

Käthe-Kollwitz-Grundschule

07G29

Hygieneplan

gemäß §36 Abs. 1 IfSG Infektionsschutzgesetz des Landes Berlin

angepasst an den Musterhygieneplan vom 4. August 2020



Stand August 2020

und ergänzende Maßnahmen im Zuge der Covid-19-Pandemie

Einleitung:

Gemäß § 36 i.V.m. § 33 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit dem Hygieneplan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken zu minimieren.

Die Ausarbeitung ist unter Berücksichtigung der folgenden Schritte erfolgt:

- Infektionsgefahren analysieren
- Risiken bewerten
- Risikominimierung ermöglichen
- Überwachungsverfahren und Zuständigkeiten festlegen
- Den Hygieneplan selbst turnusmäßig überprüfen
- Dokumentations- und Schulungserfordernisse festlegen

Gliederung des Hygieneplans

1. Hygiene in Unterrichtsräumen

- 1.1 Lufthygiene
- 1.2 Bodenreinigung und Abfallentsorgung
- 1.3 Kleiderablage

2. Schuleinigung

- 2.1 Schulreinigung durch Fremdfirmen
- 2.2 Unfallgefahren

3. Hygiene im Sanitärbereich und im Außenbereich

- 3.1 Sanitärausstattung
- 3.2 Wartung und Pflege
- 3.3 Be- und Entlüftungen
- 3.4 Hygiene im Außenbereich

4. Turnhalle

5. Trinkwasserhygiene

- 5.1 Legionellenprophylaxe
- 5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen

6. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

- 6.1 Versorgung von Bagatellwunden
- 6.2 Behandlung kontaminierter Flächen
- 6.3 Überprüfung des 1. Hilfe-Inventars
- 6.4 Notrufnummern

7. Mensa/Küche/Cafeteria

- 7.1 Allgemeine Anforderungen
- 7.2 Händedesinfektion
- 7.3 Flächenreinigung und –desinfektion
- 7.4 Lebensmittelhygiene
- 7.5 Tierische Schädlinge

8. Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

- 8.1 Meldeweg
- 8.2 Information der Betreuten/Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung
- 8.3 Besuchsverbot und Wiederezulassung

9. Sonderfragen

1. Hygiene in Unterrichtsräumen

Aufgabe	Zuständigkeit
<p>1.1 Lufthygiene</p> <p>Nach jeder Schulstunde (45 Minuten) ist in den Klassenräumen eine ausreichende Lüftung durch Querlüftung/Stoßlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen. Grundsätzlich ist Feinstaub zu vermeiden.</p>	Lehrkräfte
<p>1.2 Bodenreinigung und Abfallentsorgung</p> <p>Die Fußböden werden von den Schüler*innen zum Schultagesende grob gereinigt, dazu müssen die Stühle entsprechend hoch gestellt werden. Abfälle werden in den bereitgestellten Behältnissen entsorgt.</p> <p>Leerung der Behältnisse Papier- und Verpackungsmüll wird einmal täglich von den Schüler/innen in die großen Tonnen entsorgt. Restmüll wird von den Reinigungskräften entsorgt.</p>	Lehrkräfte/ Erzieher/innen
<p>1.3 Kleiderablage</p> <p>Die Kleiderablagen können derzeit nicht so gestaltet werden, dass die Kleidungsstücke der Schüler*innen keinen direkten Kontakt untereinander haben. Die Kleidung ist grundsätzlich außerhalb des Klassenraums an den dafür vorgesehenen Haken aufzubewahren. Kleidung auf dem Boden, in den Schuhregalen usw. ist zu vermeiden.</p>	Lehrkräfte/ Erzieher/innen

2. Schulreinigung

Aufgabe	Zuständigkeit
<p>2.1 Schulreinigung durch Fremdfirmen</p> <p>Die im Leistungsverzeichnis enthaltene Reinigungsprogramme/-intervalle für die beauftragte Reinigungsfirma sind durch den Hausmeister täglich/durch die Firma selbst in den festgelegten Intervallen zu kontrollieren.</p>	Reinigungsfirma Hausmeister
<p>2.2 Unfallgefahren</p> <p>Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen. Für die Reinigungsmittel ist ein abschließbarer Aufbewahrungsort vorzuhalten.</p>	Reinigungsfirma Hausmeister

