

Inhalt

0. Präambel

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. Erste Hilfe

7.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

7.2 Versorgung von Bagatellwunden

7.3 Behandlung kontaminierter Flächen

7.4 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens

7.5 Notrufnummern

8. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote,

8.1 Belehrung der Betreuungspersonen

8.2 Belehrung der Eltern, Jugendlichen und Kinder

8.3 Meldepflicht und Sofortmaßnahmen

8.4 Wiederezulassung in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche

9. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Krankheiten

9.1. Durchfallerkrankungen

9.2. Kopflausbefall

9.3. Spezielle Maßnahmen zur Eindämmung des Infektionsgeschehens der Corona-Pandemie¹

9.3.1. Abstandsregelung und Mund-Nasen-Bedeckung („Masken“, MNB)

9.3.2. Corona-Schnelltests

9.3.3. Der Tagesbeginn

9.3.4. Organisatorische Maßnahmen im Schulgebäude

9.3.5. Organisatorische Maßnahmen während des Unterrichts

9.3.6. Toilettennutzung

9.3.7. Organisatorische Maßnahmen während der Pausen

9.3.8. Schülerpflichten in Zeiten von Corona

9.3.8.1. Präsenzunterricht

9.3.8.2. Distanzlernen

9.3.9. Umgang mit erkrankten Schüler*innen

11. Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur

¹ Alle hier niedergelegten Maßnahmen beziehen sich auf die Coronabetreuungsverordnung in der ab dem 16. Juli 2021 und den Informationen zum Schuljahresbeginn 2021/22

0. Präambel

In unserer Schule befinden sich 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. Um Infektionskrankheiten zu verhindern bzw. zu minimieren, hat das Gymnasium St. Michael im Einklang mit dem Muster-Hygieneplan der Landes NRW einen Hygieneplan entwickelt, der dem IFSG, insbesondere den Verpflichtungen aus §§ 33-36, entspricht.

1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

1.1. Lüftung

Die Klassenräume werden morgens vor Unterrichtsbeginn gelüftet (Stoßlüftung). Weitere Lüftungen durch vollständig geöffnete Fenster werden über mehrere Minuten regelmäßig (ca. 2 x pro Stunde; Querlüftung) vorgenommen. Verantwortlich sind die anwesenden Lehrpersonen, die diese Aufgabe an Schüler*innen delegieren können. Die Lüftung wird dokumentiert (ausliegende Liste).

Es wird grundsätzlich immer mit geöffneten Türen unterrichtet.

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 z.B. 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 am Gymnasium Sankt Michael selbstverständlich.

Bei Bedarf werden Schmutzmatten im Eingangsbereich ausgelegt, um den Eintrag von Schmutz in das Gebäude zu reduzieren.

Fußböden (glatte Oberflächen, aber auch textile Bodenbeläge) werden regelmäßig feucht gereinigt und können bei Bedarf desinfiziert werden. Eine Desinfektion ist 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) werden mind. 2x wöchentlich, Tische oder sonstige oft benutzte Gegenstände sind 2x wöchentlich nass gereinigt. Bei Bedarf werden Chemie- und Physikräume nach Benutzung häufiger gereinigt. Eine Grundreinigung erfolgt in regelmäßigen Zyklen und wurde zuletzt in den Sommerferien 2020 abgeschlossen.

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 Hiervon betroffen sind die Materialien des Offenen Ganztags. Die letzte Gesamtreinigung der Gegenstände etc. wurde in den Sommerferien 2020 vorgenommen.

2. Hygiene im Sanitärbereich

2.1. Ausstattung

In Sanitärbereichen sind alle Oberflächen von Fußböden und Wänden feucht zu reinigen und zu desinfizieren. An den Waschplätzen stehen Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier bereit.

Unsere Papierabwurfbehälter sind mit einem Beutel versehen und werden täglich geleert. Eine

Reinigung der Abfallbehälter innen und außen wird mindestens wöchentlich durchgeführt. Toilettenbürsten werden regelmäßig ausgetauscht. Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife sind stets vorhanden. Schüler*Innentoiletten und Damentoiletten sind mit Hygienegefäßen mit Beutel ausgestattet, werden täglich entleert und regelmäßig innen und außen gereinigt.

