

Hygieneplan

gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz

der **Konkordia-Grundschule Berlin**

Elsflether Weg 26-30, 13581 Berlin

Angelehnt an den Rahmenhygieneplan für Schulen

und sonstige Ausbildungseinrichtungen, in denen Kinder und Jugendliche betreut werden

erarbeitet vom Länder-Arbeitskreis zur Erstellung von Hygieneplänen nach § 36 IfSG

Landesgesundheitsamt Brandenburg

Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen

Landesamt für Gesundheit und Soziales Mecklenburg-Vorpommern

Thüringer Landesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt

Autorenkollektiv:

aktuell:

Dr. Axel Hofmann, Sachsen; Dr. Paul Kober †, Mecklenburg-Vorpommern; Dr. Claudia Kohlstock, Sachsen-Anhalt; Dr. Bernhard Schicht, Sachsen-Anhalt; Herr Alexander Spengler, Thüringen; Dipl.-Med. Gudrun Stange, Brandenburg

Mitwirkung am ersten Entwurf:

Dr. Anke Bühling, Sachsen-Anhalt; Dr. Gerlinde Fellmann, Sachsen; Dr. Ines Hiller, Brandenburg; Dr. Marika Kubisch, Thüringen

Stand: April 2008

Aktualisierung für die Schule: April 2020

Inhaltsverzeichnis

1	Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit	3
1.1	Risikobewertung.....	3
1.2	Hygienemanagement und Verantwortlichkeit.....	3
2	Basishygiene	4
2.1	Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung.....	4
2.2	Reinigung und Desinfektion.....	5
2.2.1	Allgemeines.....	5
2.2.2	Hygiene im Sanitärbereich.....	5
2.2.3	Händehygiene.....	6
2.2.4	Behandlung von Flächen und Gegenständen.....	7
2.2.5	Frequenz von Reinigungsmaßnahmen.....	9
2.3	Umgang mit Lebensmitteln.....	9
2.3.1	Mitgebrachte Lebensmittel.....	10
2.3.2	Reinigungsmaßnahmen.....	11
2.4	Sonstige Hygieneanforderungen.....	11
2.4.1	Abfallbeseitigung.....	11
2.4.2	Schädlingsbekämpfung.....	12
2.4.3	Trinkwasser.....	12
2.4.4	Hygiene in der Sporthalle.....	13
3	Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz	13
3.1	Gesundheitliche Anforderungen.....	13
3.1.1	Personal im Küchen-/ Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG).....	13
3.1.2	Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal.....	13
3.1.3	Kinder, Jugendliche.....	14
3.2	Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht.....	14
3.3	Belehrungen.....	14
3.3.1	Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IfSG).....	14
3.3.2	Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal.....	15
3.3.3	Kinder, Jugendliche, Eltern.....	15
3.4	Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen.....	15
3.4.1	Wer muss melden?.....	15
3.4.2	Information der Betreuten/ Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung.....	16
3.4.3	Besuchsverbot und Wiederzulassung.....	16
3.5	Schutzimpfungen für Schüler*innen und Auszubildende.....	17
4	Anforderungen nach der Biostoffverordnung	17
4.1	Gefährdungsbeurteilung.....	17
5	Erste Hilfe und Schutz des Ersthelfers	18
6	Anlagen	20

1 Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

1.1 Risikobewertung

Das Infektionsrisiko wird allgemein von der Anwesenheit primär wie fakultativ pathogener Keime, den Übertragungswegen dieser Erreger (direkte und indirekte Übertragungswege) sowie der Abwehr- und Immunsituation (Impfstatus) der Schüler*innen und des Personals bestimmt. Für den Ausschluss von Personen aus der Schule bzw. aus dem eFöb-Bereich, die an bestimmten Infektionskrankheiten leiden oder in Wohngemeinschaft engen Kontakt zu Infizierten hatten, bilden das Infektionsschutzgesetz (IfSG §34), die Wiedenzulassungsregelungen des Robert Koch-Instituts (RKI) und ggf. des jeweiligen Bundeslandes die rechtliche Grundlage.

Neben den klassischen Infektionskrankheiten sind in Ausbildungseinrichtungen, in denen Kinder und Jugendliche betreut werden, vor allem fäkaloral übertragbare Infektionskrankheiten, wie Durchfallerkrankungen oder Hepatitis A als Einzelfälle und Häufungen von Bedeutung (vgl. die Auflistung im § 34 IfSG). Hier sind neben Reinigungsmaßnahmen zumeist auch gezielte Desinfektionsmaßnahmen sinnvoll einzusetzen.

Beim Auftreten von Infektionskrankheiten sowie Kopfläusen oder Krätze ist das Gesundheitsamt einzubeziehen:

Bezirksamt Spandau

Gesundheitsamt

Fachbereich Infektionsschutz, umweltbezogener Umweltschutz und medizinischer Katastrophenschutz / Gesundheitsaufsicht

Fr. Dr. Abdelgawad

Tel. 030/ 90 279 40 13

Besondere Aufmerksamkeit und sofortiges Einbeziehen des Gesundheitsamtes erfordert das Auftreten von Hirnhautentzündungen (Meningitiden), insbesondere wenn diese durch Meningokokken oder *Hämophilus influenzae* Typ B verursacht werden.

Ergänzungen dieses Hygieneplans (ggf. im Anhang) können einzelne Regelungen und Vorschriften dieses Hygieneplans ergänzen oder auch ersetzen.

1.2 Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

Der Schulleiter, Herr Michael Buttkus, trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Erfordernisse und nimmt seine Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr. Er kann zu seiner Unterstützung eine/n Hygienebeauftragte*n oder ein Hygieneteam benennen.

Zu den Aufgaben des Hygienemanagements gehören unter anderem:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplanes
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Durchführung von Hygienebelehrungen
- Aufrechterhaltung des Kontaktes zum Gesundheitsamt und den Eltern

Der Hygieneplan ist jährlich hinsichtlich seiner Aktualität zu überprüfen und ggf. zu ändern.

Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen erfolgt durch Begehungen der Einrichtung (routinemäßig mindestens jährlich sowie bei aktuellem Bedarf). Die Ergebnisse der Begehung werden schriftlich dokumentiert.

Der Hygieneplan und alle damit in Verbindung stehenden Dokumente stehen jederzeit zugänglich im Lehrer*innenzimmer (Hygieneordner).

Die Beschäftigten werden mindestens einmal pro Jahr hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen belehrt. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.

Auch die Schüler*innen und deren Sorgeberechtigte werden regelmäßig über hygienebewusstes Verhalten informiert.

2 Basishygiene

2.1 Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung

Für die Anforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung sind vor allem die in der Stadt Berlin geltenden baurechtlichen und brandschutztechnischen Vorschriften sowie Schulbau- und Raumprogramm-Empfehlungen zugrunde zu legen. Außerdem sind die einschlägigen Unfallverhütungsvorschriften und DIN-Normen¹ zu berücksichtigen.

Eine kontinuierliche planmäßige bauliche Instandhaltung und Renovierung ist notwendige Voraussetzung für jede effektive Reinigung und Desinfektion.

Gerade in Ausbildungseinrichtungen, in den Kinder und Jugendliche betreut werden, hat die Innenraumlufthygiene einen besonderen Stellenwert. Es ist insbesondere darauf zu achten, dass vor Unterrichtsbeginn und mindestens in jeder Pause, v.a. in den Fünfminutenpausen, regelmäßig eine

¹ Vgl. Literaturangaben in Anlage 1.

intensive Fensterlüftung (Stoß- und Quer) der Klassenräume erfolgt². Auch im eFöb-Bereich müssen regelmäßige Stoß- und Querlüftungen stattfinden (einmal pro Stunde).

2.2 Reinigung und Desinfektion

2.2.1 Allgemeines

Alle Beteiligten des Schullebens werden angehalten, sich gründlich und regelmäßig die Hände zu reinigen. Zusätzlich übernimmt eine Reinigungsfirma die regelmäßige Reinigung von häufig benutzten Flächen und Gegenständen.

Eine Desinfektion ist dort notwendig, wo Krankheitserreger auftreten können und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen. Dies trifft unter anderem zu bei Verunreinigungen mit Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin o.ä. und beim gehäuften Auftreten infektiöser Magen-/ Darmerkrankungen.

Die Desinfektionsmittel sind nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt je nach Anwendungsgebiet aus der Liste des Verbundes für Angewandte Hygiene e.V. (VAH) mit der entsprechenden Konzentration und Einwirkzeit auszuwählen.

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.

Desinfektionsmittel sind vor dem Zugriff von Schüler*innen bzw. unberechtigten Personen sicher aufzubewahren.

2.2.2 Hygiene im Sanitärbereich

In Sanitärbereichen müssen Oberflächen von Fußböden und Wänden feucht zu reinigen und zu desinfizieren sein. An den Waschplätzen sollte aus hygienischen Gründen Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier bereitgestellt werden.

Die Benutzung von Gemeinschaftshandtüchern ist aus hygienischer Sicht bedenklich und daher abzulehnen. Papierabwurfbehälter sind mit einem Beutel zu versehen und täglich zu entleeren. Eine Reinigung der Abfallbehälter innen und außen sollte wöchentlich durchgeführt werden.