3. Hygiene im Sanitärbereich und im Außenbereich

Aufgabe	Zuständigkeit
<p data-bbox="328 304 692 338">3.1 Sanitärausstattung</p> <p data-bbox="231 367 1129 555">Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern sowie mit Spendervorrichtungen für Flüssigseife ausgestattet. Die Spender werden regelmäßig kontrolliert und aufgefüllt. Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle steht zur Verfügung. Toilettenpapier ist entsprechend vorzuhalten.</p>	<p data-bbox="1214 427 1398 461">Hausmeister</p>
<p data-bbox="328 629 611 663">3.2. Händereinigung</p> <p data-bbox="231 703 1114 777">Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene. Handreinigungen sind daher durchzuführen:</p> <ul data-bbox="231 786 863 1059" style="list-style-type: none">– nach jedem Toilettengang– vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln– bei Verschmutzungen– nach dem Naseputzen/Husten o.ä.– vor der Frühstückspause– nach der Hofpause– vor dem Mittagessen <p data-bbox="231 1106 1106 1180">Sollten die Seifenspender leer sein, ist umgehend der Hausmeister zu informieren.</p>	<p data-bbox="1209 819 1401 887">Lehrkräfte/ Erzieher/innen</p> <p data-bbox="1158 936 1449 1010">Schüler und Schüle- rinnen</p>
<p data-bbox="328 1214 635 1247">3.3. Flächenreinigung</p> <p data-bbox="231 1288 1110 1361">Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken, Fußboden müssen mehrfach täglich feucht gereinigt werden, bzw. nach Bedarf.</p> <p data-bbox="231 1370 1118 1559">Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination mit einem mit Desinfektionsmittel aus der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) getränktem Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion erforderlich.</p>	<p data-bbox="1198 1346 1414 1420">Reinigungsfirma Hausmeister</p>
<p data-bbox="328 1601 703 1635">3.4 Wartung und Pflege</p> <p data-bbox="231 1675 1118 1863">Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind regelmäßig zu warten. Eine zeitnahe Reparatur von Defekten und sorgfältige Pflege wird durch den Hausmeister sichergestellt. Die Wartungsvorgaben der Hersteller sind zu beachten. Wasserhähne sind mindestens zweimal jährlich zu entkalken.</p> <p data-bbox="231 1910 1106 2018">In den Urinalanlagen ist besondere Sorgfalt auf die tägliche Nassreinigung, die Einhaltung des vorgeschriebenen Turnus zu verwenden.</p>	<p data-bbox="1198 1776 1414 1850">Reinigungsfirma Hausmeister</p>

3.5 Be- und Entlüftungen	
Die Reinigung und das Instandhalten der Entlüftungseinrichtungen (resp. Fenster) in den Sanitärbereichen müssen regelmäßig erfolgen.	Reinigungsfirma Hausmeister

4. Turnhalle

Aufgabe	Zuständigkeit
Um Unfälle durch Rutschgefahr zu vermeiden, müssen beide Turnhallen täglich nass gereinigt werden. Auf die Bemerkungen zur Schulreinigung (Seite 1) wird verwiesen. Für die sanitären Einrichtungen der Turnhalle gilt Abschnitt 3 entsprechend. Die Reinigung der dortigen Toiletten hat täglich zu erfolgen. Bei mit Körperflüssigkeiten kontaminierten Flächen/Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel der DGHM-Liste durchzuführen. Sofern der Nassbereich benutzt wird, ist der Barfußbereich täglich zu reinigen und ebenfalls vorschriftsmäßig zu desinfizieren.	Reinigungsfirma Hausmeister

5. Trinkwasserhygiene

Aufgabe	Zuständigkeit
<p style="text-align: center;">5.1 Legionellenprophylaxe (entspr. DVGW-Arbeitsblatt W 552)</p> <p>Kalkablagerungen an den Duschköpfen und Wasserhähnen sind in den erforderlichen Zeitabständen zu entfernen. Nach längerer Nichtbenutzung (Stagnation) soll das Trinkwasser vor dem menschlichen Genuss ca. 5 Min. ablaufen gelassen werden.</p>	Hausmeister
<p style="text-align: center;">5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen</p> <p>Am Wochenanfang und nach Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.</p>	Hausmeister Lehrkräfte sonstiges Personal

