

Hygieneplan der Panoramaschule (Stand: 14.05.2020)

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung
2. Kompetenzen und Zuständigkeiten / Hygienemanagement
3. Räumliche Gegebenheiten
4. Basishygiene
 - 4.1. Handhygiene Mitarbeiter*innen und Schüler*innen
 - 4.2. Hygiene in Unterrichtsräumen und Aufenthaltsräumen
 - 4.2.1. Lufthygiene
 - 4.2.2. Garderobe
 - 4.2.3. Reinigung von Flächen, Gegenständen und Fußböden
 - 4.2.4. Reinigung von Lern- und Beschäftigungsmaterial, Bällebad, Spielzeug, Spiel- und Kuschecken
 - 4.2.5. Abfallentsorgung
5. Hygiene im Sanitärbereich
 - 5.1. Ausstattung, Wartung und Pflege
 - 5.2. Händereinigung
 - 5.3. Flächenreinigung
 - 5.4. Be- und Entlüften
6. Küchenhygiene
 - 6.1. Allgemeine Anforderungen
 - 6.2. Händereinigung und -desinfektion
 - 6.3. Flächenreinigung und -desinfektion
 - 6.4. Lebensmittelhygiene

- 6.5. Lebensmittelhygiene für Eltern, Schüler*innen sowie Mitarbeiter*innen
- 6.6. Tierische Schädlinge
- 7. Schul-Mensa
 - 7.1. Speisentransport
 - 7.2. Speisenlagerung
 - 7.3. Essensausgabe
 - 7.4. Verdorbene Lebensmittel
 - 7.5. Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten
 - 7.6. Mensageschirr und Mensageräte
- 8. Trinkwasserhygiene
 - 8.1. Legionellen Prophylaxe
 - 8.2. Vermeidung von Stagnationsproblemen
 - 8.3. Trinkwasserzubereitungsgerät
 - 8.4. Vermeidung von Verkeimung
- 9. Hygiene in Sporthallen
- 10. Hygiene im Schulschwimmbad
- 11. Hygiene bei Tierhaltung
- 12. Gebäudereinigung
 - 12.1. Reinigung
 - 12.2. Unfallgefahren
 - 12.3. Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter*innen
 - 12.4. Grundreinigung
- 13. Außengelände
- 14. Raumluftechnische Anlagen
- 15. Erste Hilfe
 - 15.1. Hygiene im Erste-Hilfe-Raum
 - 15.2. Versorgung von Bagatellwunden
 - 15.3. Behandlung kontaminierter Flächen

- 15.4. Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens
- 15.5. Notrufnummern
- 16. Maßnahmen nach dem Infektionsschutzgesetz
 - 16.1. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote
 - 16.2. Belehrung der Aufsichts-, Erziehungs- und Lehrpersonals
 - 16.3. Belehrung der Eltern, Jugendlichen und Schüler*innen
 - 16.4. Meldepflicht und Sofortmaßnahmen
 - 16.5. Wiedenzulassung in Einrichtungen für Schüler*innen
 - 16.6. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Krankheiten
 - 16.6.1. Durchfallerkrankungen
 - 16.6.2. Kopflausbefall
- 17. Hygieneplan Corona für die Schulen in Hessen vom 22.04.2020
 - 17.1. Persönliche Hygiene
 - 17.2. Raumhygiene: Klassenräume, Fachräume, Aufenthaltsräume, Verwaltungsräume, Lehrerzimmer und Flure
 - 17.3. Hygiene im Sanitärbereich
 - 17.4. Infektionsschutz in den Pausen
 - 17.5. Infektionsschutz beim Sport- und Musikunterricht
 - 17.6. Personen mit einem höheren Risiko für einen schweren COVID-19-Krankheitsverlauf
 - 17.7. Wegeführung
 - 17.8. Konferenzen und Versammlungen
 - 17.9. Meldepflicht / Allgemeines
- 18. Abkürzungen und Bezugsadressen
- 19. Anhang
 - 19.1. Reinigungs- und Desinfektionsplan der Panoramaschule
 - 19.2. Corona-Hygienekonzept der Panoramaschule
 - 19.3. Hygieneplan Corona für die Schulen in Hessen vom 22.4.2020
 - 19.4. Hinweise zum Umgang mit den Behelfs-/Alltagsmasken

1. Einleitung

Hygiene ist ein wichtiger Bestandteil der Infektionsprophylaxe. Unter Hygiene versteht man die Gesamtheit aller Verfahren und Verhaltensweisen, mit dem Ziel, Erkrankungen zu vermeiden und der Gesunderhaltung des Menschen und der Umwelt zu dienen.

Folgende Schwerpunkte, orientierend auf der rechtlichen Grundlage des Infektionsschutzgesetzes, sind dabei von besonderer Bedeutung und Voraussetzungen für das Zusammenleben in der Schule:

Die Gesunderhaltung der Schüler*innen und der Schulbediensteten, insbesondere die Vermeidung von ansteckenden Krankheiten. Aus diesem Grund ist ein hygienisches Verhalten besonders im Hinblick auf die Vermeidung von Infektionskrankheiten anzustreben. Da alle Beteiligten dazu beitragen, soll der hier vorgelegte Hygieneplan den Mitarbeiter*innen, sowie den Schüler*innen der Schule helfen, die hygienischen Anforderungen in praktischer Weise umzusetzen.

Alle Mitarbeiter*innen der Schule tragen in ihrem /seinem Tätigkeitsbereich die Verantwortung für die Einhaltung der Vorgaben des Hygieneplans.

Das bedeutet alle Mitarbeiter*innen müssen sich an die Vorgaben des Hygieneplans halten und darauf hinarbeiten, dass die Schüler*innen in der Lage sind, diese ebenfalls umzusetzen

2. Kompetenzen und Zuständigkeiten, Hygienemanagement

Die Schulleitung ist innerhalb der betreffenden Schule verantwortlich für die Einhaltung der Hygieneanforderungen.

In Wahrnehmung ihrer Verantwortung kann die Schulleitung Aufgaben des Hygienemanagements an weitere Personen wie Schulhausverwaltung und Lehrkräfte delegieren.

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 in regelmäßigen Abständen und zu gegebenem Anlass hinsichtlich Aktualität zu überprüfen und gegebenenfalls zu ändern.

Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen sollte u.a. durch Begehungen der Einrichtung erfolgen. Die Ergebnisse werden schriftlich dokumentiert. Die Beschäftigten werden mindestens einmal pro Jahr hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen belehrt. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren. Der Hygieneplan muss für alle Beschäftigten jederzeit zugänglich und einsehbar sein (z.B. auf der Homepage der Schule).

Der Schule muss durch die öffentliche Hand ausreichend Mittel zur Verfügung gestellt werden, um den gesetzlichen Anforderungen an die Hygiene entsprechen zu können.

Um den gesetzlichen Anforderungen an die Hygiene entsprechen zu können erfährt die Schule Unterstützung durch die übergeordneten Behörden, sowie des zuständigen Gesundheitsamts.

3. Räumliche Gegebenheiten

In der Panoramaschule gibt es unterschiedliche Arten von Räumen, welche zum Teil unterschiedliche Anforderungen an Flächenbehandlung und Flächenhygiene stellen: z.B. Klassen- und Differenzierungsräume, Fachunterrichtsräume für Kunst, Werken, Keramik, Textil und UK, Musikraum, Lehrküche, Computerraum, Bibliothek, Therapie-räume für Ergotherapie, Logopädie, Physiotherapie, Bällebad, Wahrnehmungsraum mit Wasserbett, Turnhalle, Therapiebecken, Umkleieräume, Toiletten, Duschen - und Waschräume mit Wickelliegen und Lifter, Büros, Besprechungsräume, Lehrerzimmer mit Lehrerküche, Kantine, Essensausgabe, Spülküche, Aula, Korridore, Treppenhäuser sowie Funktions- und Betriebsräume.

Im Desinfektions- und Reinigungsplan (siehe Anhang) ist für alle Bereiche und bestimmte Gegenstände festgelegt und beschrieben wer, wann, welche Tätigkeit zur Reinigung und Desinfektion wie und mit welchen Mitteln durchzuführen hat.

4. Basishygiene

4.1. Handhygiene der Mitarbeiter*innen und Schüler*innen

Die allgemeine Hygiene fängt mit der persönlichen Hygiene an. Aus diesem Grunde sollte den Schüler*innen im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens unterrichtet werden und eine korrekte Handhygiene erlernen.