Toilettenbürsten sind regelmäßig auszutauschen.

² Vgl. Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden, erarbeitet von der Innenraumlufthygiene-Kommission des Umweltbundesamtes, Juni 2000 (www.umweltbundesamt.de - Rubrik Veröffentlichungen).

Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife sind grundsätzlich vorzuhalten. Schülerinrentoiletten und Damentoiletten sind mit Hygieneeimern mit Beutel auszustatten, täglich zu entleeren und regelmäßig innen und außen zu reinigen.

Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden und Türklinken sind täglich beziehungsweise nach grober Verschmutzung sofort feucht zu reinigen. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion erforderlich (zur korrekten Anwendung die Herstellerangaben beachten). Bei der Desinfektion ist geeignete Schutzkleidung, wie Arbeitsgummihandschuhe und/oder eine Schürze, zu tragen.

2.2.3 Händehygiene

Händewaschen und Händedesinfektion gehören zu den wichtigsten Maßnahmen zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten.

Hierfür stehen alle Beteiligten des Schullebens ausreichend Handwaschplätze, ausgestattet mit fließendem kaltem, möglichst auch warmen Wasser sowie Spender mit Flüssigseife und Einmalhandtücher sowie Abwurfbehälter für Handtücher zur Verfügung.

Händewaschen ist von allen Beschäftigten und von den Schüler*innen durchzuführen:

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

Eine Händedesinfektion ist erforderlich für Personal und Schüler*innen:

- nach Kontakt mit Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin o.ä.
- vor dem Anziehen von Einmalhandschuhen, nach Ablegen der Einmalhandschuhe
- nach Kontakt mit sonstigem potentiell infektiösen Material
- nach intensivem (körperlichen) Kontakt mit Erkrankten.

Die korrekte Anwendung des Händedesinfektionsmittels ist der Gebrauchsanleitung auf der Verpackung zu entnehmen (ca. drei bis fünf 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 30 Sekunden) müssen die Hände vom Desinfektionsmittel feucht gehalten werden).

Grobe Verschmutzungen (z. B. Ausscheidungen) sind vor der Desinfektion mit Zellstoff bzw. einem desinfektionsmittelgetränktem Einmaltuch zu entfernen.

Bei vorhersehbarem Kontakt mit Erbrochenem, Blut, Stuhl, Urin o.ä. sind Einmalhandschuhen zu verwenden.

Ein geeignetes Händedesinfektionsmittel steht in folgenden Räumen der Schule jederzeit nutzbar bereit:

- Erste-Hilfe-Bereich im Schulleiterzimmer
- Sekretariat
- Lehrer*innenzimmer
- Personaltoiletten

Ein geeignetes Händedesinfektionsmittel steht in folgenden Räumen des eFöb-Bereiches jederzeit nutzbar bereit:

- Personaltoiletten
- Teeküche

2.2.4 Behandlung von Flächen und Gegenständen

Verantwortlich für die Reinigung des Schul- und Hortgebäudes ist die Firma Deutsche R+S Dienstleistungen GmbH & Co. KG.

Deutsche R + S Dienstleistungen GmbH & Co. KG
Weltausstellungsallee 19
30539 Hannover
0511/16000
Ansprechpartner: Herr Ronny Schnell

Der Reinigungsplan legt die konkrete Umsetzung der Reinigungsmaßnahmen im Schulgebäude und den Bereichen des eFöb-Bereiches fest (siehe Anlage 2).

Die Reinigungsmaßnahmen sind nach folgenden Grundsätzen durchzuführen:

- Es ist feucht zu reinigen (Ausnahme: textile Beläge).
- Bei den angewendeten Reinigungsmethoden ist eine Schmutzverschleppung zu verhindern (mindestens Zwei-Eimer-Methode bzw. Nutzung industrieller Reinigungsgeräte).
- Die Reinigungsmaßnahmen sind in der Regel in Abwesenheit der Schüler*innen durchzuführen.
- Bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten ist geeignete Schutzkleidung zu tragen.

- Alle wiederverwendbaren Reinigungsutensilien (Wischmopp, Wischlappen) sind nach Gebrauch aufzubereiten und bis zur erneuten Verwendung trocken zu lagern. Routinemäßig soll mit mindestens 60°C gewaschen werden. Bei Häufungen von Magen-/ Darmerkrankungen ist ein desinfizierendes Waschverfahren anzuwenden (bevorzugt thermisch bei mind. 85°C oder alternativ chemisch durch Einlegen in Desinfektionslösung).
- 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 sollten täglich gesaugt werden.
- Zweimal jährlich ist eine Feuchtreinigung (Sprüh-Extraktionsmethode = Reinigung unter Druck mit gleichzeitigem Absaugen der Flüssigkeit mittels eines speziellen Gerätes) vorzunehmen. Flecke sind nach Anfall zu entfernen.
- Schüler*innen dürfen nicht zur Säuberung von Verschmutzungen herangezogen werden, die durch Erbrochenes, Blut, Stuhl, Urin o.ä. verursacht wurden.
- Schüler*innen dürfen für Reinigungsarbeiten in Sanitärräumen nicht herangezogen werden.
- In jedem Klassen- und Gruppenraum sind Einmalhandschuhe zu lagern.

Eine Wischdesinfektion ist bei Verschmutzung mit Erbrochenem, Stuhl, Urin, Blut u. ä. nach Entfernung der groben Verunreinigungen mit Zellstoff u. ä. durchzuführen. Dabei sind Einmalhandschuhe und ggf. Schutzkleidung zu tragen und anschließend eine Händedesinfektion durchzuführen. Diese Reinigung wird auch im Rahmen der Reinigungsarbeiten durchgeführt. Voraussetzung ist eine vorherige Meldung an das Reinigungspersonal mit der Angabe des verschmutzten Raumes/ Bereiches und der Art der Verschmutzung.

Für eine sofortige Reinigung stehen folgende Reinigungsmittel im Lehrer*innenzimmer (unter der Spüle in der Teeküche) im „Notfalleimer“ zur Verfügung:

- latexfreie Einmalhandschuhe
- Zellstoff-Reinigungstücher zur Entfernung von grobem Schmutz
- Wischlappen
- Reinigungsmittel, vorzugsweise mit warmen Wasser anzusetzen
- in Desinfektionsmittel getränkte Einmalwischtücher
- Flächendesinfektionsmittel nach VAH-Liste

2.2.5 *Frequenz von Reinigungsmaßnahmen*

Tische, Fußböden, auch in Fluren, sowie sonstige oft benutzte Gegenstände sind regelmäßig sowie ggf. nach Bedarf, insbesondere vor und nach der Einnahme von Speisen in den Klassenräumen und den Räumen des eFöb-Bereiches, zu reinigen. In Spiel- und Entspannungszonen sind in regelmäßigen Abständen Spielzeuge und Bücher mit warmem Wasser und Reinigungsmittel sowie Decken, Bezüge, Stofftiere etc. zu waschen (bei mindestens 60 °C). Schon bei der Anschaffung sind diese Anforderungen an das Material zu berücksichtigen.

2.3 **Umgang mit Lebensmitteln**

Verantwortlich für die Lebensmittelhygiene ist der Schulleiter. Es dürfen nur sichere Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, von denen keine Gefahr für die menschliche Gesundheit ausgeht. Mitgebrachte Lebensmittel für den gemeinschaftlichen Verzehr unterliegen den gleichen Anforderungen:

- Alle Beschäftigten, die mit Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung in Berührung kommen, müssen die Inhalte der §§ 42 und 43 des IfSG kennen und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 vorweisen können (siehe 3.1.1 und 3.1.3).
- Die Vorgaben der EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene und anderer rechtlicher Grundlagen sowie Normen und Leitlinien sind einzuhalten.
- Ein eigener Hygieneplan für den Küchenbereich ist in Abstimmung mit der Lebensmittelüberwachungsbehörde zu erstellen.
- Leichtverderbliche Lebensmittel bzw. solche, bei denen der Hersteller dies vorschreibt, sind kühl zu lagern.
- Die Anlieferung von Speisen darf nur in ordnungsgemäß gereinigten und geschlossenen Behältern erfolgen.
- Vor der Zubereitung und Ausgabe von Essen sind die Hände antiseptisch zu waschen.
- Personal mit eitrigen Wunden an den Händen darf keinen Umgang mit unverpackten Lebensmitteln haben.
- Bei Verletzungen an den Händen sind beim Umgang mit Lebensmitteln Handschuhe zu tragen.
- Für die Essenausgabe sind saubere Gerätschaften zu benutzen.
- Warme Speisen müssen bis zur Ausgabe eine Temperatur von $\geq 65^{\circ}\text{C}$ aufweisen.
- Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden.
- Übrig gebliebene zubereitete Speisen sind zu entsorgen. Einfrieren von Resten ist verboten.