6. Erste Hilfe, Schutz der ersthelfenden Person

Aufgabe	Zuständigkeit
<p>6.1 Versorgung von Bagatellwunden</p> <p>Ersthelfende haben Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.</p>	<p>gesamtes Personal</p>
<p>6.2 Behandlung kontaminierter Flächen</p> <p>Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals regelgerecht zu desinfizieren.</p>	<p>Reinigungsfirma ggf. Hausmeister ggf. gesamtes Personal</p>

<p>6.3 Überprüfung des 1. Hilfematerials</p> <p>Geeignetes Erste-Hilfe Material enthält gem. BGR A 1 „Grundsätze der Prävention“/GUV-I 512 „Erste Hilfe Material“. Großer Verbandkasten DIN 13169 „Verbandkasten E“ Kleine Verbandstasche DIN 13157 „Verbandkasten C“</p> <p>Zusätzlich ist der Verbandkasten mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis ausgestattet.</p> <p>Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen führen die sicherheitsbeauftragte Person in Absprache mit dem Hausmeister durch. Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.</p>	<p>Verwaltungsleitung Sicherheitsbeauftragte/r Sekretariat Hausmeister</p>
<p>6.4 Notrufnummern</p> <ul style="list-style-type: none"> – Polizei Tel.: 110 – Polizei Abschnitt 47 (Tel.: 4664-44700/1) – Feuerwehr Tel.: 112 – AMZ-Arbeitsmedizinisches Zentrum der Charité: amz-schule@charite.de – LaGetSi – Landesamt für Arbeitsschutz, Gesundheitsschutz und technische Sicherheit: 030 – 902545-19 – Jugend- und Gesundheitsamt: 90239-0 (Zentrale) – Giftzentrale 19240 	

7. Cafeteria / Mensa

7.1 Allgemeine Anforderungen

Die Käthe-Kollwitz-Grundschule verfügt bisher über keine eigene Mensa und nutzt leihweise und zeitlich begrenzt die Cafeteria des Ulrich-von-Hutten-Gymnasiums.

Das Essen und das Geschirr wird durch einen Caterer geliefert und auch dort wieder gesäubert. Die Mitarbeiter*innen des Caterers unterliegen der besonderen Unterweisung durch das Gesundheitsamt.

Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 Infektionsschutz-Gesetzes (IfSG) oder an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden (gem. Infektionsschutz-Belehrung). Das Küchenpersonal wird durch den Caterer gem. 43 IfSG einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote belehrt und darüber hinaus einmal jährlich lebensmittelhygienisch geschult.

7.2 Handdesinfektion

Eine Handdesinfektion für die in der Küche Beschäftigten ist in folgenden Fällen erforderlich:

- Bei Arbeitsbeginn/vor dem Essen Austeilen, Kochen, Zubereiten
- nach Pausen
- nach jedem Toilettengang
- nach Schmutzarbeiten
- nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z.B. rohes Fleisch, Geflügel
- nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuches.

Durchführung der Händedesinfektion: Alle Innen- und Außenflächen einschließlich Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen müssen miteinbezogen und die 30 Sekunden Einwirkzeit eingehalten werden. Die benötigte Desinfektionsmittelmenge beträgt pro Händedesinfektion etwa 3 – 5ml.

Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Präparate eingesetzt werden. Dies ist gewährleistet, wenn das betreffende Präparat in einer Liste enthalten ist, in die nur hinsichtlich ihrer Wirksamkeit geprüfte Desinfektionsmittel aufgenommen werden. Bei Händedesinfektionsmitteln auch im Küchenbereich handelt es sich um die Liste der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie).

Das Angebot von Händedesinfektionsmitteln über Wandspender und Einmalhandtücher im Küchenbereich muss gewährleistet sein. Seifen- und Desinfektionsmittelspender sind wöchentlich auf deren Füllstand hin zu überprüfen. Vor Neubefüllung der Spender sind diese zu reinigen.

7.3 Flächenreinigung und –desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen. Die verwendeten Lappen und Handtücher müssen täglich heiß (über 60 Grad) gewaschen werden, sofern es sich nicht um Einwegartikel handelt.

Eine Flächendesinfektion ist erforderlich bei:

- Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel
- Nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden.

Durchführung: Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfe (Messbecher) zuzubereiten. Das Desinfektionsmittel wird auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit einem Tuch oder

Schwamm mit mechanischem Druck verteilt (Scheuer-Wisch-Desinfektion). Die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist vor erneuter Benutzung der Fläche abzuwarten. Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen. Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Dies ist gewährleistet, wenn eine DVG-Listung vorliegt. Hierzu berät das Gesundheitsamt.

7.4 Lebensmittelhygiene

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall mit Schädlingen (z.B. Mehlwürmern) vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgemäß zu verpacken (z.B. Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchdatum/Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind ggf. durchzuführen:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren
- Tägliche Temperaturkontrollen in Kühleinrichtungen (die Temperatur darf in den Kühlschränken nicht über 7 ° C liegen., in Gefrierfächern muss die Temperatur mindestens 18° C betragen)
- Wöchentliche Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten

In Absprache mit dem Lebensmittelüberwachungsamt sind Aufbewahrung von Rückstellproben bei selbst zubereiteten Speisen, also wenn selbst gekocht wird, für 96 Std. getrennt nach Komponenten (mind. 100 g pro Komponente) in Gefriereinrichtungen vorzunehmen. Die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.

7.5 Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen nach dem Stand der Technik durch eine Fachfirma zu veranlassen. Dabei ist besonders darauf zu achten, dass die Lebensmittel nicht mit dem Schädlingsbekämpfungsmittel in Kontakt kommen.

Lebensmittelabfälle müssen in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen. Abfalllager müssen so beschaffen sein und geführt werden, dass sie sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können.

Zuständig für alle Punkte unter 7: Schulträger, Schulleitung, Caterer, Reinigungsfirma, Hausmeister

8. Vorgehen bei meldepflichtiger Erkrankungen

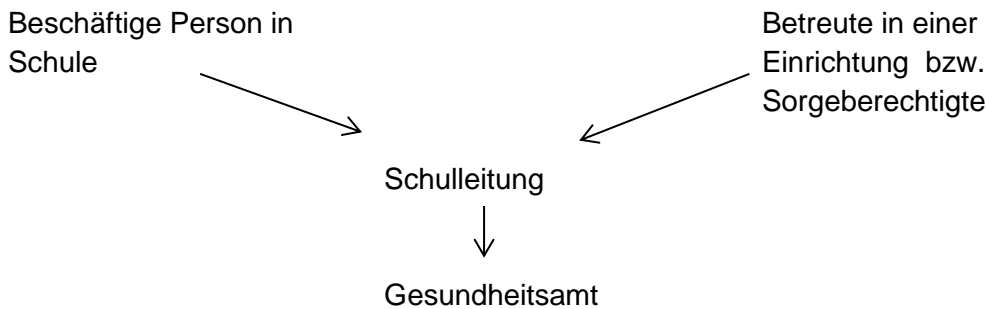
8.1 Meldeweg

Grundsätzlich ist nach § 8 IfSG der feststellende Arzt verpflichtet, die im Gesetz (§6) genannten Krankheiten zu melden.

Ist das jedoch primär nicht erfolgt bzw. treten die im § 34 Abs. 1 bis 3 LfSG zusätzlich genannten Erkrankungen auf, so muss die Schulleitung das Auftreten bzw. den Verdacht der genannten Erkrankungen unverzüglich (innerhalb von 24 Std.) dem zuständigen Gesundheitsamt melden.

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

Meldeweg:



Meldeinhalte:

- Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes
- Name, Vorname, Geburtsdatum, Geschlecht
- Anzahl der Erkrankten (bei Häufungen)
- Anschrift
- Erkrankungstag
- Kontaktperson (Schule, Elternhaus, Geschwister)
- Ggf. Art des Untersuchungsmaterials, Nachweismethode, Untersuchungsbefund
- Name, Anschrift, Telefonnummer des Arztes bzw. der Einrichtung

Maßnahmen in der Einrichtung einleiten:

- Isolierung Betroffener
- Verständigung von Angehörigen
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen

8.2 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 gefährdete Familienangehörige notwendige Schutzmaßnahmen treffen zu können.

