



HYGIENEPLAN DES OSZ IMT

auf Basis des Musterhygieneplans
gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz
des Landes Berlin

für Schulen und sonstige Ausbildungseinrichtungen,
in denen Kinder und Jugendliche betreut werden

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

Landesgesundheitsamt Brandenburg
Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen Landesamt für
Gesundheit und Soziales Mecklenburg-Vorpommern
Thüringer Landesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz Landesamt für
Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt

Autorenkollektiv:

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

geändert für das Land Berlin in Abstimmung mit:

Senat für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz Landesamt für Gesundheit und Soziales
Berliner Amtsärzten und Hygienereferenten

Stand: August 2020

Geltungsbereich

Der Hygieneplan gilt für alle vom

Oberstufenzentrum Informations- und Medizintechnik

**genutzten Gebäude, Räume, Anlagen und Freiflächen
im Objekt**

**Haarlemer Str. 23 – 27
12359 Berlin-Neukölln.**

**Er gilt für alle Personen, die sich innerhalb dieses
Geltungsbereiches aufhalten.**

**Dieser Hygieneplan tritt mit allen Anlagen mit Wirkung
vom 06.08.2020 in Kraft.**

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Volker Jahn', is written over a horizontal dotted line.

(Schulleiter)

INHALTSVERZEICHNIS

1.	Einleitung	5
2.	Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit	6
2.1.	Risikobewertung	6
2.2.	Hygienemanagement und Verantwortlichkeit	6
3.	Basishygiene	7
3.1.	Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung	7
3.2.	Reinigung und Desinfektion	7
3.2.1.	Allgemeines	7
3.2.2.	Händehygiene	8
3.2.3.	Behandlung von Flächen und Gegenständen	9
3.2.4.	Frequenz von Reinigungsmaßnahmen	10
3.3.	Umgang mit Lebensmitteln	11
3.3.1.	Mitgebrachte Lebensmittel	11
3.3.2.	Reinigungsmaßnahmen	12
3.4.	Sonstige Hygieneanforderungen	12
3.4.1.	Abfallbeseitigung	12
3.4.2.	Schädlingsbekämpfung	12
3.4.3.	Trinkwasser/Badewasser	13
3.4.4.	Spielsand/Sand in Sprunggruben	13
4.	Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz	14
4.1.	Gesundheitliche Anforderungen	14
4.1.1.	Personal im Küchen-/Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG)	14
4.1.2.	Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal	14
4.1.3.	Kinder, Jugendliche	14
4.2.	Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht	14
4.3.	Belehrung	15
4.3.1.	Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IfSG)	15
4.3.2.	Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal	15
4.3.3.	Kinder, Jugendliche, Sorgeberechtigte	15
4.4.	Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen	15
4.4.1.	Wer muss melden?	15
4.4.2.	Information von Schülerinnen/Schülern und Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung	16
4.4.3.	Besuchsverbot und Wiedenzulassung	16
5.	Erste Hilfe; Schutz des Ersthelfers	17
6.	Anlagen	17
6.1.	Anlage 1: Literaturhinweise	17
6.2.	Anlage 2: Reinigungs- und Desinfektionsplan für das OSZ IMT	19
6.3.	Anlage 3: Epidemie-Hygieneplan (Corona) für das OSZ IMT	21
6.3.1.	Vorbemerkung	21
6.3.2.	Persönliche Hygiene	21
6.3.3.	Wichtigste Maßnahmen	21
6.3.4.	Raumhygiene in Räumen und Fluren	23

6.3.5.	Reinigung	23
6.3.6.	Hygiene im Sanitärbereich	23
6.3.7.	Allgemeiner Infektionsschutz	24
6.3.8.	Infektionsschutz im Unterricht und in der ergänzenden Förderung und Betreuung sowie beim Mittagessen	24
6.3.9.	Infektionsschutz im Sportunterricht	24
6.3.10.	Personen mit einem höheren Risiko für einen schweren Covid-19-Krankheitsverlauf	25

Anlagen

- Anlage 1 Literatur - Wichtige rechtliche Grundlagen und fachliche Standards
- Anlage 2 Reinigungs- und Desinfektionsplan für das OSZ IMT
- Anlage 3: Epidemie-Hygieneplan (Corona) für die Berliner Schulen
(Ergänzung zum Hygieneplan nach § 36 Infektionsschutzgesetz)
- Anlage 4: Belehrung gemäß § 34 Abs. 5 IfSG: Merkblatt für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte

1. Einleitung

Schulen sind durch das Zusammentreffen und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen von besonderer hygienischer Bedeutung. Sie bedürfen deshalb großer Aufmerksamkeit, um das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Erziehung zu hygienischem Verhalten und zur Verhütung von Infektionskrankheiten zu sichern.

Nach § 52 des Schulgesetzes für das Land Berlin umfasst die Schulgesundheitspflege neben den schulärztlichen und schulzahnärztlichen Reihenuntersuchungen Aufgaben, die sich aus dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) ergeben, „...sowie die sonstige Gesundheitsförderung in der Schule...“.

Übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern, ist Zweck des Infektionsschutzgesetzes. Das Gesetz setzt dabei in hohem Maße neben behördlichen Aufgaben und Zuständigkeiten auch auf die Eigenverantwortung der Träger und Leiter von Gemeinschaftseinrichtungen sowie jedes Einzelnen.

Darüber hinaus sieht das Gesetz konkrete Verpflichtungen für Gemeinschaftseinrichtungen bzw. deren Leitungen vor, insbesondere in den §§ 33 bis 36 (zusätzliche Vorschriften für Schulen und sonstige Gemeinschaftseinrichtungen).

Nach § 36 Abs. 1 IfSG müssen Gemeinschaftseinrichtungen, so auch Schulen, die innerbetrieblichen Verfahrensweisen zur Infektionshygiene in Hygieneplänen festlegen. Für die Erstellung der Pläne enthält das Gesetz keine Vorgaben, sondern überlässt dies weitgehend dem Ermessen der jeweiligen Einrichtung. Empfohlen wird, auf eine weitgehende Standardisierung der Pläne hinzuwirken.

Im Hygieneplan des OSZ IMT werden Maßnahmen der Gesundheitsförderung angesprochen, die über die Infektionshygiene hinaus zur Prävention nichtübertragbarer Erkrankungen für Schülerinnen, Schüler und Personal beitragen bzw. optimale Bedingungen schaffen, die das Lernen begünstigen und das Wohlbefinden auch während eines ganztägigen Aufenthaltes im OSZ IMT ermöglichen (z. B. Fragen der Innenraumlufthygiene, der natürlichen und künstlichen Beleuchtung oder der barrierefreien Gestaltung).

Berücksichtigt sind neben den Rechtsregelungen auf EU-, Bundes- und Landesebene sowie den fachlichen Empfehlungen von Fachgesellschaften auch Vorschriften des Arbeitsschutzes und technische Regelwerke (z. B. DIN, VDI, EN, ISO).

2. Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

2.1. Risikobewertung

Das Infektionsrisiko wird allgemein von der Anwesenheit primär wie fakultativ pathogener Keime, den Übertragungswegen dieser Erreger (direkte und indirekte Übertragungswege) sowie der Abwehr- und Immunsituation (z. B. Impfstatus, chronische Erkrankungen mit erhöhter Infektanfälligkeit) der Schülerinnen und Schüler sowie des Personals bestimmt.