- Die Ausgabe von Rohmilch ist nicht zulässig.
- Lebensmittel, die unter Verwendung von rohen Bestandteilen von Hühnereiern hergestellt werden, müssen vor Abgabe ausreichend durcherhitzt werden.
- Alle benutzten Geschirr- und Besteckteile sind heiß zu reinigen, z. B. 65 °C Programm in einer Haushaltsgeschirrspülmaschine.
- Geschirrtücher und Lappen sind nach der Benutzung aufzubereiten oder zu verwerfen.
- Tische, Essentransportwagen und Tablett sind nach der Esseneinnahme zu reinigen.

Die Versorgung der Schüler*innen übernimmt der Gemeinnützige Unternehmensverbund Gastro:

Gemeinnütziger Unternehmensverbund GASTRO
 Boppstr. 7
 10967 Berlin

Auch das Küchenpersonal gehört dem Gemeinnützigen Unternehmensverbund Gastro an. Die Erfüllung sämtlicher Vorschriften bezüglich der Hygiene und Belehrungen im Küchenbereich werden durch den Gemeinnützige Unternehmensverbund Gastro wahrgenommen.

2.3.1 Mitgebrachte Lebensmittel

Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch Schüler*innen, Eltern usw. nicht nur für den Eigenbedarf (z. B. Kuchenbasare, Buffets) bestehen dann keine Bedenken, wenn grundsätzlich und ausschließlich Lebensmittel zum Verkauf angeboten werden, die folgenden Anforderungen entsprechen:

- ausschließlich vollständig durchgebackene Kuchen, das heißt ohne Cremefüllungen, Puddingfüllungen, keine Fruchttorten mit Geleeguss, keine Sahne, kein Quark, keine Glasuren
- kein selbst hergestelltes Speiseeis
- keine Rohmilchprodukte, keine Vorzugsmilch
- keine Roheiprodukte
- keine selbstgemachte Majonäse
- kein Mett, kein rohes Tatar, kein roher Fisch, kein rohes Geflügelfleisch

Vor der Esseneinnahme ist durch die Beschäftigten der Einrichtung festzustellen, ob die mitgebrachten Lebensmittel sich in einem einwandfreien Zustand befinden.

Übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen.

2.3.2 *Reinigungsmaßnahmen*

- Alle benutzten Geschirrtteile (Teller, Trinkbecher, Besteck) sind nach jeder Benutzung im Geschirrspüler bzw. in einer Spüle abzuwaschen und zu spülen.
- Bei manueller Reinigung ist das Geschirr unmittelbar nach der Reinigung abzutrocknen.
- Die Abwaschlappen und Geschirrtücher sind regelmäßig, mindestens einmal in der Woche, zu wechseln.
- Die Lagerung des sauberen Geschirrs sollte vorzugsweise in geschlossenen Schränken 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.
- Verwendeten Lappen und Tücher sind nach Gebrauch gründlich auszuwaschen, sofort zu trocknen und trocken aufzubewahren.

2.4 **Sonstige Hygieneanforderungen**

2.4.1 *Abfallbeseitigung*

- Die Abfallverordnungen des Landes Berlin sind einzuhalten.
- Es sind Maßnahmen der Abfallvermeidung festzulegen: Verringerung der Abfallmengen, Empfehlung zur Nutzung von Mehrwegpausenbrotheltern und Mehrwegtrinkheltern, konsequente Abfalltrennung in den Klassenräumen, den Räumen des eFöb-Bereiches und auf dem Schulhof, Sensibilisierung der Schüler*innen im Unterricht und während der Betreuung durch Erzieher*innen.
- Die Abfälle sind innerhalb der Einrichtung in gut zu reinigenden Behältnissen zu sammeln und mindestens einmal täglich in die Abfallsammelbehälter außerhalb des Gebäudes zu entleeren.
- Die Sammelbehälter sind auf einem befestigten und verschatteten Platz und nicht im Aufenthaltsbereich der Schüler mindestens 5 m von Fenstern und Türen entfernt aufzustellen.
- Der Stellplatz ist sauber zu halten.

Für Chemikalien gelten besondere Entsorgungsvorschriften.

2.4.2 Schädlingsbekämpfung

Durch das Unterbinden von Zutritts- bzw. Zuflugmöglichkeiten für Schädlinge (Schaben, Pharaomeisen, Flöhe, Fliegen, Ratten und Mäuse), das Vermeiden von Verbergeorten, das Beseitigen baulicher Mängel und die Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit im Schulgebäude, im Küchenbereich, dem eFöb-Bereich und auf dem Außengelände, ist einem Schädlingsbefall und die damit einhergehende Gefahr der Übertragung von Krankheiten auf den Menschen vorzubeugen.

- Es sind regelmäßige Befallskontrollen durchzuführen, die zu dokumentieren sind.
- Im Küchenbereich: nach Erarbeitung einer Gefahrenanalyse sind Kontrollpunkte festzulegen, 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 für die Bekämpfung zu beauftragen:

Schädlingsbekämpfung Tomaschky e.K.
Horstweg 28
14059 Berlin
Telefon: 030/ 321 63 41

Das Gesundheitsamt ist über einen Befall zu informieren.

2.4.3 Trinkwasser

Die hygienischen Anforderungen an das Trinkwasser werden durch die "Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung – TrinkwV)" und die §§ 37-39 des Infektionsschutzgesetzes geregelt.

- Das in der Schule und im eFöb-Bereich verwendete Warm- und Kaltwasser für den menschlichen Gebrauch (Kochen, Waschen) muss generell der Trinkwasserverordnung entsprechen.
- Veränderungen an der Trinkwasseranlage durch Neubau, Rekonstruktion oder Wiederinbetriebnahme nach langer Nichtnutzung sind dem Gesundheitsamt spätestens vier Wochen vorher anzuzeigen. Das Gesundheitsamt entscheidet nach Vorliegen einer Wasseranalyse über die Freigabe der Wasserversorgungsanlage.
- Installationen sind nach den anerkannten Regeln der Technik und nur von bei dem Wasserversorger registrierten Firmen durchführen zu lassen. Dabei sind besonders die Regelungen

der "DIN 1988 - Technische Regeln für Trinkwasserinstallationen" sowie das DVGW-Arbeitsblatt W 551 zu beachten.

- Warmwasseranlagen müssen so installiert und betrieben werden, dass eine gesundheitsgefährdende Vermehrung von Legionellen vermieden wird (VDI 6023, DVGW W 551).
- Wasserkocher und Kaffeemaschine sind regelmäßig mit klarem Wasser auszuspülen und ggf. mit Reinigungsmittel zu säubern. Einmal im Monat sind die Geräte mit einem dafür geeigneten Mittel zu entkalken (z.B. Zitronensäure, Anwendung siehe Verpackung).

2.4.4 Hygiene in der Sporthalle

Die Reinigung der Sporthalle erfolgt arbeitstäglich durch feuchtes Wischen. Bei einer Kontamination der Flächen bzw. Materialien ist eine Desinfektion durchzuführen.

Die Reinigungsarbeiten werden von der Reinigungsfirma ausgeführt.

3 Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz

3.1 Gesundheitliche Anforderungen

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

Personen, die im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich von Gemeinschaftseinrichtungen beschäftigt sind, dürfen, 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 Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

nicht tätig sein oder beschäftigt werden.

3.1.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Personen, die an einer im § 34 (1) des Infektionsschutzgesetzes 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 hatten, dürfen solange in den Gemeinschaftseinrichtungen 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.

3.1.3 Kinder, Jugendliche

Für die in der Einrichtung Betreuten (Kinder und Jugendliche) gilt Punkt 3.1.2 mit der Maßgabe, dass sie die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume nicht betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht teilnehmen dürfen.

3.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht

Die in einer Gemeinschaftseinrichtung Betreuten (bzw. deren Sorgeberechtigten) und die dort tätigen Personen sind verpflichtet, der Gemeinschaftseinrichtung unverzüglich mitzuteilen, wenn sie von einem der in den Absätzen 1 bis 3 (§ 34) geregelten Krankheitsfällen betroffen sind.

Damit der Informationspflicht nachgekommen werden kann, sind Belehrungen durchzuführen.

3.3 Belehrungen

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

Alle Beschäftigten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich werden verpflichtet, eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachzuweisen. Diese muss eine in mündlicher und schriftlicher Form durchgeführte Belehrung über genannte Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen enthalten. Außerdem muss der/die Beschäftigte darin schriftlich erklären, dass bei ihm keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot vorliegen.

Treten nach Tätigkeitsaufnahme Hinderungsgründe auf, so hat der/die Beschäftigte dieses unverzüglich dem Arbeitgeber mitzuteilen.

Der/die Arbeitgeber*in hat die Belehrung für die Beschäftigten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren jährlich zu wiederholen, den Nachweis über die Belehrung zu dokumentieren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

Die Belehrung der Beschäftigten im Küchen- und Lebensmittelbereich sowie die Kontrolle der Bescheinigungen übernimmt der Gemeinnützige Unternehmensverbund GASTRO.

3.3.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Beschäftigte in Gemeinschaftseinrichtungen für die Betreuung von Kindern und Jugendlichen sind nach § 35 vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren von ihrem Arbeitgeber/ ihrer Arbeitgeberin über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten zu belehren.

Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das bei dem/ der Arbeitgeber*in für die Dauer von drei Jahren aufzubewahren ist.

3.3.3 Kinder, Jugendliche, Eltern

Ebenfalls zu belehren über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten ist nach §34 (5) IfSG jede Person, die in der Gemeinschaftseinrichtung neu betreut wird oder deren Sorgeberechtigte durch die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung. Diese Belehrung kann schriftlich oder mündlich erfolgen und sollte durch Unterschrift bestätigt werden. Zusätzlich ist ein entsprechendes Merkblatt (Anlage 3) auszuhändigen. Bei einem Schulwechsel müssen auch Schüler*innen (bzw. deren Erziehungsberechtigte), die in einer vorherigen Gemeinschaftseinrichtung bereits belehrt wurden, eine neue Belehrung erhalten.

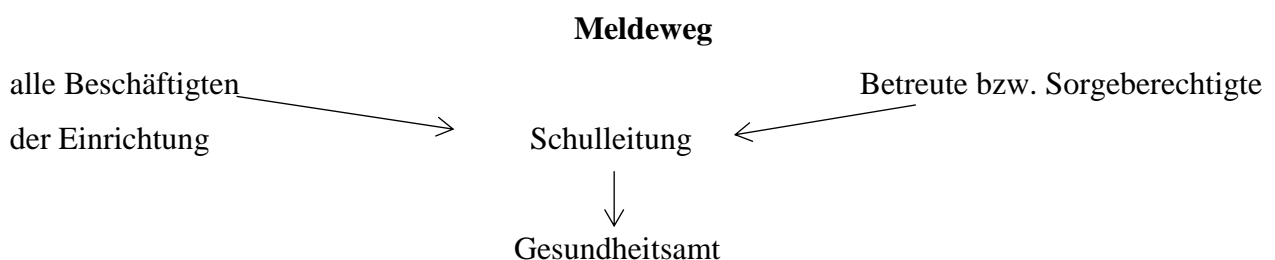
3.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

3.4.1 Wer muss melden?

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

Ist das jedoch primär nicht erfolgt bzw. treten die im § 34 Abs. 1 bis 3 IfSG zusätzlich genannten Erkrankungen in Gemeinschaftseinrichtungen auf, so muss der Schulleiter der Einrichtung 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.



Meldeinhalte:

- Art der Erkrankung bzw. des Verdacht
- Name, Vorname, Geburtsdatum, Geschlecht
- Anzahl der Erkrankten (bei Häufungen)
- Anschrift
- Erkrankungstag
- Kontaktpersonen (Schule, Elternhaus, Geschwister)
- ggf. Art des Untersuchungsmaterials, Nachweismethode, Untersuchungsbefund
- Name, Anschrift, Telefonnummer des Arztes/ der Ärztin bzw. der Einrichtung

Maßnahmen in der Einrichtung einleiten:

- Isolierung Betroffener
- Verständigung von Angehörigen
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen

3.4.2 Information der Betreuten/ Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung

Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht in der Einrichtung auf, so müssen ggf. durch die Leitung der Einrichtung die Betreuten/ Sorgeberechtigten darüber anonym informiert werden, um für die Betreuten oder gefährdete Familienangehörige notwendige Schutzmaßnahmen treffen zu können. Die Information kann 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.

3.4.3 Besuchsverbot und Wiederzulassung

Im Infektionsschutzgesetz § 34 ist verankert, bei welchen Infektionen für die Kinder und Jugendliche ein Besuchsverbot für Einrichtungen besteht. Der erneute Besuch der Einrichtung 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. Es ist ein entsprechendes schriftliches Attest des behandelnden Arztes/ der behandelnden Ärztin oder des zuständigen Gesundheitsamtes vorzulegen (für die Zeiträume der

Besuchsverboten vgl. die Empfehlungen vom RKI und Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz³).

3.5 Schutzimpfungen für Schüler*innen und Auszubildende

Vor Schulbeginn sollten die Grundimmunisierung abgeschlossen und ggf. erste Auffrischungsimpfungen der Schüler*innen erfolgt sein (Wundstarrkrampf, Diphtherie, Keuchhusten und Kinderlähmung, Hepatitis B, Masern, Mumps, Röteln und Windpocken; vgl. Empfehlungen der STIKO).

Nach § 34 Abs. 10 IfSG sollen die Gesundheitsämter gemeinsam mit den Gemeinschaftseinrichtungen die betreuten Personen oder deren Sorgeberechtigte über die Bedeutung eines vollständigen und altersgemäßen Impfschutzes sowie über die Möglichkeiten der Prävention übertragbarer Krankheiten aufklären.

4 Anforderungen nach der Biostoffverordnung

4.1 Gefährdungsbeurteilung

Gemäß § 5 Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG) ist der Arbeitgeber/ die Arbeitsgeber*in – vor Ort vertreten durch den Schulleiter – verpflichtet, durch eine Beurteilung der arbeitsplatzbedingten Gefährdungen durch biologische Arbeitsstoffe (Mikroorganismen wie Viren, Bakterien, Pilze) die notwendigen Schutzmaßnahmen zu ermitteln (vgl. Biostoffverordnung (BioStoffV) und Technische Regel Biologische Arbeitsstoffe (TRBA) 400 „Handlungsanleitung zur Gefährdungsbeurteilung bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen“).

Nach BioStoffV stehen den Beschäftigten auch Schüler*innen und sonstige Personen, die Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen durchführen, gleich, so dass auch für sie die erforderlichen Schutzmaßnahmen getroffen werden müssen.

Eine Schutzstufenzuordnung bei nicht gezielten Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen, z.B. im Garten, bei Kontakt mit Körperflüssigkeiten und Abwasser oder bei der Durchführung von praktischen Experimenten im Biologieunterricht, erfolgt in Abhängigkeit von den zu erwartenden Mikroorganismen und dem damit verbundenen Infektionsrisiko. In der Regel ist das Infektionsri-

³ Vgl. https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/Wiederzulassung/Wiederzulassung_Tabelle.pdf?__blob=publicationFile

siko nicht höher als in der Allgemeinbevölkerung, so dass Maßnahmen der allgemeinen Hygiene (Schutzstufe 1, TRBA 500) ausreichend sind. Eine Einzelfallprüfung ist notwendig.

Zu den erforderlichen Schutzmaßnahmen für den naturwissenschaftlichen Unterricht siehe auch GUV-SR 2006 „Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen im Unterricht“ (in Bearbeitung).

5 Erste Hilfe und Schutz des Ersthelfers

Durch den Schulleiter, Herr Buttkus, ist zu veranlassen, dass das Personal entsprechend der staatlichen Arbeitsschutzvorschriften i. V. m. der Unfallverhütungsvorschrift BGV/GUV-V A1 „Grundsätze der Prävention“ vor Beginn der Tätigkeit und danach mindestens jährlich zu Gefahren und Maßnahmen zum Schutz einschließlich der Ersten Hilfe unterwiesen wird. Er hat dafür zu sorgen, dass zur Ersten Hilfe und zur Rettung der Versicherten die erforderlichen Einrichtungen, Sachmittel und geeignete Personen verfügbar sind.

Der Erste-Hilfe-Raum sollte mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife und Einmalhandtuchpapier ausgestattet sein.

Geeignetes Erste-Hilfe-Material enthält gemäß BGR A1 „Grundsätze der Prävention“/ GUV-I 512 „Erste-Hilfe-Material“:

- Großer Verbandkasten nach DIN 13169 “Verbandkasten E”.
- Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 “Verbandkasten C”.

Zusätzlich ist der Verbandkasten mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Hände- und Flächendesinfektion auszustatten.

Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen.

Insbesondere sind die Ablaufdaten zu überprüfen und verfallene Materialien zu ersetzen.

Die Krankenliege ist nach jeder Benutzung von sichtbaren Verschmutzungen zu reinigen und ggf. mit einem Flächendesinfektionsmittel zu desinfizieren.

Der/ die Ersthelfer*in hat bei Kontakt mit Körperflüssigkeiten und Ausscheidungen Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren. Parallel zur Erstversorgung ist von dem / der Ersthelfer*in zu entscheiden, ob sofortige ärztliche Hilfe zur weiteren Versorgung des/ der Verletzten hinzuzuziehen ist (weitere Informationen zur Ersten Hilfe enthalten die BGI/GUV-I 503 „Anleitung zur Ersten Hilfe“, BGI 509 „Erste Hilfe im Betrieb“,

BGI 510 „Aushang Erste Hilfe“, BGI/GUV-I 511 “Dokumentation der Ersten Hilfe Leistung“/“Verbandbuch“).

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind (unter Tragen von Einmalhandschuhen) mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch zu reinigen. Die betroffene Fläche ist anschließend nochmals regelrecht zu desinfizieren.

