

Schulzentrum Hessen-Homburg
-Haupt- und Realschule-
Schule mit Ganztagsangebot
Hessen-Homburg-Platz 9, 63452 Hanau



Hygieneplan des Schulzentrums Hessen-Homburg

Verantwortlich für die Erstellung und Einhaltung des Hygieneplans:

Gesamtverantwortung Schulleitung:

Herr Armbrüster, *amt. Rektor*

Frau Huhn, Herr Henge, *Konrektoren*

Herr Dr. Schneider, *Sicherheitsbeauftragter*

Hygienebeauftragter:

Frau Rauch

Bereich Gebäude und Grundstück

Herr Leschert, *Objektbetreuer*

Bereich Sanitätsraum:

Frau Rauch, Herr Schaffert

Bereich Hauswirtschaft und Cafeteria

Frau Jakobi

Bereich Mensa

Catering – Firma Schäfer

Hanau, 04. Oktober 2021

Inhaltsverzeichnis

- 1. Grundsatz**
- 2. Hygiene in den Räumlichkeiten**
 - 2.1 Klassenräume**
 - 2.1.1 Größe und Ausstattung
 - 2.1.2 Lärm
 - 2.1.3 Raumklima und Beleuchtung
 - 2.1.4 Trinkwasserhygiene
 - 2.1.5 Händewaschen
 - 2.1.6 Kühlschränke, Kaffeemaschinen und Aufbewahrungsorte für Nahrungsmittel
 - 2.2 Fachräume, Sporthalle und Sportplatz**
 - 2.3 Pausengestaltung**
 - 2.3.1 Pausenhof
 - 2.3.2 Regenpausen
 - 2.3.3 Mensa
 - 2.3.4 Cafeteria
 - 2.4 Reinigungs- und Servicemaßnahmen**
 - 2.4.1 Flächendesinfektion
 - 2.4.2 Grundreinigung
 - 2.4.3 Klassenräume
 - 2.4.4 Sanitäre Anlagen
 - 2.4.5 Treppenhäuser und Flure
 - 2.5 Erste Hilfe**
 - 2.5.1 Verbandkasten
 - 2.5.2 Ersthelfer
 - 2.5.3 Notrufnummern
 - 2.6 Tierhaltung**
 - 2.7 Schädlinge**
- 3. Infektionsschutz**
 - 3.1 Lebensmittelhygiene**
 - 3.1.1 Lebensmittel in der Schule
 - 3.1.2 Spülen
 - 3.2 Infektionskrankheiten**

4. Hygienemanagement

4.1 Schulleiter

4.2 Hygienebeauftragter

4.3 Mitwirkungspflichten

4.4 Begehungen

5. Weiterführende Informationen

6. Leitfaden IFSG für Kinderbetreuungsstätten und Schulen in Hessen

7. Hygieneplan Corona für die Schulen in Hessen vom 28. September 2020

1. Grundsatz

Unter dem Begriff Hygiene werden alle Maßnahmen zusammengefasst, die der Gesunderhaltung aller Personen am Schulzentrum Hessen-Homburg dienen.

Gemäß **§ 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG)** sind Schulen ab 2001 verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit dem Hygieneplan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren.

Der Hygieneplan wird einmal pro Jahr von den Lehrkräften der Schule gelesen und bei Bedarf auf der Gesamtkonferenz thematisiert.

Treten Mängel in den hygienischen Standards der Schule auf, so sind diese Mängel unverzüglich zu beseitigen bzw. durch die Verantwortlichen aus den oben angeführten Bereichen beseitigen zu lassen.

Alle unklaren Erkrankungen bzw. Erkrankungen mit **offensichtlichem Gefährdungspotenzial** hinsichtlich des Infektionsrisikos sind der **Schulleitung** ohne Verzögerung zu melden. Durch diese ist das **Kind auf direktem Weg** nach Hause zu schicken und die Erziehungsberechtigten zu informieren.

Das Auftreten von Krankheiten nach §34 (1-3) IfSG bzw. der Verdacht wird innerhalb von 24 Stunden über die **Schulleitung dem Gesundheitsamt** (Ansprechpartnerin (Gesundheitsaufseherin): Frau Bandilla, Tel.: 06051-8514365) gemeldet.

Anzeichen sind insbesondere: Durchfall, Erbrechen, entzündete offene Wunden, Juckreiz, rote fleckige Haut.

Blutende Wunden jeglicher Art sind in jedem Fall als infektiös einzustufen.

2. Hygiene in den Räumlichkeiten

2.1 Klassenräume und Toiletten

2.1.1 Größe und Ausstattung

Die räumliche Ausstattung des Schulzentrums Hessen – Homburg ist so beschaffen, dass den Schülergruppen angemessene Räume zur Verfügung gestellt werden können. Das betrifft sowohl die Größe als auch die Ausstattung der Räume. Die Anzahl und die Ausstattung der Toiletten in den Gebäuden des Schulzentrums Hessen – Homburg entspricht den gesetzlich vorgeschriebenen Standards.

2.1.2 Lärm

Die baulichen Lärmschutzmaßnahmen sind vorhanden. Einen Problembereich stellen die Treppenhäuser dar. Hier sind dringend Verbesserungen nötig, die dem Schulträger bereits mitgeteilt wurden.

Die Vermeidung von Lärm ist eine übergeordnete Aufgabe für alle Personen im Schulzentrum Hessen – Homburg. Während der Pausenzeiten ist dies insbesondere durch die Pausenaufsicht zu gewährleisten.

2.1.3 Raumklima und Beleuchtung

Eine Überheizung der Räume wird bautechnisch unterbunden. Untertemperaturen in den Räumen sind der Schulleitung bzw. den Objektbetreuern zu melden. Bei sehr hohen Außentemperaturen sind vor allem im Nachmittagsunterricht nach Möglichkeit Räume mit reduzierter Sonneneinstrahlung zu nutzen.

Mindestens nach jeder Doppelstunde ist in den Klassenräumen eine ausreichende Lüftung durch Querlüftung oder Stoßlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen. Dabei ist zu vermeiden, dass Personen über längere Zeit der Zugluft ausgesetzt sind. Die Beleuchtung und der Sonnenschutz sind entsprechend den jeweiligen Bedürfnissen anzupassen.

2.1.4 Trinkwasserhygiene

Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Minuten bzw. bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

Zur Legionellenprophylaxe sind Duschen, die nicht regelmäßig genutzt werden, täglich durch ca. 5-minütiges Ablaufenlassen von Warmwasser (max. Erwärmungsstufe) zu spülen.

Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind **regelmäßig** zu entfernen.

2.1.5 Händewaschen

Alle Personen achten auf die Funktionsfähigkeit der Seifenspender und Einmalhandtücher in den Räumen und Toiletten. Die Schülerinnen und Schüler sind auf die Notwendigkeit des Händewaschens insbesondere nach dem Benutzen der Toilette, nach praktischen Arbeiten, nach dem Sportunterricht und vor der Einnahme von Mahlzeiten hinzuweisen. Treten Mängel in den hygienischen Standards der Wascheinrichtungen oder der Toiletten auf, so sind diese Mängel unverzüglich zu beseitigen bzw. durch die Verantwortlichen aus den oben angeführten Bereichen beseitigen zu lassen.

2.1.6 Kühlschränke, Kaffeemaschinen und Aufbewahrungsorte für Nahrungsmittel

Kühlschränke, Kaffeemaschinen und Aufbewahrungsorte für Nahrungsmittel sind durch Beauftragte mindestens einmal im Monat zu kontrollieren und gegebenenfalls zu reinigen.

2.2 Fachräume, Sporthalle und Sportplatz

In den Fachräumen der Naturwissenschaften, Arbeitslehre und Kunst sind neben den o.g. Maßnahmen weitere spezifische Maßnahmen zu beachten. Diese sind unter anderem in der RISU (Richtlinien zur Sicherheit im Unterricht) festgelegt und unterliegen der Verantwortung der Schulleitung und der entsprechenden Fachschaft.

Im Sportunterricht stehen den Schülerinnen und Schülern getrennte Umkleieräume mit direkt erreichbaren Duschen und Toiletten zur Verfügung stehen. Auch hier sind alle Regelungen einzuhalten.

2.3 Pausengestaltung

2.3.1 Pausenhof

Der Pausenhof des Schulzentrums Hessen – Homburg bietet den Schülerinnen und Schülern Schattenbereiche, Bereiche mit Regenschutz und Sitzgelegenheiten. Ballspiele mit Softbällen aus der Spielothek sind in ausgewiesenen Bereichen erlaubt. Zwei Tischtennisplatten stehen ebenfalls zur Verfügung.

Die Auswahl der Bepflanzung (Giftigkeit, Gefahren durch Bäume) im Bereich der Pausengestaltung der Schüler und Schülerinnen entspricht den Standards und wird über die Objektbetreuer durch den Eigenbetrieb Grün der Stadt Hanau organisiert und kontrolliert. Abfallbehälter in ausreichender Anzahl sind aufgestellt und werden täglich geleert. Für die Sauberhaltung des Pausenhofes ist ein täglicher Hofdienst durch die Schulleitung eingeteilt.

2.3.2 Regenpausen

Regenpausen werden als solche mittels Durchsagen festgelegt. Die Schülerinnen und Schüler, die sich im Gebäude A befinden, dürfen sich dann im erweiterten Mensabereich aufhalten. Im Gebäude B halten sich die Schülerinnen und Schüler bei offenen Türen in den Klassenräumen oder im „Aquarium“ auf.

2.3.3 Mensa

Die Mensa wird von der Firma Robs Catering betrieben. Die Einhaltung der hygienischen Standards obliegt somit der Firma Robs Catering. Alle Personen, insbesondere die Aufsichten in der Mensa, achten auf die Einhaltung der hygienischen Standards. Das Räumen und Säubern der Tische obliegt der Firma Robs Catering. Die Säuberung der Mensa gehört zu dem Aufgabebereich des Hofdienstes.

2.3.4 Cafeteria

Die Cafeteria wird in Eigenregie der Schule durch beauftragte Lehrerinnen und Lehrer unter der Leitung von Frau Jakobi betrieben. Frau Jakobi leitet außerdem die Arbeitsgemeinschaft Cafeteria. Die Einhaltung der hygienischen Standards obliegt den verantwortlichen Lehrkräften. Alle Personen, insbesondere die diensthabende Lehrkraft in der Cafeteria, achten auf die Einhaltung der o.g. Standards. Das Räumen und

Säubern der Tische obliegt der Arbeitsgemeinschaft Cafeteria. Außerdem erfüllt der tägliche Hofdienst Aufgaben zur Säuberung der Cafeteria. Lehrkräfte und Schülerinnen und Schüler, die Dienst an der Cafeteriatheke leisten, werden über die hygienischen Maßnahmen speziell unterwiesen und kontrolliert.

Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 Infektionsschutzgesetzes (IfSG) leiden, dürfen nicht in der Cafeteria beschäftigt werden.

Hierzu zählen insbesondere: Magen-Darm-Infektionen, Hautkrankheiten, Wunden die direkten oder indirekten Kontakt mit dem Nahrungsmittel haben.

Die für die Cafeteria verantwortlichen Lehrerinnen und Lehrer sind gemäß § 43 IfSG einmal jährlich durch die Schulleitung über die Tätigkeitsverbote zu belehren.

2.4 Reinigungs- und Servicemaßnahmen

2.4.1 Flächendesinfektion

Bei der Reinigung ist eine Schmutzverschleppung zu verhindern. Die Reinigungsutensilien sind nach dem Gebrauch fachgerecht aufzubereiten. Bei Erbrochenem, Stuhl, Urin, Blut u.a. ist das infektiöse Material unter Verwendung von Einmalhandschuhen aufzunehmen und die entsprechende Fläche ist zu reinigen. Dafür ist geeignetes Flächendesinfektions- und Reinigungsmittel wie „Terralin protekt“ zu verwenden. Die Anwendungsvorschriften sind dabei genau zu beachten. Verantwortlich ist die Firma Schneider. Über den Objektbetreuer werden entsprechende Aufträge organisiert und kontrolliert.

In Ausnahmefällen (z.B. Nasenbluten im Klassenraum oder der Turnhalle) sind Sofortmaßnahmen durch alle in der Schule beschäftigten Personen erforderlich. Für den Selbstschutz der handelnden Lehrkräfte befinden sich im Sanitätsraum Einmalhandschuhe, Reinigungsmittel und Händedesinfektionsmittel. Die abschließende Händedesinfektion mit Händedesinfektionsmittel wie „Sterillium“ ist trotz Einmalhandschuhen zwingend notwendig.

Anwendung von Sterillium®: Unverdünnt in die trockenen Hände einreiben, dabei alle Hautpartien erfassen. Besonderes Augenmerk auf Fingerkuppen und Daumen legen. Die Hände müssen während der gesamten Einreibzeit mit Sterillium® feucht gehalten werden.

2.4.2 Grundreinigung

Alle zwei Jahre ist eine Grundreinigung durchzuführen. Dabei sind alle nicht der regelmäßigen Reinigung unterliegenden Einrichtungen der Räume, wie Fensterbretter, Heizkörper, Ablagen, Schränke, Overheadprojektoren, Fernseher, Rollwagen, Rolltische und vergleichbare Objekte zu reinigen.

2.4.3 Klassenräume

Nach jeder Schulstunde soll sich der Unterrichtsraum in einem sauberen und ordentlichen Zustand befinden (besenrein). Nach der letzten Schulstunde sind die Tafeln zu wischen, die Fenster zu schließen und das Licht zu löschen. Die Stühle sind täglich nach der 6. Unterrichtsstunde hochzustellen, damit der Raum feucht gewischt werden kann. Zusätzlich sind die Tische zu wischen.

Die Reinigung der Unterrichtsräume erfolgt nach dem von der Stadt Hanau aufgestellten Reinigungsplan.

Die Fußböden und die Tische sind vom Reinigungspersonal 2,5-mal wöchentlich feucht zu wischen. Die Handwaschbecken sind vom Reinigungspersonal täglich zu reinigen. In jedem Raum befinden sich Abfallbehälter, die täglich zu leeren sind. Die Leerung der Mülltonnen erfolgt durch das Reinigungspersonal. Größere Mengen an Umverpackung werden durch die Objektbetreuer entsorgt.

Die im Leistungsverzeichnis enthaltenen Reinigungsprogramme und Reinigungsintervalle für das beauftragte Reinigungsunternehmen sind durch die Objektbetreuer zu kontrollieren.

2.4.4 Sanitäre Anlagen

Die Fußböden, Handwaschbecken, WCs, Urinale und Türen werden vom Reinigungspersonal täglich gereinigt, die Wandfliesen und Zwischenwände einmal wöchentlich. Die Toilettenpapierabgabe wird täglich geprüft und ggf. aufgefüllt. Die Entsorgung von Binden und Tampons erfolgt ausschließlich über einen verschließbaren Abfalleimer, der mindestens monatlich durch die Firma Hygienika entleert wird.

Die Umkleieräume werden täglich, die Wasch- und Duschräume an jedem Unterrichtstag vom Reinigungspersonal gereinigt.

2.4.5 Treppenhäuser und Flure

Treppenhäuser und Flure sind jeden zweiten Tag feucht zu wischen, sonst zu kehren. Bei Schneefall im Winter sind sie täglich feucht zu wischen.

2.5 Erste Hilfe

2.5.1 Verbandkasten

Im Sanitätsraum (Schulgebäude B), befindet sich ein Verbandsschrank nach DIN **13169**. Weitere Verbandkästen nach DIN **13169** oder DIN **13157** sind in Bereichen erhöhter Gefährdung (Sporthalle, Werkräume, naturwissenschaftlichen Räume, Räume für Arbeitslehre, Kunst und Hauswirtschaft) vorhanden. Erste-Hilfe-Material wird bei Wanderungen, Exkursionen und Sportveranstaltungen mitgenommen. Die Erste-Hilfe-Taschen werden persönlich an jede Klassenlehrerin/ jeden Klassenlehrer ausgegeben. Herr Woitzik ist für die Überprüfung der Verbandkästen und des Erste-Hilfe-Materials zuständig. Die Überprüfung erfolgt zweimal im Jahr.

2.5.2 Ersthelfer

Mehr als 10 % der Lehrkräfte sind Ersthelfer. Bei der Versorgung von Bagatellwunden werden Einmalhandschuhe getragen. Vor und nach der Hilfeleistung müssen die Hände desinfiziert werden. Die Hilfeleistung wird als Vorgang im Verbandbuch eingetragen oder ggf. in Form einer Unfallmeldung im Sekretariat der Schule dokumentiert.

2.5.3 Notrufnummern

Polizei.....	110
Feuerwehr.....	112
Ärztlicher Bereitschaftsdienst	116117
Giftinformationszentrum.....	06131-19240 oder 232466

2.6 Tierhaltung

Tiere aus Privathaushalten gelangen nicht in die Schule. Die Hinweise der RISU 11-2.1 finden Anwendung.

2.7 Schädlinge

Durch die zeitnahe Beseitigung baulicher Mängel und die Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit im Schulgebäude sowie auf dem Außengelände und insbesondere in den Küchen wird einem Schädlingsbefall vorgebeugt.

Befallskontrollen werden nach Bedarf durch die zuständige Firma durchgeführt und dokumentiert.

3. Infektionsschutz

3.1 Lebensmittelhygiene

3.1.1 Lebensmittel in der Schule

Werden bei besonderen Veranstaltungen in der Schule Speisen angeboten, müssen diese in dafür geeigneten geschlossenen Behältern geliefert werden. Die Temperatur muss bei warmen Speisen über 65 °C betragen und darf bei kalten Speisen 15 °C nicht überschreiten.

Von Schülerinnen und Schüler oder Eltern nicht nur für den Eigenbedarf mitgebrachte Kuchen sind vollständig durchzubacken und nicht mit Füllungen oder Glasuren zu versehen. Übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen.

3.1.2 Spülen

Geschirr wird nach jeder Benutzung im Geschirrspüler oder in einer Spüle mit zwei Spülbecken gereinigt.

3.2 Infektionskrankheiten

Das Auftreten von Krankheiten nach §34(1-3) IfSG bzw. der Verdacht wird innerhalb von 24 Stunden über den Leiter der Schule dem Gesundheitsamt gemeldet. In jedem Schuljahr sollen die Erziehungsberechtigten im Elternbrief darauf hingewiesen werden, der Schule das Auftreten von Krankheiten nach §34(1-3) IfSG bzw. den Verdacht zu melden.

Einzelheiten, insbesondere die betreffende Krankheit und deren Symptome, sind dem IfSH-Leitfaden des Hessischen Sozialministeriums zu entnehmen.

4. Hygienemanagement

4.1 Schulleiter

Der Schulleiter hat die Arbeitgeberverantwortung auch im Hinblick auf die hygienischen Anforderungen. Er belehrt mindestens im Abstand von zwei Jahren alle Beschäftigten und alle Schülerinnen und Schüler über den Hygieneplan und macht ihn allen Beschäftigten und Schülerinnen und Schülern zugänglich. Die Durchführung der Belehrung wird schriftlich dokumentiert.

4.2 Hygienebeauftragter

Der Hygienebeauftragte wird vom Schulleiter bestellt. Die Person muss damit einverstanden sein. Der Hygienebeauftragte hat das Recht auf Information und hat Zugang zu allen Räumen sowie Einrichtungen. Er nimmt direkten Kontakt zum Personalrat und zum Betriebsarzt auf. Er analysiert die Hygienesituation und schlägt Präventionsmaßnahmen vor. Er informiert die Schulleitung, den Ausschuss für Arbeitssicherheit und die Lehrkräfte.

4.3 Mitwirkungspflichten

Alle Bediensteten der Schule sind verpflichtet, die Hygienesituation in ihrem jeweiligen Arbeitsbereich zu beobachten und über Mängel oder vermeintliche Mängel zu berichten. Der Bericht soll über ein Postfach im Lehrerzimmer an den Hygienebeauftragten erfolgen. Dabei ist insbesondere auf die Einhaltung der Basishygiene und auf das Auftreten von Krankheitserregern und Krankheiten zu achten.

4.4 Begehungen

Mindestens einmal jährlich findet eine Hygienebegehung des Schulgeländes statt. Der Schulleiter lädt dazu ein. Zu beteiligen sind: der Personalrat, der Hygienebeauftragte, der Sicherheitsbeauftragte und der Objektbetreuer. Bei der Begehung sind insbesondere auch die jeweils zwischenzeitlich eingegangenen Mängelberichte zu bearbeiten. Über die Begehung wird eine Niederschrift angefertigt, in der insbesondere auch

die festgestellten Mängel und die eingeleiteten Maßnahmen zu deren Behebung festgehalten werden.

5. Weiterführende Informationen

Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), zuletzt geändert durch Artikel 2 Absatz 36 u. Artikel 4 Absatz 21 des Gesetzes vom 7. August 2013 (BGBl. I S. 3154), Rahmen-Hygieneplan gemäß §36 IfSG für Schulen und sonstige Ausbildungseinrichtungen, Anlage 2 zum Rahmenhygieneplan (Reinigungs- und Desinfektionsplan in Schulen) Musterhygieneplan für Schulen der Stadt Frankfurt am Main.

6. Leitfaden IFSG für Kinderbetreuungsstätten und Schulen in Hessen

Das Dokument ist im Anhang beigefügt.

7. Hygieneplan Corona für die Schulen in Hessen vom 12. Juli 2021

Im Anhang beigefügt ist der Hygieneplan Corona (inkl. Anlagen und Regelungen der Schule sowie der einzelnen Fachbereiche) für die Schulen in Hessen vom 12. Juli 2021, der die Grundlage für die Hygienemaßnahmen am Schulzentrum Hessen-Homburg ist.