



**Landfermann-Gymnasium Duisburg – Hygieneplan –
Aktualisierung, gültig ab 1.9.2022**

Das Landfermann-Gymnasium gibt sich im April 2020 die am Anfang beigefügte Anlage 01 zum vorliegenden und beigefügten Rahmen-Hygieneplan.

Die Anlage 01 stellt dabei ein Hygienekonzept in der aktuellen Corona-Krise dar. Sie beschreibt die hygienischen Voraussetzungen und Bedingungen zum Betrieb und zur Öffnung des Landfermann-Gymnasiums. Die Anlage 01 wird wegen ihrer Bedeutung in der aktuellen Krise vor dem Rahmen-Hygieneplan abgebildet und um alle Anlagen ergänzt.

Zusätzlich umfasst die Anlage 02 die Essensausgabe in der Mensa des Landfermann-Gymnasiums. Die Betreiber der Kioske und Essensausgaben verpflichten sich zur Umsetzung dieses Konzeptes und der jeweils geltenden Bestimmungen der Corona-Schutzverordnung des Landes NRW.

Der Rahmen-Hygieneplan schließt sich an die Anlagen und alle Pläne an. Dieser Rahmen-Hygieneplan und alle Anlagen ist im Zusammenhang mit der Corona-Krise am 9.4.2020 durch Rundverfügung (*Rundverfügung an Schulträger und Schulleitungen zu vorbereitenden Hygienemaßnahmen für eine Wiedereröffnung der Schulen vom 09.04.2020*) dem Schulträger übermittelt worden; mit jeder erweiterten Aktualisierung wird das Konzept dem Schulträger erneut übermittelt.

Update 26.8.2022:

Der Hygieneplan für die Mensa ist jetzt ergänzt. Raumpläne, Pausenpläne und Fotos sind beigefügt.

Der Rahmen-Hygieneplan schließt sich wiederum an die Anlagen und alle Pläne an.

Duisburg, am 26.8.2022

Schulleitung des Landfermann-Gymnasiums

Christof Haering

Uwe Sin

Inhaltsverzeichnis:

	Seite
Hygieneplan gemäß dem Rahmen-Hygieneplan für Schulen des Landesgesundheitszentrum vom 18.8.2015 – Allgemeine Vorgaben -	3
Anlage 01 zum Hygieneplan – Stand: 1.8.2022 – Umsetzung der Vorgaben für das Landfermann-Gymnasium	5
1. Grundlegende Regelungen – Masken, Hygiene, Selbsttests	5
Masken	6
Selbsttests	7
2. Regelungen zum Unterricht und zum Schultag	8
3. Ablaufdiagramm Umgang Erkältungskrankheiten	12
Anlagen zur Anlage 01: Pläne, Anweisungen, Regeln im Rahmen des Hygieneschutzes	14
Anlage 02 zum Hygieneplan – ... – Hygienekonzept der Mensa/Cafeteria des Betreibers Akdemir	16
Standard-Hygieneplan des Landeszentrums Gesundheitsschutz	18

Hygieneplan gemäß dem Rahmen-Hygieneplan für Schulen des Landesgesundheitszentrum vom 18.8.2015 – Allgemeine Vorgaben -

In Gemeinschaftseinrichtungen für Kinder und Jugendliche (zum Beispiel Schulen oder sonstige Ausbildungseinrichtungen) befinden sich oftmals viele Personen auf engem Raum. Dadurch können sich unter Umständen Infektionskrankheiten besonders leicht ausbreiten. Das Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten (Infektionsschutzgesetz) verfolgt den Zweck übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern. Aus dem Gesetz ergeben sich auch für Schulen und Ausbildungseinrichtungen für Kinder und Jugendliche bzw. deren Leitungen insbesondere in den §§ 33-36 Verpflichtungen. Nach § 36 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen und andere Ausbildungseinrichtungen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit den Hygieneplänen wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren. Der Hygieneplan muss hinsichtlich seiner Aktualität regelmäßig überprüft und ggf. verändert oder ergänzt werden und auf organisatorische und baulich-funktionelle Gegebenheiten der Einrichtung abgestimmt sein. Außerdem muss er für Beschäftigte jeder Zeit zugänglich und einsehbar sein. Mitarbeiter von Schulen und Ausbildungseinrichtungen müssen regelmäßig über die festgelegten Hygienemaßnahmen belehrt und dies schriftlich festgehalten werden.

Bei der Erstellung des Hygieneplans sollen alle hygienerelevanten Bereiche der Einrichtung Beachtung finden. Dabei sind insbesondere folgende Punkte zu berücksichtigen:

1. Risikoanalyse
 - im Aufenthaltsbereich
 - im Küchenbereich
 - im Sanitärbereich
2. Risikobewertung
 - Abhängig von den zu betreuenden Personen der Einrichtung (Abwehr- und Immunsituation, Impfstatus, Alter), Erreger und Übertragungswege
 - zunehmende geringe Risiken
 - hohes Risiko (muss zu Minimierungsmaßnahmen führen)
3. Risikominimierung
 - Festlegung von Reinigungs-/Desinfektionsmaßnahmen
 - Einmalhandtücher
 - Flüssigseife
 - separate Toiletten etc.
4. Festlegung von Überwachungsmaßnahmen
 - regelmäßige Kontrolle durch die beauftragte Person der Einrichtung

- schriftliche Dokumentation anhand von Checklisten
5. Aktualisierung des Hygieneplans
 - in vorher festzulegenden Zeitabschnitten
 6. Dokumentation und Schulung
 - Einzelheiten des Hygieneplans schriftlich festlegen
 - Informationen beziehungsweise Schulung der Beteiligten festlegen

Das Landeszentrum Gesundheit Nordrhein-Westfalen (LZG.NRW) hat einen Rahmen-Hygieneplan erarbeitet, der für die Einrichtung als Muster dienen soll, um einen Plan nach den eigenen Erfordernissen und Gegebenheiten zu erstellen. Dieser Rahmen-Hygieneplan ist diesem Konzept nach den Hygiene-Planungen im Rahmen der aktuellen Krise beigelegt.

Da das Gesundheitsamt zur Überwachung der Einrichtung (einschließlich des Hygieneplans) verpflichtet ist, sollte es bereits im Vorfeld bei Erstellung der Hygienepläne einbezogen werden. Dem Schulträger wird dieses Konzept insbesondere für das Gesundheitsamt zur Verfügung gestellt.

Sofern bestimmte Bereiche des vorliegenden Rahmen-Hygieneplans in einer Schule oder Ausbildungseinrichtungen nicht vorhanden sind, werden diese Abschnitte gestrichen. Andererseits ist der Hygieneplan um die jeweiligen Besonderheiten in der Einrichtung zu erweitern, die im Musterhygieneplan nicht enthalten sind.