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen Hauptüberträger von Krankheitserregern. Das richtige Waschen der Hände ist

der wichtigste Bestandteil der Hygiene, denn hierbei wird die Keimzahl auf den Händen erheblich reduziert.

Handhygiene ist von allen regelmäßig durchzuführen, insbesondere:

- nach jedem Toilettenbesuch
- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln und jeder Mahlzeit
- nach dem Aufenthalt im Freien
- nach Tierkontakt
- nach möglichem Kontakt mit Ausscheidungen/Körpersekreten
- nach in die Hand Niesen oder Husten
- nach Nase putzen
- Versorgung von Wunden
- nach Schmutzarbeiten
- nach Ablegen von Schutzhandschuhen

Händedesinfektion ist zusätzlich von Mitarbeiter*innen (Lehrkräfte, Reinigungskräfte etc.) durchzuführen:

- nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen Körperausscheidungen
- nach Verunreinigung mit infektiösem Material
- nach dem Kontakt mit erkrankten Schüler*innen oder erkrankten Mitarbeiter*innen
- Ablegen von Schutzhandschuhen

Außerdem kann eine hygienische Händedesinfektion nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt bei Schüler*innen oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern (zum Beispiel Salmonellen) sind oder im Ausbruchsfall in der Einrichtung zum Beispiel durch Noroviren erforderlich sein.

Anleitung zum korrekten Händewaschen und Desinfizieren

Waschen Sie die Hände mindestens 15 Sekunden. Desinfizieren Sie die Hände mindestens 30 Sekunden.



1:
Befeuchten Sie Hände und Handgelenke mit Wasser und Seife oder mit 2 ml Handdesinfektionsmittel.



2:
Handfläche auf Handfläche reiben.



3:
Rechte Handfläche über linken Handrücken reiben und umgekehrt.



4:
Handfläche auf Handfläche legen und in den Fingerzwischenräumen verreiben.



5:
Außenseite der Finger auf gegenüberliegender Handfläche reiben.



6:
Kreisendes Reiben des rechten Daumens in der linken Handfläche und umgekehrt.



7:
Kreisendes Reiben der rechten Fingerkuppen in der linken Handfläche und umgekehrt.



8:
Kreisendes Reiben beider Handgelenke.

Durchführung Händedesinfektion: Eine ausreichende Menge (3-5 ml) des Desinfektionsmittels in die trockenen Hände geben und einreiben. Dabei Handgelenke, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelpfalz berücksichtigen und die vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachten. Während der Einwirkzeit müssen die Hände von der Desinfektionslösung feuchtgehalten werden.

Falls anschließend eine Reinigung (Waschen) der Hände erforderlich ist, darf dies erst nach Beendigung der Desinfektionsmittel-Einwirkzeit erfolgen.

Sichtbare grobe Verschmutzungen (z. B. durch Ausscheidungen) sind vor der Desinfektion mit einem desinfektionsmittelgetränkten Zellstoff oder Einmaltuch zu entfernen.).

Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut usw. sind Einmalhandschuhe zu tragen.

Voraussetzung sind ausreichend Handwaschplätze, ausgestattet mit fließendem Wasser sowie Spendern für hautschonende Flüssigseife und für Einmalhandtücher sowie Abfallbehälter für Handtücher.

Die Verwendung von Stückseife und Stoffhandtüchern in Gemeinschaftsbereichen ist abzulehnen (Sie können zu Nährböden für Keime werden).

Auf eine regelmäßige Hautpflege, zum Schutz und Erhalt einer gesunden Hautbarriere, ist individuell zu achten.

Seifen- und Desinfektionsmittelpender sind täglich abzuwischen und wöchentlich auf deren Füllstand hin zu überprüfen.

4.2. Hygiene in Unterrichtsräumen und Aufenthaltsräumen

4.2.1. Lufthygiene

Mehrmals täglich, zum Beispiel 1 x pro Stunde, ist eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

4.2.2. Garderobe

Die Ablage für die Kleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Schüler*innen sowie der Beschäftigten keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von zum Beispiel Läusen bestehen kann.

4.2.3. Reinigung von Flächen, Gegenständen, Fußböden

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung der Fußböden sowie häufig genutzter Flächen und Gegenstände ist wesentlich für einen guten Hygienestatus in der Einrichtung. Der Reinigungsplan (siehe Anhang) enthält Zuständigkeiten, Reinigungsprogramme/-intervalle und zu verwendende Präparate für die zu reinigenden Bereiche. Fußböden (glatte Oberflächen, aber auch textile Bodenbeläge) müssen feucht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Grundsätzlich ist eine Desinfektion nur dann erforderlich, wenn Verunreinigungen durch Ausscheidungen, Erbrochenes, Blut, etc. auftreten, Infektionserreger in der Einrichtung bekannt werden und die Gefahr einer Weiterverbreitung besteht.

Fußböden (in Klassenräumen und Aufenthaltsräumen), Tische oder Sonstige oft benutzte Gegenstände sind täglich nass zu reinigen.

Teppichböden sind täglich mit einem Staubsauger gründlich abzusaugen. Eine Grundreinigung erfolgt regelmäßig.

4.2.4. Reinigung von Lern- und Beschäftigungsmaterial, Bällebad, Spielzeug, Spiel- und Kuschecken

Da in Spiel- und Kuschecken der Kontakt zu den Materialien und Spielgeräten besonders eng ist, sind hier die Hygiene-Maßnahmen streng zu beachten.

Gegenstände, wie Spielzeuge bzw. Lern- und Beschäftigungsmaterialien sind regelmäßig nass zu reinigen oder zu waschen (mindestens 60°C).

In Spiel-, Kuschel- und Sofaecken vorhandene Textilien wie Decken, Bezüge, Kissen und Stofftiere etc. sind in regelmäßigen Abständen (zum Beispiel wöchentlich) und bei offensichtlicher Verschmutzung bei mindestens 60°C zu waschen

Folgende Maßnahmen sind z.B. durchzuführen:

- Spiel- und Kuschelecken sind täglich zu reinigen
- Teppiche und Polster sind täglich abzusaugen
- Spielgeräte sind wöchentlich gründlich zu reinigen
- Sofa, Matratzen und ähnliche Sitz- und Liegeflächen sind mit geeigneten waschbaren Bezügen zu versehen und regelmäßig (mind. monatlich und bei sichtbaren Verschmutzungen) bei 60°C zu waschen.
- Die Reinigung und Desinfizierung der kleinen Plastikbälle im „Bällebad“ erfolgt vierteljährlich bzw. nach Nutzungsintensität.

4.2.5. Abfallentsorgung

Papierkörbe und sonstige Abfallbehälter in den Klassen-, Gruppen- und Funktionsräumen sind von beauftragten Personen nach Beendigung des Schulbetriebes ortsüblich zu sortieren und in den Abfallsammelbehältern außerhalb des Gebäudes täglich zu entleeren. Die Behältnisse sind bei Bedarf feucht zu reinigen

5. Hygiene im Sanitärbereich

5.1. Ausstattung, Wartung und Pflege

Sanitärbereiche sind an den Waschplätzen mit Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier auszustatten. Papierabwurfbehälter sind mit einem Beutel zu versehen und täglich zu entleeren. Gemeinschaftshandtücher und Stückseife sind nicht zulässig. Toilettenbürsten sind regelmäßig auszutauschen.

Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife sind grundsätzlich vorzuhalten.

Schülerinnen-toiletten und Damentoiletten sind mit Hygieneeimern auszustatten, täglich zu entleeren und regelmäßig innen und außen zu reinigen.

Es ist darauf zu achten, dass es sich in den Sanitärräumen um stabile Vorrichtungen mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche handelt.

Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind regelmäßig zu warten. Eine zeitnahe Reparatur von Defekten und sorgfältige Pflege muss sichergestellt sein.

Die Wartungsvorgaben der Hersteller sind zu beachten.

Soweit Urinalanlagen ohne Wasserspülung vorhanden sind, ist besondere Sorgfalt auf

die tägliche Nassreinigung, die Einhaltung des vorgeschriebenen Turnus der wöchentlichen Spezialreinigung und Nachfüllung der Sperrflüssigkeit zu verwenden.

5.2. Händereinigung

Eine hygienische Händereinigung bzw. Händedesinfektion ist

- nach jedem Toilettenbesuch,
- nach jedem Kontakt mit Ausscheidungen und
- nach Reinigungsarbeiten durchzuführen (siehe auch 4.1 „Handhygiene“).