6 Anlagen

Inhaltsverzeichnis

- Anlage 1 Literatur und wichtige fachliche Standards
- Anlage 2 Reinigungs- und Desinfektionsplan der Konkordia-Grundschule (Schulgebäude)
- Anlage 3 Reinigungs- und Desinfektionsplan der Konkordia-Grundschule (eFöb-Bereich)
- Anlage 4 Reinigungs- und Desinfektionsplan der Konkordia-Grundschule (Sporthalle)
- Anlage 5 Ergänzung nach §36 IfSG „Hygieneplan Corona“
- Anlage 6 Ergänzung zum Reinigungs- und Desinfektionsplan der Konkordia-Grundschule
(Schulgebäude und eFöb-Bereich)

Anlage 1

Literatur (Angabe der bei Redaktionsschluss aktuellen Fassungen!)

Wichtige rechtliche Grundlagen (s. auch unter <http://www.gesetze-im-internet.de>, <http://bundesrecht.juris.de>, <http://frei.bundesgesetzblatt.de>)

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20.07.2000 (BGBl. I Nr. 33, S. 1045 – 1077), zuletzt geändert durch Art. 2 § 3 vom 01.09.2005 (BGBl. I, S. 2618).

Sozialgesetzbuch Fünftes Buch (SGB V) – Gesetzliche Krankenversicherung vom 20.12.1988 (BGBl. I S. 3853) §§ 21 und 26; zuletzt geändert durch Art. 3a G vom 29.08.2005 BGBl. I S. 2570.

Sozialgesetzbuch Siebtes Buch (SGB VII) – Gesetzliche Unfallversicherung vom 07.08.1996 BGBl. I S. 1254), zuletzt geändert durch Art. 1 vom 14.08.2005 (BGBl. I S. 2410).

Sozialgesetzbuch Achtes Buch (SGB VIII) – Kinder- und Jugendhilfe vom 26. Juni 1990 (BGBl. I S. 1163) i. d. F. vom 08. 12.1998 (BGBl. I S. 3546) § 1 Abs. 3, Nr. 3.

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch LFGB – Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005 (BGBl. I Nr.55 S. 2618).

EU-Hygienepaket zur Lebensmittelhygiene (EU-Verordnungen Nr. 852/2004, 853/2004, 54/2004) sowie ergänzend 882/2004, Aufhebungs-Richtlinie RL 2004/41 einschl. Durchführungsverordnungen (VO (EG) Nr. 2073/2005, 2074/2005, 2075/2005, 2076/2005).

Verordnung zur Novellierung der Trinkwasserverordnung vom 21.05.01 (BGBl. I, Nr. 24, 2001, S. 959-980).

Landesgesetze und Vorschriften: z. B. Bauliche Richtlinien für Schulen.

Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG) vom 07.08.96 (BGBl. I, S. 1246) geändert durch Artikel 9 des Gesetzes vom 27.09.96 (BGBl. I S. 1461).

Verordnung über Arbeitsstätten (Arbeitsstättenverordnung - ArbStättV) vom 12. August 2004 (BGBl. I S. 2179 - 2189).

Verordnung über Sicherheit und Gesundheitsschutz bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen (Biostoffverordnung – BioStoffV) vom 27. Januar 1999, BGBl. I, Nr. 4, S. 50 - 60, zuletzt geändert durch Art. 2 der Verordnung zur Umsetzung der EGRichtlinie 2002/44/EG und 2003/10/EG (BGBl. I Nr. 8 S. 261, 269-270).

Technische Regel für Biologische Arbeitsstoffe (TRBA) 400: Handlungsanleitung zur Gefährdungsbeurteilung bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen.

Technische Regel für Biologische Arbeitsstoffe (TRBA) 500: Allgemeine Hygienemaßnahmen: Mindestanforderungen.

GUV-SI 8017: Außenspielflächen und Spielplatzgeräte

GUV-SI 8018: Giftpflanzen – anschauen, nicht kauen

BGR/GUV-R 500: Betreiben von Arbeitsmitteln (Kapitel 2.6: Betreiben von Wäschereien)

BGV/GUV-V A 1: Grundsätze der Prävention

BGV/GUV-V A 4: Arbeitsmedizinische Vorsorge

BGR A 1: Grundsätze der Prävention

GUV-I 512: Erste-Hilfe-Material

GUV-SR 2006: Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen im Unterricht (in Bearbeitung)

Wichtige fachliche Standards

Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämter zur Wiederzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen (aktualisierte Fassung vom Juli 2006, www.rki.de).

Aktuelle Liste der vom Robert Koch-Institut geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und -verfahren (www.rki.de).

Aktuelle Desinfektionsmittelliste des Verbundes für Angewandte Hygiene (VAH) = ehemals Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

Liste der nach den Richtlinien der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) geprüften und als wirksam befundenen Desinfektionsmittel für den Lebensmittelbereich (Handelspräparate), Stand 01.02.1999.

Nationale Leitlinien für eine gute Hygienepraxis (Lebensmittelhygiene).

Impfempfehlungen der Ständigen Impfkommission (STIKO; www.rki.de).

Impfempfehlungen des jeweiligen Bundeslandes.

Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden, erarbeitet von der Innenraumlufthygiene-Kommission des Umweltbundesamtes, Juni 2000 (www.umweltbundesamt.de - Rubrik Veröffentlichungen).

VDI 6022 Hygienische Anforderungen an Raumluftechnische Anlagen

VDI 6023 Hygienebewusste Planung, Ausführung, Betrieb und Instandhaltung von Trinkwasseranlagen

DVGW W551 Trinkwassererwärmungs- und Leitungsanlagen. Technische Maßnahmen zur Verminderung des Legionellenwachstums

DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel

DIN 10514 Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung

DIN 10516 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion

DIN 10523 Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich

DIN 18024 Barrierefreies Bauen

DIN ISO 5970 Stühle und Tische für Bildungseinrichtungen; Funktionsmaße

DIN 5034 Tageslicht in Innenräumen

DIN 5035 Innenraumbeleuchtung mit künstlichem Licht

DIN EN 12464-1 Licht und Beleuchtung - Beleuchtung von Arbeitsstätten – Arbeitsstätten in Innenräumen

DIN EN 1176 Spielplatzgeräte und Spielplatzböden

DIN 18032 Sporthallen - Hallen und Räume für Sport und Mehrzwecknutzung

DIN 18034 Spielplätze und Freiräume zum Spielen - Anforderungen und Hinweise für die Planung und den Betrieb

DIN 19643 Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser

Anlage 2: Reinigungs- und Desinfektionsplan der Konkordia-Grundschule (Schulgebäude)

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Toiletten				
Fußboden	täglich, bei Verunreinigung möglichst sofort	feucht wischen	Desinfektionsreiniger	Reinigungspersonal
Abfalleimer leeren	täglich, nach Bedarf	getrennte Entleerung in zentrale Sammelbehälter		Reinigungspersonal
Spiegel	täglich	reinigen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
WC/ Urinale	täglich reinigen, <u>nach</u> der Reinigung der Gemeinschaftsräume 1x pro Monat außen feucht reinigen	Wischen und Nachspülen, mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Waschbecken/ Armaturen	täglich, <u>nach</u> der Reinigung der Gemeinschaftsräume	Wischen und Nachspülen, mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Toilettenpapier nachfüllen	5x pro Woche		Toilettenpapier	Reinigungspersonal
Seife nachfüllen	5x pro Woche		Flüssigseife	Reinigungspersonal
Handtücher nachfüllen	5x pro Woche		Einmalhandtücher	Reinigungspersonal
Handtuch- und Seifenspender	1x pro Woche	feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fliesenwand bis 1,80 m	1x pro Monat	feucht reinigen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Trennwände	1x pro monat	feucht reinigen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Türrahmen, Türen	1x pro Monat	feucht reinigen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Stoß- und Scheuerleisten	1x pro Monat	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Türklinken	täglich	feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal

Klassen- und Fachräume				
Fußböden	18 Klassenräume: 4x pro Woche 5 Fachräume ⁴ : 3 x pro Woche Flure, Treppen: täglich Bibliothek: 1x pro Woche ehemalige Hausmeisterwohnung 1x pro Woche	Boden fegen, feucht wischen textiler Belag: saugen Boden fegen, feucht wischen	Reinigungslösung Staubsauger Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Abfalleimer leeren	täglich, nach Bedarf	getrennte Entleerung in zentrale Sammelbehälter		Reinigungspersonal
Türklinken	täglich	feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Tische, Stühle	1x pro Woche	feucht abwischen mit Reinigungstüchern	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fenster	nach Anweisung	Einsprühen, mit sauberem Tuch trocken abreiben	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fensterbänke	1x pro Monat, wenn freigeräumt	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Flächen aller Art (Schränke, Regale)	1x pro Woche, wenn freigeräumt 1x pro Monat, wenn freigeräumt	groben Schmutz entfernen, feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Spinnenweben	1x pro Monat	entfernen	Feger	Reinigungspersonal
Sockelleisten	1x pro Monat	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Schalter/ Steckdosen	1x pro Monat	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Türrahmen, Türen	1x pro Monat	feucht reinigen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Heizkörper	1x pro Jahr	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal

⁴ Mo, Di, Do: PC-Raum (R. 52), NaWi-Raum (R. 59), Rel-Raum (R. 22), Diff-Raum (R. 19), Mehrzweckraum mit Bühne (R. 36/ 37/39)