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 Nagelpfalz 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 werden täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht gereinigt. 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. Die Reinigungskräfte werden von der Reinigungsfirma über die Handhabung aufgeklärt.

Eine effektive Reinigung und Desinfektion wird durch die Firma Quix sichergestellt und vom Hausmeister stichprobenartig kontrolliert.

3. Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen

Die Kinder und Jugendlichen werden im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens unterrichtet werden und eine korrekte Händehygiene erlernen. Diese Aufgabe übernimmt der Biologieunterricht. 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.²

4. Küchenhygiene

4.1. Allgemeine Anforderungen

Der Kiosk und die Mensa werden von unseren Caterer bewirtschaftet. Dieser übernimmt die Verantwortung für die Hygiene im Bereich von Kiosk und Mensa. Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können. Es wird darauf geachtet, 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 genießt werden.

Es werden nur saubere Geschirr und Besteckteile benutzt. 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 wird so vorgenommen, dass eine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge vermieden wird. Die Abfälle werden in gut verschließbaren Behältern aufbewahrt, täglich entleert und gereinigt.

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. Für Belehrung und Dokumentation ist der Caterer verantwortlich.

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 Mayonnaise, Tiramisu, Rohmilch und Vorzugsmilch an Kinder ist verboten.

Der Betreiber der Mensa besitzt ein eigenes Hygienekonzept, das mit den geltenden Bestimmungen im Einklang steht.

² Besonderheiten anlässlich der Corona-Pandemie sind im Punkt 9.3. erfasst.

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 erfolgt sorgfältig unter Einbeziehung aller Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen. Hinsichtlich der Menge des Desinfektionsmittels und der Einwirkungszeit pro Händedesinfektion werden Herstellerangaben beachtet.

4.3. Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich werden täglich gereinigt. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, werden danach mit klarem Wasser abgespült. 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 ist vom Caterer 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

Alle Beteiligten werden 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, um eine gesundheitlich unbedenkliche Herstellung, Versorgung und Abgabe von Nahrungsmitteln gewährleisten zu können

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

Alle schulischen Warmwasserquellen werden einmal jährlich auf Legionellen entsprechend der aktuellen Trinkwasserverordnung (Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch - Trinkwasserverordnung - TrinkwV* in der Fassung vom 10.03.2016) und DVGW-Arbeitsblatt W 551 / April 2004 (Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e.V.) (Trinkwassererwärmungs- und Trinkwasserleitungsanlagen-technisch Maßnahmen zur Vermeidung des Legionellenwachstums, Planung, Errichtung, Betrieb und Sanierung von Trinkwasserinstallationen) geprüft. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.

5.2. Vermeidung von Stagnationsproblemen

Am Wochenanfang und nach den Ferien wird das Trinkwasser ablaufen gelassen, 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. Für die Trinkwassergeräte besteht jeweils ein Wartungsvertrag.

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. 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.

7.1 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 Deutsche gesetzliche Unfallversicherung DGUV Vorschrift 1 „Grundsätze der Prävention“).

7.2 Versorgung von Bagatellwunden

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

7.3 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 regelrecht zu desinfizieren.

7.4 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens

Gemäß Unfallverhütungsvorschrift DGUV Vorschrift 1 „Grundsätze der Prävention“ enthalten folgende Verbandkästen geeignetes Erste-Hilfe-Material:

- Großer Verbandkasten nach DIN 13168 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.

7.5 Notrufnummern

Polizei	110
Feuerwehr	112
Kinderarzt	_____
Notarzt	_____

Informationszentrale gegen Vergiftungen am:

Zentrum für Kinderheilkunde, Universitätsklinikum Bonn

www.gizbonn.de

Tel.: 0227 18240

8. 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.

8.1 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.

Lehrpersonen oder andere in der Einrichtung Beschäftigte, die an den in § 34 (1) genannten Erkrankungen erkrankt oder dessen verdächtig sind sowie zu den in §34 (3) genannten Kontaktpersonen gehören, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung oder Verlausung nicht mehr zu befürchten ist.

Ausscheider von in §34 (2) benannten Erregern dürfen nur nach Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung von Schutzmaßnahmen die Schule oder Ausbildungseinrichtung betreten. Die Leitung der Schule oder Ausbildungseinrichtung muss über das Auftreten dieser Erkrankung unverzüglich informiert werden.