5.3. Flächenreinigung

Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden und Türklinken sind täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht zu reinigen (siehe Anhang). Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem in Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch erforderlich. Für eine effektive Desinfektion muss die vom Hersteller vorgeschriebene Konzentration und Einwirkzeit beachtet werden. Bei der Desinfektion ist geeignete Schutzkleidung, wie Arbeitsgummihandschuhe und/oder Schürze, zu tragen.

5.4. Be- und Entlüften

In den Sanitärräumen ist für eine regelmäßige und ausreichende Belüftung zu sorgen. Die Reinigung und das Instandhalten der Entlüftungseinrichtungen in den Sanitärbereichen müssen regelmäßig erfolgen.

6. Küchenhygiene

Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit Schüler*innen sollen diese in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden. Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können. Vor jedem gemeinsamen Kochen ist deshalb darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, lange Haare zusammengebunden werden, eine Schürze getragen wird und beim Umgang mit rohem Fleisch flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe getragen werden. Auf Lebensmittel und Speisen darf nicht gehustet oder geießt werden.

Es dürfen nur saubere Geschirr und Besteckteile benutzt werden. Die benutzten Geschirr- und Besteckteile müssen nach jeder Mahlzeit heiß gereinigt werden.

Tische, Tablett und Platzdeckchen, etc. sind nach der Mahlzeit feucht abzuwischen, um Essensreste zu entfernen. Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen sind regelmäßig zu reinigen und zu wechseln

6.1. Allgemeine Anforderungen

Im Folgenden werden sowohl Lehrküchen als auch Küchen für die Schulverpflegung gleichwertig behandelt.

Personen, die:

- an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 Infektionsschutz-Gesetzes (IfSG) erkrankt oder dessen verdächtig sind
- 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.

Es muss gesichert und dokumentiert sein, dass Personen, die im Zusammenhang mit der Verpflegung von Gemeinschaftseinrichtungen tätig sind, über eine gültige Belehrungsbescheinigung nach § 43 IfSG verfügen.

Das Küchenpersonal ist gemäß § 43 IfSG einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote durch den Arbeitgeber zu belehren. Die Durchführung der Belehrung wird vom Gesundheitsamt vorgenommen und ist fortlaufend zu dokumentieren.

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen darüber hinaus einmal jährlich an einer Schulung zum Thema „Lebensmittelhygiene“ teilnehmen. Die Teilnahme an der Schulung ist fortlaufend zu dokumentieren.

6.2. Händereinigung und -desinfektion

Eine Händereinigung und -desinfektion für die in der Küche Beschäftigten ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn
- nach Pausen
- nach jedem Toilettenbesuch
- nach Schmutzarbeiten
- nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z.B. rohes Fleisch, Geflügel
- nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuches

Zur Händedesinfektion dürfen nur Mittel und Verfahren angewandt werden, die in der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (VAH-Liste) bekannt gegeben worden sind.

Vor der Neubefüllung der Spender für Flüssigseife sollten diese regelmäßig gereinigt werden. Aus arzneimittelrechtlichen Gründen dürfen Desinfektionsmittel nicht umgefüllt werden und nur in Originalgebinden eingesetzt werden.

6.3. Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen.

Eine Flächendesinfektion ist erforderlich:

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

Für eine Flächendesinfektion in Küchenbereichen dürfen nur Mittel aus der Liste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) verwendet werden.

Durchführung: Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor der Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfe (Messbecher) als Gebrauchsverdünnung anzusetzen. Die Flächendesinfektion wird als Wischdesinfektion durchgeführt. Bei allen routinemäßigen Desinfektionsarbeiten kann eine Fläche wieder benutzt werden, sobald sie sichtbar trocken ist. Bei Desinfektionsmaßnahmen im Lebensmittelbereich muss die angegebene Einwirkzeit vor Wiederbenutzung der Fläche abgewartet werden.

6.4. Lebensmittelhygiene

Bei der Anlieferung von Lebensmitteln und Speisen, die kühl gelagert werden müssen, ist es wichtig, dass Kühlketten nicht unterbrochen werden. Warme Speisen müssen bis zur Essensausgabe Temperaturen von $> 65^{\circ}\text{C}$ aufweisen.

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

Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren
- Tägliche Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen
- Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über 7°C, in Gefriereinrichtungen nicht über -18°C ansteigen
- Regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten
- In Küchen, in denen regelmäßig gekocht wird, sind Rückstellproben in Absprache mit dem Lebensmittelüberwachungsamt zu nehmen

Die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.

6.5. Lebensmittelhygiene für Eltern, Schüler*innen sowie Mitarbeiter*innen
Eltern bzw. Sorgeberechtigte, Schüler*innen sowie die Mitarbeiter*innen sollten vor ehrenamtlichen Tätigkeiten auf Schulfesten, oder anderen Feierlichkeiten in der Einrichtung (zum Beispiel Kuchenausgabe, Getränkeausgabe, Kuchen-, Salatspenden), über Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln und Speisen aufgeklärt werden, um eine gesundheitlich unbedenkliche Herstellung, Versorgung und Abgabe von Nahrungsmitteln gewährleisten zu können. Ein Leitfaden für Eltern kann dabei eine Orientierungshilfe sein.

6.6. Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren und dies zu dokumentieren. Bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen. Eine enge Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt bei Schädlingsbefall ist zu empfehlen.

Lebensmittelabfälle müssen zum Schutz vor Ungeziefer in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen.

Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sollten mit Insektengittern ausgestattet werden.

7. Schul- Mensa

Die in der Schule vorhandene Mensa wird durch ein externes Unternehmen personell besetzt.

Die externen Mitarbeiter*innen der Küche / und Ausgabestelle Getränke und Nahrungsmittel unterliegen der Belehrungspflicht gemäß § 43, Absatz 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz für Beschäftigte im Lebensmittelbereich. Die hierfür erforderliche Belehrung wird im zuständigen Gesundheitsamt durchgeführt.

Der Betrieb der Mensa und des zugehörigen Küchen-und Ausgabebereiches unterliegt neben dem Infektionsschutzgesetz, zusätzlich dem LHMV/HACCP.

Der externe Dienstleister ist verantwortlich für die Kontrolle der Durchführung der Belehrung und der turnusmäßigen Wiederholung der Belehrung, sowie der Einhaltung der oben erwähnten Richtlinien und Gesetze.

Die Unterlagen hierzu müssen an der Betriebsstätte (in der Schule) hinterlegt und auf Verlangen bei Kontrollen vorgelegt werden können.

Die Einhaltung der Hygiene in einer Mensa unterliegt einer hohen Sorgfaltspflicht, da durch verunreinigte Lebensmittel eine große Gefahr für die Übertragung Lebensmittel bedingter Infektionen möglich ist.

Nach der Lebensmittel – Verordnung (LMHV) ist jeder Betrieb, der Lebensmittel herstellt, verarbeitet oder in Verkehr bringt verpflichtet, im Prozessablauf die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Arbeitsstufen zu ermitteln, konsequent zu überwachen und zu dokumentieren, sowie angemessene Sicherheitsmaßnahmen festzulegen.

7.1. Speisentransport

Bei dem Transport von Speisen aus einer Zulieferer-Küche müssen die Transportboxen unversehrt sein. Warmkost muss in hierzu entsprechenden Warmkostbehältnissen transportiert werden, welche einen Temperaturabfall verhindern und die zubereiteten Speisen vor Verunreinigungen schützen sollen. Unverpackte Lebensmittel müssen so transportiert werden, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist.

7.2. Speisenlagerung

Der Zeitraum zwischen Zubereitung, Abfüllung, Transport und Ausgabe muss so kurz wie möglich gehalten werden. Warmhaltung von Speisen bis zur Essensausgabe in hierfür vorgesehenen Behältnissen. Gegarte Speisen, die kühl aufbewahrt werden sollen, sind unmittelbar an den Garprozess abzukühlen und sofort in den Kühlschrank verbracht werden, damit die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Die Temperatur von in der Mensa verwendeten Kühlschränken ist täglich durch das externe Catering-Personal zu kontrollieren und schriftlich zu dokumentieren.

7.3. Essensausgabe

Zur Sicherstellung der verzehrgerechten Ausgabetemperatur sind die Kühl- und Warmhalteeinrichtungen für Speisen und Getränke rechtzeitig einzuschalten und auf die entsprechende Temperatur zu bringen:

- Die minimale Ausgabetemperatur von fertigen Warmspeisen beträgt 65°C
- Kaltspeisen dürfen bei der Ausgabe eine Temperatur von maximal 12 °C haben
- Speiseeisausgabe muss bei -18 °C erfolgen

Die Ausgabebehältnisse müssen, wenn nicht fortlaufend Speisen ausgegeben werden, abgedeckt werden.

