



Inhaltsverzeichnis

1. Grundlage

2. Regelungen

- 2.1. Belehrung
- 2.2. Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit
- 2.3. Wiedenzulassung

3. Personenbezogene Hygiene

Händehygiene

- 3.1 Händewaschen
- 3.2 Händedesinfektion
- 3.3 Einmalhandschuhe
- 3.4. Abstand
- 3.5. Masken

4. Umgebungshygiene

Hygiene in den Unterrichtsräumen

- 4.1 Lufthygiene
- 4.2 Bodenreinigung
- 4.3 Abfallbeseitigung

Hygiene im Sanitär- und Außenbereich

- 4.4 Sanitärausstattung
- 4.5 Wartung und Pflege
- 4.6 Hygiene im Außenbereich
- 4.7 Desinfektion von Flächen und Gegenständen
- 4.8 Trinkwasserhygiene

5. Lebensmittelhygiene

- 5.1 Schul- und Lehrküche
- 5.2 Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen

6. Meldepflichtige übertragbare Krankheiten nach §34 IfSG

7. Notrufnummern

8. Coronaspezifische Hygieneregulungen

1. Grundlage

Gemeinschaftseinrichtungen, wie Schulen oder Kindergärten, sind durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit vieler verschiedener Personen von besonderer hygienischer Bedeutung. Zum Schutz der Lehrkräfte, MitarbeiterInnen, Schülerinnen und Schüler vor Infektionen und zur Minimierung des Infektionsrisikos, fordert das Infektionsschutzgesetz in § 36 Abs.1, dass Gemeinschaftseinrichtungen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionsprävention in Hygieneplänen festlegen.

Das vorliegende Hygienekonzept basiert auf der „Arbeitshilfe zur Erstellung des Hygieneplans für die Schule auf der Grundlage des § 36 Infektionsschutzgesetz“ des Niedersächsischen Landesgesundheitsamtes.

2. Regelungen

2.1 Belehrungen

Bei der Schulanmeldung werden die Erziehungsberechtigten über die Forderungen des § 34 Abs. 5 IfSG schriftlich informiert. Sie dokumentieren die Kenntnisnahme durch Unterschrift. Die Ablage erfolgt in der Schülerakte. (Die schriftliche Belehrung s. Anlage 1).

Die Klassenlehrerinnen und Klassenlehrer erklären und zeigen den Schülerinnen und Schülern die an der Schule notwendigen Hygienemaßnahmen.

2.2 Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

Im Falle einer Erkrankung bzw. eines Verdachtsfalles gemäß § 34 IfSG (s. Anlage 2) ist die Schule (über das Sekretariat oder die Klassenlehrkraft) unverzüglich zu benachrichtigen. Wenn es sich um eine Erkrankung handelt, die nach § 34 IfSG meldepflichtig ist, wendet sich die Schulleitung an das zuständige Gesundheitsamt.

Den daraus resultierenden ärztlichen oder behördlichen Anordnungen und Maßnahmen wird Folge geleistet.

2.3 Wiederzulassung

Die Wiederzulassung ist gegeben, wenn laut ärztlichem Attest eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht zu befürchten ist.

3. Personenbezogene Hygiene

3.1 Händewaschen

„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.“

(Arbeitshilfe zur Erstellung des Hygieneplans für die Schule auf der Grundlage des § 36 Infektionsschutzgesetz)

Die Hände sind zu waschen ...

- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln
- vor der Einnahme von Speisen
- nach jeder Verschmutzung
- nach der Toilettenbenutzung
- nach Husten, Niesen, Naseputzen

In den Klassenräumen, Fachräumen und Schülertoiletten hängen Hinweisschilder, die an das Händewaschen erinnern. Die Klassenräume und Fachräume verfügen alle über ein Handwaschbecken nebst Seifenspender und Papierhandtüchern.

3.2 Händedesinfektion

Nach Kontakt mit Wunden, Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen ist eine anschließende Händedesinfektion erforderlich. Dies muss auch geschehen, wenn Einmalhandschuhe benutzt wurden. Jegliche Handkontakte zum Beispiel mit Türklinken, Handläufen, etc. müssen vor der Desinfektion vermieden werden.

Durchführung der Desinfektion:

- die Hände sollen trocken sein
- ca. 3-5 ml Desinfektionsmittel in die Hohlhand geben
- Unter waschenden Bewegungen in die Hände einreiben. Dabei darauf achten, dass die Fingerkuppen und Zwischenräume, Daumen und Nagelfalze berücksichtigt werden
- Während der Einwirkzeit (ca. 30 Sek.) müssen die Hände mit Desinfektionsmittel feucht gehalten werden

3.3 Einmalhandschuhe

Bei vorhersehbarem Kontakt mit Wunden, Ausscheidungen, Blut usw. sind Einmalhandschuhe zu verwenden. Diese sind sofort nach der Durchführung der betreffenden Maßnahme über den Restmüll zu entsorgen, ohne die Umgebung zu kontaminieren.

3.4 Abstand

Bei einem erhöhten Infektionsgeschehen über erregerehaltige Tröpfchen und Aerosole (z.B. Grippewellen, SARS-CoV-2 Ausbrüchen) wird empfohlen einen Abstand von 1,5 Metern zu anderen einzuhalten.

3.5 Masken

Bei einem erhöhten Infektionsgeschehen wird außerdem empfohlen Masken in Innenräumen zu tragen. Besonders dann, wenn der Abstand von 1,5 Metern nicht eingehalten werden kann.

4. **Umgebungshygiene**

Die wichtigsten Maßnahmen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Was	Wann	Wie	Womit
glatter Fußboden, Klassenzimmer	täglich	wischen mit Feucht- bzw. Nass- verfahren	Reinigungslösung
Tische, Stühle	täglich	feucht abwischen	Reinigungslösung
Tafel	täglich und zusätz- lich bei Bedarf	feucht/nass mit Schwamm oder Gummiabstreifer	frisches Leitungswas- ser
Papierkorb/Mülleimer	täglich	trennen	Container
Schränke, Regale, Ober- flächen	Bei der Grundreini- gung	feucht abwischen	Reinigungslösung
Fensterreinigung	2 x im Jahr	Fremdfirma	
Grundreinigung	in allen Ferien		

4.1 Lufthygiene

„Der Mensch emittiert kontinuierlich über Atmung und Körperausdünstungen Stoffe in seine Umgebungsluft, die zum Teil auch geruchlich wahrnehmbar sind. In personengenutzten Räumen führen menschliche Emissionen zu einer kontinuierlichen Verschlechterung der Raumluft, was durch Lüftungsmaßnahmen ausgeglichen werden kann. Lüftung ist somit ein Instrument zur Aufrechterhaltung einer zufriedenstellenden Luftqualität und leistet einen wichtigen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Leistungsfähigkeit sowie zur Vermeidung von Geruchsproblemen und unspezifischen Beschwerden.“

(Arbeitshilfe zur Erstellung des Hygieneplans für die Schule auf der Grundlage des § 36 Infektionsschutzgesetz)

Auf eine regelmäßige und ausreichende Lüftung, durch eine Stoßlüftung, wird geachtet. In Räumen mit Fensterlüftung wird das „20-5-20-Prinzip“ befolgt. Bei kalten Außentemperaturen reicht das Lüften von 3-5 Minuten, an warmen Tagen, wird länger gelüftet. Eine Dauerlüftung erfolgt nicht. Anhaltende Zugluft wird vermieden.

4.2 Bodenreinigung

Grobe Verschmutzungen der Fußböden in den Klassenräumen werden zum Unterrichtschluss von der Klasse besenrein gesäubert. Die tägliche Reinigung der Räume wird durch die Reinigungskräfte sichergestellt. Die Böden in den Klassenräumen, Fachräumen und Fluren werden täglich nass gereinigt, ebenso die Toiletten.

Einmal jährlich finden eine Fensterreinigung sowie eine Grundreinigung statt. Die Ausführung wird durch den Hausmeister organisiert. Die Gebäudereinigung wird nach dem jeweils gültigen Reinigungsplan und der damit verbundenen Dienstvereinbarung zur Regelung der Arbeitsbedingungen der Reinigungskräfte durchgeführt.

4.3 Abfallbeseitigung

Der Abfall wird in den Klassen- und Fachräumen wenn möglich getrennt. Am Ende des Unterrichtstages entsorgen die Reinigungskräfte die Mülleimer in bereitstehende Container.

4.4 Sanitärausstattung

Die Sanitärbereiche verfügen über Spender mit Einmalhandtüchern sowie Spendervorrichtungen für Flüssigseife. Stück-seife und Gemeinschaftshand-

tücher sind nicht zulässig. Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierhandtuchabfälle ist gegeben. Die Toilettenzellen sind nach Vorgabe von innen verschließbar. Toilettenpapier ist ausreichend zur Verfügung.

4.5 Wartung und Pflege

Die Toilettenanlagen und ihre Ausstattung werden regelmäßig gewartet. Eine zeitnahe Reparatur von Defekten und sorgfältige Pflege ist sichergestellt.

4.6 Hygiene im Außenbereich

Um Verunreinigungen (z.B. durch Hundekot) und Verletzungs- bzw. Infektionsgefahren (z.B. durch Glasbruch) zu verhindern, wird das Schulgelände täglich situationsangepasst vom Hausmeister gereinigt.

4.7 Desinfektion von Flächen und Gegenständen

Mit Blut, Fäkalien, Urin und Erbrochenem kontaminierte Flächen werden unter Verwendung von Einmalhandschuhen und mit Flächendesinfektionsmittel gereinigt. (Anlage 3)

4.8 Trinkwasserhygiene

Nach längerer Nichtbenutzung (z.B. nach den Ferien) wird das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Minuten laufen gelassen, um die Leitungen zu spülen.

Im Flur befindet sich ein Trinkwasserspender. Dieser wird täglich gereinigt und vom Hausmeister gewartet.

5. Lebensmittelhygiene

5.1 Schulküche

Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können. Vor jedem praktischen Unterricht in der Schulküche werden die Kinder auf folgende Hygienevorschriften hingewiesen:

- Vor jedem Umgang mit Lebensmitteln werden die Hände mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern gründlich gereinigt
- lange Haare werden zusammengebunden
- auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden
- beim Umgang mit Lebensmitteln wird Schmuck abgelegt

- Personen mit Wunden oder entzündlichen Hautschäden an den Händen oder im Gesicht dürfen ebenso wie erkrankte Personen keine Lebensmittel verarbeiten
- nur saubere Geschirr- und Besteckteile werden benutzt
- saubere Geschirrhandtücher, Lappen und Spülschwämme werden verwendet
- Abfälle werden sortiert in die dafür vorgesehenen Mülleimer entsorgt

5.2. Veranstaltung von Schulaktionen und -festen sowie andere Treffen

Eltern bzw. Sorgeberechtigte (ggf. Schülerinnen und Schüler) sollten vor der Zubereitung des „Gesunden Frühstücks“ und vor ehrenamtlicher Tätigkeit auf Schulfesten oder anderen Feierlichkeiten in der Schule über Hygieneregeln im Umgang mit Speisen und Lebensmitteln aufgeklärt werden. Eine gesundheitlich unbedenkliche Herstellung, Versorgung und Abgabe von Nahrungsmitteln sollte gewährleistet sein. Daher muss darüber informiert werden,

- welche Lebensmittel kritisch und zu meiden sind (z.B. rohes Fleisch, rohes Ei, Mayonnaise, o.ä.)
- dass Personen, die mit der Herstellung und Verteilung von Lebensmitteln betraut sind, frei von Infektionskrankheiten, Hautverletzungen und Entzündungen sein müssen
- dass Personen, die während einer schulischen Veranstaltung mit Herstellung und/ oder Verteilung von Lebensmitteln befasst sind, keine anderen Aufgaben in dieser Zeit wahrnehmen sollen.

6. Meldepflichtige übertragbare Krankheiten

Nach § 34 IfSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal, Betreute und verantwortliche Personen in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor der Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Ein Muster-Meldeformular nach § 34 IfSG (Anlage 4) ist dem Hygieneplan beigelegt.

7. Notrufnummern

Feuerwehr	112
Polizei	110
Gesundheitsamt Westerstede	04488-565300
Giftinformationszentrum-Nord	0551- 19240

8. Coronaspezifische Hygieneregeln

Siehe Niedersächsische Rahmen-Hygienepläne Corona Schule.