Personen, die in Schulküchen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind oder bei der Herstellung und Inverkehrbringen 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. Diese Verantwortung obliegt dem Caterer.

Die Leitung hat, gemäß § 43 IfSG, Personen die eine der genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme der Tätigkeit und folgend alle zwei Jahre über Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren.

Voraussetzung für eine Beschäftigung in dem genannten Bereich ist eine weniger als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die stattgefundene Belehrung und Erklärung, dass keine Anhaltspunkte vorliegen, dass Erkrankungen oder Verdachtsmomente gemäß § 42 Abs. 1 IfSG bestehen.

Teilnahmen an Belehrungen sind grundsätzlich zu dokumentieren.

8.2. 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.

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

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 Satz 9 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.

8.3. 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:

- Angaben zur meldenden Einrichtung (Adresse, Telefonnummer, Fax, Art der Einrichtung)
 - Angaben zur meldenden Person
 - Angaben zu(r) betroffenen Person(en) (Name, Adresse, Geburtsdatum, Telefonnummer, Geschlecht, Funktion: betreute Person oder Mitarbeiter)
 - Die Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes
 - Erkrankungsbeginn
 - Meldedatum an das Gesundheitsamt
 - Meldedatum des Meldeeingangs in der Einrichtung
 - Name, Anschrift und Telefonnummer des behandelnden Arztes
- Wird in der Einrichtung eine der genannten Erkrankung bzw. der Verdacht festgestellt, so werden Sofortmaßnahmen in der Einrichtung eingeleitet. Diese können z.B. folgende sein:
- Isolierung der erkrankten Kinder und Jugendlichen
 - Betreuung durch eine zuständige Aufsichtsperson o. Verständigung der Erziehungsberechtigten
 - Sicherstellung möglicher Infektionsquellen
 - 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 9. „Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen“ aufgeführt.

8.4. Wiedenzulassungen 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 Wiedenzulassung ist erst nach Abklingen der Symptome, ärztlichem Urteil bzw. Zustimmung des Gesundheitsamtes möglich.

9. 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.

9.1. 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.

9.2. 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.

9.3. Spezielle Maßnahmen zur Eindämmung des Infektionsgeschehens der Corona-Pandemie³

Ab 18. August 2022 beginnt der Schulbesuch mit dem Regelbetrieb. Damit der Schulbesuch mit einem möglichst geringen Infektionsrisiko für COVID-19 möglich ist, gelten umfangreiche organisatorische Maßnahmen und Verhaltensregeln, die für alle Beteiligten verpflichtend und zu jeder Zeit einzuhalten sind. Es ist uns bewusst, dass diese Regeln für Schüler innen, Eltern, Lehrkräfte und Mitarbeiter*innen eine große Herausforderung darstellen. Doch die gesundheitliche Unversehrtheit aller hat für unsere Schule absoluten Vorrang vor Bequemlichkeit, Gleichgültigkeit und Nachlässigkeit haben.

9.3.1. Abstandsregelung und Mund-Nasen-Bedeckung („Masken“, MNB) August 2022

Es wird allen Personen der Schulgemeinschaft empfohlen in den Schulgebäuden eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen. Es werden medizinische Masken (OP-Masken oder FFP2-Masken) empfohlen. Beim Anlegen der MNB ist darauf zu achten, dass die Innenseite nicht kontaminiert wird. Die MNB müssen korrekt über Mund, Nase und Wangen platziert sein und an den Rändern möglichst eng anliegen, um das Eindringen von Luft an den Seiten zu minimieren. Die Außenseiten einer gebrauchten MNB enthalten potenzielle Erreger. Daher sind diese möglichst nicht zu berühren, um eine Kontamination der Hände zu verhindern.

³ Alle hier niedergelegten Maßnahmen beziehen sich auf die Coronabetreuungsverordnung in der ab dem 16. Juli 2021 und den Informationen zum Schuljahresbeginn 2021/22

9.3.2. Corona-Schnelltests

Alle in Präsenz tätigen Personen (Schülerinnen und Schüler, Lehrerinnen und Lehrer, sonstiges an der Schule tätiges Personal erhalten pro Monat 5 Antigen-Selbsttests. Die Eltern bzw. volljährigen Schülerinnen und Schüler führen in Eigenverantwortung anlassbezogen den Selbsttest vor Beginn des Unterrichts zuhause durch. Der Verdachtsfall liegt vor, wenn Symptome beispielsweise Husten, Schnupfen, Halsschmerzen, Geruchs-/Geschmacksverlust oder erhöhte Temperatur auftreten.

Im Falle eines positiven Antigen-Schnelltests bleibt das Kind zuhause. Sofern der Antigen-Schnelltest in diesen Fällen negativ ist, steht dem regulären Schulbesuch trotz leichter Symptome nichts im Wege.

Teststrategie:

Laut Ministerium wird es in der Schule keine Massentestungen mehr geben, sondern stattdessen anlassbezogene Testungen im häuslichen Umfeld:

Am ersten Unterrichtstag nach den Ferien werden alle Schülerinnen und Schüler in den Klassenleiter- und Tutorstunden freiwillig mit einem Antigen-Schnelltest getestet.

Jedes Kind/jeder Jugendliche wird in der ersten Klassenleiter- oder Tutorstunde mit einem Vorrat von 5 Tests pro Monat versorgt.

Die Eltern testen ihr Kind im Verdachtsfall - d.h. bei Vorliegen der typischen COVID-19-Symptome wie beispielsweise Husten, Schnupfen, Halsschmerzen, Geruchs-/ Geschmacksverlust, erhöhte Temperatur - vor Antritt des Schulweges selbst.

Im Falle eines positiven Tests bleibt das Kind zuhause. Sofern der Antigen-Selbsttest in diesen Fällen negativ ist, steht dem regulären Schulbesuch trotz leichter Symptome nichts im Wege.

Ein Kind, das in der Schule Symptome zeigt, wird von der Lehrkraft oder Betreuungsperson aufgefordert, sich selbst zu testen. Auf den Test kann in der Regel dann verzichtet werden, wenn eine Bestätigung der Erziehungsberechtigten vorliegt, dass ein Test mit negativem Ergebnis am selben Tag vor dem Schulbesuch zuhause bereits durchgeführt wurde. Nur bei einer offenkundigen deutlichen Verstärkung der Symptome im Tagesverlauf erfolgt eine erneute Testung in der Schule.

Ist ein Testergebnis in der Schule oder im offenen Ganztags positiv, werden Sie gemäß der Corona-Test- und Quarantäne-Verordnung gebeten, Ihr Kind abzuholen. Das Sekretariat wird sich dann mit Ihnen in Verbindung setzen. Es muss in diesem Fall ein Bürgertest oder ein PCR-Test durchgeführt werden und das Kind gibt sich in Isolation. Ein Schulbesuch ist dann nicht zulässig.

Im Falle von positiven Ergebnissen kommen die Erziehungsberechtigten in bewährter Form – wie auch bei sonstigen Erkrankungen – ihrer Verpflichtung nach, die Schule unverzüglich per Mail an gymnasiumstmichael@bistum-muenster.de oder telefonisch ab 7:30 Uhr zu informieren.

Über das negative Ergebnis einer vor Schulbeginn zu Hause durchgeführten Testung der Kinder (falls leichte Erkältungssymptome vorliegen) sollten Erziehungsberechtigte die Schule ebenfalls – formlos – unterrichten.

Freitestung: Bei positivem Coronaschnelltest („Bürgertest“) oder PCR-Test besteht die Verpflichtung, sich unverzüglich auf direktem Wege in die Isolierung zu begeben (vgl. § 8 Abs. 2 Satz 1 Corona-Test- und-Quarantäneverordnung). Die Isolierung kann durch eine „Freitestung“ nach fünf Tagen gemäß § 8 Abs. 4 Corona-Test- und-Quarantäneverordnung beendet werden. Wichtig: Hierfür ist ein negativer „Bürgertest“ verpflichtend, ein Selbsttest reicht nicht aus.

Ohne erfolgreiche „Freitestung“ dauert die Isolierung grundsätzlich zehn Tage

- ab dem Tag des erstmaligen Symptomauftritts, wenn zwischen erstem Symptombeginn und der Durchführung des ersten positiven Tests maximal 48 Stunden liegen
- oder ab der Durchführung des ersten positiven Tests – PCR-Test oder vorheriger Schnelltest – (vgl. § 8 Abs. 3 Corona-Test- und- Quarantäneverordnung).
- Für positiv getestete Personen ist damit eine Rückkehr in die Schule frühestens nach fünf Tagen (mit „Freitestung“) oder ohne „Freitestung“ nach zehn Tagen wieder möglich.

9.3.3. Der Tagesbeginn

In den Eingangsbereichen der Gebäude 1-3 befinden sich Desinfektionssäulen. Alle am Tag erstmalig in der Schule eintreffenden Personen müssen sich einmalig beim Eintreffen die Hände desinfizieren.

Ein zeitversetzter Unterrichtsbeginn ist aus bustechnischen und organisatorischen Gründen nicht möglich. Unterrichtsbeginn ist wie auch bisher um 7:55 Uhr.

Zu Schulbeginn eintreffende Schüler*innen gehen ab 7:50 Uhr durch den ihrer Klasse/ihrem Kurs zugeordneten Eingang direkt in ihren Klassenraum und halten sich ausschließlich auf ihrem festen Sitzplatz auf.

9.3.4. Organisatorische Maßnahmen im Schulgebäude

Alle Klassenräume sind mit Waschbecken, Seife und Einmalhandtüchern ausgestattet. In jedem Klassenraum sind die Hygieneempfehlungen des Bundesamtes für gesundheitliche Aufklärung ausgehängt. Die Lehrkräfte weisen am ersten Schultag sowie danach in regelmäßigen Abständen ausführlich auf die bestehenden Hygieneregeln hin. Alle Hygienemaßnahmen werden öffentlich auf der Homepage dokumentiert.

Das Sekretariat darf nur einzeln aufgesucht werden. Der Flur vor dem Lehrerzimmer ist für Schüler*innen nicht zugänglich.

9.3.5. Organisatorische Maßnahmen während des Unterrichts

Einschränkungen der Sitzordnungen und der Sozialformen im Unterricht gibt es nicht mehr. Allerdings sollten Kontaktpersonen infizierter Personen auf Symptome achten und sich sicherheitshalber testen.

Gegenstände wie Arbeitsmittel, Stifte, Lineal oder Gläser etc. sollten nicht gemeinsam genutzt oder ausgetauscht werden. Körperkontakt ist zu vermeiden.

Es wird von Lehrerinnen und Lehrern sowie Schülerinnen und Schülern auf wirksame regelmäßige Lüftung geachtet. Hier ist aufgrund der hohen Energiekosten und der Energiekrise die Stoßlüftung anzuwenden. Eltern achten daher darauf, ihr Kind nach dem „Zwiebelprinzip“ zu kleiden.

9.3.6. Toilettennutzung

Die Toilettennutzung ist nur einzeln möglich. Um Gedränge und Warteschlangen in den Pausen zu vermeiden, können Toilettenbesuche während des Unterrichts nach kurzer Meldung an die Lehrkraft stattfinden. Nach dem Toilettenbesuch sind die Hände sorgfältig zu waschen.

9.3.7. Organisatorische Maßnahmen während der Pausen

Eine zeitlich versetzte Pause ist aus organisatorischen Erwägungen nicht möglich. Alle Pausen werden draußen verbracht. Bei anhaltendem Regen findet nach Durchsage eine Regenpause im Klassenraum statt.

9.3.8. Schülerpflichten in Zeiten von Corona

9.3.8.1. Präsenzunterricht

Grundsätzlich sind alle Schüler*innen verpflichtet, am Präsenzunterricht teilzunehmen.

9.3.8.2. Distanzlernen

Unterricht auf Distanz findet dann statt, wenn in unserer Schule trotz Ausschöpfens aller Möglichkeiten und der Erteilung von Vertretungsunterricht nicht möglich ist, z.B. aufgrund eines hohen Krankenstands der Lehrkräfte.