7.4. Verdorbene Lebensmittel

Bei begründetem Verdacht auf verdorbene Lebensmittel hat der/ die Mitarbeiter*innen des externen Anbieters diese unverzüglich sicher zu stellen und vom Inverkehrbringen auszuschließen.

7.5. Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten

Für die Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten aller Bereiche hinter dem Ausgabebereich sowie im Küchenbereich sind die Mitarbeiter*innen des externen Anbieters verantwortlich. Der Schulleitung obliegt eine Kontrollpflicht. Diese kann von der Schulleitung delegiert werden.

Für die Reinigungsmaßnahmen jenseits der Essensausgabe ist das externe Reinigungsunternehmen verantwortlich.

Schüler*innen sind (gegebenenfalls mit Unterstützung) für das Abräumen der durch sie genutzten Tablettts und des genutzten Geschirrs verantwortlich.

Nach Nutzung des Geschirrs muss dies durch die Nutzer/innen abgeräumt und in die bereitgestellten Sammelbehälter gestellt werden:

- Lebensmittelreste müssen in die bereit gestellten Behältnisse entsorgt werden. Lebensmittelreste müssen in den verschlossenen Behältnissen von einer hierfür zugelassenen Entsorgungsfirma abgeholt werden.
- Die Mensa ist stets sauber zu halten und folgende Maßnahmen sind durchzuführen: Sofortige Entfernung von verschütteten oder verstreuten Nahrungsmitteln und Speiseresten von Fußböden, Tischen und Wänden.

- Täglich – nach Schließung der Essensausgabe ist eine gründliche desinfizierende Reinigung aller Flächen einschließlich Fußböden im Bereich der Essensausgabe und der Küche durchzuführen. Nach der vorgegebenen Einwirkzeit müssen alle Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen mit klarem Wasser nachgespült werden.
- Wände, Mobiliar, Türen und Fenster sind einwandfrei sauber zu halten. Einmal pro Woche sollte eine desinfizierende Reinigung stattfinden.
- Die Beleuchtungskörper und Luftgitter sind ¼ jährlich, sowie bei sichtbarer Verschmutzung sofort zu reinigen.
- Regale und Schubladen der Essensausgabe sowie der Küche sind einwandfrei sauber und trocken zu halten. Sie sind wöchentlich, sowie bei sichtbarer Verunreinigung sofort zu reinigen und zu desinfizieren.
- Abfälle werden umgehend in hierfür speziell vorgehaltenen Behältnissen entsorgt und der professionellen Speiserestentsorgung zuzuführen.
- Im Bereich der Küche und Essensausgabe vorhandene Kühlschränke müssen einmal monatlich abgetaut und anschließend desinfizierend gereinigt werden. Nach der Einwirkzeit des Desinfektionsmittels müssen alle Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen mit klarem Wasser nachgespült werden.
- Bei sichtbarem Schädlingsbefall (Schaben, Nager, Motten, Silberfischchen) ist sofort die Schulleitung zu informieren, damit geeignete Maßnahmen unter anderem auch mit Beratung und Anweisung durch das zuständige Gesundheitsamt durchgeführt werden können.

7.6. Messageschirr und Mensageräte

In der Speisenausgabe einer Gemeinschaftseinrichtung hat die Reinigung von Geschirr, Besteck und Geräten in einer Industriespülmaschine zu erfolgen. Die Reinigungs- und Desinfektionsleistung der Spülmaschine ist regelmäßig zu überprüfen. Einwirkzeiten und Betriebstemperaturen sind festzulegen und unbedingt einzuhalten.

Die verwendete Spülmaschine muss jährlich gewartet werden.

Ist keine Industrie-Spülmaschine vorhanden, so kann unter Umständen auch eine herkömmliche Haushaltsspülmaschine verwendet werden, die jedoch jährlich ebenfalls auf ihre Funktion unter Verwendung von mikrobiologischen Teststreifen getestet werden muss.

Für die regelmäßige Testung der im Küchenbereich verwendeten Geräte sind die

Mitarbeiter*innen des externen Anbieters verantwortlich. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen müssen an der Betriebsstätte aufbewahrt werden. Bei Fehlfunktionen ist unmittelbar die Schulleitung zu informieren.

8. Trinkwasserhygiene

Das Warm- und Kaltwasser an den in der Schule vorhandenen Spülbecken, Handwaschbecken und Duschen muss der Trinkwasserverordnung entsprechen. Die Qualität des Wassers wird durch das zuständige Gesundheitsamt überwacht. Die hierzu verwendeten Wasserproben werden turnusmäßig durch ein zertifiziertes Prüflabor an bestimmten, festgelegten Wasserzapfstellen entnommen und auf bestimmte pathogene Keime getestet. Die Prüfergebnisse werden direkt an das zuständige Gesundheitsamt übermittelt.

8.1. Legionellen Prophylaxe

Sofern die Einrichtung durch zentrale Warmwasserspeicher mit Warmwasser versorgt wird, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der aktuellen Trinkwasserverordnung erforderlich¹. Darüber hinaus ist es sinnvoll Wasserhähne und Duschen, die nicht täglich genutzt werden, täglich durch ca. 5- minütiges Ablaufen lassen mit Warmwasser (maximale Erwärmungsstufe einstellen) zu spülen.

Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind in den erforderlichen Zeitabständen zu entfernen. Perlatoren an Wasserhähnen sind regelmäßig auszubauen und zu säubern.

8.2. Vermeidung von Stagnationsproblemen

Am Wochenanfang und nach Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, an allen Hähnen bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz (Wasser wird nicht mehr kälter) ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen. Für alle anderen Wasserhähne ist das Durchspülen der Leitungen nach längeren Ferien notwendig.

¹ (Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch - Trinkwasserverordnung - TrinkwV* in der Fassung vom 02. August 2013) und DVGW-Arbeitsblatt W 551 (Trinkwassererwärmungs- und Trinkwasserleitungsanlagen-technisch Maßnahmen zur Vermeidung des Legionellenwachstums, Planung, Errichtung, Betrieb und Sanierung von Trinkwasserinstallationen)

8.3. Trinkwasserzubereitungsgerät

Die Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung TrinkwV) und das IfSG §§ 37-39 regeln die hygienischen Anforderungen an das Trinkwasser.

Trinkwasserzubereitungsgeräte (zum Beispiel Soda-Streamer) dürfen nur verwendet werden, wenn die Trinkwasserqualität nicht negativ beeinflusst wird. Ein entsprechender Reinigungs- und Desinfektionsplan ist von dem Nutzer/der Nutzerin für das Trinkwasserzubereitungsgerät aufzustellen.

8.4. Vermeidung von Verkeimung

Am Frischwasserzugang befindet sich in der Regel ein Filter, der mindestens halbjährlich gesäubert oder gegebenenfalls gewechselt werden muss. Dort besteht ansonsten die Gefahr der Verkeimung.

9. Hygiene in Sporthallen

Die Turnhalle einschließlich der täglich genutzten Nebenräume ist arbeitstäglich gründlich zu reinigen. Es ist sicherzustellen, dass auch nach Nutzung der Turnhalle durch Vereine oder sonstige Gruppen vor Schulbeginn die Räumlichkeiten ordnungsgemäß gereinigt und ggf. desinfiziert werden. Bei einer Kontamination der Flächen bzw. Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel der VAH-Liste durchzuführen. Die Verfügung eines Turnschuhtragegebotes erscheint insbesondere im Sinne einer wirksamen Fußpilzprophylaxe sinnvoll.

Für die sanitären Einrichtungen der Turnhalle gilt Punkt 5 entsprechend

10. Hygiene im Schulschwimmbad

Verhaltensregeln für die Badegäste

An Schulschwimmbädern werden besondere hygienische Anforderungen gestellt.

Die Badegäste sollten folgende Punkte beachten:

- Den Besuchern des Schwimmbades ist das Tragen von Badeschuhen zu empfehlen.
- Vor Benutzung des Schwimmbades müssen sich die Badegäste einer gründlichen Körperreinigung unterziehen.

- Nach dem Schwimmunterricht erneutes gründliches Duschen und Abtrocknen, insbesondere in den Zehzwischenräumen, um Pilzinfektionen zu vermeiden.
- Die Barfußgänge dürfen nicht mit Straßenschuhen betreten werden.
- Personen mit Warzen und sonstigen infizierten Hautveränderungen dürfen die Schwimmbadräume nicht betreten.

Barfuß- und Nassflächen

Die Barfußflächen sind täglich nach Betriebsende zu reinigen und zu desinfizieren, so dass sie über Nacht im behandelten Zustand abtrocknen können.

Ausstattung der Umkleieräume

- Die sind mit Einmalhandtüchern, mit einem Spender für Flüssigseife sowie mit Desinfektionsmittel zur Handdesinfektion auszustatten.
- Sie sind darüber hinaus mit Einmalhandschuhen sowie mit Desinfektionsmittel zur Flächendesinfektion auszustatten.

In den Umkleieräumen muss neben dem Abfalleimer für die Einmalhandtücher zusätzlich ein mit einem Deckel versehener Abfalleimer (Treteimer) für Windeln etc. vorhanden sein.

Wasseraufbereitung und -kontrollen

Um eine Schädigung der menschlichen Gesundheit, insbesondere durch Krankheitserreger, auszuschließen, unterliegt das Schwimm- bzw. Badebeckenwasser besonderen hygienischen Anforderungen (§ 37 (2) IfSG).

- Die Aufbereitungsanlage muss entsprechend den Herstellerangaben gewartet werden. Die Wartungsarbeiten sind schriftlich festzuhalten.
- Zur Überwachung der Schwimm- oder Badebeckenwasseraufbereitungsanlage und als Nachweis einer einwandfreien Betriebsführung ist ein Betriebstagebuch zu führen. Hier sind die täglichen betriebseigenen Kontrollen nach DIN 19643-1 Nr. 13.6 ff einzutragen. Das Betriebstagebuch ist dem Gesundheitsamt auf Verlangen vorzulegen.

- Die regelmäßig durchzuführenden bakteriologischen und chemischen Schwimmbadwasseruntersuchungen werden vom Gesundheitsamt durchgeführt.

Arbeitsschutz / Umgang mit Chemikalien

Die Schulhausverwaltung ist mit dem Umgang mit Chemikalien zu schulen. Den Betreuern (z.B. Schulausverwaltung) des Schwimmbades ist die erforderliche Schutzausrüstung für den Umgang mit Chemikalien zur Verfügung zu stellen.

Dies umfasst:

- Gesichtsschutz
- Gummi- oder Kunststoffstiefel
- Schutzhandschuhe
- Schutzschürze
- Atemschutzgeräte (nur bei Chlorgas- und Ozonanlagen)
- Die Unfallverhütungsvorschrift "Chlorung von Wasser" ist zu beachten.

11. Hygiene bei Tierhaltung

Ein enger Kontakt mit dem Gesundheits-, Veterinär- und Jugendamt ist bei der Planung und Umsetzung einer Tierhaltung dringend anzuraten. Jede Tierhaltung in Gemeinschaftseinrichtungen kann ein gesundheitliches und hygienisches Risiko darstellen (Allergien, Parasitenbefall, Biss- und Kratzverletzungen, Infektionen, etc.).

Auf gezielte Hygienemaßnahmen wie beispielsweise die Sauberkeit der Käfige und Räume und eine gründliche Händehygiene, sowie auf tierärztliche Kontrollen muss ein besonderes Augenmerk gelegt werden. Zuständigkeiten (regelmäßige Reinigung, Fütterung und Pflege) sowie Verantwortlichkeiten (seitens der Betreuungs- oder Lehrpersonen) müssen klar geregelt und festgelegt sein. Der richtige Standort des Käfigs und eine artgerechte Haltung der Tiere sind erforderlich.

12. Gebäudereinigung

Durch Auslegen von Schmutzfangmatten in der Eingangszone kann der Schmutzeintrag in das Schulgebäude erheblich vermindert werden

12.1. Reinigung

Für die unterschiedlichen Bereiche der Schule ist ein Reinigungsplan (siehe Anhang) zu erstellen.

Die im Reinigungsplan enthaltenen Reinigungsprogramme/-intervalle für die beauftragten Reinigungskräfte sind durch den Schulhausmeister zu kontrollieren.

12.2. Unfallgefahren

Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen.

12.3. Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter*innen

Arbeitsschutzmittel sind nach den Unfallverhütungsvorschriften im Bedarfsfall einzusetzen.

Für Reinigungsmittel ist ein abschließbarer Aufbewahrungsort vorzusehen.

12.4. Grundreinigung

Einmal pro Jahr ist eine Grundreinigung unter Einbeziehung von Lampen, Fenstern, Heizkörpern, Türen, Turngeräten, Rohrleitungen, Verkleidungen, Regalen, etc. durchzuführen.

13. Außengelände

Grobe Verschmutzungen mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem sind umgehend unter der Verwendung von Einmalhandschuhen sachgerecht zu entfernen.

Die Abfalleimer sind bei Bedarf, jedoch mindestens einmal die Woche zu leeren.

14. Raumluftechnische Anlagen

RLT-Anlagen sind gemäß (VDI 6022) zu betreiben. Dies beinhaltet eine regelmäßige und sachgerechte Wartung der Anlage und der nachvollziehbaren und nachprüfbareren Dokumentation der Wartungsarbeiten.

15. Erste Hilfe

15.1. Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

Der Erste-Hilfe-Raum sollte mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife und Einmalhandtuchpapier ausgestattet sein. Er darf nicht als Abstell- oder Lagerraum zweckentfremdet werden. Die Krankenliege ist nach jeder Benutzung von sichtbaren

Verschmutzungen zu reinigen und ggf. mit einem Flächendesinfektionsmittel zu desinfizieren. Verbandsmaterialien müssen zu jeder Zeit zur Verfügung gestellt werden (§ 26 GUV-V A1 „Grundsätze der Prävention“).

15.2. Versorgung von Bagatellwunden

Die Ersthelferin oder der Ersthelfer trägt bei der Wundversorgung Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.

15.3. Behandlung kontaminierter Flächen

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.

15.4. Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens

Gemäß Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention BGV A1“ enthalten folgende Verbandkästen geeignetes Erste-Hilfe-Material:

- Großer Verbandkasten nach DIN 13169 oder „Verbandkasten E“
- Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 oder „Verbandkasten C“

Zusätzlich sind ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen. Verbrauchte Materialien (zum Beispiel Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend

zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen. Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.

15.5. Notrufnummern

Die Notrufnummern sind für jeden gut sichtbar neben dem Telefon anzubringen:

- Polizei: 110
- Feuerwehr/Rettungsdienst: 112
- Ärztlichen Bereitschaftsdienstes (ÄBD): 116117
- Giftinformationszentrum / Beratungsstelle bei Vergiftungen: 0 61 31 - 19 240
- ÄBD-Zentrale Universitätsklinikum Frankfurt, Theodor-Stern-Kai 7, 60596 Frankfurt am Main
- Beratungsstelle bei Vergiftungen / Giftinformationszentrum der Länder Rheinland-Pfalz und Hessen / Universitätsklinikum Mainz, Langenbeckstraße 1, 55131

16. Maßnahmen nach dem Infektionsschutzgesetz

16.1. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote

Nach Abschnitt 6 IfSG (§§ 34-36) bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Mitarbeiter*innen und Schüler*innen bzw. deren Sorgeberechtigte, die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Bei einem Auftreten von Infektionskrankheiten ist das Gesundheitsamt direkt hinzuzuziehen.

Bei Rückfragen hierzu wenden Sie sich bitte an das zuständige Gesundheitsamt.

16.2. Belehrung Aufsichts-, Erziehungs- und Lehrpersonals

Personen, die in einer Gemeinschaftseinrichtung für Kinder und Jugendliche Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts-, oder andere Tätigkeiten ausüben, sind vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeiten und darauffolgend mindestens alle zwei Jahre von ihrem Arbeitgeber über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten nach § 34 IfSG zu belehren.

- Lehrpersonen oder andere in der Einrichtung Beschäftigte, die an den in § 34 (1) genannten Erkrankungen erkrankt oder dessen verdächtig sind sowie zu den in §34 (3) genannten Kontaktpersonen gehören, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung oder Verlausung nicht mehr zu befürchten ist.
- Ausscheider von in §34 (2) benannten Erregern dürfen nur nach Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung von Schutzmaßnahmen die Schule oder Ausbildungseinrichtung betreten.
- Die Leitung der Schule oder Ausbildungseinrichtung muss über das Auftreten dieser Erkrankung unverzüglich informiert werden.