Flure, Treppen (auch Durchgangsflure)				
Fußböden	täglich	Boden fegen, feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Handläufe, Türklinken	täglich	feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Schilder, Feuerlöscher, Rahmen	1x pro Monat	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal

Verwaltungsräume und Besprechungszimmer⁵				
Fußboden	2x pro Woche, bei Verunreinigung möglichst sofort	feucht wischen	Desinfektionsreiniger	Reinigungspersonal
Abfalleimer leeren	täglich, nach Bedarf	getrennte Entleerung in zentrale Sammelbehälter		Reinigungspersonal
Türklinken	täglich	feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Tische, Stühle	1x pro Woche	feucht abwischen mit Reinigungstüchern	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fenster	nach Anweisung	Einsprühen, mit sauberem Tuch trocken abreiben	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fensterbänke	1x pro Monat	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Flächen aller Art (Schränke, Regale)	1x pro Monat	groben Schmutz entfernen, feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Spinnenweben	1x pro Monat	entfernen	Besen	Reinigungspersonal
Sockelleisten	1x pro Monat	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Türrahmen, Türen	1x pro Monat	feucht reinigen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Heizkörper	1x pro Jahr	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal

⁵ Sekretariat (R. 41), Schulleiter*innenzimmer (R. 43), Kopierraum (R. 44), Lehrer*innenzimmer (R. 45), Besprechungsraum (R. 48)

Allgemeines				
Reinigungsgeräte, Reinigungstücher und Wischbezüge	1x pro Woche, täglich	reinigen, Reinigungstücher und Wischbezüge nach Gebrauch waschen und trocknen	möglichst Waschmaschine bei mind. 60°C mit Vollwaschmittel und anschließender Trocknung	Reinigungspersonal
Verschmutzungen durch Erbrochenes, Stuhl, Urin, Blut o.ä.	sofort	Schutzhandschuhe tragen, Wischen mit in Desinfektionsmittel getränktem Einmaltuch, Nachreinigen, gesonderte Entsorgung von Reinigungstüchern und Handschuhen in verschlossenem Plastiksack	Desinfektionsmittel	geschultes Reinigungspersonal oder Personal der Schule
Teeküche im Lehrerzimmer	1x pro Woche	Arbeitsplatte reinigen, Lappen und Handtücher auswechseln, Kühlschrank durchsehen und ggf. aussortieren, Wasserkocher und Kaffeemaschine reinigen und ggf. entkalken	Reinigungslösung	Reinigungspersonal Beschäftigte der Einrichtung
Händewaschen	nach Toilettenbenutzung und Schmutzarbeiten, vor und nach Umgang mit Lebensmitteln, bei Bedarf	Seife auf die feuchte Hand geben, mit klarem Wasser aufschäumen, 30 Sek. einmassieren, mit klarem Wasser abspülen, abtrocknen	Seife	Personal und Schüler*innen
Hände desinfizieren	nach Kontakt mit Erbrochenem, Blut, Stuhl, Urin o.ä., bei Häufung von Magen-Darm- Infektionen, vor und nach dem Tragen von Schutzhandschuhen	siehe Anweisungen auf der Verpackung	Händedesin- fektionsmittel	Personal und Schüler*innen

Anlage 3: Reinigungs- und Desinfektionsplan der Konkordia-Grundschule (eFöb-Bereich)

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Toiletten				
Fußboden	täglich, bei Verunreinigung möglichst sofort	feucht wischen	Desinfektionsreiniger	Reinigungspersonal
Abfalleimer leeren	täglich, nach Bedarf	getrennte Entleerung in zentrale Sammelbehälter		Reinigungspersonal
Spiegel	täglich	reinigen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
WC/ Urinale	täglich reinigen, nach der Reinigung der Gemeinschaftsräume 1x pro Monat außen feucht reinigen	Wischen und Nachspülen, mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Waschbecken/ Armaturen	täglich, nach der Reinigung der Gemeinschaftsräume	Wischen und Nachspülen, mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Toilettenpapier nachfüllen	5x pro Woche		Toilettenpapier	Reinigungspersonal
Seife nachfüllen	5x pro Woche		Flüssigseife	Reinigungspersonal
Einmalhandtücher nachfüllen	5x pro Woche		Einmalhandtücher	Reinigungspersonal
Handtuch- und Seifenspender	5x pro Woche	feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fliesenwand bis 1,80 m	1x pro Monat	feucht reinigen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Trennwände	1x pro monat	feucht reinigen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Türrahmen, Türen	1x pro Monat	feucht reinigen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Stoß- und Scheuerleisten	1x pro Monat	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Türklinken	täglich	feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal

Gemeinschaftsräume				
Fußboden	täglich, bei Verunreinigung möglichst sofort	Boden fegen, feucht wischen	Desinfektionsreiniger	Reinigungspersonal
Abfalleimer leeren	täglich, nach Bedarf	getrennte Entleerung in zentrale Sammelbehälter		Reinigungspersonal
Tische, Stühle	täglich	feucht abwischen mit Reinigungstüchern	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Griffspuren an Türen und Türrahmen, Spiegel	täglich	feucht reinigen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fenster	nach Anweisung	Einsprühen, mit sauberem Tuch trocken abreiben	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fensterbänke	1x pro Woche, wenn freigeräumt	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Flächen aller Art (Schränke, Regale)	4x pro Woche, wenn freigeräumt 1x pro Woche, wenn freigeräumt	groben Schmutz entfernen feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Griffspuren Glas	täglich	entfernen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Spinnenweben	1x pro Woche	entfernen	Feger	Reinigungspersonal
Sockelleisten	1x pro Monat	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Schalter/ Steckdosen	1x pro Woche	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Türrahmen, Türen	1x pro Monat	feucht reinigen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Schilder, Feuerlöscher, Rahmen	1x pro Monat	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Heizkörper	2x pro Jahr	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal

Mensa				
Fußboden	täglich, bei Verunreinigung möglichst sofort	Boden fegen, feucht wischen	Desinfektionsreiniger	Reinigungspersonal
Abfalleimer leeren	täglich, nach Bedarf	getrennte Entleerung in zentrale Sammelbehälter		Reinigungspersonal
Tische, Stühle	täglich	feucht abwischen mit Reinigungstüchern	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Griffspuren Glas	täglich	abwischen	ggf. Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Flächen aller Art in Gemeinschaftsräumen (Schränke, Regale)	4x pro Woche, wenn freigeräumt 1x pro Woche, wenn freigeräumt	groben Schmutz entfernen feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Spinnenweben	1x pro Woche	entfernen	Feger	Reinigungspersonal
Fensterbänke	1x pro Woche, wenn freigeräumt	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Sockelleisten	1x pro Monat	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal

Allgemeines				
Reinigungsgeräte, Reinigungstücher und Wischbezüge	1x pro Woche, täglich	reinigen, Reinigungstücher und Wischbezüge nach Gebrauch waschen und trocknen	möglichst Waschmaschine bei mind. 60°C mit Vollwaschmittel und anschließender Trocknung	Reinigungspersonal
Verschmutzungen durch Erbrochenes, Stuhl, Urin, Blut o.ä.	sofort	Schutzhandschuhe tragen, Wischen mit in Desinfektionsmittel getränktem Einmaltuch, Nachreinigen, gesonderte Entsorgung von Reinigungstüchern und Handschuhen in verschlossenem Plastiksack	Desinfektionsmittel	geschultes Reinigungspersonal oder Personal der Schule
Händewaschen	nach Toilettenbenutzung und Schmutzarbeiten, vor und nach Umgang mit Lebensmitteln, bei Bedarf	Seife auf die feuchte Hand geben, mit klarem Wasser aufschäumen, 30 Sek. einmassieren, mit klarem Wasser abspülen, abtrocknen	Seife	Personal und Schüler*innen
Hände desinfizieren	nach Kontakt mit Erbrochenem, Blut, Stuhl, Urin o.ä., bei Häufung von Magen-Darm- Infektionen, vor und nach dem Tragen von Schutzhandschuhen	siehe Anweisungen auf der Verpackung	Händedesin- fektionsmittel	Personal und Schüler*innen
Teeküche	5x pro Woche 1x pro Woche	Arbeitsplatte reinigen Lappen und Handtücher auswechseln, Kühlschrank durchsehen und ggf. aussortieren, Wasserkocher und Kaffeemaschine reinigen und ggf. entkalken	Reinigungslösung	Reinigungspersonal Beschäftigte der Einrichtung

Anlage 4: Reinigungs- und Desinfektionsplan der Konkordia-Grundschule (Sporthalle)