In der Einrichtung sollten ergänzend zum Hygieneplan für alle Bereiche Reinigungs- und Desinfektionspläne erstellt werden, die Festlegungen zur Reinigung und Desinfektion beinhalten und beschreiben wer, wann, welche Tätigkeit wie und mit welchen Mitteln durchzuführen hat (siehe auch Teil B).

Der im Muster-Hygieneplan genannte Begriff „regelmäßig“ ist nach eigenem Ermessen und Bedarf (im Anschluss an die Risikobewertung) durch die zuständige beauftragte Person für Hygiene der Einrichtung selbst festzulegen.

Das zuständige Gesundheitsamt ist das Gesundheitsamt Duisburg.

Anlage 01 zum Hygieneplan – Stand 1.8.2022 –
Umsetzung der Vorgaben für das Landfermann-Gymnasium

Zum Rahmen-Hygieneplan wurde die nachfolgend aufgeführte Anlage erstellt, um zentrale Anforderungen der neuen Corona-Schutzverordnung im Rahmen des Masterplans Corona der neuen Landesregierung¹ und der zugehörigen Verordnungen – nunmehr für die Zeit ab dem 1.8.2022 - zu erfüllen.

Die Coronabetreuungsverordnung (CoronaBetrVO) des Ministeriums für Arbeit, Gesundheit und Soziales bleibt eine der wesentlichen Rechtsquellen für den Infektionsschutz an den Schulen in Nordrhein-Westfalen. Die jeweils aktuelle Fassung ist auf dessen Webseite allgemein zugänglich: www.mags.nrw.

Die derzeit geltende Fassung berücksichtigt das aktuelle Infektionsgeschehen, den weiterhin notwendigen Infektionsschutz wie auch die Durchführung und Sicherstellung eines angepassten Schulbetriebs in Corona-Zeiten mit Unterricht nach den Vorgaben der Ausbildungs- und Prüfungsordnungen. Die wesentlichen Merkmale des Infektionsschutzes in den Schulen sind:

1. Grundlegende Regelungen – Masken, Hygiene, Selbsttests

Gültigkeit und Veränderung

- Immer gilt: Dieser Hygieneplan unterwirft sich allen Regelungen der jeweils aktuellen Corona-Betreuungs-Verordnung (Coronabetreuungsverordnung – CoronaBetrVO), - und der aktuellen Corona-Schutz-Verordnung des Landes NRW (Coronaschutzverordnung – CoronaSchVO), sowie aktuellen Erlassen des MSB in NRW.
- Außerdem hat die Schule Anordnungen des Gesundheitsamtes und des Krisenstabs der Stadt Duisburg stets zu beachten.
- Auch schulintern müssen bestimmte Regelungen zum Gesundheitsschutz manchmal kurzfristig angepasst werden.

Insofern sind die nachfolgenden Regelungen ggf. aktuellen Veränderungen unterworfen. Aktuell gelten folgende Regelungen am Landfermann-Gymnasium²

¹ Siehe: <https://www.mags.nrw/coronavirus-rechtlicheregelungen-nrw> , Stand 01.08.2022

² Ministerium für Arbeit, Gesundheit und Soziales des Landes NRW: Corona-Schutzverordnung in der ab dem 08. August 2022 geltenden Fassung: <https://www.mags.nrw/coronavirus-rechtlicheregelungen-nrw>

Masken bzw. Mund-Nasen-Schutz

- Im Schulgebäude und auf dem Schulgelände wird allen Personen – Lehrer*innen, Schüler*innen, Mitarbeiter*innen, Handwerker, Gäste, Besucher*innen - das Tragen entweder eine FFP2-Maske oder einer so genannten medizinischen Maske empfohlen; dies gilt auch im Unterricht.
- Für große Versammlungen ohne Abstand wollen wir darauf hinwirken, dass alle Besucher*innen eine Maske tragen.
- Wo immer möglich ist zusätzlich maximaler Abstand zu halten; Vorgaben von „Einbahnstraßengängen“, Pausenarealen, Hygienevorschriften (soweit sie bestehen) sind stets einzuhalten.
- Die Maske kann draußen und im Abstand abgenommen werden.
- Auch für die Angebote im Offenen Ganztag und der Übermittagbetreuung gelten diese Regelungen.

Das Tragen von Mund-Nase-Bedeckungen ist ein Baustein, um Risikogruppen zu schützen und zur Eindämmung der Ausbreitung des Virus beizutragen. Um dieses Ziel zu erreichen, ist der hygienisch einwandfreie Umgang mit den Mund-Nasen-Bedeckungen wichtig. Informationen hierzu gibt es z.B. unter <https://www.infektionsschutz.de/coronavirus/verhaltensregeln.html>

Rückverfolgbarkeit

Um im Bedarfsfall Infektionsketten nachvollziehen und unterbrechen zu können, ist gegebenenfalls eine Dokumentation der Gruppenzusammensetzung notwendig.

Hygiene

Eine regelmäßige und wirksame Durchlüftung der Unterrichtsräume – alle 20 Minuten für 5 Minuten, besonders wirksam bei Temperaturunterschieden zwischen drinnen und draußen - ist sicherzustellen. In Räumen, in denen dies nicht möglich ist, sind Luftwäscher im Einsatz. .

Die Hinweise und Empfehlungen folgen der inzwischen allgemein anerkannten Erkenntnis, dass über die AHA-Regel (Abstand, Hygiene, Alltagsmaske) hinaus das Lüften der Unterrichtsräume ein wesentlicher, einfacher und wirkungsvoller Beitrag dazu ist, das Risiko einer Ansteckung mit dem Corona-Virus über Aerosole deutlich zu verringern.

<https://www.umweltbundesamt.de/presse/pressemitteilungen/coronaschutz-in-schulen-alle-20-minuten-fuenf>

Die darin empfohlenen Regeln sind klar formuliert, leicht zu befolgen und sollten schnell zur selbstverständlichen Praxis in allen Unterrichtsräumen werden:

- Stoßlüften alle 20 Minuten,
- Querlüften wo immer es möglich ist,
- Lüften während der gesamten Pausendauer.

Zu Hause

Eine Selbsttestung erfolgt am Landfermann-Gymnasium nach aktuell geltendem Recht in NordrheinWestfalen anlassbezogen beim Auftreten von Symptomen, die auf eine COVID-19-Erkrankung hindeuten, oder wenn eine mit im Haushalt lebende Person oder eine enge Kontaktperson bestätigt mit Corona infiziert ist.

Damit die Infektionsrisiken möglichst schon vor dem Schulbesuch abgeklärt werden können, sollen die Selbsttestungen künftig im Regelfall freiwillig zu Hause durchgeführt werden. Hierfür erhalten alle Landfermann-Schüler*innen monatlich 5 Corona-Testkits von der Schule zur Verfügung gestellt, um sich bei Symptomen morgens (unter Aufsicht mindestens eines Erziehungsberechtigten bei Minderjährigen) selbst zu Hause testen zu können.