Personen, die in Schulküchen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind oder bei der Herstellung und in Verkehrbringen von Lebensmitteln wie Fleischprodukten, Milchprodukten, Säuglings- und Kleinkindernahrung, Backwaren, Fein- oder Rohkost beteiligt sind, müssen über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote sowie Verpflichtungen gemäß § 43 IfSG) belehrt werden:

- Die Leitung hat, gemäß § 43, Personen die eine der genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme der Tätigkeit und folgend alle zwei Jahre über Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren.
- Voraussetzung für eine Beschäftigung in dem genannten Bereich ist eine weniger als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die stattgefundene Belehrung und Erklärung, dass keine Anhaltspunkte vorliegen, dass Erkrankungen oder Verdachtsmomente gemäß § 42 Abs. 1 bestehen.

Teilnahmen an Belehrungen sind grundsätzlich zu dokumentieren

16.3. Belehrung der Eltern und Schüler*innen

Laut IfSG ist jede Person die in einer Schule neu betreut wird (oder deren Sorgeberechtigte), von der Schule über Mitwirkungspflichten gemäß § 34 Satz 1-4 zu belehren.

- Schüler*innen oder deren Sorgeberechtigte sollen die Schulleitung unverzüglich über das Auftreten (§34 Absatz 1-3) der genannten Krankheitsfälle informieren.
- Schüler*innen die an den genannten Krankheiten erkrankt, dessen verdächtig, Ausscheider oder Kontaktpersonen sind, dürfen die Räume der Schule oder Ausbildungseinrichtung nicht betreten, nicht benutzen und an Veranstaltungen der Einrichtung nicht teilnehmen.

Tritt in der Schule oder Ausbildungseinrichtung eine genannte Erkrankung oder ein entsprechender Verdacht auf, so müssen nicht nur die Sorgeberechtigten der betroffenen Person, sondern auch die der anderen Schüler*innen darüber anonym informiert werden. Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.

Im Sinne der Infektionsprävention sollen Leitungen von Ausbildungseinrichtungen und Schulen die Schüler*innen oder deren Sorgeberechtigte gemäß § 34 (10) IfSG über die Bedeutung eines vollständigen Impfschutzes (Empfehlungen der Ständigen Impfkommission Deutschlands STIKO) und über die Vorbeugung übertragbarer Krankheiten aufklären. Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.

16.4. Meldepflicht und Sofortmaßnahmen

Die Leitung von Ausbildungseinrichtungen und Schulen ist gemäß Infektionsschutzgesetz dazu verpflichtet, das Auftreten bzw. den Verdacht der in § 34 Absatz 1-3 genannten Erkrankungen (bei Mitarbeiter*innen oder bei Schüler*innen) unverzüglich dem zuständigen Gesundheitsamt zu melden.

Inhalte dieser Meldung sind:

- Angaben zur meldenden Einrichtung (Adresse, Telefonnummer, Fax, Art der Einrichtung)
- Angaben zur meldenden Person
- Angaben zu(r) betroffenen Person(en) (Name, Adresse, Geburtsdatum, Telefonnummer, Geschlecht, Funktion: betreute Person oder Mitarbeiter*innen)
- die Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes
- Erkrankungsbeginn
- Meldedatum an das Gesundheitsamt
- Meldedatum des Meldeeingangs in der Einrichtung
- Name, Anschrift und Telefonnummer des behandelnden Arztes

Wird in der Einrichtung eine der genannten Erkrankung bzw. der Verdacht festgestellt, so werden Sofortmaßnahmen in der Einrichtung eingeleitet. Diese können zum Beispiel folgende sein:

- Isolierung der erkrankten Schüler*innen
- Betreuung durch eine zuständige Aufsichtsperson
- Verständigung der Erziehungsberechtigten
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen
- Verstärkung der Händehygiene der Schüler*innen

Die getroffenen und geplanten Maßnahmen sind mit dem zuständigen Gesundheitsamt abzustimmen. Beispiele zu speziell festgelegten Hygienemaßnahmen beim Auftreten von übertragbaren Krankheiten sind unter 15.6 „Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen“ aufgeführt.

16.5. Wiedenzulassung in Einrichtungen für Schüler*innen

In § 34 des IfSG ist festgelegt, bei welchen Erkrankungen oder Verdachtsfällen ein Besuchsverbot für Lehrpersonal, Schüler*innen sowie andere Mitarbeiter*innen besteht. Eine Wiedenzulassung ist erst nach Abklingen der Symptome, ärztlichem Urteil bzw. Zustimmung des Gesundheitsamtes möglich.

Ein Merkblatt zur Wiederezulassung in Einrichtungen für Schüler*innen kann eine Orientierungshilfe sein.

16.6. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Krankheiten

Bei einem Verdacht oder Auftreten übertragbarer Krankheiten, sind unter Umständen spezielle und - zu den genannten auch - ergänzende Hygienemaßnahmen in der Einrichtung erforderlich, die mit dem Gesundheitsamt abgestimmt bzw. von diesem veranlasst werden.

16.6.1. Durchfallerkrankungen

Bei einem Auftreten von Brech-Durchfallerkrankungen sind unter anderem folgende Maßnahmen zu beachten:

- Eltern der Schülerin bzw. des Schülers informieren
- Die betroffene Schülerin bzw. der betroffene Schüler ist bis zur Abholung durch die Eltern von anderen Schüler*innen getrennt zu betreuen
- Bei der pflegerischen Versorgung von erkrankten Schüler*innen sollten Mitarbeiter*innen Einmalhandschuhe, Schutzkittel und gegebenenfalls einen geeigneten Atemschutz tragen
- Nach Beenden der Tätigkeit wird die Schutzkleidung sofort in einem geschlossenen Müllbeutel entsorgt
- Nach dem Umgang mit der/dem erkrankten Schüler*in und nach Ablegen der Einmalhandschuhe ist eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen. Auch auf die Händehygiene der Schüler*innen (erkrankte und nicht erkrankte Schüler*innen) sollte intensiv hingewiesen werden
- Nach jeder Toilettenbenutzung durch Schüler*innen, die/der an Durchfall erkrankt ist, sind Toilettenbecken und WC-Sitz gründlich zu reinigen und zu desinfizieren
- Auch weitere Oberflächen, mit denen Schüler*innen intensiven Kontakt hatte sind zu desinfizieren (Viruswirksamkeit des Desinfektionsmittels beachten: zum Beispiel bei Rota- und Norovirus)
- Die Eltern aller Schüler*innen sind über vermehrt aufgetretene Durchfallerkrankungen zu informieren

16.6.2. Kopflausbefall

Bei einem Auftreten von Kopflausbefall sind unter anderem folgende Maßnahmen zu beachten:

- Eltern betroffener Schüler*innen sind zu informieren
- Schüler*innen bis zur Abholung durch die Eltern nach Möglichkeit getrennt betreuen
- Eltern der anderen Schüler*innen über Kopflausbefall in der Einrichtung informieren und sensibilisieren
- Leitungen von Schulen und Ausbildungseinrichtungen sind verpflichtet das Gesundheitsamt über Kopflausbefall namentlich zu benachrichtigen

17. Hygieneplan Corona für die Schulen in Hessen vom 22.04.2020 (Angelehnt an das Schreiben des Hessisches Kultusministeriums)

Schulen verfügen nach § 36 i. V. m. § 33 Infektionsschutzgesetz (IfSG) über einen schulischen Hygieneplan, in dem die wichtigsten Eckpunkte nach dem Infektionsschutzgesetz geregelt sind, um durch ein hygienisches Umfeld zur Gesundheit der Schülerinnen und Schüler und aller an Schule Beteiligten beizutragen.

Der vorliegende Hygieneplan Corona dient als Ergänzung zu dem schulischen Hygieneplan. Schulleitungen sowie Pädagoginnen und Pädagogen gehen dabei mit gutem Beispiel voran und sorgen zugleich dafür, dass die Schüler*innen die Hygienehinweise ernst nehmen und umsetzen.

Der Unterricht muss genutzt werden, um den Schüler*innen die wichtigsten Prinzipien des Hygiene-Verhaltens nahezubringen. Hierzu gehören insbesondere, die Sinnhaftigkeit der Abstandsregelungen zu erläutern sowie die Vermittlung der Händehygiene und der Husten- und Nies-Etikette.

Zusätzlich soll die Bedeutung des Schutzes anderer Personen im familiären Umfeld, insbesondere, wenn diese zu den vulnerablen Risikogruppen gehören, Gegenstand des Unterrichts sein. Dabei muss die Verantwortung jedes Einzelnen für den Schutz der Anderen verdeutlicht werden.

Bei der Schulverpflegung ist bei der Verarbeitung und Ausgabe von Lebensmitteln auf strenge Hygiene zu achten. Ebenso sind geeignete Rahmenbedingungen für die Einnahme von Mahlzeiten zu schaffen (jeweils nur einer Klasse essen gemeinsam, dabei sind strikte Abstandsregeln einzuhalten).

Nähere Informationen werden über die Vernetzungsstelle Schulverpflegung kommuniziert: <https://lehrkraefteakademie.hessen.de/service/vernetzungsstelle-schulverpflegung>.

Alle Beschäftigten der Schulen, die Schulträger, alle Schüler*innen sowie alle weiteren regelmäßig an den Schulen arbeitenden Personen sind darüber hinaus gehalten, sorgfältig die Hygienehinweise der Gesundheitsbehörden bzw. des Robert-Koch-Instituts zu beachten.

Über die Hygienemaßnahmen sind die Mitarbeiter*innen, die Schüler*innen sowie die Erziehungsberechtigten auf jeweils geeignete Weise zu unterrichten.

17.1. Persönliche Hygiene

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

Wichtigste Maßnahmen:

- Bei Krankheitszeichen (z. B. Fieber, trockener Husten, Atemprobleme, Verlust des Geschmacks-/Geruchssinns, Halsschmerzen, Gliederschmerzen, Bauchschmerzen, Übelkeit, Erbrechen, Durchfall) auf jeden Fall zu Hause bleiben.
- Im Falle einer akuten Erkrankung in der Schule soll, soweit vorhanden, ein Mund-Nasen-Schutz angelegt und die betroffene Person unverzüglich in einen eigenen Raum, möglichst in einen speziell einzurichtenden und grundsätzlich bereitzustellenden Absonderungsraum gebracht werden. Es folgt so schnell wie möglich eine Freistellung und, bei Minderjährigen, Abholung durch die Eltern.
- Mindestens 1,50 Meter Abstand zu anderen Menschen halten.
- Mit den Händen nicht das Gesicht, insbesondere die Schleimhäute berühren, d. h. nicht an Mund, Augen und Nase fassen.
- Keine Berührungen, Umarmungen und kein Händeschütteln.
- Gründliche Händehygiene (z. B. nach dem Betreten der Schule, vor und nach dem Essen, vor und nach dem Toilettengang und vor dem Aufsetzen und nach dem Abnehmen einer Schutzmaske).

Die Händehygiene erfolgt durch

- a) Händewaschen mit Seife für 20-30 Sekunden (siehe auch <https://www.infektionsschutz.de/haendewaschen/>) oder, falls nicht möglich,

b) Händedesinfektion: Dazu muss Desinfektionsmittel in ausreichender Menge in die trockene Hand gegeben und bis zur vollständigen Abtrocknung ca. 30 Sekunden in die Hände einmassiert werden. Dabei ist auf die vollständige Benetzung der Hände zu achten (siehe auch www.aktion-sauber-ehaende.de).

- Öffentlich zugängliche Gegenstände wie Türklinken oder Fahrstuhlknöpfe möglichst nicht mit der vollen Hand bzw. den Fingern anfassen, ggf. Ellenbogen benutzen.
- Husten- und Niesetikette: Husten und Niesen in die Armbeuge gehören zu den wichtigsten Präventionsmaßnahmen! Beim Husten oder Niesen größtmöglichen Abstand zu anderen Personen halten, am besten wegdrehen.
- Das RKI empfiehlt ein generelles Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung (MNB) in bestimmten Situationen (ÖPNV, Büro) im öffentlichen Raum. Diese Empfehlung ist auch für den Schulbereich sinnvoll. Mit einer solchen Alltagsmaske (textile Bedeckung, Barriere, Behelfsmaske, Schal, Tuch) können Tröpfchen, die man z. B. beim Sprechen, Husten oder Niesen ausstößt, abgefangen werden. Das Risiko, eine andere Person durch Husten, Niesen oder Sprechen anzustecken, kann so verringert werden (Fremdschutz). Dies darf aber nicht dazu führen, dass der Abstand unnötigerweise verringert wird. Im Unterricht ist das Tragen von Masken bei gewährleistetem Sicherheitsabstand nicht erforderlich. Trotz Maske sind die gängigen Hygienevorschriften, insbesondere die aktuellen Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts und der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung, zwingend weiterhin einzuhalten (siehe Anhang „Hinweise zum Umgang mit den Behelfs-/Alltagsmasken“).

17.2. Raumhygiene: Klassenräume, Fachräume, Aufenthaltsräume, Verwaltungsräume, Lehrerzimmer und Flure

Zur Vermeidung der Übertragung durch Tröpfcheninfektion muss auch im Schulbetrieb ein Abstand von mindestens 1,50 Metern eingehalten werden. Das bedeutet, dass die Tische in den Klassenräumen entsprechend weit auseinandergestellt werden müssen und damit deutlich weniger Schüler*innen pro Klassenraum zugelassen sind als im Normalbetrieb. Abhängig von der Größe des Klassenraums sind das in der Regel maximal 15 Schüler*innen. Sitzordnungen sollten so gestaltet sein, dass kein Face-to-Face-Kontakt besteht.

Partner- und Gruppenarbeit sind nicht möglich. Fachunterricht kann in den dafür vorgesehenen Fachräumen und Werkstätten stattfinden, solange es sich nicht um Räume zur Nahrungszubereitung handelt.

Der Wechsel von Klassenräumen ist soweit irgend möglich zu vermeiden.

Besonders wichtig ist das regelmäßige und richtige Lüften, da dadurch die Innenraumluft ausgetauscht wird. Mehrmals täglich, mindestens in jeder Pause, ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen. Eine Kipplüftung ist weitgehend wirkungslos, da durch sie kaum Luft ausgetauscht wird. Aus Sicherheitsgründen verschlossene Fenster müssen daher für die Lüftung unter Aufsicht einer Lehrkraft geöffnet werden.

Reinigung

Die DIN 77400 (Reinigungsdienstleitungen Schulgebäude – Anforderungen an die Reinigung) ist zu beachten. Sie definiert Grundsätze für eine vertragsgemäße, umweltbewusste und hygienische Schulreinigung unter Berücksichtigung aktueller Entwicklungen hinsichtlich Technik und Methoden der Gebäudereinigung und rechtlicher Anforderungen durch das Infektionsschutzgesetz.

Ergänzend dazu gilt:

Generell nimmt die Infektiosität von Coronaviren auf unbelebten Oberflächen in Abhängigkeit von Material und Umweltbedingungen wie Temperatur und Feuchtigkeit rasch ab. Nachweise über eine Übertragung durch Oberflächen im öffentlichen Bereich liegen bisher nicht vor.

In der Schule steht die Reinigung von Oberflächen im Vordergrund. Dies gilt auch für Oberflächen, welchen antimikrobielle Eigenschaften zugeschrieben werden, da auch hier Sekrete und Verschmutzungen mechanisch entfernt werden sollen.

Im Gegensatz zur Reinigung wird eine routinemäßige Flächendesinfektion in Schulen in der jetzigen COVID-Pandemie durch das RKI nicht empfohlen. Hier ist die angemessene Reinigung ausreichend.

Wird eine Desinfektion im Einzelfall als notwendig erachtet, so sollte diese generell als Wischdesinfektion mit einer kalten Lösung durchgeführt werden. Eine Sprühdesinfektion, d. h. die Benetzung der Oberfläche ohne mechanische Einwirkung, ist weniger effektiv und auch aus Arbeitsschutzgründen bedenklich, da Desinfektionsmittel eingeatmet werden können (ebenso bei warmer, evtl. dampfender Desinfektionslö-

sung). Auch Raumbegasungen zur Desinfektion sind hier grundsätzlich nicht angezeigt. Die Einwirkzeit bzw. Benetzungszeit ist zu beachten. Je nach Desinfektionsmittel (wenn getrocknete Reste reizend wirken) ist eine anschließende Grundreinigung erforderlich. Das Flächendesinfektionsmittel ist so auszuwählen, dass eine Nachreinigung nicht erforderlich ist.

17.3. Hygiene im Sanitärbereich

In allen Toilettenräumen müssen ausreichend Flüssigseifenspender und Einmalhandtücher bereitgestellt und regelmäßig aufgefüllt werden. Die entsprechenden Auffangbehälter für Einmalhandtücher und Toilettenpapier sind vorzuhalten.