Die Information wird entsprechend dem auftretenden Fall in Form von:

- Gut sichtbar angebrachten Aushängen im Eingangsbereich oder sonstigen Räumlichkeiten der Einrichtung.
- Merkblättern mit Informationen über die Erkrankung und notwendigen Schutzmaßnahmen,
- Informationsveranstaltungen oder persönlichen Gesprächen erfolgen.

Alle Maßnahmen sind in Abstimmung mit dem zuständigen Gesundheitsamt zu koordinieren.

8.3 Besuchsverbot und Wiederzulassung

Der erneute Besuch der Schule ist nach den Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes dann wieder zulässig, wenn die ansteckende Erkrankung abgeklungen bzw. nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist. In der Praxis hat sich ein entsprechendes schriftliches Attest des behandelnden Arztes oder des zuständigen Gesundheitsamtes bewährt.

Zusätzliche Maßnahmen aufgrund der Covid-19-Pandemie

1. Wichtigste Maßnahmen, gültig für sämtliches pädagogisches und nichtpädagogisches Personal, sowie für Schülerinnen und Schüler.

- Mindestabstand (1,5 – 2m) wird aufgehoben, sollte aber dennoch geboten sein.
- Im Lehrkräftezimmer ist der Mund-Nasenschutz zu tragen, wenn der Mindestabstand von 1,5 m nicht einzuhalten ist.
- Die Mindestabstandsregel soll gegenüber schulfremden Personen beibehalten werden. Dies ist auch im Umgang mit den Eltern zu beachten. Das Betreten des Schulgeländes für schulfremde Personen ist nur mit einer Mund-Nasen-Bedeckung zulässig.
- Dienstbesprechungen, Gremiensitzungen sowie Elternabende können abgehalten werden. Wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, ist auch hier der Mund-Nasenschutz zu tragen. Bei Elternabenden ist die Sitzordnung aus dem Unterricht zu übernehmen (Tischkarten). Maximale Teilnehmerzahl pro Kind beträgt 1.
- Bei Symptomen einer Atemwegserkrankung oder Fieber zuhause bleiben. Es sollte ein Covid19-Test durchgeführt werden; die häusliche Isolierung gilt bis zum Erhalt des Befundes.
- Keine Berührung, keine Umarmung, kein Händeschütteln.
- Gründliches Händewaschen mit Seife nach Benutzung öffentlicher Verkehrsmittel, nach dem Naseputzen, nach Kontakt mit Treppengeländern, Türgriffen, vor und nach dem Essen, vor und nach dem Aufsetzen einer Schutzmaske, nach dem Toilettengang.
- Händedesinfektion, wenn keine Gelegenheit zum Händewaschen vorhanden, sollte unter Aufsicht erfolgen.
- Berührungen im Gesicht vermeiden.
- Husten und Niesen in die Armbeuge.
- Mund-Nase-Schutz muss im Schulgebäude getragen werden, vor allem auf den Fluren. Der Mindestabstand von 1,5 m sollte trotzdem eingehalten werden.

2. Raumhygiene / Reinigung / Unterricht

- Klassenverbände sollten sich nicht vermischen. Wenig Wechsel der Lehrkräfte.
- Jacken im Klassenraum über den Stuhl gehängt werden.
- Mehrmals täglich, mindestens einmal in jeder Unterrichtsstunde sowie in jeder Pause eine Durchlüftung der Räume. (Stoß- bzw. Querlüftung!)
- Persönliche Gegenstände und Arbeitsmaterialien dürfen nicht untereinander getauscht werden.
- Das Singen im Unterricht kann für kurze Zeitintervalle stattfinden. Für eine ausreichende Durchlüftung während dieser Unterrichtsphase ist Sorge zu tragen!

Zusätzliche Reinigung (nicht Desinfektion) und Zuständigkeit:

Türklinken und Griffe an Schubladen, Fenstern etc., Umgriff der Türen	Reinigungsfirma
Treppen- und Handläufe	Reinigungsfirma
Lichtschalter	Reinigungsfirma
Tische (Im Fall von wechselnden Nutzern.)	Reinigungsfirma
Computermäuse, Tastatur, Telefone	Beschäftigte der Schulen

3. Hygiene im Sanitärbereich und Zuständigkeiten

Flüssigseifenspender, Papiertücher und Toilettenpapier	Hausmeister zweimal täglich kontrollieren
Toilettengang / Toilettennutzung (Anzahl der Schüler*innen richtet sich nach der Anzahl der vorhandenen Kabinen.)	Lehrkräfte / Erzieher / FSJler/ Schulhelferinnen
Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken, Fußböden mehrmals täglich!	Reinigungsfirma
Bei Verschmutzungen mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion erforderlich. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.	Reinigungsfirma
Umkleieräume in Sporthallen Reinigung erfolgt an jedem Tag. Reinigung der Halle, Umkleieräume, Sanitärbereich	Reinigungsfirma

Es gelten der beiliegende Reinigungsplan nach DIN 77400 sowie die ergänzenden Tätigkeiten im Zuge der Corona-Pandemie.

Die Kontrolle des Reinigungsplans liegt in der Verantwortung des Hausmeisters.

4. Infektionsschutz im Sportunterricht

- Bei Sport-Arbeitsgemeinschaften und anderen Bewegungsangeboten sind Situationen mit Körperkontakt zu vermeiden.
- Sport soll bevorzugt im Freien stattfinden. Beim Sport in der Halle gilt:
 - ausreichende Lüftung, Wasch-/Duschräume sind allein zum Zweck des Händewaschens zu öffnen, sofern ausreichende Belüftung möglich ist. Die WC´s können genutzt werden.
 - Die Sporthalle darf nur von einem Klassenverband/Lerngruppe genutzt werden.
 - Die Umkleieräume müssen regelmäßig und ausgiebig gelüftet werden.

5. Infektionsschutz im Musikunterricht

- Die **Unterrichtsräume** müssen ausreichend Platz bieten. Es ist für ausreichende Lüftung zu sorgen. Diese ist mindestens einmal während sowie nach jeder Unterrichtseinheit vorzunehmen. (Stoß- und Querlüftung)

- Durch mehrere Personen gemeinsam zu nutzende Musikinstrumente sind so vorzubereiten, dass sie pro Unterrichtsdurchführung möglichst nur von jeweils einem Schüler/einer Schülerin benutzt werden. Nach dem Unterricht bzw. vor Nutzung durch eine neue Person müssen sie gereinigt werden.
- Vor und nach Musizieren müssen die Schülerinnen und Schüler die Handhygiene beachten.
- Feste Teilgruppen sind beim praktischen Musizieren anzustreben.
- **Bläserklassen** bzw. -kurse können eingerichtet werden.
- Für Musikinstrumente mit Kondensatbildung (Blasinstrumente) sind besondere Hygienemaßnahmen für die Beseitigung des Kondensats und der Reinigung der Instrumente vorzusehen (regelmäßiges Reinigen des Bodens, Einweg-Papiertaschentücher, geschlossene Abfalleimer). Eine Lüftung sollte mindestens alle 15 Minuten vorgenommen werden; dauerhaft geöffnete Fenster sind zu bevorzugen.
- **Chorproben** können stattfinden, sofern der Probenraum so groß ist, dass zwischen allen Sängerinnen und Sängern ein Mindestabstand von 2 Metern eingehalten werden kann. Der Probenraum ist alle 15 Minuten ausreichend zu lüften.

6. Schulmittagessen

Bei der Ausgabe des Essens muss eine Mund-Nasen-Bedeckung getragen werden. Diese darf nur während des Essens abgenommen werden.

7. Personen mit einem höheren Risiko

Schülerinnen und Schüler, die wegen einer Grunderkrankung bei einer Infektion mit dem Coronavirus ein erhöhtes Risiko für einen schweren Verlauf der Krankheit haben können (Risikogruppe), müssen dies der Schule durch Vorlage einer entsprechenden ärztlichen Bescheinigung nachweisen. Das gilt auch, wenn eine andere im Haushalt der Schülerin oder des Schülers lebende Person zur Risikogruppe gehört und dies ärztlich bescheinigt wird.

Die Schulleitung prüft, ob diese Schülerinnen und Schüler außerhalb des regulären Unterrichtsbetriebs in festen Kleingruppen oder ggf. einzeln in Präsenz durch diejenigen Lehrkräfte zu beschulen sind, die ebenfalls einer Risikogruppe angehören.

Diese zusätzlichen Regeln werden ständig evaluiert und überarbeitet.
Zuständig: Schulleitung.