Die Bestätigung über die Durchführung des Tests erfolgt in jedem Falle schriftlich, das entsprechende Formular steht als Download auf der Homepage – und gibt es ebenso in Papierform für die Familien; in der Erprobungsstufe z.B. beispielsweise per Eintragung in den Schulplaner durch die Erziehungsberechtigten.

Die Lehrkraft dokumentiert Vorliegen und Kontrolle der jeweiligen Testbestätigung, zum Beispiel per Bildaufnahme auf dem Dienst-Ipad, die nicht unter dem Klarnamen gespeichert und nach 14 Tagen per Löschung vernichtet wird.

In der Schule

Alle Schülerinnen und Schüler erhalten am ersten Unterrichtstag nach den Sommerferien und danach bei Auftreten von Symptomen oder der Nachricht eines konkreten Verdachtsfalls die Möglichkeit, sich in der Schule zu testen. Soll dies während einer Unterrichtsstunde erfolgen, so erfolgt dies z.B. im Gang – im Abstand zu allen Schüler*innen (daher nie in Pausen). Ggf. wird die Schulleitung zu Rate gezogen.

In Ausnahmefällen ist über die o.g. Fälle hinaus, bei Schüler*innen mit offenkundigen schweren Symptomen, die auf Corona schließen lassen können, eine Selbsttestung unter Aufsicht in der Schule notwendig, u.a. in folgenden Situationen:

- Liegt trotz offenkundiger Symptomatik einer Atemwegsinfektion keine schriftliche Testbestätigung mindestens eines Erziehungsberechtigten oder des volljährigen Schülers vor, fordert die Lehrkraft bzw. die verantwortliche Betreuungsperson die Schülerin oder den Schüler zu einem Test auf.
- Eine Testung in der Schule kann auch dann erfolgen, wenn trotz negativer Testbestätigung durch Erziehungsberechtigte oder volljährige Schüler*innen eine offenkundig deutliche Verstärkung der Symptome im Tagesverlauf erfolgt. Die Entscheidung darüber, ob ein solcher Test in der Schule im Tagesverlauf erforderlich wird, liegt bei der Lehrkraft ggf. in Abstimmung mit der Schulleitung.

- Die Lehrkraft beurteilt ggf. in Abstimmung mit der Schulleitung nach den allgemeinen Regeln im Umgang mit Erkrankungen von Schülerinnen und Schülern auch, ob bei schwereren Symptomen überhaupt eine weitere Teilnahme am Unterricht vertretbar ist.

Allgemein gilt:

- Wenn jemand niest oder hustet, dann dreh dich weg, halte den Atem an schütze deinen Mund und deine Nase,
- Lüfte unmittelbar den Raum durch (Fenster und Tür öffnen).
- Nutze Flaschen, Gläser und Besteck und dein Essen nur allein.
- Betroffener Person sofort medizinischen Mund-Nasen-Schutz zur Verfügung stellen und aus dem Lernraum verweisen
- Schüler*in geht zum Selbsttest in den Gang – oder in in Raum 011 bzw. benannte Alternative. Absprache mit den Eltern über die Entlassung vom Schulgelände
- Lehrkraft oder Schulleitung stellt den begründeten Infektionsverdacht fest.
- Eltern prüfen 24 Stunden; bis dahin bleibt Schüler*in zuhause. Ggfs. Ist Arzt hinzuzuziehen.
- Die Schule informiert ggf. das Gesundheitsamt.

Positives Testergebnis in der Schule

Ist ein Testergebnis in der Schule, einer sonstigen Schulveranstaltung (zum Beispiel bei einer Wanderfahrt) oder während der Übermittagsbetreuung positiv, so greifen die üblichen Regelungen gemäß der Corona-Test-und-Quarantäneverordnung (Validierung des Testergebnisses durch ein Bürgertestzentrum in Schnell- und ggf. PCR-Testverfahren). Minderjährige Schülerinnen und Schüler werden bis zur Abholung von der Schule beaufsichtigt. Volljährige Schüler*innen stimmen sich in ihrem Einzelfall mit der Schule bezüglich ihres Heimwegs ab. Unsere Schule informiert die Eltern auch hier telefonisch.

2. Regelungen zum Unterricht

Vorbemerkung

Der Unterricht am Landfermann-Gymnasium findet in vollem Umfang nach Studentafel und Stundenplan und in voller Schülerstärke statt. Da der Mindestabstand im Präsenzunterricht nicht gewährleistet werden kann, gilt innerhalb des Schulgebäudes die dringende Empfehlung, eine medizinische Maske zu tragen³.

Wir alle tragen eine Verantwortung für die Sicherheit und Gesundheit aller unmittelbar an Schule Beteiligten und sogar darüber hinaus in ihren Familien; wir vertrauen darauf, dass sich alle dessen bewusst sind und angemessen benehmen. Kollegium und Schulleitung unterstützen

³ Siehe: <https://www.mags.nrw/coronavirus-rechtlicheregulungen-nrw> , Stand 01.08.2022

dies mit folgenden Regelungen, deren Einhaltung überprüft und von allen Schulseitigen notfalls eingefordert wird.

Kurzgefasster Überblick

1. Am besten mit Maske zum Schutze aller
2. Nie mit Symptomen zur Schule
3. Im Zweifelsfall besser so früh wie möglich testen (und ggf. mehrmals)
4. Bitte mit der Schule in Kontakt bleiben, telefonisch: 0203/363540 oder per mail: landfermann.gymnasium@stadt-duisburg.de

Schulweg

Der Schultag beginnt mit dem Schulweg.

Wir bitten alle Schüler*innen, sich in Bus und Bahn (inkl. der im ÖPNV vorgeschriebenen gesetzlich vorgeschriebenen Maskenpflicht) und auf den Bürgersteigen rund um die Schule der großen Verantwortung für die gemeinsame Sicherheit und Gesundheit bewusst zu sein und sich untereinander (aber auch Passanten und Anwohnern gegenüber!) entsprechend zu verhalten. Wir bitten Eltern, eindringlich mit ihren Kindern über ihr Verhalten und die Verantwortung füreinander zu sprechen, und wir bitten unsere Schüler*innen, sich auch untereinander an das Abstandsgebot zu erinnern.

Betreten des Schulgebäudes / des Unterrichtsraumes, Händewaschen & Desinfektion

Das Betreten des Schulgebäudes erfolgt, wenn möglich, unter Einhaltung von Abständen von mindestens 1,50m.

Das Händewaschen bzw. die Nutzung der schuleigenen Desinfektionsspender wird sowohl im Unterricht als auch bei anderen schulischen Veranstaltungen weiterhin empfohlen.