Für das Distanzlernen gelten jahrgangsunabhängig folgende Eckpunkte:

- Im Hinblick auf die Zahl der wöchentlichen Unterrichtsstunden der Schüler*innen ist der Distanzunterricht dem Präsenzunterricht gleichwertig.
- Das Gymnasium St. Michael hat den Distanzunterricht auf der Grundlage eines pädagogischen und organisatorischen Plans eingerichtet, die zuständige Schulaufsicht und die Eltern hierüber informiert.
- Schüler*innen erfüllen ihre Schulpflicht durch Teilnahme am Distanzunterricht.
- Die Leistungsbewertung erstreckt sich auch auf die im Unterricht vermittelten Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten der Schüler*innen. Hierzu haben die Fachkonferenzen ein Konzept entwickelt. Dieses umfasst die sonstige Mitarbeit und die Klassenarbeiten, die in der Regel in der Schule stattfinden. Weitere und in den Unterrichtsvorgaben vorgesehene und für Distanzunterricht geeignete Formen der Leistungsbewertung sind möglich.

9.3.9. Umgang mit erkrankten Schüler*innen

Schüler*innen, die im Schulalltag Covid-19-Symptome (insbesondere Fieber, trockener Husten, Verlust des Geschmacks-/Geruchssinn) aufweisen, sind der Ansteckung verdächtig und können von der Lehrkraft aufgefordert werden, sich zu testen. Wird dieser Test abgelehnt oder ist der Test positiv, werden die Eltern minderjähriger Kinder angerufen und aufgefordert ihr Kind abzuholen. Volljährige Schülerinnen und Schüler können den Heimweg in der Regel selbstständig antreten.

9.3.10. Individuelle Hygienemaßnahmen

Die in allen Räumen aushängenden Hygienehinweise sind zu beachten.

Die wichtigsten Hygienetipps:

- Berührungen vermeiden (z. B. Händeschütteln oder Umarmungen bei Begrüßung und Verabschiedung)!
- Hände vom Gesicht fernhalten (Berührungen der eigenen Augen, Nase und Mund vermeiden!)
- regelmäßig und ausreichend lange (mindestens 20 Sekunden) Hände mit Wasser und Seife waschen, insbesondere nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten

- in die Armbeuge niesen oder Husten oder in ein Taschentuch
- ausreichend Abstand halten zu Menschen, die Husten, Schnupfen oder Fieber haben (mindestens 1,5 m Abstand)
- freiwillig Maske tragen

11. Die wichtigsten Abkürzungen, Bezugsadressen und Literatur

IfSG Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das zuletzt durch Artikel 3 des Gesetzes vom 27. März 2020 (BGBl. I S. 587) geändert worden ist

DVG Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft
Geschäftsstelle Friedrichstr. 17
35392 Gießen
www.dvg.net

DVGW Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V.
Josef-Wirmer-Str. 1-3
53123 Bonn
Email: info@dvgw.de <https://www.dvgw.de/>

LMHV Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Juni 2016 (BGBl. I S. 1469), die durch Artikel 2 der Verordnung vom 3. Januar 2018 (BGBl. I S. 99) geändert worden ist

Deutsche gesetzliche Unfallversicherung (DGUV)
<https://www.dguv.de/de/index.jsp> Unfallverhütungsvorschrift
„Grundsätze der Prävention“ Vorschrift 1, 11 / 2013
<https://publikationen.dguv.de/regelwerk/vorschriften/2909/grundsaeetze-der-praevention>

Bundesinstitut für Risikobewertung (Bfr) (Hrsg.) und aid infodienst e. V.: Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie. 14.04.2020.
Merkblatt zu Hygieneregeln in 8 Sprachen als Download abrufbar:
[_speisen_sicher_zubereiten-186725.html](https://www.bfr.bund.de/DE/Presse/Pressemitteilungen/2020/04/2020_04_14_hygiene_gastronomie.html)

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) Broschüre:
Kopfläuse... was tun? , 10 / 2014
in 5 Sprachen als Download verfügbar unter:
http://www.bzga.de/botmed_60020000.html

Bundesinstitut für Risikobewertung
Postfach 12 69 42
10609 Berlin
www.bfr.bund.de



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes
Nordrhein-Westfalen
Schwannstr. 3
40476 Düsseldorf
www.umwelt.nrw.de

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

Haftungsausschluss:

Die Inhalte des Hygienekonzeptes entsprechen dem Rahmenplan für Hygiene an Schulen in NRW. Es kann trotz sorgfältigster Zusammenstellung keinerlei Gewähr für Aktualität, Korrektheit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen übernommen werden.

Anhang: Checkliste Gebäudereinigung