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Toiletten				
Fußboden in Toiletten	täglich, bei Verunreinigung möglichst sofort	feucht wischen	Desinfektionsreiniger	Reinigungspersonal
Fußboden in Wasch- und Duschräumen	täglich, bei Verunreinigung möglichst sofort	feucht wischen	Desinfektionsreiniger	Reinigungspersonal
Abfalleimer leeren	täglich, nach Bedarf	getrennte Entleerung in zentrale Sammelbehälter		Reinigungspersonal
Spiegel	täglich	reinigen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
WC/ Urinale	täglich reinigen, nach der Reinigung der Gemeinschaftsräume 1x pro Monat außen feucht reinigen	Wischen und Nachspülen, mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Waschbecken/ Armaturen	täglich, nach der Reinigung der Gemeinschaftsräume	Wischen und Nachspülen, mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Toilettenpapier nachfüllen	3x pro Woche		Toilettenpapier	Reinigungspersonal
Seife nachfüllen	1x pro Woche		Flüssigseife	Reinigungspersonal
Einmalhandtücher nachfüllen	1x pro Woche		Einmalhandtücher	Reinigungspersonal
Handtuch- und Seifenspender	1x pro Woche	feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fliesenwand bis 1,80 m	1x pro Monat	feucht reinigen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Trennwände	1x pro monat	feucht reinigen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Türrahmen, Türen	1x pro Monat	feucht reinigen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Stoß- und Scheuerleisten	1x pro Monat	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Türklinken	täglich	feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal

Umkleidekabinen				
Fußboden	täglich, bei Verunreinigung möglichst sofort	Feuchtwischen mit Fahreimer	Desinfektionsreiniger	Reinigungspersonal
Bänke	täglich	feucht reinigen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Türklinken	täglich	feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal

Sportraum und Lager				
Fußboden	täglich, bei Verunreinigung möglichst sofort	Feuchtwischen mit Fahreimer	Desinfektionsreiniger	Reinigungspersonal
Bänke	täglich	feucht reinigen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Türklinken	täglich	feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal

Allgemeines				
Händewaschen	nach Toilettenbenutzung und Schmutzarbeiten, vor und nach Umgang mit Lebensmitteln, bei Bedarf	Seife auf die feuchte Hand geben, mit klarem Wasser aufschäumen, 30 Sek. einmassieren, mit klarem Wasser abspülen, abtrocknen	Seife	Personal und Schüler*innen
Hände desinfizieren	nach Kontakt mit Erbrochenem, Blut, Stuhl, Urin o.ä., bei Häufung von Magen-Darm-Infektionen, vor und nach dem Tragen von Schutzhandschuhen	siehe Anweisungen auf der Verpackung	Händedesinfektionsmittel	Personal und Schüler*innen
Fenster	nach Anweisung	Einsprühen, mit sauberem Tuch trocken abreiben	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Reinigungsgeräte, Reinigungstücher und Wischbezüge	1x pro Woche, täglich	reinigen, Reinigungstücher und Wischbezüge nach Gebrauch waschen und trocknen	möglichst Waschmaschine bei mind. 60°C mit Vollwaschmittel und anschließender Trocknung	Reinigungspersonal
Verschmutzungen durch Erbrochenes, Stuhl, Urin, Blut o.ä.	sofort	Schutzhandschuhe tragen, Wischen mit in Desinfektionsmittel getränktem Einmaltuch, Nachreinigen, gesonderte Entsorgung von Reinigungstüchern und Handschuhen in verschlossenem Plastiksack	Desinfektionsmittel	geschultes Reinigungspersonal oder Personal der Schule

Anlage 5

Ergänzung nach §36 IfSG

Hygieneplan Corona

nach dem Musterhygieneplan Corona für Berliner Schulen

Der vorliegende Hygieneplan Corona dient als Ergänzung zum bestehenden Hygieneplan der Konkordia-Grundschule.

Der Schulleiter und alle Beschäftigten der Einrichtung sorgen dafür, dass die Schüler*innen die Hygienehinweise ernst nehmen und umsetzen.

Darüber hinaus sind der Schulleiter, alle Beschäftigten, der Schulträger, alle Schüler*innen sowie alle weiteren regelmäßig an der Schule arbeitenden Personen angehalten, sorgfältig die Hygienehinweise der Gesundheitsbehörden bzw. des Robert-Koch-Instituts zu beachten.

1. Risikobewertung

Das neuartige Corona-Virus ist von Mensch zu Mensch übertragbar. Der Hauptübertragungsweg ist die Tröpfcheninfektion, etwas beim Sprechen, Husten und Niesen. Dies erfolgt vor allem über die Schleimhäute der Atemwege. Darüber hinaus ist auch indirekt über Hände, die dann mit Mund- und Nasenschleimhaut oder der Augenbindehaut in Kontakt gebracht werden, eine Übertragung möglich. Eine Übertragung über kontaminierte Oberflächen gilt nach derzeitiger Fachexpertise als unwahrscheinlich, ist aber nicht vollständig auszuschließen.

2. Persönliche Hygiene

Alle Beteiligten des Schullebens müssen einen Mindestabstand von 1,50 m einhalten. Sie müssen bei Symptomen einer Atemwegserkrankung zu Hause bleiben. Die Schule ist zu benachrichtigen.

Alle Beschäftigten sind angehalten, die Schüler*innen und auch sich gegenseitig zu beobachten, um rechtzeitige Krankheitssymptome zu bemerken.

Berührungen, Umarmungen und Händeschütteln aller Beteiligten sind untersagt.

Die wichtigste Hygienemaßnahme ist das gründliche Händewaschen mit Seife:

- nach dem Naseputzen, Husten oder Niesen
- nach der Benutzung öffentlicher Verkehrsmittel
- direkt nach dem Betreten des Schulgebäudes bzw. des Gebäudes des eFöb-Bereiches
- nach dem Kontakt mit Treppengeländern, Türgriffen, Haltegriffen etc.
- vor und nach dem Essen
- vor und nach dem Aufsetzen einer Mund-Nase-Bedeckung

- nach dem Toilettengang.

Ist ein gründliches Händewaschen nicht möglich, ist eine Desinfektion der Hände sinnvoll. Dazu muss Desinfektionsmittel in ausreichender Menge in die trockene Hand gegeben und bis zur vollständigen Abtrocknung ca. 30 Sekunden in die Hände einmassiert werden.

Mit den Händen soll nicht das Gesicht, insbesondere nicht die Schleimhäute berührt werden, d.h. nicht an Mund, Augen und Nase fassen.

Öffentlich zugängliche Gegenstände wie Türklinken oder Fenstergriffe sollen möglichst nicht mit der vollen Hand bzw. den Fingern angefasst werden, ggf. ist der Ellenbogen zu benutzen.

Alle Beteiligten halte die Husten- und Niesetikette ein. Dabei niesen sie in die Armbeuge und halten größtmöglichen Abstand bzw. drehen sich von anderen Personen weg.

Auch wer eine Mund-Nase-Bedeckung trägt, muss den Abstand von 1,50 m einhalten.

Die Beschäftigten der Schule und des eFöb-Bereiches sind angehalten, die Abstands- und Hygieneregeln zu überwachen und die Schüler*innen ggf. darauf hinzuweisen.

Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung ist für alle Beschäftigten und alle Schüler*innen erlaubt.

Die Beschäftigten belehren die Schüler*innen über den sachgerechten Umgang und die Lagerung bzw. die Entsorgung der Bedeckungen. Die Bedeckungen dürfen nicht in der Schule oder den Räumen des eFöb-Bereiches gelagert oder entsorgt werden.

3. Organisation des Schulalltags

Um die Umsetzung der Abstands- und Hygieneregeln zu gewährleisten, wird der Schulalltag umstrukturiert.

Vor dem Betreten des Schulgebäudes versammeln sich die Schüler*innen unter Einhaltung der Abstandsregelung auf dem Schulhof. Sie werden anschließend von ihrem/r Lehrer*in in den Unterrichtsraum begleitet.

Um die Begegnung von Schüler*innen in gegenläufigen Richtungen auf den Schulfluren zu verhindern, wurde ein Konzept zur Wegeführung erarbeitet. Markierungen auf den Fußböden und Hinweisschilder an Türen und Wänden zeigen die Richtungen an.

Die Klassen werden in Lerngruppen von maximal neun Schüler*innen geteilt. Jede Lerngruppe erhält einen Raum, in dem sie alle Unterrichtsstunden verbringt.

Den Lerngruppen werden Lehrer*innen zugeteilt, die möglichst wenig die Lerngruppen wechseln.

Um eine Begegnung mehrerer Lerngruppen untereinander zu vermeiden, werden individuelle Pausenzeiten der einzelnen Lerngruppen festgelegt.

Der Unterricht der unterschiedlichen Jahrgänge findet zeitversetzt statt, um eine Ansammlung von vielen Schüler*innen vor Stundenbeginn und nach Stundenende im Schulhaus und auf dem Hof zu vermeiden.

Die Tische in den Klassenräumen werden so aufgestellt, dass die Abstände sowohl der Schüler*innen untereinander als auch zum/r Lehrer*in 1,50 m betragen. An jedem Tisch sitzt nur ein/e Schüler*in. Während des Unterrichts ist auf eine ausreichende Belüftung des Klassenzimmers (Quer- und Stoßlüftung) zu achten.

Während des Unterrichts dürfen nur die eigenen Unterrichtsmaterialien verwendet werden. Es ist nicht gestattet, Essen und Trinken untereinander auszutauschen.