Absehbares Fehlen von Schüler*innen im Unterricht mit Corona-Erkrankung oder Verdachtsfall

Besteht bei Schüler*innen der Verdacht einer Ansteckung mit Corona/Covid 19 und/oder liegt ein positives Testergebnis vor, so benachrichtigen die Erziehungsberechtigten bzw. die volljährigen Schüler*innen unverzüglich die Schule (in der Regel telefonisch:

0203/363540 ab 07:30 Uhr; an Wochenende per Mail an landfermann.gymnasium@stadt-duisburg.de). Die Anwesenheit in der Schule, also die Teilnahme am Präsenzunterricht und sonstigen Schulveranstaltungen ist für die Dauer einer Isolierung ausgeschlossen; dabei ist von mindestens 5 Tagen (und anschließender Freitestung in einem offiziellen Bürgertestzentrum) auszugehen.

Die zu einer Isolierung verpflichteten Schülerinnen und Schüler können Distanzunterricht nach schuleigenem Konzept (i.d. R. Nennung von Themen, Aufgaben, Materialien versäumter Unterrichtsstunden per IServ durch die Lehrkraft und Feedback im Rahmen der Möglichkeiten – Abweichungen davon sind in Absprache mit der Schulleitung möglich) erhalten und sind - sofern sie gesundheitlich in der Lage und nicht von den Eltern eigens hierfür krank gemeldet sind - auch weiterhin verpflichtet, sich auf diesen Unterricht vorzubereiten, sich aktiv daran zu beteiligen, die erforderlichen Arbeiten anzufertigen und die Hausaufgaben zu erledigen.

Der Unterrichtstag

Maskenempfehlung (MSB-Handlungskonzept Corona vom 27.07.2022):

Das Tragen einer medizinischen Maske wird innerhalb und außerhalb der Unterrichtszeit im Schulgebäude nachdrücklich empfohlen. Da diese Masken mit der Zeit durchweichen und keinen Schutz mehr bieten, raten wir den Eltern, Ihren Kindern mehrere frische Masken pro Schultag mit zur Schule zu geben, damit sie diese wechseln können.

Schüler*innen, die am Beginn des Schultages keine oder eine defekte Maske haben, melden sich gerne morgens zur ersten Stunde oder in den Pause am Lehrerzimmer. Wir bieten für alle Notfälle Ersatz an, freuen uns dann aber über eine (eingeschweißte) Ersatzspende am Folgetag.

Kein Schulbesuch bei Symptomen

Wir bitten alle Mitglieder der Schulgemeinschaft nachdrücklich darum, ihrer Eigenverantwortung gewissenhaft nachzukommen und nicht mit Erkältungs- oder Corona-Symptomen in die Schule zu kommen. Hierzu zählen zumeist: Husten, Fieber, Schnupfen, „Abgeschlagenheit“, Halsschmerzen, erhebliche Bauchschmerzen mit oder ohne Durchfall und Erbrechen, Störung des Geschmacks- und Geruchssinns, Muskelschmerzen, Atemnot, Herzzrasen).

Dies gilt für Unterricht und alle anderen schulischen Veranstaltungen wie Begrüßungsfeiern, Konferenzen, Prüfungen oder Sitzungen von Schulmitwirkungsgruppen oder Ausflüge und Fahrten. Gleiches gilt für die Teilnahme an der Übermittagsbetreuung.

Lüften

Die Schule hält gemäß den Empfehlungen im Handlungskonzept Corona des MSB vom 27.07.2022 am bisherigen Lüftungskonzept – in den Sommermonaten i.d. R. mit Dauerlüften durch geöffnete Fenster und Türen – fest.

Sportunterricht

Der Sportunterricht kann in der Regel innerhalb und außerhalb der Sporthallen stattfinden. Das Verfahren von vor den Sommerferien wird beibehalten.

- Sportunterricht im Freien ist grundsätzlich möglich. Das bisherige Lüftungskonzept bleibt unverändert (hierüber informiert die Sportlehrkraft in der ersten Unterrichtsstunde nach den Ferien).
- Die Schüler*innen haben immer (der Jahreszeit angemessen warme) Sportkleidung dabei, wenn Sport auf dem Stundenplan steht. Ob diese zum Einsatz kommt, entscheidet die Lehrkraft.

Pausenzeiten

Pausen verbringen die Schüler*innen in der Regel außerhalb des Schulgebäudes. Ausnahme: Besprechung/Beratungstermin mit Treffpunkt am Sekretariat, am Lehrerzimmer (In der 1. Pause, der sog. Sprechpause) oder im Oberstufenbüro.

Flure und Gangbereiche sind (mit Ausnahme des Aufenthalt von Oberstufen-Schüler*innen) gesperrt. Schüler*innen können zu Beginn der Pause ihre Tornister vor den Raum des Unterrichts nach der Pause bringen, allerdings ohne Gewähr für die Sicherheit.

Schüler*innen können zu Beginn der ersten Pause an ihre Schließfächer gehen.

Mensa

Die Mensa verfügt über ein eigenes Hygienekonzept, das Bestandteil dieses Hygienekonzeptes wird. Aktuell gibt es einen einbahnstraßendurchlauf vom Eingang Nahestraße zum Ausgang Aula LfG I.

Die Bildung einer coronakonformen Schlange (nicht nebeneinander stehen, Abstand 1,50m nach vorn und hinten) an der Cafeteria ist absolute Pflicht. Wer sich nicht daran hält, kann nicht bedient werden.

Toilettennutzung

Allgemeine Empfehlung: Höchstens 3 Personen betreten gleichzeitig den Toiletten-Waschraum.

Wenn gewartet werden muss, dann in einer Schlange mit Abstand vor der Toilette, nicht im Raum mit den Waschbecken. Die Tür zu diesem Waschraum bleibt geöffnet, um auch hier eine Durchlüftung zu ermöglichen.

Unsere Toilettenservicekraft kümmert sich um die Betreuung der Toilette.

Unterrichtsschluss

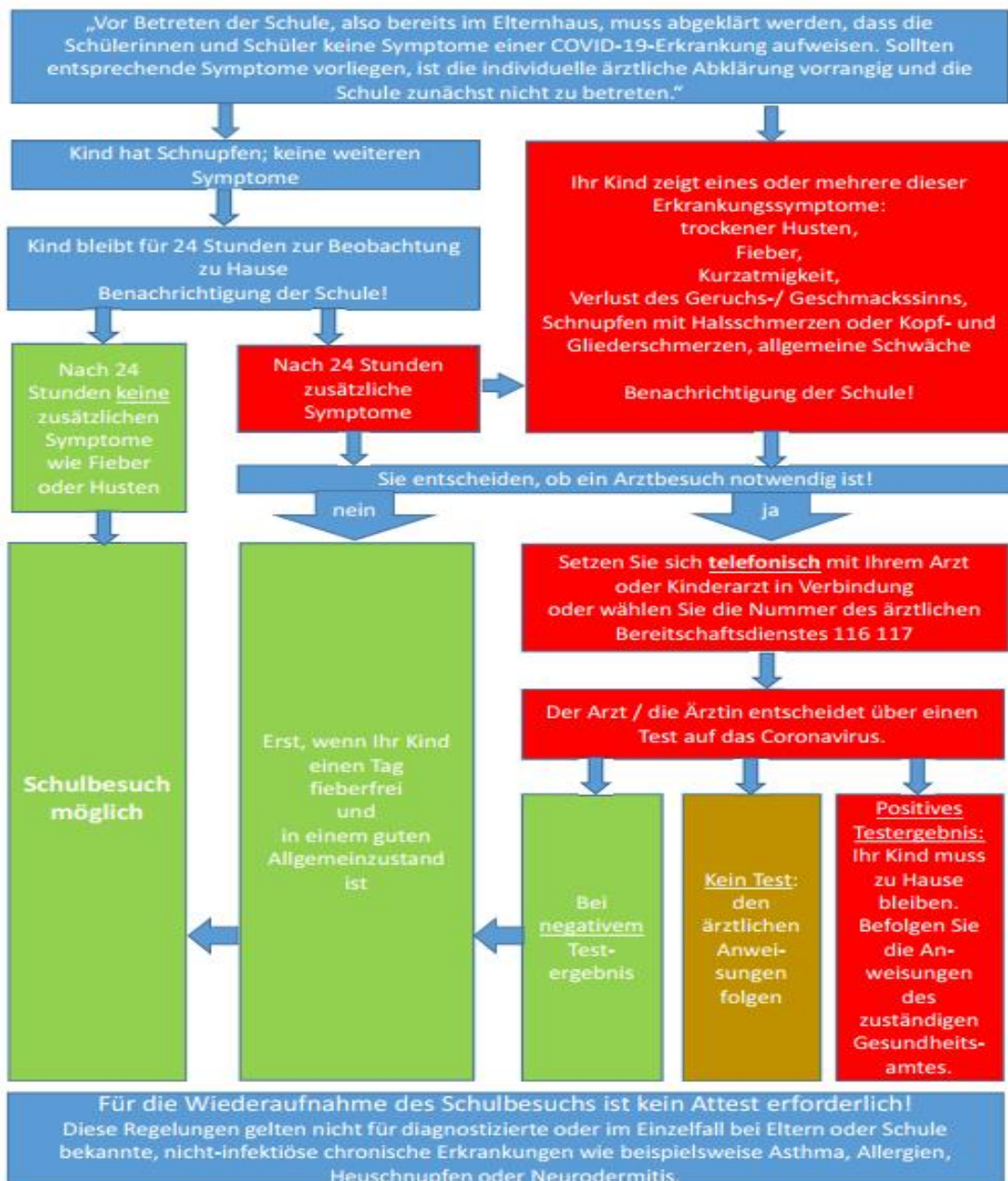
- Nach Plan:
Ein Verlassen des Gebäudes möglichst unter Wahrung von Abständen ist vorgesehen.
- Vorzeitig:
Bei erheblichen Belastungen (z.B. bei starker Hitze) werden wir Schüler*innen - auch in Gruppen - früher nach Hause entlassen. Wir werden die Schüler*innen auffordern, Sie

als Eltern dann zu informieren – und werden dies auf jeden Fall auch auf der Schulhomepage darstellen.

3. Umgang beim Auftreten einer akuten Erkrankung/Symptomen von Covid 19 zuhause



Elterninfo: wenn mein Kind zu Hause erkrankt



Aufstellung/Ergänzung des Hygieneplans

- Die ergriffenen Maßnahmen werden als Anlage Bestandteil des Hygieneplans nach § 36 Absatz 1 Infektionsschutzgesetz (siehe unten)
- Dieser Hygieneplan verändert sich mit neuen Erkenntnissen
- Dieser Hygieneplan ist mit dazukommenden Lerngruppen kontinuierlich zu ergänzen

Dieser Hygieneplan ist ggf. mit anderen Mitnutzern, insbesondere dem Mensabetreiber und der VHS Duisburg abzustimmen.

Anlagen zur Anlage 01:

Pläne, Anweisungen, Regeln im Rahmen des Hygieneschutzes

Es werden Pläne und Anlagen erstellt, die die Hygienevorschriften ergänzen. Einbahnstraßenregelungen werden gegebenenfalls durch Klebepfeile, Bögen und Karten verdeutlicht. Auf Händewaschvorschriften wird mit Informationen hingewiesen.

Alle Anlagen sind nachfolgend beigefügt. Es werden folgende Pläne erstellt – und Informationen ausgehängt:

Aushänge:

Willkommen am Landfermann-Gymnasium!

Wir bitten Sie um Beachtung der folgenden Regeln:

	Wir bitten Sie darum, während des Aufenthalts auf dem Schulgelände immer eine medizinische oder eine FFP2-- Maske zu tragen, damit Mund und Nase bedeckt sind. Schützen sie sich selbst und andere – vielen Dank.
	Sonderfall: Ein Betreten der Schule ohne Testung, mit Symptomen und ohne Maske, ist wegen der Gefährdung der Schulgemeinschaft nicht erlaubt.
	Halten Sie so viel wie möglich, am besten mindestens 1,5m Abstand zueinander!
	Regelmäßiges Händewaschen! Desinfizieren ist im Eingang – und an verschiedenen anderen Stellen im Gebäude möglich.
	Nach Ende des Termins bzw. der Unterrichtes das Schulgelände verlassen.

Hygieneanordnung
Händewaschen:



Mund-Nase-Schutzmasken-Gebot-Zeichen:



(Raumpläne, Sitzpläne als Anlage)

Ende der Anlage 01 vom 7.6.2021

Anlage 02 zum Hygieneplan – Stand –

Hygienekonzept der Mensa/Cafeteria des Betreibers Akdemir

Schutz- und Hygienekonzept - Firma La Lor

Unser Ansprechpartner zum Hygieneschutz: Ertugrul Akdemir

Tel. / E-Mail: 0172 7749597 / Ertugrul25@gmx.de

Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter/-innen verpflichten wir uns, die folgenden Hygieneregeln einzuhalten:

1. Küchenhygiene

- In allen Küchenräumen wird Ordnung gehalten.
- Arbeitsmaterialien und -geräte werden sauber gehalten.
- Der Arbeitsplatz wird regelmäßig gereinigt und desinfiziert.
- Für die Desinfektion werden als Tücher Einwegprodukte benutzt.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden getrennt von Lebensmitteln gelagert.
- Spültücher und Putzlappen werden regelmäßig gewechselt.
- Eine hygienische Abfallversorgung wird sichergestellt (Mülltrennung, tägliche Entleerung).
- Es wird regelmäßig gelüftet.

2. Personalhygiene

- Die Hände werden regelmäßig und gründlich gewaschen sowie ggf. desinfiziert.
- Die Haare werden zusammengebunden und bedeckt.
- Die Fingernägel werden sauber und kurz gehalten.
- Es werden Einweghandschuhe, eine Schürze und eine Mund-Nasen-Bedeckung getragen.
- Handschmuck (Ringe, Uhren, Bänder usw.) wird vor Arbeitsbeginn abgelegt.
- Gegessen, getrunken und geraucht wird nur an dafür vorgesehenen Plätzen, nicht in der Küche.
- Wunden werden mit wasserdichtem Pflaster oder Verband abgedeckt und regelmäßig gewechselt.
- Beim Niesen oder Husten wird immer von den Lebensmitteln abgewandt und die Armbeugevorgehalten.
- Krankheiten wie Halsentzündung, Durchfall, Hautausschlag, Erbrechen, Fieber, Wunden, Geschwüre oder eitrige Entzündungen werden umgehend vor Arbeitsbeginn gemeldet.

3. Lebensmittelhygiene

- Es wird auf unbeschädigte Verpackungen und auf das Mindesthaltbarkeitsdatum geachtet.

- Die Temperaturanzeige an den Kühleinrichtungen wird kontrolliert und auf die Füllhöhe der Gefriertruhen geachtet.
- Die Kühlkette wird eingehalten.
- Lebensmittel aus angebrochenen Verpackungen werden in fest schließende, hygienisch einwandfreie Aufbewahrungsbehälter umgefüllt.
- Vor der Zubereitung werden die Lebensmittel gründlich abgewaschen.
- Für unterschiedliche Lebensmittel werden separate Küchenutensilien verwendet (z.B. getrennte Schneidbretter für Geflügelfleisch und Rohkostsalate), um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Kühlpflichtige Lebensmittel werden aus dem Kühlschrank erst unmittelbar vor der Zubereitung entnommen.
- Tiefgefrorene Lebensmittel werden schonend und vollständig aufgetaut (Auftauflüssigkeit von Fleisch wird weggeschüttet).
- Fleisch wird vollständig durchgegart.
- Es wird darauf geachtet, dass warme Speisen bis zur Essensausgabe Temperaturen von >65°C aufweisen.

4. Sonstige Hygienemaßnahmen

- Der Mindestabstand von 1,5 Metern wird zwischen allen Personen sichergestellt (z.B. Bodenmarkierungen, Aushang von Hinweisschildern, Unterweisung des Personals über die Abstandsregeln und Kontrolle der Einhaltung dieser durch das Personal).
- Eine Mund-Nasen-Bedeckung muss von allen Personen getragen werden (Aushang von Hinweisschildern, Kontrolle der Einhaltung durch das Personal).
- Es wird regelmäßig gelüftet (Stoßlüften, z.B. vor und nach den großen Pausen).
- Essbereiche werden regelmäßig gesäubert.
- Desinfektionsmittel werden bereitgestellt.
- Wenn möglich, werden Ein- und Ausgang getrennt eingerichtet, um direkten, entgegenkommenden Kontakt zwischen den Personen zu vermeiden.
- Enges Zusammentreffen mehrerer Personen (z.B. in der Warteschlange) wird vermieden.

Duisburg, 09.08.2022

Die Betreiber verpflichten sich zur verantwortlichen Umsetzung der Regeln dieses Hygienekonzeptes und der Vorgaben der jeweils aktuellen Corona-Schutzverordnung des Landes Nordrhein-Westfalen.

Nachfolgend fügen wir den Rahmen-Hygieneplan des Landesentrums Gesundheit für Nicht-Krisenlagen bei, der Voraussetzung für die Arbeitsorganisation des Schulträgers und der Schule am Landfermann-Gymnasium ist.

Er ist insoweit auch die Grundlage für die Vorgaben an die Mitarbeiter*innen des Schulträgers und seiner beauftragten Firmen – ebenso wie für die in der Schule tätigen Landesmitarbeiter*innen und alle Besucher der Schule.

<i>Inhaltsverzeichnis des Rahmen-Hygieneplans des Landesentrums Gesundheit für Nicht-Krisenlagen – Stand: April 2020</i>

1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren 1.1

Lufthygiene

1.2 Garderobe

1.3 Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden

1.4 Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien

2. Hygiene in Sanitärbereichen

2.1 Ausstattung

2.2 Händereinigung

2.3 Flächenreinigung

3. Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen

4. Küchenhygiene

4.1 Allgemeine Anforderungen

4.2 Händedesinfektion

4.3 Flächenreinigung und -desinfektion

4.4 Lebensmittelhygiene

4.5 Lebensmittelhygiene für Eltern, Schülerinnen und Schüler sowie Personal

4.6 Tierische Schädlinge

5. Trinkwasserhygiene

5.1 Legionellenprophylaxe

5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen

5.3 Trinkwasserzubereitungsgeräte

6. Hygiene in Sporthallen

7. Hygiene bei Tierhaltung

8. Erste Hilfe

- 8.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum
- 8.2 Versorgung von Bagatellwunden
- 8.3 Behandlung kontaminierter Flächen
- 8.4 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens
- 8.5 Notrufnummern

9. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, 9.1

Belehrung der Betreuungspersonen

9.2 Belehrung der Eltern, Jugendlichen und Kinder

9.3 Meldepflicht und Sofortmaßnahmen

9.4 Wiederzulassung in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche

10. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Krankheiten

10.1. Durchfallerkrankungen

10.2. Kopflausbefall

11. Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur

<i>Text:</i>

1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

1.1. Lufthygiene

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

1.2. Garderobe

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

1.3. Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung der Fußböden sowie häufig genutzter Flächen und Gegenstände ist wesentlich für einen guten Hygienestatus in der Einrichtung. Das Auslegen von Schmutzmatten im Eingangsbereich kann den Eintrag von Schmutz in das Gebäude reduzieren. Fußböden (glatte Oberflächen, aber auch textile Bodenbeläge) müssen feucht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Grundsätzlich ist in Schulen und sonstigen Ausbildungseinrichtungen für Kinder und Jugendliche 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) sind mind. 2x wöchentlich, Tische oder sonstige oft benutzte Gegenstände sind 2x wöchentlich nass zu reinigen. Chemie- und Physikräume ggf. zusätzlich nach Benutzung. Teppichböden sind mind. 2x wöchentlich mit einem Staubsauger

gründlich abzusaugen. Eine Grundreinigung sollte regelmäßig erfolgen (zum Beispiel monatlich).

1.4. Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien Gegenstände, wie Spielzeuge bzw. Lern- und Beschäftigungsmaterialien sind regelmäßig nass zu reinigen oder zu waschen (mindestens 60°C). Sind in der Einrichtung für Kinder und Jugendliche Entspannungsbereiche (zum Beispiel Sofa - Ecke) vorhanden, sind Textilien wie Decken, Bezüge, Kissen und Stofftiere etc. in regelmäßigen Abständen (zum Beispiel wöchentlich) bei mindestens 60°C zu waschen.

2. Hygiene im Sanitärbereich

2.1. Ausstattung

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. Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife sind grundsätzlich vorzuhalten.

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

2.2. Händereinigung

Händewaschen und ggf. Händedesinfektion sind die wichtigsten Maßnahmen zur Infektionsverhütung und Infektionsbekämpfung. Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene, denn hierbei wird die Keimzahl auf den Händen erheblich reduziert. Die hygienische Händedesinfektion bewirkt eine Abtötung von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren. Händereinigung ist daher durchzuführen:

- nach jedem Toilettengang,
- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln, und dem Essen,
- bei Bedarf,
- nach Tierkontakt.

Händedesinfektion ist zusätzlich vom Personal (Lehrkräfte, Reinigungskräfte etc.) durchzuführen:

- nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen Körperausscheidungen,
- nach Ablegen von Schutzhandschuhen,
- nach Verunreinigung mit infektiösem Material,
- nach dem Kontakt mit erkrankten Schülerinnen und Schülern oder erkranktem Personal.

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

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

Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut oder Ähnlichem ist das Tragen von Einmalhandschuhen zu empfehlen.

2.3. Flächenreinigung

Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden und Türklinken sind täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht zu reinigen. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem in Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch (VAH-Liste) erforderlich. Eine effektive Desinfektion wird erreicht, wenn ein geeignetes Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration und unter Beachtung der Einwirkzeit angewendet wird. Hierzu müssen die Herstellerangaben des Desinfektionsmittels beachtet werden. Bei der Desinfektion ist geeignete Schutzkleidung, wie Arbeitsgummihandschuhe und/oder Schürze, zu tragen.

3. Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen

Die Kinder und Jugendlichen sollten im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens unterrichtet werden und eine korrekte Händehygiene erlernen. Eine Händereinigung sollte nach dem Spielen auf dem Schulhof, bei Verschmutzung, vor dem Essen, nach Toilettenbenutzung und nach Kontakt mit Tieren sowie bei Bedarf erfolgen.

4. Küchenhygiene

4.1. Allgemeine Anforderungen

Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit Kindern und Jugendlichen 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 geniest 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.

Die Abfallentsorgung in Küchenbereichen ist so vorzunehmen, dass eine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge vermieden wird. Daher sollten Abfälle in gut verschließbaren Behältern aufbewahrt, täglich entleert und gereinigt werden.

Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 IfSG, an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden. Das Küchenpersonal und alle Beschäftigten die mit Lebensmitteln zur Gemeinschaftsverpflegung in Berührung kommen, sind gemäß § 43 IfSG bei Aufnahme der Tätigkeit und dann regelmäßig alle zwei Jahre über die in § 42 beschriebenen Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren. Das Küchenpersonal ist regelmäßig lebensmittelhygienisch zu schulen. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.

Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich und können leicht verderben. Auf kritische Lebensmittel (rohes Tatar, Mett, rohen Fisch, Rohmilchkäse) sollte daher verzichtet werden. Die Ausgabe von Lebensmitteln wie Speisen mit rohen Eiern, selbstgemachte Majonäse, Tiramisu, Rohmilch und Vorzugsmilch an Kinder ist verboten.

Von Betreibern von Schulkantinen sind gesonderte Hygienepläne aufzustellen.

4.2. Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion mit Mitteln der Liste des VAH für die in der Küche beschäftigten Personen ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn,
- nach Husten, Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuchs,
- nach Pausen,
- nach dem Toilettenbesuch,
- nach Schmutzarbeiten,
- nach Arbeiten mit kritischer Rohware zum Beispiel rohes Fleisch, Geflügel.

Durchführung: Die Durchführung der hygienischen Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen unter Einbeziehung aller Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen. Bitte die Menge des Desinfektionsmittels, 3-5 ml, und Einwirkungszeit pro Händedesinfektion nach Herstellerangaben beachten. Für Händedesinfektionsmittel sollten Wandspender vorhanden sein.

4.3. 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.

4.4. 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 Anbruchsdatum/ 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.

4.5. Lebensmittelhygiene für Personal, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern Eltern bzw. Sorgeberechtigte, Schülerinnen und Schüler sowie das Personal 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.

4.6. 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, sind mit Insektengittern auszustatten.

5. Trinkwasserhygiene

5.1. Legionellenprophylaxe

Sofern die Einrichtung durch zentrale Warmwasserspeicher mit Warmwasser versorgt wird, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der aktuellen Trinkwasserverordnung (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) erforderlich. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.

5.2. Vermeidung von Stagnationsproblemen

Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen und einen Wasseraustausch zu gewährleisten.

5.3 Trinkwasserzubereitungsgeräte

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 für das Trinkwasserzubereitungsgerät ist aufzustellen.

6. Hygiene in Sporthallen

Die Reinigung von Turnhallen erfolgt arbeitstäglich durch feuchtes Wischen. Bei einer Kontamination der Flächen bzw. Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel der VAH-Liste durchzuführen. Nass- bzw. Duschbereiche sind täglich zu reinigen und mit einem Desinfektionsmittel (VAH-Liste) zu desinfizieren.

7. 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 (siehe auch Teil C).

8. Erste Hilfe

Leitungen von Schulen und Ausbildungseinrichtungen müssen dafür sorgen, dass eine ausreichende Anzahl an Personen Erste-Hilfe-Kenntnisse vorweist und zur Verfügung steht. Die Erste-Hilfe-Kenntnisse sollten regelmäßig aufgefrischt werden.

8.1 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“).

8.2 Versorgung von Bagatellwunden

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

8.3 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.

8.4 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.

8.5 Notrufnummern

Polizei	110
Feuerwehr	112

Informationszentrale gegen Vergiftungen
am Zentrum für Kinderheilkunde, Universitätsklinikum Bonn
www.gizbonn.de
Tel.: 0228 19240

9. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote Nach Abschnitt 6 IfSG (§§ 34-36) bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Schülerinnen und Schüler 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.

9.1 Belehrungen des 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.
 - o 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.
 - o Ausscheider von in §34 (2) benannten Erregern dürfen nur nach Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung von Schutzmaßnahmen die Schule oder Ausbildungseinrichtung betreten.
 - o 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 Verkehr-bringen 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.
 - o 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.

- o 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.

9.2. Belehrungen der Eltern, Jugendlichen und Schulkinder

- 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.
 - o Schülerinnen und Schüler oder deren Sorgeberechtigte sollen die Schulleitung unverzüglich über das Auftreten (§34 Absatz 1-3) der genannten Krankheitsfälle informieren.
 - o Kinder und Jugendliche 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 anderer Kinder und Jugendlichen 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 Schülerinnen und Schüler 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.

9.3. 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 (beim Personal oder bei Schülerinnen und Schülern) unverzüglich dem zuständigen Gesundheitsamt zu melden.
- Inhalte dieser Meldung sind:
 - o Angaben zur meldenden Einrichtung (Adresse, Telefonnummer, Fax,
 - o Angaben zur meldenden Person,
 - o Angaben zu(r) betroffenen Person(en) (Name, Adresse, Geburtsdatum,
 - o die Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes,
 - o Erkrankungsbeginn,
 - o Meldedatum an das Gesundheitsamt,

- o Meldedatum des Meldeeingangs in der Einrichtung,
 - o 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:
 - o Isolierung der erkrankten Kinder und Jugendlichen,
 - o Betreuung durch eine zuständige Aufsichtsperson,
 - o Verständigung der Erziehungsberechtigten,
 - o Sicherstellung möglicher Infektionsquellen,
 - o Verstärkung der Händehygiene (Personal, Kinder und Jugendliche).
- Die getroffenen und geplanten Maßnahmen sind mit dem zuständigen Gesundheitsamt abzustimmen. Beispiele zu speziell festgelegten Hygienemaßnahmen beim Auftreten von übertragbaren Krankheiten sind unter 10. „spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen“ aufgeführt.

9.4. Wiederezulassungen in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche

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

Ein Merkblatt zur Wiederezulassung in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche kann eine Orientierungshilfe sein.

10. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen 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.

10.1. Durchfallerkrankungen

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

- Eltern des Kindes informieren.
- Das betroffene Kind ist bis zur Abholung durch die Eltern von den anderen Kindern getrennt zu betreuen.
- Bei der pflegerischen Versorgung von erkrankten Kindern sollte das Personal Einmalhandschuhe, Schutzkittel und ggf. einen geeigneten Atemschutz tragen.
- Nach Beenden der Tätigkeit wird die Schutzkleidung sofort in einem geschlossenen Müllbeutel entsorgt.
- Nach dem Umgang mit dem erkrankten Kind und nach Ablegen der Einmalhandschuhe ist eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen. Auch auf

die Händehygiene der Schülerinnen und Schüler (erkrankte und nicht erkrankte Kinder und Jugendliche) sollte intensiv hingewiesen werden.

- Nach jeder Toilettenbenutzung durch eine Schülerin oder einen Schüler, die/der an Durchfall erkrankt ist, sind Toilettenbecken und WC-Sitz gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.
- Auch weitere Oberflächen, mit denen die Kinder und Jugendlichen intensiven Kontakt hatte sind zu desinfizieren (Viruswirksamkeit des Desinfektionsmittels beachten: zum Beispiel bei Rota- und Norovirus).
- Die Eltern aller Schülerinnen und Schüler sind über vermehrt aufgetretene Durchfallerkrankungen zu informieren.

10.2. Kopflausbefall

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

- Eltern des betroffenen Kindes informieren.
- Kind bis zur Abholung durch die Eltern nach Möglichkeit getrennt betreuen.
- Eltern der anderen Kinder über Kopflausbefall in der Einrichtung informieren und sensibilisieren.
- Leitungen von Schulen und Ausbildungseinrichtungen sind verpflichtet das Gesundheitsamt über Kopflausbefall namentlich zu benachrichtigen.

11. Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur

DVG	Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft Geschäftsstelle Friedrichstr. 17 35392 Gießen Tel.: 0641 24466, Fax: 0641 25375 www.dvg.net (Abruf: 02.04.2015)
DVGW	Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V. Josef-Wirmer-Str. 1-3 53058 Bonn Tel.: 0228 9188-5 Fax: 0228 9188-990 Email: info@dvgw.de
IfSG	Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das durch Artikel 5 Absatz 2 des Gesetzes vom 20. April 2013 (BGBl. I S. 868) geändert worden ist
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816,

1817), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 14. Juli 2010 (BGBl. I S. 929) geändert worden ist

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 (Abruf: 01.04.2015)

Unfallverhütungsvorschrift „Erste Hilfe“ (GUV-V A 5, bisher GUV 0.3) und

Merkblatt GUV-R 209 „Umgang mit Reinigungs- und Pflegemitteln“ zu beziehen bei:

Unfallkasse NRW

Regionaldirektion Westfalen-Lippe

Salzmannstraße 156

48159 Münster

Tel.: 0251 2102-0

Fax: 0251 2102-264

www.unfallkasse-nrw.de (Abruf: 01.04.2015)

Unfallverhütungsvorschrift - Grundsätze der Prävention GUV-VA1, Gesetzliche

Unfallversicherung 2004 <http://publikationen.dguv.de/dguv/pdf/10002/v-a1.pdf>

(Abruf: 01.04.2015)

aid infodienst e. V. und Bundesinstitut für Risikobewertung (Hrsg.): Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie. 2013.

Merkblatt zu Hygieneregeln in 8 Sprachen als Download abrufbar:

www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2013/12/kochen_in_grosskuechen_speisen_sicher_zubereiten-186725.html (Abruf: 01.04.2015)

Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (Hrsg.): Sauber is(s)t gesund. Hygienische Anforderungen an Küchen in Schulen. 2009.

Als Download verfügbar unter: <http://www.kreis->

[unna.de/fileadmin/user_upload/Kreishaus/53/pdf/broschuere_sauber_isst_gesund.pdf](http://www.kreis-unna.de/fileadmin/user_upload/Kreishaus/53/pdf/broschuere_sauber_isst_gesund.pdf)

f (Abruf: 01.04.2015)

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA)

Kopfläuse... was tun?

Als Download verfügbar unter:

http://www.bzga.de/botmed_60020000.html (Abruf: 01.04.2015)

Bundesinstitut für Risikobewertung
Postfach 12 69 42
10609 Berlin
Tel.: 030 18412-0
Fax: 030 18412-4741
www.bfr.bund.de (Abruf: 01.04.2015)

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des
Landes Nordrhein-Westfalen
Schwannstr. 3
40476 Düsseldorf
Tel.: 0211 4566-0
Fax: 0211 4566-388
Email: Poststelle@mkulnv.de
www.umwelt.nrw.de (Abruf: 01.04.2015)

Robert Koch-Institut (RKI)
Ratgeber für Ärzte
http://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/merkblaetter_node.html
(Abruf: 21.01.2015)

Ansprechperson im LZG.NRW

Tanja Stichel
Fachgruppe Infektiologie und Hygiene
Tel.: 0251 7793-4268
E-Mail: tanja.stichel@lzg.nrw.de

Landeszentrum Gesundheit Nordrhein-Westfalen – 2015 –

Von-Stauffenberg-Str. 36, 48151 Münster
Telefon 0251 7793-0 Telefax 0251 7793-4250
poststelle@lzg.nrw.de

Die Schulleitung des Landfermann-Gymnasiums
gez. Haering, Sin - Duisburg, am 31.7.2022

Ausgehängte Hygieneprinzipien, Raumpläne und Fotos der Räume nach der Einrichtung des Hygieneplans

Es folgen:

1. Die in jedem Raum ausgehängten Hygiene-Prinzipien,
2. die Raum-Sitzpläne aller Räume, zunächst des LfG I und dann des LfG II
3. Es besteht für jede einzelne Unterrichtssituation Dokumentationspflicht auf den ausgelegten Sitzplänen. Diese werden im Sekretariat archiviert, um mögliche Ansteckungen nachverfolgen zu können.
4. – und im Anschluss daran Fotos aller nach Hygieneplan ausgerichteten Räume nach folgendem Plan:

