserreger nach durchgemachter Erkrankung (oder seltener ohne krank gewesen zu sein) ausscheidet. Auch in diesem Fall können sich Spielkameraden, Mitschüler/-innen oder das Personal anstecken. Nach dem Infektionsschutzgesetz ist deshalb vorgesehen, dass die „**Ausscheider**“ bestimmter Bakterien nur mit **Zustimmung des Gesundheitsamtes** und **unter Beachtung der festgelegten Schutzmaßnahmen** wieder in eine Gemeinschaftseinrichtung gehen dürfen (**Tabelle 2** auf der folgenden Seite).

Bei manchen besonders schwerwiegenden Infektionskrankheiten muss Ihr Kind bereits dann zu Hause bleiben, wenn **eine andere Person bei Ihnen im Haushalt** erkrankt ist oder der Verdacht auf eine dieser Infektionskrankheiten besteht (**Tabelle 3** auf der folgenden Seite).

Sonderfall Masern: Sollte in der Gemeinschaftseinrichtung ein anderes Kind an Masern erkrankt sein, kann das Gesundheitsamt gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG) ein Besuchsverbot für Ihr Kind aussprechen, wenn es über keinen ausreichenden Impfschutz verfügt oder Sie nicht durch eine ärztliche Bescheinigung nachweisen können, dass Ihr Kind vor Masern geschützt ist, z. B. weil es die Erkrankung zu einem früheren Zeitpunkt selbst durchgemacht hat.

Natürlich müssen Sie die genannten Erkrankungen nicht selbst erkennen können. Aber Sie sollten bei einer ernsthaften Erkrankung Ihres Kindes ärztlichen Rat in Anspruch nehmen (z.B. bei hohem Fieber, auffallender Müdigkeit, wiederholtem Erbrechen, Durchfällen und anderen ungewöhnlichen oder besorgniserregenden Symptomen). Ihr/-e Kinderarzt/-ärztin wird Ihnen darüber Auskunft geben, ob Ihr Kind eine Erkrankung hat, die einen Besuch einer Gemeinschaftseinrichtung nach dem Infektionsschutzgesetz verbietet.

Gegen einige der Krankheiten stehen Schutzimpfungen zur Verfügung. Ist Ihr Kind ausreichend geimpft, kann das Gesundheitsamt darauf verzichten, ein Besuchsverbot auszusprechen.

HAUPTSCHULE SÜD BUXTEHUDE

Berliner Str. 127a - 21614 Buxtehude
☎ 04161-743970 - Fax: 04161-743975
www.hauptschule-sued-buxtehude.de

3. Mitteilungspflicht

Falls bei Ihrem Kind aus den zuvor genannten Gründen ein Besuchsverbot besteht, **informieren Sie uns bitte unverzüglich darüber und über die vorliegende Krankheit.** Sie

sind dazu gesetzlich verpflichtet und tragen dazu bei, dass wir zusammen mit dem **Gesundheitsamt** die notwendigen Maßnahmen gegen eine Weiterverbreitung ergreifen können.

4. Vorbeugung ansteckender Krankheiten

Gemeinschaftseinrichtungen sind nach dem Infektionsschutzgesetz verpflichtet, über allgemeine Möglichkeiten zur Vorbeugung ansteckender Krankheiten aufzuklären.

Wir empfehlen Ihnen daher unter anderem darauf zu achten, dass Ihr Kind allgemeine Hygieneregeln einhält. Dazu zählt vor allem das **regelmäßige Händewaschen** vor dem Essen, nach dem Toilettenbesuch oder nach Aktivitäten im Freien.

Ebenso wichtig ist ein **vollständiger Impfschutz** bei Ihrem Kind. Impfungen stehen teilweise auch für solche Krankheiten zur Verfügung, die durch Krankheitserreger in der Atemluft verursacht werden und somit durch allgemeine Hygiene nicht verhindert werden können (z.B. Masern, Mumps und Windpocken). Weitere Informationen zu Impfungen finden Sie unter: www.impfen-info.de.

Sollten Sie noch Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihre/n Haus- oder Kinderarzt/-ärztin oder an Ihr Gesundheitsamt. Auch wir helfen Ihnen gerne weiter.

Tabelle 1: **Besuchsverbot** von Gemeinschaftseinrichtungen und **Mitteilungspflicht** der Sorgeberechtigten bei Verdacht auf oder Erkrankung an folgenden Krankheiten

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• ansteckende Borkenflechte (Impetigo contagiosa)• ansteckungsfähige Lungentuberkulose• bakterieller Ruhr (Shigellose)• Cholera• Darmentzündung (Enteritis), die durch EHEC verursacht wird• Diphtherie• durch Hepatitisviren (A oder E) verursachte Gelbsucht/Leberentzündung (Hepatitis A oder E)• Hirnhautentzündung durch Hib-Bakterien• infektiöser, das heißt von Viren oder Bakterien verursachter, Durchfall und /oder Erbrechen (gilt nur für Kindern unter 6 Jahren)• Keuchhusten (Pertussis)• Kinderlähmung (Poliomyelitis) | <ul style="list-style-type: none">• Kopflausbefall (wenn die korrekte Behandlung noch nicht begonnen wurde)• Krätze (Skabies)• Masern• Meningokokken-Infektionen• Mumps• Pest• Röteln• Scharlach oder andere Infektionen mit dem Bakterium <i>Streptococcus pyogenes</i>• Typhus oder Paratyphus• Windpocken (Varizellen)• virusbedingtes hämorrhagisches Fieber (z.B. Ebola) |
|--|---|

Tabelle 2: Besuch von Gemeinschaftseinrichtungen nur mit **Zustimmung des Gesundheitsamtes** und **Mitteilungspflicht** der Sorgeberechtigten bei **Ausscheidung** folgender Krankheitserreger

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Cholera-Bakterien• Diphtherie-Bakterien• EHEC-Bakterien | <ul style="list-style-type: none">• Typhus- oder Paratyphus-Bakterien• Shigellenruhr-Bakterien |
|---|---|

Tabelle 3: **Besuchsverbot** von Gemeinschaftseinrichtungen und **Mitteilungspflicht** der Sorgeberechtigten bei Verdacht auf oder Erkrankung an folgenden Krankheiten **bei einer anderen Person in der Wohngemeinschaft**

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• ansteckungsfähige Lungentuberkulose• bakterielle Ruhr (Shigellose)• Cholera• Darmentzündung (Enteritis), die durch EHEC verursacht wird• Diphtherie• durch Hepatitisviren (A oder E) verursachte Gelbsucht/Leberentzündung (Hepatitis A oder E)• Hirnhautentzündung durch Hib-Bakterien• Kinderlähmung (Poliomyelitis) | <ul style="list-style-type: none">• Masern• Meningokokken-Infektionen• Mumps• Pest• Röteln• Typhus oder Paratyphus• virusbedingtes hämorrhagisches Fieber (z.B. Ebola)• Windpocken |
|---|---|

Anlage 5: Übersicht Schutzmaßnahmen gegen das Corona-Virus



Zum Schutz vor Infektionskrankheiten sollten die folgenden Basismaßnahmen zur Hygiene immer beachtet werden:



HÄNDEHYGIENE

Hände regelmäßig mit Seife für 20 – 30 Sekunden waschen

Zum Beispiel nach Husten oder Niesen, nach der Benutzung von öffentlichen Verkehrsmitteln, vor dem Essen, nach dem Toilettengang. Händedesinfektion, wenn Händewaschen nicht möglich ist oder bei Kontakt mit Körpersekreten. Beachte die Anleitungen zum Händewaschen und zur Händedesinfektion.



NIESEN UND HUSTEN

Achte auf Hygiene beim Husten und Niesen

Huste oder niese in ein Taschentuch oder in die Armbeuge. Größtmöglichen Abstand zu anderen Personen halten, am besten drehst du dich weg und wendest dich dabei von anderen ab. Einmaltaschentücher sollten anschließend in einem Mülleimer entsorgt werden.



REGELMÄSSIG LÜFTEN

Bei Fensterlüftung etwa alle 20 Minuten lüften

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.

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.

BEI EINER ERKRANKUNG



Kein Präsenzunterricht bei Erkrankung

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. Einzelheiten hierzu finden Sie in der **Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte***.



BEI ERHÖHTEM INFEKTIONSGESCHEHEN über erregerhaltige Tröpfchen und Aerosole (z. B. bei Erkältungs- oder Grippeviren, 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 erregerhaltige 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.