Für den Ausschluss von Personen aus der Schule, die an bestimmten Infektionskrankheiten leiden oder in Wohngemeinschaft engen Kontakt zu Infizierten hatten, bilden das Infektionsschutzgesetz (§ 34) sowie die Wiedenzulassungsrichtlinie des RKI die rechtliche Handlungsgrundlage.

Neben den klassischen Kinderkrankheiten (abhängig vom Impfstatus z. B. Masern, Mumps, Röteln, Pertussis, Varizellen bzw. Scharlach) sind in Schulen vor allem fäkal-oral übertragbare Infektionskrankheiten, wie Durchfallerkrankungen oder Hepatitis A als Einzelfälle und Häufungen von Bedeutung. Daher werden hier am OSZ IMT neben Reinigungsmaßnahmen auch gezielte Desinfektionsmaßnahmen sinnvoll eingesetzt.

In jedem Fall wird beim Auftreten von Infektionskrankheiten, von Kopfläusen oder Krätze das zuständige Gesundheitsamt einbezogen.

Besondere Aufmerksamkeit und eine sofortige Meldung an das Gesundheitsamt erfordert das Auftreten von Hirnhautentzündungen (Meningitiden), insbesondere wenn diese durch Meningokokken oder *Hämophilus influenzae* Typ B verursacht werden.

2.2. Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

Der Schulleiter/Schulträger trägt die Verantwortung für die Sicherstellung der hygienischen Erfordernisse. Er nimmt seine Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr, ggf. benennt er zur Unterstützung ein Hygieneteam und.

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 zu den Eltern bzw. Sorgeberechtigten

Der Hygieneplan wird jährlich hinsichtlich seiner Aktualität überprüft und ggf. geändert.

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

Der Hygieneplan ist jederzeit zugänglich und einsehbar.

Die Beschäftigten werden mindestens einmal pro Jahr hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen belehrt. Die Belehrung wird schriftlich dokumentiert.

Auch die Schülerinnen und Schüler werden regelmäßig über hygienebewusstes Verhalten informiert.

3. Basishygiene

3.1. Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung

Für die Anforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung sind die in Berlin geltenden baurechtlichen und brandschutztechnischen Vorschriften sowie Schulbau- und Raumprogramm-Empfehlungen zugrunde gelegt. Außerdem werden die einschlägigen Unfallverhütungsvorschriften und DIN-Normen (Anlage 1, Kapitel 6.1) berücksichtigt. Hinsichtlich der Problematik Innenraumluft-hygiene in Schulgebäuden wird auf den Leitfaden der Innenraumluft-hygiene-Kommission des Umweltbundesamtes hingewiesen (Anlage 1, Kapitel 6.1).

Im hier vorliegenden Hygieneplan sind folgende Problemfelder berücksichtigt:

- Standort (z. B. Lärm, lufthygienische und bioklimatische Belastungen, Altlasten)
- Freiflächen/Sportanlagen (Größe, Gestaltung, Bepflanzung, Giftpflanzen, Sandspportstätten)
- Schulgebäude/Sporthalle (behindertengerechte Gestaltung, Bau- und Ausstattungsmaterialien/Innenraumluft, Oberflächengestaltung der Fußböden, Wände und Ausstattungen)
- Klassenräume/Schülerarbeitsplätze (Größe, Mobiliar, Tageslicht- und künstliche Beleuchtung, Schallschutz, Raumakustik, Raumklima, Heizung, Sonnenschutz)
- Sanitärbereiche: Schule/Sporthalle (Toilettenbemessung und -ausstattung, Handwaschmöglichkeiten und -ausstattung, Desinfektionsmöglichkeiten, Dusch- und Umkleibereiche)
- Erste-Hilfe-Raum, Ausstattung zur „Ersten Hilfe“
- Küchenbereich/Essenausgabe, Mensa und Cafeteria
- Werkstatträume
- Personalräume
- Raum für Reinigungsutensilien (abschließbar)

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

Gerade in Schulen hat die Innenraumluft-hygiene einen besonderen Stellenwert. Daher wird im OSZ IMT insbesondere darauf geachtet, dass in den Pausen regelmäßig eine intensive Lüftung (Stoß- und Querlüftung) der Klassenräume erfolgt.

Schimmelpilzbefall wird umgehend ursächlich abgeklärt und saniert.

3.2. Reinigung und Desinfektion

3.2.1. Allgemeines

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung, insbesondere der Hände, sowie häufig benutzter Flächen und Gegenstände, ist eine wichtige Grundlage für einen guten Hygienestatus.

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

Die Desinfektionsmittel sind je nach Anwendungsgebiet aus der Liste des Verbundes für Angewandte Hygiene e.V. (VAH), ehemals Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und

Mikrobiologie (DGHM), mit der entsprechenden Konzentration und Einwirkzeit auszuwählen (ggf. nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt).

Beim Auftreten meldepflichtiger übertragbarer Krankheiten oder bei begründetem Verdacht einer solchen werden entsprechende spezielle antiepidemische Maßnahmen ergriffen, die vom zuständigen Gesundheitsamt veranlasst bzw. mit diesem abgestimmt werden.

Desinfektionsmittel werden vor dem Zugriff von Schülern und Schülerinnen bzw. unberechtigten Personen sicher aufbewahrt.

3.2.2. Händehygiene

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen Hauptüberträger von Krankheitserregern. Händewaschen und Händedesinfektion gehören zu den wichtigsten Maßnahmen zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten. Hierfür ist eine ausreichende Anzahl an Handwaschplätzen im OSZ IMT vorhanden, die ausgestattet sind mit:

- fließendem kalten, teilweise auch warmen Wasser,
- mit Spendern für Flüssigseife,
- mit Spendern für Desinfektionsmittel (teilweise mit Sensor),
- teilweise Stoffhandtuchrollenspende mit automatischem Rolleinzug,
- teilweise elektrische Warmluft-Händetrockner
- Zugang für Menschen mit Behinderungen.

In jedem Fall sollen vor dem Trocknen die Hände gründlich gewaschen sein. Händewaschen ist von Personal und von den Schülerinnen und Schülern durchzuführen:

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

Händedesinfektion ist erforderlich für Personal und Schülerinnen und Schüler:

- nach Kontakt mit Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen (wenn Handschuhe getragen werden, nach Ablegen der Handschuhe)
- nach Kontakt mit sonstigem potenziell infektiösem Material
- nach intensivem (körperlichen) Kontakt mit erkrankten Personen.

Die aus dem Spender abgegebene Menge (ca. 3–5 ml) des Händedesinfektionsmittels ist in die trockenen Hände einzureiben, dabei müssen Fingerkuppen und -zwischenräume, Daumen und Nagelfalze berücksichtigt werden. Während der vom Hersteller des Präparates vorgeschriebenen Einwirkzeit (meist ½ Minute) müssen die Hände vom Desinfektionsmittel feucht gehalten werden.

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

Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut usw. sollen Einmalhandschuhe verwendet werden. Ein geeignetes Händedesinfektionsmittel steht jederzeit nutzbar bereit.

3.2.3. Behandlung von Flächen und Gegenständen

Für die unterschiedlichen Bereiche der Schule existiert ein Reinigungs- und Desinfektionsplan (Anlage 2, Kapitel 6.2), der folgendes beinhaltet:

- Konkrete Festlegungen zur Reinigung und ggf. zur Desinfektion (beim gehäuften Auftreten infektiöser Magen-/Darmerkrankungen) der Räume und des Inventars sowie von Gegenständen (Vorgehensweise, Rhythmus, Mittel, Aufbereitung der Reinigungsutensilien, Benennung der Verantwortlichen).
- Der Plan gibt Auskunft über Kontrolle/Eigenkontrolle der Reinigungsarbeiten.

Das Vorhandensein von Schmutzfangmatten in den Haupteingangszonen vermindert den Schmutzeintrag in das Gebäude.

Die Reinigungsmaßnahmen sind nach folgenden Grundsätzen durchzuführen:

- Es ist feucht zu reinigen (Ausnahme: textile Beläge).
- Bei den angewendeten Reinigungsmethoden ist eine Schmutzverschleppung zu verhindern (mindestens Zwei-Eimer-Methode bzw. Nutzung industrieller Reinigungsgeräte).
- Die Reinigungsmaßnahmen sind in der Regel in Abwesenheit der Schülerinnen und Schüler durchzuführen.
- Schülerinnen und Schüler dürfen für Reinigungsarbeiten in Sanitärräumen nicht herangezogen werden.
- Bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten ist geeignete Schutzkleidung zu tragen.
- Alle wiederverwendbaren Reinigungsutensilien (z. B. Wischmopp, Wischlappen) sind nach Gebrauch aufzubereiten und bis zur erneuten Verwendung trocken zu lagern. Routinemäßig soll mit mindestens 60°C gewaschen werden. Bei Häufungen von übertragbaren Magen-/Darmerkrankungen ist ein desinfizierendes Waschverfahren anzuwenden (bevorzugt thermisch bei mind. 85°C oder alternativ chemisch durch Einlegen in Desinfektionslösung).
- Geräte und Mittel zur Reinigung und Desinfektion sind vor dem Zugriff Unbefugter gesichert in einem gesonderten Raum aufzubewahren.
- Für die Pflege von textilen Fußbodenbelägen sind nur Geräte mit Mikro- bzw. Absolutfiltern zu verwenden. Teppichböden sollten täglich gesaugt werden. Zweimal jährlich ist eine Feuchtreinigung (Sprüh-Extraktionsmethode = Reinigung unter Druck mit gleichzeitigem Absaugen der Flüssigkeit mittels eines speziellen Gerätes) vorzunehmen. Flecken sind möglichst sofort zu entfernen.

Eine Wischdesinfektion ist bei Verschmutzung mit Erbrochenem, Stuhl, Urin, Blut u. ä. nach Entfernung der groben Verunreinigungen mit Zellstoff u. ä. durchzuführen (dabei Schutzhandschuhe und ggf. Schutzkleidung tragen – Händedesinfektion anschließend).

3.2.4. Frequenz von Reinigungsmaßnahmen

Die Reinigungsfrequenz muss sich an der speziellen Nutzungsart und –intensität orientieren.

Folgende Reinigungsfrequenz ist am OSZ IMT vorgesehen:

- Toilettenanlagen:
 - Fußboden täglich
 - Handwaschbecken, WC täglich
 - Urinale täglich
 - Türen täglich
 - abwaschbare Flächen
(Wandfliesen, Zwischenwände) einmal pro Woche
- Umkleide-, Wasch- und Duschanlagen täglich, in Abhängigkeit von Nutzung –
für Fußböden aus Gründen der
Fußpilz- u. Warzenprophylaxe
desinfizierende Reinigung
- Fußböden stark frequentierter Räume
(z. B. Flure, Treppen, Klassenzimmer,
Garderoben) täglich
- Fußböden weniger frequentierter Räume
(z. B. Funktionsräume, Vorbereitungszimmer) mindestens zweimal pro Woche
bzw. nach Erfordernis
- Tische nach Erfordernis,
mind. jeden zweiten Tag
- Handläufe einmal pro Woche
- Fensterbänke, Türen einmal pro Monat
- Turnhalle mindestens zweimal pro Woche
bzw. nach Erfordernis
- Erste-Hilfe-Raum einmal pro Woche
- Bezüge von Sportmatten einmal pro Monat
- Stühle, Schränke, Regale einmal pro Monat
- Grundreinigung zweimal pro Jahr
(Lampen, Fenster, Heizkörper, Türen,
Teppichböden, Vorhänge, Jalousien,
Turngeräte, Stühle, Schränke, Regale,
Rohrleitungen, Verkleidungen)

3.3. Umgang mit Lebensmitteln

- Um lebensmittelbedingte Erkrankungen und Erkrankungshäufungen im OSZ zu verhindern, müssen an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt werden.
- Es dürfen nur sichere Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, von denen keine Gefahr für die menschliche Gesundheit ausgeht.
- Mitgebrachte Lebensmittel für den gemeinschaftlichen Verzehr unterliegen den gleichen Anforderungen (keine Risikolebensmittel!)
- Alle Beschäftigten, die mit Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung in Berührung kommen, müssen die Inhalte der §§ 42 und 43 des IfSG kennen und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 vorweisen können (siehe 4.1.1 und 4.3.1).
- Die Vorgaben der EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene und anderer rechtlicher Grundlagen sowie Normen und Leitlinien sind einzuhalten.
- Für den Küchenbereich existiert ein Hygieneplan gemäß HACCP.
- Leichtverderbliche Lebensmittel bzw. solche, bei denen der Hersteller dies vorschreibt, sind kühl zu lagern.
- Die Anlieferung von Speisen darf nur in ordnungsgemäß gereinigten und geschlossenen Behältern erfolgen.
- Vor der Zubereitung und Ausgabe von Essen sind die Hände hygienisch zu waschen, z. B. mit einer antiseptischen Waschlotion.
- Personal mit eitrigen Wunden an den Händen darf keinen Umgang mit unverpackten Lebensmitteln haben.
- Bei Verletzungen an den Händen sind beim Umgang mit Lebensmitteln Handschuhe zu tragen.
- Für die Essenausgabe sind saubere Gerätschaften zu benutzen.
- Warme Speisen müssen bis zur Ausgabe eine Temperatur von 65°C aufweisen.
- Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden.
- Übrig gebliebene zubereitete Speisen sind zu entsorgen. Einfrieren von Resten ist verboten.
- Die Ausgabe von Rohmilch ist nicht zulässig.
- Lebensmittel, die unter Verwendung von rohen Bestandteilen von Hühnereiern hergestellt werden, müssen vor Abgabe ausreichend durcherhitzt werden.
- Alle benutzten Geschirr- und Besteckteile sind heiß zu reinigen, z. B. 65 °C-Programm in einer Haushaltsgeschirrspülmaschine.
- Geschirrtücher und Lappen sind nach Benutzung aufzubereiten oder zu verwerfen.
- Tische, Essentransportwagen und Tablettts sind nach der Esseneinnahme zu reinigen.

3.3.1. Mitgebrachte Lebensmittel

- Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch Schülerinnen, Schüler, Auszubildende, Eltern usw. nicht nur für den Eigenbedarf (z. B. Kuchenbasare u. ä. Anlässe) bestehen dann keine Bedenken, wenn grundsätzlich und ausschließlich vollständig durchgebackene Kuchen ohne Füllungen, Glasuren usw. angeboten werden sollen.
- Vor Esseneinnahme ist durch das Personal festzustellen, ob die mitgebrachten Lebensmittel sich in einem einwandfreien Zustand befinden.
- Übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen.

3.3.2. Reinigungsmaßnahmen

- Alle benutzten Geschirrtteile (Teller, Trinkbecher, Besteck) sind nach jeder Benutzung im Geschirrspüler bzw. in einer mindestens aus 2 Spülbecken bestehenden Spüle abzuwaschen und zu spülen.
- Bei manueller Reinigung ist das Geschirr unmittelbar nach der Reinigung abzutrocknen. Die Geschirrtücher sind täglich zu wechseln.
- Die Lagerung des sauberen Geschirrs sollte vorzugsweise in geschlossenen Schränken erfolgen.
- Tische und sonstige mit Lebensmitteln in Berührung gekommene Flächen einschließlich der Essentransportwagen bzw. –tablets sind nach der Esseneinnahme mit warmem Wasser unter Zusatz von Reinigern zu säubern.
- Die verwendeten Lappen sind danach zu wechseln bzw. gründlich auszuwaschen, sofort zu trocknen und trocken aufzubewahren.

3.4. Sonstige Hygieneanforderungen

3.4.1. Abfallbeseitigung

- Die Abfallverordnungen des Landes Berlin sind einzuhalten.
- Maßnahmen der Abfallvermeidung sind festgelegt und werden regelmäßig geprüft.
- Die Abfälle werden innerhalb der Einrichtung in gut schließenden und gut zu reinigenden Behältnissen gesammelt und mindestens einmal täglich in die Abfallsammelbehälter außerhalb des Gebäudes entleert.
- Die Sammelbehälter befinden sich auf einem befestigten und verschatteten Platz außerhalb von Aufenthaltsbereichen der Schülerinnen und Schüler, der Abstand von Fenstern und Türen beträgt mehr als 5 m.
- Der Stellplatz ist sauber zu halten.

Für Chemikalien gelten besondere Entsorgungsvorschriften.

3.4.2. Schädlingsbekämpfung

Gesundheitsschädlinge sind Tiere, durch die Krankheitserreger auf den Menschen übertragen werden können.

Als potenzielle Gesundheitsschädlinge in einer Schule kommen insbesondere Schaben, Pharoameisen, Flöhe, Fliegen, Ratten und Mäuse in Betracht.

- Durch das Unterbinden von Zutritts- bzw. Zufluchtsmöglichkeiten für Schädlinge, das Vermeiden von Verberge-Orten, das Beseitigen baulicher Mängel und die Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit im Schulgebäude, im Küchenbereich und auf dem Außengelände wird einem Schädlingsbefall vorgebeugt.
- Es werden regelmäßig Befall-Kontrollen durchgeführt.
- Im Küchenbereich wurden nach Erarbeitung einer Gefahrenanalyse Kontrollpunkte festgelegt, die regelmäßig überwacht werden (Dokumentation). Es erfolgt eine tägliche Sichtkontrolle.
- Bei Feststellung von Schädlingen ist unverzüglich die Schädlingsart zu ermitteln, ggf. werden Belegexemplare zur Bestimmung an das zuständige Gesundheitsamt bzw. über

das Gesundheitsamt an ein entomologisches Labor eingesandt. Von dort aus erfolgt eine sachkundige Beratung zur Schädlingsart und zur Bekämpfung.

- Bei Befall wird ein kompetenter Schädlingsbekämpfer für die Bekämpfung beauftragt.
- Das Gesundheitsamt wird über einen Befall informiert.

3.4.3. Trinkwasser/Badewasser

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

- Das im OSZ verwendete Warm- und Kaltwasser für den menschlichen Gebrauch (Kochen, Waschen) entspricht der Trinkwasserverordnung.
- Veränderungen an der Trinkwasseranlage durch Neubau, Rekonstruktion oder Wiederinbetriebnahme nach langer Nichtnutzung sind dem Gesundheitsamt spätestens 4 Wochen vorher anzuzeigen. Das Gesundheitsamt entscheidet nach Vorliegen einer Wasseranalyse über die Freigabe der Wasserversorgungsanlage.
- Installationen werden nach den anerkannten Regeln der Technik und nur von bei dem Wasserversorger registrierten Firmen durchgeführt. Dabei sind besonders die Regelungen der "DIN 1988 - Technische Regeln für Trinkwasserinstallationen" sowie das DVGW-Arbeitsblatt W 551 zu beachten.
- Warmwasseranlagen müssen so installiert und betrieben werden, dass eine gesundheitsgefährdende Vermehrung von Legionellen vermieden wird (VDI 6023, DVGW W 551).
- Entsprechend den Empfehlungen des Umweltbundesamtes „Periodische Untersuchung auf Legionellen in zentralen Erwärmungsanlagen der Hausinstallation nach § 3 Nr. 2 Buchstabe c TrinkwV 2001, aus denen Wasser für die Öffentlichkeit bereitgestellt wird“ sind diese einmal jährlich auf Legionellen zu untersuchen.
- Perlatoren sind regelmäßig zu reinigen und ggf. thermisch zu desinfizieren (Auskochen).

3.4.4. Spielsand/Sand in Sprunggruben

Für die Befüllung von Sprunggruben und eines Beachvolleyballfeldes für den Schulsport ist auf Herkunft und Qualität des Sandes zu achten. Sand darf insbesondere nicht durch Schadstoffe oder Wurmeier belastet sein. Bei Neu-Befüllung muss vom Lieferanten die Qualität des Sandes durch Zertifikat ausgewiesen werden. Auf ein gutes Abfließen von Wasser ist zu achten (Drainage z. B. untere Kiesschicht).

Zur Pflege des Sandes sollten folgende Punkte beachtet werden:

- Zulauf von Hunden und Katzen wird unterbinden
- häufiges Auflockern zur Reinigung und Belüftung des Sandes
- Vorhandensein von Abfallkörben
- tägliche visuelle Kontrollen auf organische (Tierexkreme, Lebensmittel, Müll etc.) und anorganische Verunreinigungen (z. B. Glas), Verunreinigungen aller Art sind sofort zu eliminieren

4. Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz

4.1. Gesundheitliche Anforderungen

4.1.1. Personal im Küchen-/Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG)

Personen, die im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich von Gemeinschaftseinrichtungen beschäftigt sind, dürfen, wenn sie

- an Typhus, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Darmerkrankung oder Virushepatitis A oder E (infektiöse Gelbsucht) **erkrankt** oder dessen **verdächtig** sind,
- an infizierten **Wunden** oder **Hauterkrankungen** erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen **ausscheiden**,

nicht tätig sein oder beschäftigt werden.

4.1.2. Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Personen, die an einer im § 34 (1) des Infektionsschutzgesetzes genannten ansteckenden Krankheit erkrankt sind, bei denen der Verdacht darauf besteht oder die an Läusebefall leiden, sowie Personen, die die in § 34 (2) genannten Erreger ausscheiden bzw. zu in § 34 (3) genannten Kontaktpersonen gehören, dürfen solange im OSZ keine Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu Schülerinnen oder Schülern haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

4.1.3. Kinder, Jugendliche

Für die im OSZ beschulten Schülerinnen und Schüler gilt Punkt 4.1.2 mit der Maßgabe, dass sie die Räume des OSZ nicht betreten und an Veranstaltungen des OSZ nicht teilnehmen dürfen.

4.2. Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht

Bei den im § 34 aufgelisteten Krankheiten und Krankheitserregern handelt es sich um solche, die in Schulen leicht übertragen werden können. Eine rechtzeitige Information darüber ermöglicht, dass durch geeignete Schutzmaßnahmen und durch Information potenziell angesteckter Personen weitere Infektionen verhindert werden können.

Daher verpflichtet das IfSG die Schülerinnen und Schüler des OSZ (bzw. deren Sorgeberechtigten) und die dort tätigen Personen, der Schulleitung des OSZ unverzüglich mitzuteilen, wenn sie von einem der in den Absätzen 1 bis 3 (§ 34) geregelten Krankheitsfällen betroffen sind.

Damit der Informationspflicht nachgekommen werden kann, werden regelmäßig Belehrungen durchgeführt und dokumentiert.

4.3. Belehrung

4.3.1. Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IfSG)

Die Erstausbildung der Tätigkeiten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich ist nur möglich, wenn sie eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachweisen können. Diese muss eine in mündlicher und schriftlicher Form durchgeführte Belehrung über genannte Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen enthalten. Außerdem muss der Beschäftigte darin schriftlich erklären, dass bei ihm keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot vorliegen.

Treten nach Tätigkeitsaufnahme Hinderungsgründe auf, so hat der Beschäftigte dieses unverzüglich dem Arbeitgeber mitzuteilen. Der Arbeitgeber hat die Belehrung für die Beschäftigten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren jährlich zu wiederholen, den Nachweis über die Belehrung zu dokumentieren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

4.3.2. Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Beschäftigte des OSZ sind nach § 35 vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten zu belehren.

4.3.3. Kinder, Jugendliche, Sorgeberechtigte

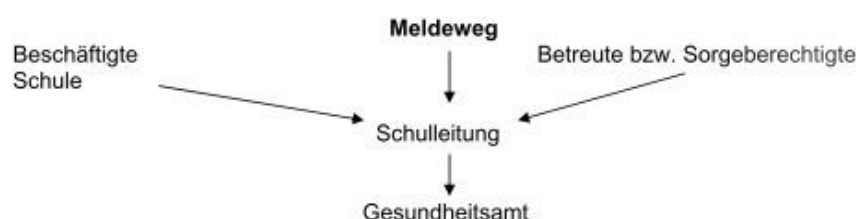
Ebenfalls zu belehren über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten ist nach § 34 (5) IfSG jede Person, die im OSZ neu unterrichtet wird oder deren Sorgeberechtigte. Diese Belehrung kann schriftlich oder mündlich erfolgen und sollte durch Unterschrift bestätigt werden. Zusätzlich wird ein entsprechendes Merkblatt ausgehändigt.

Bei Schulwechsel müssen auch Schüler (bzw. deren Sorgeberechtigte), die an der alten Schule schon belehrt wurden, eine neue Belehrung erhalten.

4.4. Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

4.4.1. Wer muss melden?

Grundsätzlich ist nach § 8 IfSG der feststellende Arzt verpflichtet, die im Gesetz (§ 6) genannten Krankheiten zu melden. Ist das jedoch primär nicht erfolgt bzw. treten die im § 34 Abs. 1 bis 3 IfSG zusätzlich genannten Erkrankungen im OSZ auf, so meldet der Schulleiter des OSZ das Auftreten bzw. den Verdacht der genannten Erkrankungen unverzüglich (innerhalb von 24 Stunden) dem zuständigen Gesundheitsamt. Dies gilt auch beim Auftreten von zwei oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind.



Meldeinhalte:

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

Maßnahmen in der Einrichtung einleiten:

- Isolierung betroffener Personen
- Verständigung von Angehörigen
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen

4.4.2. Information von Schülerinnen/Schülern und Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung

Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht im OSZ auf, so werden ggf. durch die Schulleitung die Schülerinnen/Schüler und Sorgeberechtigten darüber anonym informiert, um für die Schülerinnen und Schüler oder gefährdete Familienangehörige notwendige Schutzmaßnahmen treffen zu können.

Die Information kann in Form von:

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

erfolgen.

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

4.4.3. Besuchsverbot und Wiedenzulassung

Im Infektionsschutzgesetz § 34 ist verankert, bei welchen Infektionen für Schülerinnen und Schüler ein Besuchsverbot für Einrichtungen besteht.

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

5. Erste Hilfe; Schutz des Ersthelfers

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

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

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

Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen werden durchgeführt. Insbesondere werden die Ablaufdaten überprüft und verfallene Materialien ersetzt.

Der Ersthelfer hat bei Kontakt mit Körperflüssigkeiten und Ausscheidungen Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.

Parallel zur Erstversorgung ist vom Ersthelfer zu entscheiden, ob sofortige ärztliche Hilfe zur

6. Anlagen

6.1. Anlage 1: Literaturhinweise

(Angabe der bei Fertigstellung aktuellen Fassungen!)

Wichtige rechtliche Grundlagen:

- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20.07.2000 (BGBl. I Nr. 33, S. 1045 – 1077), zuletzt geändert durch Art. 2 § 3 vom 01.09.2005 (BGBl. I, S. 2618)
- Schulgesetz für das Land Berlin (Schulgesetz – SchulG) vom 26.01.2004 (GVBl. S. 26), zuletzt geändert durch Artikel I des Gesetzes vom 02.03.2009 (GVBl. S. 62)
- Sozialgesetzbuch Fünftes Buch (SGB V) – Gesetzliche Krankenversicherung vom 20.12.1988 (BGBl. I S. 3853) §§ 21 und 26; zuletzt geändert durch Art. 3a G vom 29.08.2005 BGBl. I S. 2570
- Sozialgesetzbuch Siebtes Buch (SGB VII) – Gesetzliche Unfallversicherung vom 07.08.1996 (BGBl. I S. 1254), zuletzt geändert durch Art. 1 vom 14.08.2005 (BGBl. I S. 2410)
- Sozialgesetzbuch Achstes Buch (SGB VIII) – Kinder- und Jugendhilfe vom 26. Juni 1990 (BGBl. I S. 1163) i. d. F. vom 08.12.1998 (BGBl. I S. 3546) § 1 Abs. 3, Nr. 3
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch LFGB – Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005 (BGBl. I Nr. 55 S. 2618)
- EU-Hygienepaket zur Lebensmittelhygiene (EU-Verordnungen Nr. 852/2004, 853/2004, 854/2004) sowie ergänzend 882/2004, Aufhebungs-Richtlinie RL 2004/41 einschl. Durchführungsverordnungen (VO (EG) Nr. 2073/2005, 2074/2005, 2075/2005, 2076/2005)

- Verordnung zur Novellierung der Trinkwasserverordnung vom 21.05.01 (BGBl. I, Nr. 24, 2001, S. 959-980)
- Bauordnung für Berlin (BauOBln) vom 29. September 2005 (GVBl. S. 495), zuletzt geändert durch § 9 des Gesetzes vom 7. Juni 2007 (GVBl. S. 222)
- Ausführungsvorschrift zu § 8 Abs. 2 und 3 der Bauordnung für Berlin (BauOBln) – Notwendige Kinderspielplätze – (AV Notwendige Kinderspielplätze) vom 16. Januar 2007 (Abl. S. 215)
- Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG) vom 07.08.96 (BGBl. I, S. 1246) geändert durch Artikel 9 des Gesetzes vom 27.09.96 (BGBl. I S. 1461)
- Verordnung über Arbeitsstätten (Arbeitsstättenverordnung - ArbStättV) vom 12. August 2004 (BGBl. I S. 2179 - 2189)
- Verordnung über Sicherheit und Gesundheitsschutz bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen (Biostoffverordnung – BioStoffV) vom 27. Januar 1999, BGBl. I, Nr. 4, S. 50 - 60, zuletzt geändert durch Art. 2 der Verordnung zur Umsetzung der EG-Richtlinie 2002/44/EG und 2003/10/EG (BGBl. I Nr. 8 S. 261, 269-270)
- Technische Regel für Biologische Arbeitsstoffe (TRBA) 400: Handlungsanleitung zur Gefährdungsbeurteilung bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen
- Technische Regel für Biologische Arbeitsstoffe (TRBA) 500: Allgemeine Hygienemaßnahmen: Mindestanforderungen
- GUV-SI 8017: Außenspielflächen und Spielplatzgeräte
- GUV-SI 8018: Giftpflanzen – beschauen, nicht kauen
- BGR/GUV-R 500: Betreiben von Arbeitsmitteln (Kapitel 2.6: Betreiben von Wäschereien)
- BGV/GUV-V A 1: Grundsätze der Prävention
- BGV/GUV-V A 4: Arbeitsmedizinische Vorsorge
- BGR A 1: Grundsätze der Prävention
- GUV-I 512: Erste-Hilfe-Material
- GUV-SR 2006: Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen im Unterricht (in Bearbeitung)

Wichtige fachliche Standards:

- Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämter zur Wiederezulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen (aktualisierte Fassung vom Juli 2006, www.rki.de).
- Aktuelle Liste der vom Robert Koch-Institut geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und -verfahren (www.rki.de)
- Aktuelle Desinfektionsmittelliste des Verbundes für Angewandte Hygiene (VAH) = ehemals Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)
- Liste der nach den Richtlinien der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) geprüften und als wirksam befundenen Desinfektionsmittel für den Lebensmittelbereich (Handelspräparate), Stand 01.02.1999
- Nationale Leitlinien für eine gute Hygienepraxis (Lebensmittelhygiene)
- Impfeempfehlungen der Ständigen Impfkommission am Robert Koch-Institut (STIKO; www.rki.de)
- Impfeempfehlungen des jeweiligen Bundeslandes
- Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden, erarbeitet von der Innenraumlufthygiene-Kommission des Umweltbundesamtes, Juni 2000 (www.umweltbundesamt.de - Rubrik Veröffentlichungen)

- Empfehlungen des Umweltbundesamtes „Periodische Untersuchung auf Legionellen in zentralen Erwärmungsanlagen der Hausinstallation nach § 3 Nr. 2 Buchstabe c TrinkwV 2001, aus denen Wasser für die Öffentlichkeit bereitgestellt wird“
- VDI 6022 Hygienische Anforderungen an Raumluftechnische Anlagen
- VDI 6023 Hygienebewusste Planung, Ausführung, Betrieb und Instandhaltung von Trinkwasseranlagen
- DVGW W551 Trinkwassererwärmungs- und Leitungsanlagen. Technische Maßnahmen zur Verminderung des Legionellenwachstums
- DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel
- DIN 10514 Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung
- DIN 10516 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion
- DIN 10523 Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich
- DIN 18024 Barrierefreies Bauen
- DIN ISO 5970 Stühle und Tische für Bildungseinrichtungen; Funktionsmaße
- DIN 5034 Tageslicht in Innenräumen
- DIN 5035 Innenraumbeleuchtung mit künstlichem Licht
- DIN EN 12464-1 Licht und Beleuchtung - Beleuchtung von Arbeitsstätten - Arbeitsstätten in Innenräumen
- DIN EN 1176 Spielplatzgeräte und Spielplatzböden
- DIN 18032 Sporthallen - Hallen und Räume für Sport und Mehrzwecknutzung
- DIN 18034 Spielplätze und Freiräume zum Spielen - Anforderungen und Hinweise für die Planung und den Betrieb
- DIN 19643 Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser

6.2. Anlage 2: Reinigungs- und Desinfektionsplan für das OSZ IMT

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Händewaschen	nach Toilettenbenutzung und Schmutzarbeiten vor Umgang mit Lebensmitteln, bei Bedarf	auf die feuchte Hand geben und mit Wasser aufschäumen	Waschlotion	Personal und Schülerinnen und Schüler
Hände desinfizieren	nach Kontamination mit Blut, Stuhl, Urin u. ä., bei Häufungen von Magen-/Darminfektionen	mind. 3-5ml auf der trockenen Haut gut verreiben	Händedesinfektionsmittel	Personal und Schülerinnen und Schüler
Fußböden stark frequentierte Räume und Flure	i. d. R. täglich	Feuchtwischen mit Fahreimer, Boden reinigen, lüften	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fußböden Treppenhäuser	i. d. R. täglich	Feuchtwischen mit Fahreimer, Boden reinigen, lüften	Reinigungslösung	Reinigungspersonal

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Fußböden Sanitärräume	täglich, bei Verunreinigung sofort	Feuchtwischen mit Fahreimer, Boden reinigen, lüften	desinfizierender Reiniger	Reinigungspersonal
Tische, Kontaktflächen (z. B. Stühle)	täglich, bei Verunreinigung sofort	feucht abwischen mit Reinigungstüchern, ggf. nachtrocknen	warmes Wasser, ggf. mit Tensid-Lösung (ohne Duft- und Farbstoff)	Reinigungspersonal
WC	täglich – erst nach Reinigung der Klassenräume	Wischen u. Nach- spülen mit gesonder- ten Reinigungstüchern für Kontaktflächen und Aufnehmer für Fuß- boden	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fenster	nach Anweisung	Einsprühen, mit sauberem Tuch trockenreiben	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Handlauf, Türklin- ken, Kontakt- flächen, Schrän- ke, Regale	nach Anweisung und bei sichtbarer Verschmutzung	Abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Reinigungsgeräte, Reinigungstücher und Wischbezüge	einmal wöchentlich, arbeitstäglich	Reinigen, Reinigungs- tücher u. Wisch- bezüge nach Gebrauch waschen und trocknen	möglichst Wasch- maschine bei mind. 60°C mit Vollwaschmittel und anschließender Trocknung	Reinigungspersonal
Abfallbehälter leeren	einmal täglich bzw. nach Bedarf	Entleerung in zentrale Abfallsammelbehälter		Reinigungspersonal oder beauftragte Person
Flächen aller Art	bei Verunreinigung mit Blut, Stuhl, Erbrochenem	Einmalhandschuhe tragen Wischen mit Desinfektionsmittel- getränktem Einmal- wischtuch, Nach- reinigen, gesonderte Entsorgung von Reini- gungstüchern und Handschuhen in verschlossenem Plastiksack	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste des VAH	geschultes Reinigungspersonal oder Hausmeister

Ergänzend zum Reinigungs- und Desinfektionsplan ist eine detaillierte Beschreibung der durch das Reinigungsunternehmen durchzuführenden Tätigkeiten im Leistungskonzept Unterhaltsreinigung (UHR), basierend auf dem Raumbuch des OSZ IMT, festgelegt.

6.3. Anlage 3: Epidemie-Hygieneplan (Corona) für das OSZ IMT (Ergänzung zum Hygieneplan nach § 36 Infektionsschutzgesetz)

6.3.1. Vorbemerkung

Das OSZ IMT verfügt entsprechend § 36 i. V. m. § 33 Infektionsschutzgesetz (IfSG) über einen schulischen Hygieneplan, in dem die wichtigsten Eckpunkte nach dem Infektionsschutzgesetz in Abstimmung mit dem Schulträger und der BIM GmbH geregelt sind, um durch ein hygienisches Umfeld zur Gesundheit der Schülerinnen und Schüler und aller an Schule Beteiligten beizutragen.

Alle Beschäftigten, alle Schülerinnen und Schüler sowie alle weiteren regelmäßig am OSZ arbeitenden Personen sind darüber hinaus gehalten, sorgfältig die Hygienehinweise der Gesundheitsbehörden bzw. des Robert Koch Instituts zu beachten.

Der vorliegende Epidemie-Hygieneplan (Corona) dient als Ergänzung/Anhang zum schulischen Hygieneplan.

Die Schulleitung sowie Pädagoginnen und Pädagogen sorgen dafür, dass die Schülerinnen und Schüler die Hygienehinweise ernst nehmen und umsetzen.

6.3.2. Persönliche Hygiene

Das neuartige Coronavirus ist von Mensch zu Mensch übertragbar. Der Hauptübertragungsweg ist die Infektion durch Aerosole (etwa beim Sprechen, Husten und Niesen). Dies erfolgt vor allem direkt über die Schleimhäute der Atemwege. Darüber hinaus ist auch indirekt über Hände, die dann mit Mund- oder Nasenschleimhaut oder der Augenbindehaut in Kontakt gebracht werden, eine Übertragung möglich.

Virenhaltige Aerosole können sich in Räumen verteilen und können zu Übertragungen führen. Eine Übertragung über kontaminierte Oberflächen (Schmierinfektion) gilt nach derzeitiger Fachexpertise als wenig wahrscheinlich, ist aber nicht vollständig auszuschließen.

6.3.3. Wichtigste Maßnahmen

- Am OSZ IMT gilt – wie in allen Schulen – bis auf den Unterricht und die Durchführung der außerunterrichtlichen und ergänzenden Förderung und Betreuung die Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung in geschlossenen Räumen. Im Lehrkräftezimmer gilt diese Pflicht dann, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann. Für Personen, die auf Grund einer gesundheitlichen Beeinträchtigung oder einer Behinderung keine Mund-Nasen-Bedeckung tragen können, gilt diese Pflicht nicht.
- Die Mindestabstandsregel von 1,5 Metern wird für alle unmittelbar im Bereich Schule tätigen Personen (Schülerinnen und Schüler sowie Dienstkräfte) in der Schule und im Rahmen schulischer Veranstaltungen aufgehoben. Wo immer es möglich ist, soll der Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten werden.
Die Klassenverbände/Lerngruppen sollten sich, soweit dies organisatorisch möglich ist, nicht untereinander vermischen, sondern als feste Gruppen im Lehrbetrieb zusammenbleiben. Auch außerhalb der Schule sollten keine Kohorten-übergreifenden Kontakte stattfinden.
Die Mindestabstandsregel soll gegenüber schulfremden Personen beibehalten werden. Dies ist auch im Umgang mit den Eltern und Ausbildungsverantwortlichen zu beachten.
Das Betreten des Schulgeländes für schulfremde Personen ist nur mit einer Mund-Nasen-

Bedeckung zulässig.

Die Beibehaltung der Abstandsregeln der Dienstkräfte untereinander wird dringend empfohlen.

Bei Dienstbesprechungen und Sitzungen weiterer schulischer Gremien sowie Eltern- und Schülerversammlungen soll ein Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten werden, soweit die Umstände dies zulassen.

- Bei Symptomen einer Atemwegserkrankung oder sonstigen mit COVID-19 zu vereinbarenden Symptomen (s. Website des RKI) soll die betroffene Person zu Hause bleiben.
- Alle Dienstkräfte sind aufgefordert, den Gesundheitszustand der Schülerinnen und Schüler zu beobachten. Bei akuten Symptomen (Fieber, Husten, Kurzatmigkeit, Abgeschlagenheit/ Müdigkeit, Kopf- und Gliederschmerzen, Schnupfen, Halsschmerzen, Schüttelfrost) und/oder Verlust der Riech- und Geschmacksfunktion sollte ein Covid19-Test durchgeführt werden; es soll dann eine häusliche Isolierung bis zum Erhalt des Befundergebnisses eingehalten werden.
- Berührungen, Umarmungen und Händeschütteln sollen unterlassen werden.
- Basishygiene einschließlich der Händehygiene ist einzuhalten:

Die wichtigste Hygienemaßnahme ist das regelmäßige und gründliche **Händewaschen** mit Seife für eine Dauer von 20 bis 30 Sekunden (siehe auch www.infektionsschutz.de/haendewaschen/), insbesondere nach dem Naseputzen, Husten oder Niesen; nach der Benutzung von öffentlichen Verkehrsmitteln; nach Kontakt mit Treppengeländern, Türgriffen, Haltegriffen etc., vor und nach dem Essen; nach dem Toiletten-Gang.

Sollte das gründliche und regelmäßige Händewaschen nicht möglich sein, kann das sachgerechte **Desinfizieren der Hände** eine Alternative darstellen. Dazu muss Desinfektionsmittel in ausreichender Menge in die trockene Hand gegeben und bis zur vollständigen Abtrocknung ca. 30 Sekunden in die Hände einmassiert werden (siehe auch www.aktion-sauberehaende.de).

Die Händedesinfektion bei jüngeren Kindern (z.B. bei Besuch von externen Schulklassen) muss unter Aufsicht und vorheriger Unterweisung erfolgen. Dem Händewaschen ist in jedem Fall der Vorzug zu geben. Desinfektionsmittel sind Gefahrstoffe, deren Umgang und Lagerung in der Schule geregelt ist.

- Mit den Händen nicht das Gesicht, insbesondere nicht die Schleimhäute berühren, d. h. nicht an Mund, Augen und Nase fassen. Dies gilt insbesondere für das Personal und für ältere Kinder und Jugendliche.
- Öffentlich zugängliche Gegenstände wie Türklinken oder Fahrstuhlknöpfe möglichst nicht mit der vollen Hand bzw. den Fingern anfassen, ggf. Ellenbogen benutzen.
- Persönliche Gegenstände sollen nicht mit anderen Personen geteilt werden, z.B. Stifte, Trinkbecher, Mobiltelefone etc.
- Husten- und Niesetikette: Husten und Niesen in die Armbeuge gehören zu den wichtigsten Präventionsmaßnahmen! Beim Husten oder Niesen größtmöglichen Abstand halten, am besten wegrehen.

6.3.4. Raumhygiene in Räumen und Fluren

(Klassen-, Fach-, Aufenthalts-, Verwaltungs-, Vorbereitungsräume, Lehrkräftezimmer, Labore und Flure)

Besonders wichtig ist das regelmäßige und richtige Lüften, da dadurch die Innenraumluft ausgetauscht wird. Es muss ein kompletter Austausch der im Raum befindlichen Luft erreicht werden, um die Aerosole zu entfernen; einfaches Lüften reicht hierfür nicht aus.

Daher muss mehrmals täglich, mindestens einmal in jeder Unterrichtsstunde bzw. Betreuungsstunde sowie in jeder Pause, eine Durchlüftung durch vollständig geöffnete Fenster und eine Luftabzugsmöglichkeit (z.B. offene Tür) über mehrere Minuten vorgenommen werden. Aus Sicherheitsgründen verschlossene Fenster müssen daher für die Lüftung unter Aufsicht einer Dienstkraft geöffnet werden.

6.3.5. Reinigung

Die DIN 77400 (Reinigungsdienstleistungen 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 auch in der jetzigen COVID-Pandemie durch das RKI nicht empfohlen. Hier ist die angemessene Reinigung aktuell ausreichend.

Folgende Areale sollen durch die Reinigungskräfte besonders gründlich und in stark frequentierten Bereichen möglichst mehr als einmal täglich gereinigt werden:

- Türklinken und Griffe
(z.B. an Schubladen und Fenstern),
- Treppen- und Handläufe,
- Lichtschalter,
- Tische (im Fall von wechselnden Nutzern),
- Computermäuse, Tastaturen, Telefone (durch Beschäftigte der Schulen).

6.3.6. Hygiene im Sanitärbereich

In allen Sanitärräumen müssen ausreichend Flüssigseifenspender, Einmalhandtücher und Toilettenpapier bereitgestellt und regelmäßig aufgefüllt werden. Die entsprechenden Auffangbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten und regelmäßig zu entleeren.

Am Eingang der Toiletten muss durch gut sichtbaren Aushang darauf hingewiesen werden, dass sich in den Toilettenräumen stets nur einzelne Schülerinnen und Schüler (Zahl in Abhängigkeit von der Größe des Sanitärbereichs) aufhalten sollen. Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken und

Fußböden sind bedarfsgerecht möglichst mehr als einmal täglich durch das Reinigungspersonal zu reinigen. Bei Verschmutzungen mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination mit einem mit Desinfektionsmittel getränktem Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion erforderlich. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.

6.3.7. Allgemeiner Infektionsschutz

Versetzte Pausenzeiten können – soweit organisatorisch möglich – vermeiden, dass zu viele Schülerinnen und Schüler zeitgleich die Sanitärräume und Pausenhöfe aufsuchen. Einer Pausenzeit im Freien ist gegenüber der Pausenzeit im Gebäude der Vorzug zu geben. Aufsichtspflichten müssen ggf. im Hinblick auf veränderte Pausensituationen angepasst werden.

Sofern organisatorisch möglich, können ein gestaffelter Unterrichtsbeginn und ein unterschiedliches Unterrichtsende vermeiden, dass sich zu viele Schülerinnen und Schüler zeitgleich in den Eingangsbereichen und Fluren befinden.

6.3.8. Infektionsschutz im Unterricht und in der ergänzenden Förderung und Betreuung sowie beim Mittagessen

Der Unterricht und die ergänzende Förderung und Betreuung sind – soweit organisatorisch möglich – in festen Gruppen bzw. Lerngruppen durchzuführen, um Kontakte soweit wie möglich zu reduzieren. Auch die Zuordnung der Lehrkräfte und Erzieherinnen und Erzieher sollte so wenige Wechsel wie möglich enthalten. Das Gebot der Kontaktminimierung sollte auch für alle Dienstkräfte an Schulen gelten. Schulübergreifende Tätigkeiten oder schulübergreifende Konferenzen mit Präsenz von Dienstkräften sollten sich an den Hygienestandards orientieren.

Für das Schul-Mittagessen wird empfohlen, die Abstandsregel (z.B. durch versetzte Pausenzeiten) beizubehalten, sofern dies organisatorisch möglich ist. Im Mensabereich ist beim Gang von und zu den Tischen und bei der Ausgabe des Essens eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Von einem Essenangebot in Buffetform und vom Schüsselessen in der Tischgemeinschaft ist abzusehen. Nach jedem Essendurchgang sind die Tische zu reinigen.

6.3.9. Infektionsschutz im Sportunterricht

Beim Sportunterricht, bei Sport-Arbeitsgemeinschaften und anderen Bewegungsangeboten sind Situationen mit Körperkontakt mit Ausnahme von Kontakten zum Leisten von Hilfestellungen durch Lehrkräfte oder Mitschüler*innen zu vermeiden und Alternativen zu entwickeln. Dabei sind die nachfolgenden Aspekte zu berücksichtigen:

1. Sport soll bevorzugt im Freien stattfinden.
2. Beim Sport in der Halle gilt:
 - a. Es ist für ausreichende Lüftung zu sorgen.
Sofern die Möglichkeit einer Stoß- oder Querlüftung besteht, ist diese nach jeder Einheit für die Dauer von 10 Minuten vorzunehmen. Raumlufttechnische Anlagen sind nur ohne Umluft oder mit Umluft-Filtergeräten mit HEPA-Filtern zu betreiben. Sofern keine ausreichende Lüftungsmöglichkeit besteht, kann die Sporthalle nicht genutzt werden.

- b. Duschen und Umkleieräume dürfen genutzt werden. Beim Aufenthalt in den Kabinen und den Duschen sollte der Mindestabstand von 1,5 Metern möglichst eingehalten werden. Je nach Möglichkeit muss auf die Nutzung einzelner Duscheinheiten verzichtet werden, um den Mindestabstand einzuhalten.
 - c. Die WC´s können genutzt werden.
 - d. Die Sporthalle darf nur von einem Klassenverband/einer Lerngruppe genutzt werden. Lässt sich die Halle durch Trennvorhänge teilen, dann erhöht sich die Anzahl der Klassenverbände/Lerngruppen entsprechend der zur Verfügung stehenden Hallenteile. Bei Sporthallen mit einer Fläche von über 1000 m², die sich nicht mit einem Trennvorhang teilen lassen, können auch zwei Klassenverbände/Lerngruppen separat und ausreichend räumlich getrennt in je einer Hallenhälfte Sport treiben.
3. Die Umkleidekabinen müssen regelmäßig und ausgiebig belüftet werden.
 4. Falls genutzt, ist es notwendig, dass an jedem Unterrichtstag die Umkleieräume, die Sanitärbereiche und die Sporthalle gereinigt werden.
 5. Die Schülerinnen und Schüler und das Lehrpersonal müssen vor und nach jeder Sporteinheit die Handhygiene beachten.

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

Für Dienstkräfte mit einem höheren Risiko für einen schweren Covid-19-Krankheitsverlauf werden in einem gesonderten Schreiben Regelungen getroffen.

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

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

Sollte dies aus Sicht der Eltern nicht möglich sein, stellen diese bei der Schule einen Antrag auf Hausunterricht (§15 VO Sonderpädagogik) für den eine weitere ärztliche Bescheinigung vorgelegt werden muss, die die Notwendigkeit einer vollständigen Beschulung zu Hause (einschließlich Leistungsbewertungen und Prüfungen) bestätigt.