Damit sich nicht zu viele Schüler*innen zeitgleich in den Sanitärräumen aufhalten, muss zumindest in den Pausen durch eine Lehrkraft eine Eingangskontrolle durchgeführt werden. Am Eingang der Toiletten muss durch gut sichtbaren Aushang darauf hingewiesen werden, dass sich in den Toilettenräumen stets nur einzelne Schüler*innen (Zahl in Abhängigkeit von der Größe des Sanitärbereichs) aufhalten dürfen (siehe Corona-Hygienekonzept der Schule)

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

17.4. Infektionsschutz in den Pausen

In den Pausen muss gewährleistet sein, dass Abstand gehalten wird. Versetzte Pausenzeiten (siehe Corona-Hygienekonzept der Schule) können vermeiden, dass zu viele Schüler*innen zeitgleich die Sanitärräume aufsuchen. Aufsichtspflichten müssen im Hinblick auf veränderte Pausensituationen angepasst werden (geöffnete Fenster, körperliche Auseinandersetzungen zwischen Schüler*innen, schlecht einsehbare Bereiche auf dem Schulgelände).

Abstand halten gilt auch im Lehrerzimmer und in der Teeküche. Ein Pausen-/Kioskverkauf kann nicht angeboten werden.

17.5. Infektionsschutz beim Sport- und Musikunterricht

Sportunterricht kann aus Gründen des Infektionsschutzes derzeit nicht stattfinden. Unberührt bleiben die sportpraktischen Teile der Abiturprüfung im Fach Sport, soweit

diese zugelassen sind. Auf Chorgesang sowie das Singen im Unterricht muss verzichtet werden.

17.6. Personen mit einem höheren Risiko für einen schweren COVID-19-Krankheitsverlauf

Bei bestimmten Personengruppen ist das Risiko für einen schweren COVID-19-Krankheitsverlauf höher (siehe Hinweise des Robert-Koch-Instituts:

https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Risikogruppen.html).

Dazu zählen insbesondere Menschen mit vorbestehenden Grunderkrankungen, wie:

- Erkrankungen des Herz-Kreislauf-Systems (z. B. koronare Herzerkrankung und Bluthochdruck)
- chronische Erkrankungen der Lunge (z. B. COPD)
- chronische Lebererkrankungen
- Diabetes mellitus (Zuckerkrankheit)
- Krebserkrankungen
- ein geschwächtes Immunsystem (z. B. aufgrund einer Erkrankung, die mit einer Immunschwäche einhergeht oder durch die regelmäßige Einnahme von Medikamenten, die die Immunabwehr beeinflussen und herabsetzen können, wie z.B. Cortison)

Für den Einsatz von Lehrkräften im Unterricht gilt Folgendes:

- Das Risiko einer schweren Erkrankung mit COVID-19 steigt stetig mit dem Alter an. Insbesondere Menschen ab 60 Jahren können, bedingt durch das weniger gut reagierende Immunsystem, nach einer Infektion schwerer erkranken. Der Einsatz von Lehrkräften im Präsenzunterricht, die 60 Jahre und älter sind, darf nur auf freiwilliger Basis erfolgen.
- Auch verschiedene Grunderkrankungen wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen (z. B. koronare Herzerkrankung und Bluthochdruck), Diabetes, Erkrankungen des Atmungssystems, der Leber und der Niere sowie Krebserkrankungen scheinen unabhängig vom Alter das Risiko für einen schweren Verlauf von COVID-19 zu erhöhen. Der Nachweis über die Nichteinsatzbarkeit im Präsenzunterricht erfolgt mittels ärztlicher Bescheinigung.
- Für Patient/inn/en mit unterdrücktem Immunsystem (z. B. aufgrund einer Erkrankung, die mit einer Immunschwäche einhergeht, oder wegen Einnahme

von Medikamenten, die die Immunabwehr unterdrücken) besteht ein höheres Risiko. Der Nachweis über die Nichteinsetzbarkeit im Präsenzunterricht erfolgt mittels ärztlicher Bescheinigung.

- Eine Schwerbehinderung allein ohne Vorliegen einer risikoe erhöhenden Erkrankung bietet keinen Grund dafür, dass diese Personen nicht als Lehrkräfte im Präsenzunterricht eingesetzt werden können. Ein entsprechender Einsatz erfolgt nicht, sofern mittels ärztlicher Bescheinigung bestätigt wird, dass ein Einsatz im Präsenzunterricht aus medizinischen Gründen nicht erfolgen kann.
- Ebenfalls sollen schwangere oder stillende Lehrerinnen von der Erteilung von Präsenzunterricht aufgrund der bestehenden besonderen Fürsorgepflicht ausgenommen werden.
- Lehrkräfte, die mit Angehörigen einer Risikogruppe im Sinne der obigen Kriterien in einem Hausstand leben, sind ebenfalls vom Präsenzunterricht befreit. Ein entsprechender Nachweis wird mittels einer ärztlichen Bescheinigung geführt. Sofern die Vorlage einer ärztlichen Bescheinigung nicht zeitnah erfolgen kann, ist die Abgabe einer dienstlichen Erklärung zunächst ausreichend.

Schüler*innen, die bei einer Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus dem Risiko eines schweren Krankheitsverlaufs ausgesetzt sind, sind vom Schulbetrieb weiter nach ärztlicher Bescheinigung befreit. Gleiches gilt für Schüler*innen, die mit Angehörigen einer Risikogruppe in einem Hausstand leben

17.7. Wegeführung

Es ist darauf zu achten, dass nicht alle Schüler*innen gleichzeitig über die Gänge zu den Klassenzimmern und in die Schulhöfe gelangen. Die Schulen sind aufgefordert, ein jeweils den spezifischen räumlichen Gegebenheiten angepasstes Konzept zur Wegeführung zu entwickeln. Für räumliche Trennungen kann dies z. B. durch Abstandsmarkierungen auf dem Boden oder den Wänden erfolgen. (siehe Corona-Hygienekonzept der Schule)

Sofern sich im unmittelbaren Umkreis der Schule Warteplätze für den Schülerverkehr oder den öffentlichen Personennahverkehr befinden, muss nach Schulschluss durch geeignete Aufsichtsmaßnahmen dafür gesorgt werden, dass Abstands- und Hygieneregeln auch dort eingehalten werden.

17.8. Konferenzen und Versammlungen

Konferenzen müssen auf das notwendige Maß begrenzt werden. Dabei ist auf die Einhaltung des Mindestabstandes zu achten. Video- oder Telefonkonferenzen sind zu bevorzugen. Entsprechende Angebote werden unter <https://djaco.bildung.hessen.de/> beschrieben.

Klassen- und Kurselternversammlungen dürfen nur abgehalten werden, wenn sie unabdingbar sind. Besondere Regelungen der maßgeblichen Verordnungen (Konferenzordnung, Verordnung über die Schülervertretungen und die Studierendenvertretungen, Verordnung für die Wahl zu den Elternvertretungen) zu befristeten Möglichkeiten von Beschlussfassungen in elektronischer Form oder mittels Videokonferenz sind zu beachten.

17.9. Meldepflicht / Allgemeines

Der Verdacht einer Erkrankung und das Auftreten von COVID-19-Fällen in Schulen ist dem Gesundheitsamt und dem Staatlichen Schulamt zu melden.

Der Hygieneplan ist dem örtlichen Gesundheitsamt auf Wunsch vorzulegen. Als Ansprechpartner stehen die örtlichen Gesundheitsämter und der Medical Airport Service (Medical, <https://www.medical-airport-service.de/mas/leistungen/infoportal-land-hessen>) zur Verfügung.

18. Abkürzungen und Bezugsadressen

DVG	Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft Geschäftsstelle Friedrichstr. 17, 35392 Gießen, Telefon: 0641 24466, Fax: 0641 25375, www.dvg.net
DVGW	Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V. Josef-Wirmer-Str. 1-3, 53058 Bonn, Telefon: 0228 9188-5, Fax: 0228 9188-990, Email: info@dvgw.de
IfSG	Infektionsschutzgesetz
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung
VAH	Verbund für angewandte Hygiene Desinfektionsmittel-Liste des VAH zu beziehen bei: mhp-Verlag GmbH Vertrieb, Marktplatz 13, 65183 Wiesbaden oder online unter www.vah-online.de
UKH	Unfallkasse Hessen

Leonardo-da-Vinci-Allee 20, 60486 Frankfurt am Main, 069 29972440,
www.ukh.de

- 19. Anhang
- 19.1. Reinigungs- und Desinfektionsplan der Panoramashule
- 19.2. Corona-Hygienekonzept der Panoramashule
- 19.3. Hinweise zum Umgang mit den Behelfs-/Alltagsmasken