Der Sportunterricht darf nur draußen und unter Einhaltung der Abstandsregeln stattfinden.

Das Singen während des Musikunterrichts in geschlossenen Räumen ist untersagt.

Nach dem Unterricht werden die Schüler*innen unter Einhaltung der Abstandsregelung über den Schulhof entlassen.

Auch die Beschäftigten müssen sich an die Abstandsregeln halten: im Lehrerzimmer, während Besprechungen und im Umgang mit den Schüler*innen. Schulübergreifende Tätigkeiten oder Konferenzen sind zu vermeiden.

Die Schüler*innen werden am ersten Schultag nach Wiederaufnahme des Unterrichts über sämtliche Hygiene- und Abstandsregeln belehrt. Sie erhalten die Verhaltensregeln in schriftlicher Form, deren Kenntnisnahme die Sorgeberechtigten dokumentieren.

In den Klassenräumen, den Schulfluren und den Räumen des eFöb-Bereiches werden Plakate aufgehängt, die auf die Hygieneregeln aufmerksam machen und diese ggf. erklären.

Ein Nicht-Einhalten der Hygiene- und Abstandsregelung wird von allen Beschäftigten sanktioniert.

4. Organisation im eFöb-Bereich

Vor dem Betreten des Hortgebäudes versammeln sich die Schüler*innen unter Einhaltung der Abstandsregelung vor der Mensatur. Sie werden anschließend von ihrem/r Erzieher*in in den eFöb-Bereich begleitet.

Zum Unterricht gelangen die Schüler*innen aus der Notbetreuung im eFöb-Bereich über den Schulhof. Es bedarf keiner Begleitung eines/r Erziehers/*in, da die Schüler*innen auf dem Schulhof von Lehrer*innen in Empfang genommen und beaufsichtigt werden.

Die Gruppen werden in Kleingruppen aufgeteilt, sodass das Einhalten der Abstandsregel gewährleistet ist. Jede Gruppe erhält einen Raum, in dem sie die Betreuungszeit verbringt.

Den Kleingruppen werden Erzieher*innen zugeteilt, die möglichst wenig die Kleingruppen wechseln. Um eine Begegnung mehrerer Kleingruppen untereinander zu vermeiden, verlassen die Kleingruppen nur zu vorher festgelegten Zeiten ihre Räume.

Die Tische in den Gruppenräumen werden so aufgestellt, dass die Abstände sowohl der Schüler*innen untereinander als auch zum/r Erzieher*in 1,50 m betragen.

Während der Betreuungszeit ist auf eine ausreichende Belüftung des Gruppenraumes(Quer- und Stoßlüftung) zu achten.

Es ist den Schüler*innen nicht gestattet, Essen und Trinken untereinander auszutauschen.

Im Hortgebäude verhindert eine festgelegte und ausgewiesene Wegführung, dass sich die Schüler*innen auf den Fluren und in den Eingangsbereichen gleichzeitig aufhalten und begegnen.

Beim Aufenthalt auf dem weiträumigen Schulhof verbleiben die Schüler*innen bei ihren Erzieher*innen in ihrer Kleingruppe und Einhaltung der Abstandsregeln.

Am Ende der Betreuungszeit werden die Schüler*innen unter Einhaltung der Abstandsregelung über den Mensa-Bereich entlassen.

Auch die Beschäftigten müssen sich an die Abstandsregeln halten: während Besprechungen, in den Pausen, während der Aufsicht und im Umgang mit den Schüler*innen. Hortübergreifende Tätigkeiten oder Konferenzen sind zu vermeiden.

Die Schüler*innen werden regelmäßig über sämtliche Hygiene- und Abstandsregeln im eFöb-Bereich belehrt.

5. Organisation des Mittagessens

Das Mittagessen findet im Rahmen einer Kaltverpflegung für die Schüler*innen der Schule statt. Die Kaltverpflegung wird durch Beschäftigte der Schule in die Klassenräume gegeben. Dort werden vor dem Verzehr des Essens zwischen der jeweils zweiten und dritten Unterrichtsstunde die Tische abgedeckt. Um einer Begegnung von vielen Schüler*innen in den Sanitärräumen vor und nach der Einnahme des Essens vorzubeugen, ist eine Handdesinfektion im Klassenraum vorzuziehen. Jeder Klas-

senraum ist mit einem Handdesinfektionsmittel auszustatten. Die Schüler*innen verwenden dieses Mittel nur unter Aufsicht eines/r Beschäftigten.

In der Notbetreuung wird warmes Essen in den Kleingruppen in der Mensa angeboten.

6. Reinigung

In Ergänzung zu dem bestehenden Reinigungsplan steht die Reinigung von Oberflächen im Vordergrund. Dies gilt auch für Oberflächen, denen antimikrobielle Eigenschaften zugeschrieben werden, da auch hier Sekrete und Verschmutzungen mechanisch entfernt werden sollen. Im Gegensatz zur Reinigung wird eine routinemäßige Flächendesinfektion in Schulen auch in der jetzigen Covid-19-Pandemie durch das RKI nicht empfohlen. Hier ist die angemessene Reinigung ausreichend.

Der Schule und dem eFöb-Bereich steht zusätzliches Reinigungspersonal zur Verfügung, um mehrmals täglich eine gründliche Reinigung in folgenden, stark frequentierten Bereichen zu gewährleisten:

- Türklinken und Fenstergriffe
- der Umgriff der Türen
- Handläufe
- Lichtschalter
- Tische
- Computermäuse, Tastaturen, Telefone (durch Beschäftigte der Schulen).

Das Reinigungspersonal übernimmt die Reinigung in den Klassenräumen in Absprache mit den Beschäftigten der Schulen, um einen zeitlich ordnungsgemäßen Ablauf der Reinigungsarbeiten sicherzustellen.

5. Hygiene im Sanitärbereich

In allen Sanitärräumen müssen ausreichend Flüssigseifenspender, Einmalhandtücher und Toilettenpapier bereitgestellt und regelmäßig aufgefüllt werden. Entsprechende Auffangbehälter für Einmalhandtücher sind vorhanden. Mit Aushängen werden die Schüler*innen darauf hingewiesen, dass sich nur einzelne Schüler*innen im Sanitärbereich aufhalten dürfen.

Der Toilettengang darf nur während der Unterrichtszeit wahrgenommen werden. Dabei wird ein/e Schüler*in immer von einem/r weiteren Schüler*in begleitet. Die Begleitperson wartet während des Toilettenganges auf dem Flur.

Eine festgelegte Wegführung verhindert, dass sie Schüler*innen auf oder von dem Weg zu den Toiletten direkt begegnen.

Plakate weisen auf das gründliche Händewaschen hin.

6. Personen mit einem höheren Risiko für einen schweren Covid-19-Krankheitsverlauf.

Beschäftigte aus den besonderen Risikogruppen werden nicht zu einer Tätigkeit in der Schule herangezogen. Sie können ausdrücklich auf eigenen Wunsch nach Abwägung des eigenen Gesundheitszustandes ihre jeweilige Tätigkeit aufnehmen. In diesem Fall ist der Schulleitung eine formlose schriftliche Eigenerklärung vorzulegen, aus der die Bereitschaft zur Arbeitsaufnahme hervorgeht.

Schüler*innen, die aufgrund spezifischer Vorerkrankungen besonders stark durch eine Covid-19-Infektion gefährdet würden, können zu Hause lernen. Gleiches gilt, wenn im Haushalt Personen (Eltern, Geschwisterkinder) mit einem höheren Risiko für einen schweren Krankheitsverlauf leben.

Notwendig ist die Glaubhaftmachung gegenüber der Schule, soweit die Erkrankung der Schule nicht ohnehin hinreichend bekannt ist.

Anlage 6: Ergänzung zum Reinigungs- und Desinfektionsplan der Konkordia-Grundschule (Schulgebäude und eFöb-Bereich)

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Händewaschen	<ul style="list-style-type: none"> - nach dem Naseputzen, Husten oder Niesen - nach der Benutzung öffentlicher Verkehrsmittel - direkt nach dem Betreten des Schulgebäudes bzw. des Hortgebäudes - nach dem Kontakt mit Treppengeländern, Türgriffen, Haltegriffen etc. - vor und nach dem Essen - vor und nach dem Aufsetzen einer Mund-Nase-Bedeckung - nach dem Toilettengang 	Seife auf die feuchte Hand geben, mit klarem Wasser aufschäumen, 30 Sek. einmassieren, mit klarem Wasser abspülen, abtrocknen	Seife	Personal und Schüler*innen
Hände desinfizieren	wenn das Händewaschen nicht möglich ist	siehe Anweisungen auf der Verpackung	Händedesinfektionsmittel	Personal und Schüler*innen
Türklinken, Umgriffe der Türen, Fenstergriffe	mehrmals täglich, spätestens beim Wechsel der Lerngruppe	feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Handläufe	mehrmals täglich	feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Lichtschalter	mehrmals täglich, spätestens beim Wechsel der Lerngruppe	feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Tische	mehrmals täglich, spätestens beim Wechsel der Lerngruppe	feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal