

Hygieneplan

gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz des Landes Berlin

des Rosa-Luxemburg-Gymnasiums

Berlin, Alt-Pankow

Dieser Hygieneplan wurde vom Schulleiter auf der Grundlage einer Vorlage des Länder-Arbeitskreises unter Beteiligung

**des Landesgesundheitsamtes Brandenburg,
der Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen,
des Landesamtes für Gesundheit und Soziales Mecklenburg-Vorpommern,
des Thüringer Landesamtes für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz,
des Landesamtes für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt,**

die für das Land Berlin in Abstimmung mit

**der Senatsverwaltung für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz
dem Landesamt für Gesundheit und Soziales
den Berliner Amtsärzten und Hygienereferenten**

geändert wurde, erarbeitet.

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	3
2	Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit	4
2.1	<i>Risikobewertung</i>.....	4
2.2	<i>Hygienemanagement und Verantwortlichkeit</i>.....	4
3	Basishygiene	5
3.1	<i>Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung</i>.....	5
3.2	<i>Reinigung und Desinfektion</i>.....	9
3.2.1	Allgemeines	9
3.2.2	Händehygiene	9
3.2.3	Behandlung von Flächen und Gegenständen.....	10
3.2.4	Frequenz von Reinigungsmaßnahmen	11

3.3	<i>Umgang mit Lebensmitteln</i>	12
3.3.1	Mitgebrachte Lebensmittel	13
3.3.2	Reinigungsmaßnahmen	13
3.4	<i>Sonstige Hygieneanforderungen</i>	14
3.4.1	Abfallbeseitigung	14
3.4.2	Schädlingsbekämpfung	14
3.4.3	Tierhaltung.....	14
3.4.4	Trinkwasser/ Badewasser	15
3.4.5	Spielsand/ Sand in Sprunggruben	Fehler! Textmarke nicht definiert.
4	Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz	15
4.1	<i>Gesundheitliche Anforderungen</i>	15
4.1.1	Personal im Küchen-/ Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG).....	15
4.1.2	Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal	16
4.1.3	Kinder, Jugendliche.....	16
4.2	<i>Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht</i>	16
4.3	<i>Belehrung</i>	16
4.3.1	Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IfSG).....	16
4.3.2	Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal	16
4.3.3	Kinder, Jugendliche, Eltern	17
4.4	<i>Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen</i>	17
4.4.1	Wer muss melden?	17
4.4.2	Information der Betreuten/ Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung.....	18
4.4.3	Besuchsverbot und Wiedenzulassung	18
4.5	<i>Schutzimpfungen für Schüler und Auszubildende</i>	18
5	Anforderungen nach der Biostoffverordnung	19
5.1	<i>Gefährdungsbeurteilung</i>	19
5.2	<i>Arbeitsmedizinische Vorsorge</i>	20
5.2.1	Arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchung	20
5.2.2	Impfungen der Beschäftigten	20
6	Erste Hilfe; Schutz des Ersthelfers	21

Anlagen

Anlage 1 Literatur - Wichtige rechtliche Grundlagen und fachliche Standards

Anlage 2 Reinigungs- und Desinfektionsplan

1 Einleitung

Auch der Alltag am Rosa-Luxemburg-Gymnasium (RLG) ist durch das Zusammen-treffen und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen von besonderer hygie-nischer Bedeutung. Es bedarf deshalb großer Aufmerksamkeit, um das Wohlbefin-den, die Gesundheit und die Erziehung zu hygienischem Verhalten und zur Verhü-tung von Infektionskrankheiten zu sichern.

Nach § 52 des Schulgesetzes für das Land Berlin umfasst die Schulgesundheitspfle-ge neben den schulärztlichen und schulzahnärztlichen Reihenuntersuchungen Auf-gaben, 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 Infektionsschutz-gesetzes. Das Gesetz setzt dabei in hohem Maße neben behördlichen Aufgaben und Zuständigkeiten auch auf die **Eigenverantwortung** des Schulträgers, der Schullei-tung sowie jedes Einzelnen.

Das o.g. Gesetz sieht **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 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.

Die benutzten Hygieneempfehlungen unterstützten die Erstellung dieses Hygiene-planes. In ihm sind auch weitere Maßnahmen der Gesundheitsförderung angespro-chen, die **über die Infektionshygiene hinaus** zur Prävention nichtübertragbarer Er-krankungen für Schüler und Personal beitragen bzw. optimale Bedingungen schaf-fen, die das Lernen begünstigen und das Wohlbefinden auch während eines gantz-tägigen Aufenthaltes in der Einrichtung ermöglichen (z. B. Fragen der Innenraumluf-tygiene, der natürlichen und künstlichen Beleuchtung oder der barrierefreien Gestal-tung). Besonderer Stellenwert wird im Berliner Schulgesetz einer gesunden Ernäh-rung und der Suchtprophylaxe eingeräumt.

Zu berücksichtigen sind neben den Rechtsregelungen auf EU-, Bundes- und Lan-desebene und den fachlichen Empfehlungen von Fachgesellschaften auch Vorschrif-ten des Arbeitsschutzes und technische Regelwerke (z. B. DIN, VDI, EN, ISO).

Die Situation, die durch das Covid19-Virus im Frühjahr 2020 in Berlin entstanden ist, erforderte eine Überarbeitung des Hygieneplanes. Alle aus diesem Anlass zusätzlich in den Hygieneplan eingestellten Abschnitte sind hellgrau unterlegt.

Hinsichtlich der Durchführung von Prüfungen im Jahr 2020 gelten zusätzlich die ge-sonderten Schreiben der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie vom 03.04.2020 und 09.04.2020.

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. Hier sind neben Reinigungsmaßnahmen zumeist auch gezielte Desinfektionsmaßnahmen sinnvoll einzusetzen.

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

Die **Schulleitung und der Schulträger** tragen die Verantwortung für die Sicherstellung der hygienischen Erfordernisse. Der Schulleiter nimmt die Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr. Er kann zu seiner Unterstützung einen Hygienebeauftragten und/oder ein Hygieneteam benennen. **Am Rosa-Luxemburg-Gymnasium sind benannt:**

Als **Hygienebeauftragte** ist die Verwaltungsleiterin, Frau Heyer-Rumpelt, benannt. Zum **Hygieneteam** gehören neben der Hygienebeauftragten der Hausmeister, Herr Granzow, der Qualitätsbeauftragte des Schulleiters, Herr Jörgeling, und die Fachleiterin Sport, Frau Kammer.

Zu den Aufgaben des Hygieneteams gehören unter anderem:

- 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 über die Webseiten des RLG jederzeit zugänglich und einsehbar.

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

Die am RLG Lernenden werden regelmäßig von den Klassenleitungen bzw. im Falle der in der Qualifikationsphase Lernenden von den Tutoren über hygienebewusstes Verhalten informiert.

3 Basishygiene

3.1 Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung

Für die Anforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung werden gegenüber dem Schulträger die in Berlin geltenden baurechtlichen und brandschutztechnischen Vorschriften sowie Schulbau- und Raumprogramm-Empfehlungen zugrunde gelegt. Außerdem ist der Schulträger verpflichtet, die einschlägigen **Unfallverhütungsvorschriften** und **DIN-Normen** (Anlage 1) zu berücksichtigen. Der Schulträger wird zur Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden auf den Leitfaden der Innenraumlufthygiene-Kommission des Umweltbundesamtes hingewiesen (Anlage 1).

Dieser **Hygieneplan** berücksichtigt:

- Den Standort
- Die Freiflächen und Sportanlagen (Größe, Gestaltung, Bepflanzung, Giftpflanzen, Spielgerätesicherheit und -wartung, Wasser- und Sandspielplätze)
- Die Schulgebäude und die Sporthallen (behindertengerechte Gestaltung, Bau- und Ausstattungsmaterialien/Innenraumluft, Oberflächengestaltung der Fußböden, Wände und Ausstattungen)
- Die Klassenräume und die Schülerarbeitsplätze (Größe, Mobiliar, Tageslicht- und künstliche Beleuchtung, Schallschutz, Raumakustik, Raumklima, Heizung, Sonnenschutz)
- Die Sanitärbereiche in den Schulgebäuden und Sporthallen (Toilettenbemessung und -ausstattung, Handwaschmöglichkeiten und -ausstattung, Dusch- und Umkleibereiche)
- Die Ausstattung zur „Ersten Hilfe“
- Die Essenausgabe
- Die Personalräume
- Die abschließbaren Räume für Reinigungsutensilien

Gegenüber dem Schulträger wird die Notwendigkeit einer kontinuierlichen und planmäßigem baulichen **Instandhaltung** und **Renovierung** als notwendige Voraussetzung für jede effektive Reinigung und Desinfektion betont.

Innenraumlufthygiene hat einen besonderen Stellenwert. Es ist insbesondere darauf zu achten, dass in den Pausen regelmäßig eine **intensive Lüftung** (Stoß- und Querlüftung) der Klassenräume erfolgt.

Schimmelpilzbefall muss umgehend ursächlich abgeklärt und saniert werden.

Um täglich an die notwendige Hygiene zu erinnern, wird beständig über die elektronischen Bildschirme des Informationssystems des RLG folgendes Plakat eingeblendet:

Hygieneregeln zum Schutz vor dem Coronavirus



Händeschütteln vermeiden



Hände regelmäßig und gründlich waschen!
Mindestens 30 Sekunden lang!
Dabei richtig einseifen, auch die Bereiche um die
Fingernägel und Fingerzwischenräume!
**Bitte morgens nach dem Betreten des RLG die
Hände waschen, vor allem dann, wenn ihr mit
den öffentlichen Verkehrsmitteln zur Schule
gekommen seid.**



Abstand halten
Das Teilen von Essen und Trinken
vermeiden



Nicht mit den Händen ins Gesicht fassen



**Husten und Niesen in ein Taschentuch oder
die Armbeuge**

**Außerdem die Klassenräume
regelmäßig stoßlüften**

Das neuartige Coronavirus ist von Mensch zu Mensch übertragbar. Der Hauptübertragungsweg ist die Tröpfcheninfektion (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. Eine Übertragung über kontaminierte Oberflächen (Schmierinfektion) gilt nach derzeitiger Fachexpertise als unwahrscheinlich, ist aber nicht vollständig auszuschließen.

Wichtigste Maßnahmen während der Coronapandemie sind:

- Abstand halten (mindestens 1,50 m)
- Bei Symptomen einer Atemwegserkrankung: Zu Hause bleiben!
- Beobachtung des Gesundheitszustandes der Lernenden sowie der Lehrenden und des Personals, um rechtzeitig Krankheitssymptome zu bemerken
- Keine Berührungen, Umarmungen und kein Händeschütteln
- Basishygiene einschließlich der Händehygiene

Die wichtigste Hygienemaßnahme ist das regelmäßige und gründliche Händewaschen mit Seife (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; vor dem Aufsetzen und nach dem Abnehmen einer Schutzmaske, nach dem Toiletten-Gang;

Händedesinfektion: Das sachgerechte Desinfizieren der Hände ist vor allem dann sinnvoll, wenn ein gründliches Händewaschen nicht möglich ist. Dazu muss Desinfektionsmittel in ausreichender Menge in die trockene Hand gegeben und bis zur vollständigen Abtrocknung ca. 30 Sekunden in die Hände einmassiert werden (s. auch www.aktion-sauberehaende.de).

- Mit den Händen nicht das Gesicht, insbesondere nicht die Schleimhäute berühren, d.h. nicht an Mund, Augen und Nase fassen.
- Öffentlich zugängliche Gegenstände wie Türklinken oder Fahrstuhlknöpfe möglichst nicht mit der vollen Hand bzw. den Fingern anfassen, ggf. Ellenbogen benutzen.
- Husten- und Niesetikette: Husten und Niesen in die Armbeuge gehören zu den wichtigsten Präventionsmaßnahmen! Beim Husten oder Niesen größtmöglichen Abstand halten, am besten wegdrehen.
- Wer einen Mund-Nasen-Schutz tragen möchte, soll dennoch den von der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung empfohlenen Sicherheitsabstand von mindestens 1,50 m zu anderen Menschen einhalten.

Zur Vermeidung der Übertragung durch Tröpfcheninfektion muss auch im Schulbetrieb ein Abstand von mindestens 1,50 Metern eingehalten werden. Das bedeutet, dass die Tische in den Klassenräumen entsprechend weit auseinandergestellt werden müssen und damit deutlich weniger Lernende in jedem der genutzten Unterrichtsräume zugelassen sind als im Normalbetrieb. Partner- und Gruppenarbeit sind nur bei Einhaltung der Abstandsregelungen möglich.

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

Im Fall der Einnahme des Mittagessens ist auch dabei der Abstand von 1,5 m einzuhalten.

Am Eingang der Toiletten wird durch einen gut sichtbaren Aushang darauf hingewiesen werden, dass sich in den Toilettenräumen stets nur einzelne Schülerinnen und Schüler (Zahl wird in Abhängigkeit von der Größe des Sanitärbereichs ausgewiesen) aufhalten dürfen.

Auch in den Pausen muss Abstand gehalten werden. Dazu werden von der Schulleitung mindestens bis zu den Sommerferien verstärkt versetzte Pausenzeiten geplant, die zwar den Schultag schwieriger werden lassen, gleichzeitig aber helfen zu vermeiden, dass zu viele am RLG Lernende zeitgleich die Sanitärräume aufsuchen.

Aufsichtspflichten werden von der Ständigen Vertreterin des Schulleiters und vom Mittelstufenleiter im Hinblick auf veränderte Pausensituationen angepasst.

Abstand halten gilt auch im Lehrkräftezimmer.

Der Unterricht wird soweit als möglich in festen Lerngruppen durchgeführt, um enge Kontakte auf einen überschaubaren Personenkreis zu begrenzen. Auch die Zuordnung der Lehrenden folgt dem Ziel „So wenige Wechsel wie möglich“. Das Gebot der Kontaktminimierung gilt auch für Lehrende. Daher wird am RLG soweit wie möglich auf schulübergreifende Tätigkeiten und auf Konferenzen von Lehrenden verzichtet.

Auf Sportunterricht wird am RLG bis mindestens zu den Sommerferien 2020 verzichtet.

Ebenso sind am RLG bis mindestens zu den Sommerferien 2020 Aktivitäten, die mit einer erhöhten Aerosolproduktion einhergehen insbesondere in geschlossenen Räumen zu vermeiden. Chor-, Orchester- und Theaterproben werden am RLG daher bis auf Widerruf ausgesetzt. Der theoretische Musikunterricht kann unter den entsprechenden Bedingungen wie der übrige Unterricht erteilt werden.

Dienstkräfte aus den besonderen Risikogruppen (siehe auch: https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Risikogruppen.html) werden nicht zu einer Tätigkeit am RLG - also auch nicht zur Durchführung der Prüfungen - herangezogen. Dieses betrifft in Berlin alle Dienstkräfte mit vollendetem 60. Lebensjahr, Dienstkräfte mit bestimmten vorbestehenden Grunderkrankungen sowie zusätzlich zu den Empfehlungen des RKI schwangere Dienstkräfte und schwerbehinderte und gleichgestellte Dienstkräfte. Für die schwerbehinderten und gleichgestellten Dienstkräfte gilt dies allerdings nur dann, wenn eine infolge von Vorerkrankungen bestehende besondere Gefährdung im Zusammenhang mit einer Coronavirusinfektion gegenüber der Schulleitung glaubhaft gemacht wird, im Zweifelsfall könnte dazu ein ärztliches Attest gehören. Dienstkräfte aus den Risikogruppen können ausdrücklich auf eigenen Wunsch nach Abwägung des eigenen Gesundheitszustandes ihre jeweilige Tätigkeit aufnehmen. In diesem Fall ist der Schulleitung mit Hilfe des von der Schulleitung des RLG zur Verfügung gestellten Formblattes die schriftliche Eigenerklärung vorzulegen, aus der die Bereitschaft zur Arbeitsaufnahme und zu deren Umfang Schule hervorgeht.

Lernende am RLG, die aufgrund spezifischer Vorerkrankungen besonders stark durch eine Covid-19-Infektion gefährdet würden (z.B. bei Vorerkrankungen der Lunge, Mukoviszidose, immundepressive Therapien, Krebs, Organspenden etc.), können weiterhin (wie schon vor den Osterferien 2020) zu Hause lernen. Gleiches gilt, wenn im Haushalt Personen (Eltern, Geschwisterkinder) mit einem höheren Risiko für einen schweren Krankheitsverlauf leben. Notwendig ist die Glaubhaftmachung gegenüber der Klassenleitung bzw. dem Tutor (im Zweifelsfalle gegenüber dem Schulleiter), soweit die Erkrankung den genannten Personen nicht ohnehin hinreichend bekannt ist.

Am RLG wird während Coronapandemie darauf geachtet, dass nicht alle Lernenden gleichzeitig über die Gänge zu den Klassenzimmern und in die Schulhöfe gelangen. Dazu wird ein jeweils den spezifischen räumlichen Gegebenheiten angepasstes Konzept zur Wegeführung in den Elterninformationen zu den Sonderplänen erläutert.

An den Wartepunkten des öffentlichen Personennahverkehrs sind nach Schulschluss die Abstands- und Hygieneregeln einzuhalten.

Über sämtliche zusätzlich in den Hygieneplan während der Coronapandemie aufgenommenen Regelungen werden die Lernenden in der jeweils ersten Unterrichtsstunde nach der Aufnahme eines Schulbetriebs ab dem 27.04.2020 durch die Klassenleitungen bzw. durch die ersten in den Kursen des zweiten Qualifikationssemesters Unterrichtenden belehrt.

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-/ Darmerkrankungen.

Die Desinfektionsmittel sind je nach Anwendungsgebiet aus der Liste des Verbandes 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 sind spezielle antiepidemische Maßnahmen notwendig, die vom zuständigen Gesundheitsamt veranlasst bzw. mit diesem abgestimmt werden.

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

Am RLG ist es mit Stand vom 25.04.2020 an insgesamt 30 Stellen im Haupt-, im D-Gebäude und in der Mensa möglich, sich die Hände zu desinfizieren.

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.

Es stehen für die Lernenden auf den Toiletten im Haupt-, im D-Gebäude, in der Vila und in der Mensa derzeit insgesamt **32 Handwaschplätze** zur Verfügung. Diese sind ausgestattet mit:

- Fließendem kaltem Wasser
- Mit Spendern für Flüssigseife
- Mit Einmalhandtüchern
- Mit Abwurfbehältern für die benutzten Handtücher
- Mit Spendern für Desinfektionsmittel

Im D-Gebäude und in der Mensa gibt es einen Zugang für Menschen mit Behinderungen. Ein solcher Zugang existiert im Hauptgebäude nicht. Über diese Zugänge kommen Menschen mit Behinderung zu Toiletten, die wie oben beschrieben ausgestattet sind.

Die Verwendung von Stückseife und Gemeinschaftshandtüchern wird am RLG abgelehnt. Alternativ zu Einmalhandtüchern können an einzelnen Stellen auch elektrische

Wärmelufttrockner genutzt werden. In jedem Fall sollen vor dem Trocknen die Hände gründlich gewaschen sein.

Händewaschen ist vom Personal und von den 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 Schüler:

- nach Kontakt mit Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen (wenn Handschuhe getragen werden, nach Ablegen der Handschuhe)
- nach Kontakt mit sonstigem potentiell infektiösen Material
- nach intensivem (körperlichen) Kontakt mit Erkrankten.

Dabei sind ca. 3 - 5 ml des **Händedesinfektionsmittels** in die trockenen Hände einzureiben, Fingerkuppen und -zwischenräume, Daumen und Nagelfalze sind zu berücksichtigen. 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 in allen Toiletten und in allen Erste-Hilfe-Schränken zur Verfügung.

3.2.3 Behandlung von Flächen und Gegenständen

Für die unterschiedlichen Bereiche der Schule ist ein **Reinigungs- und Desinfektionsplan** (Anlage 2) erstellt. Dieser 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).
- Aussagen zur Überwachung und Eigenkontrolle insbesondere wegen der Vergabe der Reinigungsarbeiten an Fremdfirmen.

Die vertraglichen Regelungen mit den für die Reinigung zuständigen Fremdfirmen sind beim Schulträger bzw. beim Hausmeister einsehbar.

Durch das Auslegen von **Schmutzmatten** in den Eingangszonen der Gebäude des RLG soll der Schmutzeintrag in die Schulgebäude erheblich vermindert werden. Mit den Schmutzmatten ist deshalb von allen am RLG Lernenden pfleglich umzugehen.

Die **Reinigungsmaßnahmen** werden nach folgenden Grundsätzen durchgeführt:

- Es ist feucht zu reinigen (Ausnahme: textile Beläge).
- Bei den angewendeten Reinigungsmethoden wird eine Schmutzverschleppung verhindert (mindestens Zwei-Eimer-Methode bzw. Nutzung industrieller Reinigungsgeräte).
- Die Reinigungsmaßnahmen werden in der Regel in Abwesenheit der Lernenden durchgeführt.

- Lernende werden für die üblichen Reinigungsarbeiten in Sanitärräumen nicht herangezogen.
- Bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten ist geeignete Schutzkleidung zu tragen.
- Alle wieder verwendbaren **Reinigungsutensilien** (z. B. Wischmopp, Wischlappen) werden nach Gebrauch aufbereitet und sind 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. 2 x 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

Vom Schulleiter sind gegenüber dem Schulträger folgende Reinigungsfrequenzen (für die abzuschließenden Verträge des Schulträgers mit Fremdfirmen) gefordert:

- | | |
|---|--|
| • Toilettenanlagen | |
| Fußboden | täglich |
| Handwaschbecken, WC | täglich |
| Urinale | täglich |
| Türen | täglich |
| abwaschbare Flächen (Wandfliesen, Zwischenwände) | 1 x/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 2 x/Woche bzw. nach Erfordernis |
| • Tische | nach Erfordernis, mind. jeden 2. Tag |
| • Handläufe | 1 x/Woche |

- Fensterbänke, Türen 1 x/Monat
- Turnhalle mindestens 2 x/Woche
bzw. nach Erfordernis
- Erste-Hilfe-Raum 1 x/Woche
- Bezüge von Sportmatten 1 x/Monat
- Stühle, Schränke, Regale 1 x/Monat
- **Grundreinigung** 2 x/Jahr
(Lampen, Fenster, Heizkörper, Türen, Teppichböden, Vorhänge, Jalousien, Turngeräte, Stühle, Schränke, Regale, Rohrleitungen, Verkleidungen)

Die DIN 77400 (Reinigungsdienstleitungen Schulgebäude – Anforderungen an die Reinigung) 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 mehr als einmal täglich gereinigt werden: Türklinken und Griffe (z.B. an Schubladen- und Fenstergriffe) sowie der Umgriff der Türen, Treppen- und Handläufe, Lichtschalter, Tische, Computermäuse, Tastaturen, Telefone (durch Beschäftigte der Schulen).

3.3 Umgang mit Lebensmitteln

Um lebensmittelbedingte Erkrankungen und Erkrankungshäufungen in Gemeinschaftseinrichtungen zu verhindern, werden an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt. 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!)

Beschäftigte der jeweiligen Fremdfirma zur Essensversorgung in der Mensa und in der Cafeteria des RLG müssen die Inhalte der §§ 42 und 43 des IfSG kennen und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 vorweisen können.

Außerdem ist zu beachten:

- Die Vorgaben der **EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene** und anderer rechtlicher Grundlagen sowie Normen und Leitlinien sind einzuhalten.

- Ein **Hygieneplan** für den Küchenbereich ist von der Fremdfirma, die die Mensa betreibt, gemäß HACCP zu erstellen.
- 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 $\geq 65^{\circ}\text{C}$** 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 Tablett**s sind nach der Esseneinnahme zu reinigen.

3.3.1 Mitgebrachte Lebensmittel

Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch Lernende, Eltern usw. nicht nur für den Eigenbedarf (z.B. Kuchenbasare und ähnliche Anlässe) bestehen dann keine Bedenken, wenn grundsätzlich und ausschließlich **vollständig durchgebackene Kuchen** ohne Füllungen, Glasuren usw. angeboten werden sollen. 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. -tablett)s 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 Bundeslandes Berlin sind einzuhalten.

Die Abfälle sind innerhalb der Einrichtung in gut schließenden und gut zu reinigenden Behältnissen zu sammeln und mindestens einmal täglich in die **Abfallsammelbehälter** außerhalb des Gebäudes zu entleeren.

Die Sammelbehälter sind auf einem befestigten und verschatteten Platz und nicht im Aufenthaltsbereich der Schüler mindestens 5 m von Fenstern und Türen entfernt aufzustellen.

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, Pharaoameisen, Flöhe, Fliegen, Ratten und Mäuse in Betracht.

Durch das Unterbinden von Möglichkeiten des Eindringens von Schädlingen, die Beseitigung von orten potentiellen Verbergens, das Beseitigen baulicher Mängel und die Einhaltung von **Ordnung** und **Sauberkeit** im Schulgebäude, im Küchenbereich und auf dem Außengelände ist einem Schädlingsbefall vorzubeugen.

Es werden regelmäßig **Befallskontrollen** durchgeführt.

Im Küchenbereich in der Mensa sind Kontrollpunkte, die regelmäßig zu überwachen sind, festzulegen und täglich durch eine Sichtkontrolle zu überwachen.

Bei Feststellung von Schädlingen ist unverzüglich die Schädlingsart zu ermitteln, wobei Belegexemplare zur Bestimmung an das zuständige Gesundheitsamt bzw. über das Gesundheitsamt an ein entomologisches Labor eingesandt werden können. Von dort aus erfolgt eine sachkundige Beratung zur Schädlingsart und zur Bekämpfung.

Bei Befall ist ein kompetenter **Schädlingsbekämpfer** für die Bekämpfung zu beauftragen (Anschrift, Telefon-Nr.).

Das Gesundheitsamt ist über einen Befall zu informieren.

3.4.3 Tierhaltung

Für die Tierhaltung wird ein enger Kontakt mit dem zuständigen Gesundheits- und Veterinäramt gepflegt. Dabei wird neben positiven psychologischen Aspekten das Risiko von Allergien, von Infektionen, Parasitenbefall sowie Biss- und Kratzverletzungen berücksichtigt.

Derzeit hat der Schulleiter vom Schulträger und von der Schulaufsicht die Erlaubnis, seinen Hund mit zur Arbeit zu bringen. Außerdem hat derzeit eine Schülerin aus der Jahrgangsstufe 11 die Erlaubnis, ihren Therapiehund mit in die Schule zu bringen. Beide Hunde werden nicht in der Schule gehalten, sondern verbringen hier nur stundenweise den Tag.

Am Rosa-Luxemburg-Gymnasium ist Tierhaltung unter folgenden Bedingungen möglich:

- Sauberkeit der Räume, Käfige, Volieren, der Trink- und Futterbehälter.
- Artgerechte Haltung, regelmäßige Fütterung und Pflege.
- Tiere sind **je nach Tierart tierärztlichen Kontrollen** zu unterziehen (zumindest bei Anschaffung, bei Anzeichen von Erkrankungen, Impfung, Parasitenbehandlung).

- Konkrete Verantwortlichkeit für die Pflege (speziell benannte Lehrende bzw. ältere Lernende).
- **Tierkäfige** sollen nicht in Unterrichts- und Pausenräumen und Fluren untergebracht werden (gesonderter Raum oder Außenbereich).
- Von Lernenden genutzte **Räume** mit Tieren müssen regelmäßig intensiv gelüftet und täglich feucht gewischt werden (Verzicht auf Teppichböden).
- Separate Lagerung von Futter und Pflegeutensilien (Streu, Stroh, Reinigungsgeräte).
- Gründliche Händehygiene nach dem Umgang mit Tieren.

3.4.4 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 in Schulen verwendete Warm- und Kaltwasser für den menschlichen Gebrauch (Kochen, Waschen) muss generell der **Trinkwasserverordnung** entsprechen. 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 sind nach den anerkannten Regeln der Technik und nur von bei dem Wasserversorger registrierten Firmen durchführen zu lassen. 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 bereit gestellt wird“** sind diese einmal jährlich auf Legionellen zu untersuchen.

Perlatoren sind regelmäßig zu reinigen und ggf. thermisch zu desinfizieren (Auskochen).

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 (IfSG) genannten ansteckenden Krankheit erkrankt sind, bei denen der Verdacht darauf besteht oder die an Läusebefall leiden, Personen, die die in § 34 (2) genannten Erreger ausscheiden bzw. zu in § 34 (3) genannten Kontaktpersonen, dürfen solange am RLG **keine Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben**, bei denen sie Kontakt zu dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlaugung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

4.1.3 Kinder, Jugendliche

Für die am RLG betreuten Kinder und Jugendlichen gilt Punkt 4.1.2 mit der Maßgabe, dass sie in den o.g. Fällen die dem Betrieb des RLG dienenden Räume **nicht betreten**, Einrichtungen des RLG **nicht benutzen** und an Veranstaltungen des RLG **nicht teilnehmen** dürfen.

4.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht

Bei den im § 34 des IfSG aufgelisteten Krankheiten und Krankheitserregern handelt es sich um solche, die in Gemeinschaftseinrichtungen 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 in einer Gemeinschaftseinrichtung betreuten (bzw. deren Sorgeberechtigten) und die dort tätigen Personen, der Gemeinschaftseinrichtung, hier: dem RLG, **unverzüglich mitzuteilen**, wenn sie von einem der in den Absätzen 1 bis 3 (§ 34) geregelten Krankheitsfällen betroffen sind.

Damit der **Informationspflicht** nachgekommen werden kann, sind regelmäßig Belehrungen durchzuführen und zu dokumentieren.

4.3 Belehrung

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

Die Erstaussübung der Tätigkeiten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich ist nur möglich, wenn sie eine nicht mehr als 3 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 in Gemeinschaftseinrichtungen für die Betreuung von Kindern und Jugendlichen 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.

Über die Belehrung ist ein **Protokoll** zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von drei Jahren aufzubewahren ist.

4.3.3 Kinder, Jugendliche, Sorgeberechtigte

Ebenfalls zu belehren über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten sind nach §34 (5) IfSG zu belehren:

Jede Person, die am RLG neu betreut wird oder deren Sorgeberechtigte

Diese Belehrung kann schriftlich oder mündlich erfolgen und sollte durch Unterschrift bestätigt werden.

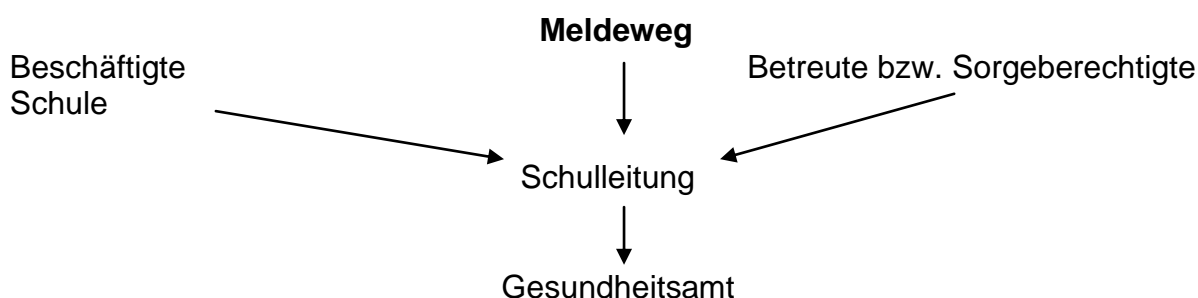
4.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

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 in Gemeinschaftseinrichtungen auf, so meldet der Schulleiter, ist dieser verhindert die Ständige Stellvertreterin des Schulleiters, das Auftreten bzw. den Verdacht der genannten Erkrankungen unverzüglich (innerhalb von 24 Stunden) dem zuständigen **Gesundheitsamt**.

Dieses gilt auch beim Auftreten von zwei oder mehreren gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind.



Meldeinhalte:

- Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes
- Name, Vorname, Geburtsdatum, Geschlecht
- 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

Es werden im Zusammenhang mit der Meldung **folgende Maßnahmen** am RLG eingeleitet:

- Isolierung Betroffener
- Verständigung von Angehörigen
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen

4.4.2 Information der Betreuten/ Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung

Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht in der Einrichtung auf, so werden ggf. durch den Schulleiter, ist dieser verhindert durch dessen Ständige Stellvertreterin, die Betreuten/Sorgeberechtigten darüber **anonym** informiert werden, um für die Betreuten 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 Wiederezulassung

Im Infektionsschutzgesetz § 34 ist verankert, bei welchen Infektionen für die Kinder und Jugendliche ein Besuchsverbot für Einrichtungen besteht.

Der erneute Besuch des RLG 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.

Das Robert-Koch-Institut und das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz haben **Empfehlungen** für die Wiederezulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen nach überstandenen Infektionskrankheiten herausgegeben.

4.5 Schutzimpfungen für Lernende

Der beste **Schutz** vor vielen **Infektionskrankheiten** sind Schutzimpfungen.

Sie können zum einen den Impfling selbst vor Infektion, Erkrankung und Tod schützen, tragen andererseits beim Erreichen hoher Durchimpfungsraten in der Bevölkerung (z. B. > 90 %) auch zum Schutz der Allgemeinheit bei.

In Deutschland gibt es keine allumfassende Impfpflicht. Die **wichtigsten Impfungen** für die Bevölkerung werden von der **Ständigen Impfkommission am Robert-Koch-Institut (STIKO)** empfohlen. Einige **Bundesländer** haben daneben auch erweiterte eigene Impfeempfehlungen herausgegeben.

Bis zum Beginn der Sommerferien 2021 ist dem RLG von den Erziehungsberechtigten der am RLG Lernenden bzw. von volljährigen am RLG Lernenden nachzuweisen, dass ein **Masernschutz** besteht. Dazu hat der Schulleiter in einer Elterninformation des RLG vom Frühjahr 2020 den Ablauf erläutert.

Besonders wichtig ist, dass bei allen Kindern, die eingeschult wurden, die **Grundimmunisierungen** für die empfohlenen Impfungen abgeschlossen und **Auffrischimpfungen** entsprechend STIKO-Empfehlungen erfolgt sind. (Bei den kleinen Kindern sollte auch an die Impfungen gegen Pneumokokken und Meningokokken C gedacht werden.) Analysen der Impfdaten einiger Bundesländer zeigen, dass besonders häufig Jugendliche nicht an Auffrischimpfungen denken, die im Alter von 9 bis 17 Jahren erfolgen sollten (Wundstarrkrampf, Diphtherie, Keuchhusten und Kinderlähmung). Außerdem sollte ein vollständiger Impfschutz gegen Hepatitis B, Masern,

Mumps, Röteln und Windpocken bestehen. Für Mädchen im Alter zwischen 12 und 17 Jahren steht jetzt auch eine Impfung gegen Humane Papillomaviren (HPV) zur Verfügung, die für den Gebärmutterhalskrebs hauptsächlich verantwortlich gemacht werden. Für Kinder und Jugendliche mit bestimmten Vorerkrankungen kann darüber hinaus eine Indikation zur Impfung gegen Haemophilus Influenzae Typ B, saisonale Influenza, Pneumokokken- und Meningokokken-Infektionen bestehen (entsprechend aktuellen STIKO-Empfehlungen).

Nach § 34 Abs. 10 IfSG sollen die Gesundheitsämter gemeinsam mit den Gemeinschaftseinrichtungen die betreuten Personen oder deren Sorgeberechtigte über die Bedeutung eines vollständigen und altersgemäßen Impfschutzes sowie über die Möglichkeiten der Prävention übertragbarer Krankheiten **aufklären**.

Dies kann in verschiedener Form, z. B. durch Vorträge, Gespräche und/oder Verteilen von Informationsmaterial, erfolgen. Im Internet sind wichtige Informationen zum Impfen veröffentlicht, z. B. unter: www.rki.de (> Infektionsschutz > Impfen), www.forum-impfen.de, www.schuetzdich.de, www.dgk.de (>Gesundheit >Impfen und Infektionskrankheiten).

5 Anforderungen nach der Biostoffverordnung

5.1 Gefährdungsbeurteilung

Neben den gesundheitlichen Gefährdungen, die in einer Gemeinschaftseinrichtung durch Personenkontakt bedingt sein können und dem Infektionsschutzgesetz unterliegen, besteht in Schulen und sonstigen Ausbildungseinrichtungen die Möglichkeit, dass Beschäftigte tätigkeitsbezogen biologischen Arbeitsstoffen (Mikroorganismen wie Viren, Bakterien, Pilze) ausgesetzt sind. Gemäß § 5 Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG) ist der Arbeitgeber – vor Ort vertreten durch den Schulleiter - verpflichtet, durch eine Beurteilung der arbeitsplatzbedingten Gefährdungen die notwendigen Schutzmaßnahmen zu ermitteln. Diese allgemein gültige Vorschrift wird für Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen durch die Biostoffverordnung (BioStoffV) und die Technische Regel Biologische Arbeitsstoffe (TRBA) 400 „Handlungsanleitung zur Gefährdungsbeurteilung bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen“ konkretisiert.

Nach BioStoffV stehen den Beschäftigten auch Schüler und sonstige Personen, die Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen durchführen, gleich, so dass auch für sie die erforderlichen Schutzmaßnahmen getroffen werden müssen.

Insbesondere bei Tätigkeiten im Garten, im Biotop oder bei der Tierhaltung werden durch den Umgang z. B. mit Boden, Tieren, Pflanzen sowie pflanzlichen und tierischen Materialien, denen Mikroorganismen anhaften oder diese enthalten nicht gezielte Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen durchgeführt. Nicht gezielte Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen liegen auch bei Kontakt zu Körperflüssigkeiten (z. B. Ersthelfer) und Abwasser vor (z. B. Arbeiten zur Beseitigung einer Abflussverstopfung durch den Hausmeister). Bei der Durchführung von praktischen Übungen und Experimenten im Biologieunterricht können nicht gezielte und gezielte Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen auftreten.

Eine Schutzstufenzuordnung der Tätigkeiten erfolgt in Abhängigkeit von den zu erwartenden Mikroorganismen und dem damit verbundenen Infektionsrisiko. In der Regel ist das Infektionsrisiko nicht höher als in der Allgemeinbevölkerung, so dass

Maßnahmen der allgemeinen Hygiene (Schutzstufe 1, TRBA 500) ausreichend sind. Eine Einzelfallprüfung ist notwendig. Zu den erforderlichen Schutzmaßnahmen für den naturwissenschaftlichen Unterricht siehe auch GUV-SR 2006 „Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen im Unterricht“ (in Bearbeitung).

5.2 Arbeitsmedizinische Vorsorge

5.2.1 Arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchung

Bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen hat der Arbeitgeber für eine angemessene arbeitsmedizinische Vorsorge zu sorgen. Hierzu gehört neben der arbeitsmedizinischen Beurteilung der Gefährdungen, der Beratung und der Unterrichtung der Beschäftigten, dass bei Tätigkeiten mit impfpräventablen oder chronisch schädigenden Mikroorganismen eine spezielle arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchung veranlasst und für sonstige Tätigkeiten der Schutzstufe 2 und 3 angeboten werden muss.

In Schulen ist in der Regel **keine** arbeitsmedizinische **Pflichtuntersuchung** für Beschäftigte **zu veranlassen**, da entsprechende Tätigkeiten nicht durchgeführt werden. Das schließt nicht aus, dass im Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung im Einzelfall Pflichtuntersuchungen für die Beschäftigten erforderlich werden. Bei der schulischen Betreuung von behinderten Kindern, ist eine mögliche Exposition gegenüber Hepatitis A- und B-Virus zu berücksichtigen. Besteht in größerem Umfang ein regelmäßiger Kontakt mit Körperflüssigkeiten sowie eine Verletzungsgefahr ist durch den Arbeitgeber eine arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchung zu veranlassen.

Darüber hinaus sind arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchungen **anzubieten**, wenn sich Beschäftigte eine Infektion oder Erkrankung zugezogen haben, die auf eine Tätigkeit mit biologischen Arbeitsstoffen zurückzuführen ist.

Mit der Durchführung der speziellen arbeitsmedizinischen Vorsorgeuntersuchungen ist ein Facharzt für Arbeitsmedizin oder ein Arzt mit der Zusatzbezeichnung „Betriebsmedizin“ zu beauftragen, vorrangig der Betriebsarzt (§ 7 Abs. 1 ArbMedVV).

5.2.2 Impfungen der Beschäftigten

Werden Tätigkeiten mit impfpräventablen Mikroorganismen entsprechend Anhang Teil 2 ArbMedVV durchgeführt und liegt kein ausreichender Immunschutz gegenüber diesen Mikroorganismen vor, ist den Beschäftigten im Rahmen der Pflichtuntersuchung eine **Impfung anzubieten**. Die Kosten sind vom Arbeitgeber zu tragen.

In der Regel ist ein tätigkeitsbezogenes **Impfangebot** für die Beschäftigten **nicht erforderlich**. Bei der Betreuung von behinderten Kindern sollte in Abhängigkeit der Tätigkeit und der Expositionsmöglichkeit ein Immunschutz gegen **Hepatitis A- und B-Virus** bestehen (Angebot einer Kombi-Impfung).

Unabhängig von einer ggf. durch den Arbeitgeber anzubietenden Impfung sollte im Interesse des öffentlichen Gesundheitsschutzes entsprechend der Impfempfehlungen der ständigen Impfkommission (STIKO) ein vollständiger, altersgemäßer und

ausreichender Impfschutz gegeben sein, z. B. gegen Tetanus, Diphtherie, Poliomyelitis (Auffrischung alle 10 Jahre) und saisonale Influenza (jährliche Auffrischung). Entsprechend den aktuellen Empfehlungen der Ständigen Impfkommision am Robert Koch-Institut (STIKO) soll ungeimpften bzw. empfänglichen Personen in Gemeinschaftseinrichtungen, hier Schulen, eine einmalige Impfung gegen Masern, vorzugsweise mit einem Kombinationsimpfstoff gegen MMR angeboten werden.

Alle **am RLG Beschäftigten** müssen bis zum 31.07.2021 dem Schulleiter nachweisen, dass ein **Masernschutz** besteht.

6 Erste Hilfe; Schutz des Ersthelfers

Der Schulleiter hat 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. Dazu hat er seine Ständige Stellvertreterin beauftragt. Der Schulleiter hat die Verwaltungsleiterin der Schule beauftragt, dafür Sorge zu tragen, 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”.

Zusätzlich ist der Verbandkasten mit einem alkoholischen **Desinfektionsmittel** zur Hände- und Flächendesinfektion auszustatten. Art und Anzahl der Verbandskästen sind abhängig von der Zahl der Versicherten und Betriebsart.

Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige **Bestandskontrollen** der Erste-Hilfe-Kästen sind durch die Verwaltungsleiterin durchzuführen. Insbesondere sind die Ablaufdaten zu überprüfen und verfallene Materialien zu ersetzen.

Jeder 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 weiteren Versorgung des Verletzten hinzuzuziehen ist.

(Weitere Informationen zur Ersten Hilfe enthalten die BGI/GUV-I 503 „Anleitung zur Ersten Hilfe“, BGI 509 „Erste Hilfe im Betrieb“, BGI 510 „Aushang Erste Hilfe“, BGI/GUV-I 511 “Dokumentation der Ersten Hilfe Leistung“/“Verbandbuch“)

Anlage 1 Literatur

Wichtige rechtliche Grundlagen (s. auch unter <http://www.gesetze-im-internet.de>, <http://bundesrecht.juris.de>, <http://frei.bundesgesetzblatt.de>)

- 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 Achtes 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 Wäscherien)
- 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 Wiedermehrlassung 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 Impfkommision 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 bereit gestellt 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

Anlage 2 Reinigungs- und Desinfektionsplan des Rosa-Luxemburg-Gymnasiums

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Händewaschen	Während der Corona-Pandemie nach dem Betreten des Schulhauses insbesondere bei Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel, stets nach jeder Toilettenbenutzung und nach Schmutzarbeiten, vor dem Umgang mit Lebensmitteln und bei jedem persönlichen Bedarf	auf die feuchte Hand geben und mit Wasser mindestens 25 Sekunden lang aufschäumen	Waschlotion	Lernende und Lehrende und alles Personal
Hände desinfizieren	Während der Corona-Pandemie möglichst oft, stets nach Kontamination mit Blut, Stuhl, Urin u.ä., bei Häufungen von Magen-/ Darminfektionen	mind. 3-5ml auf der trockenen Haut gut verreiben	Händedesinfektionsmittel	Lernende und Lehrende und alles Personal
Fußböden - stark frequentierte Räume und Flure	mind. 2 x/ Woche täglich	Feuchtwischen mit Fahreimer, Boden reinigen, lüften	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fußboden, Wasch- und Duschräume	Täglich, bei Verunreinigung sofort	Feuchtwischen mit Fahreimer, Boden reinigen und lüften	desinfiz. Reiniger	Reinigungspersonal
Tische, Kontaktflächen (z. B. Stühle)	Täglich, bei Verunreinigung sofort	feucht abwischen mit Reinigungstüchern, ggf. nachtrocknen	warmes Wasser, ggf. mit Tensidlösung (ohne Duft- und Farbstoff)	Reinigungspersonal
WC	täglich – erst nach Reinigung der Klassenräume	Wischen u. Nachspülen Mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen und Aufnehmer für Fußboden	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fenster	nach Anweisung	Einsprühen, mit sauberem Tuch trocken reiben	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Handlauf, Türklinken, Kontaktflächen, Schränke, Regale	nach Anweisung und bei sichtbarer Verschmutzung	Abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal

Hygieneplan des Rosa-Luxemburg-Gymnasiums Berlin, Alt-Pankow,
Stand April 2020

Reinigungsgeräte, Reinigungstücher und Wischbezüge	1 x wöchentlich arbeitstäglich	Reinigen, Reinigungstücher u. Wischbezüge nach Gebrauch waschen und trocknen	möglichst Waschmaschine bei mind. 60°C mit Voll- waschmittel und anschlie- ßender Trocknung	Reinigungspersonal
Abfallbehälter leeren	1 x täglich bzw. nach Bedarf	Entleerung in zentrale Abfall- sammelbehälter		Reinigungspersonal oder beauftragte Person
Flächen aller Art	bei Verunreinigung mit Blut, Stuhl, Erbrochenem	Einmalhandschuhe tragen, Wischen mit Desinfektionsmit- tel getränktem Einmalwisch- tuch, Nachreinigen, gesonderte Entsorgung von Reinigungstüchern und Hand- schuhen in verschlossenem Plastiksack	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste des VAH	geschultes Reinigungs- personal oder Hausmeis- ter

Folgende Utensilien müssen vorhanden sein:

- Ausreichende Ausstattung mit Reinigungstüchern und Aufnehmern
- Fahreimer oder Eimersysteme
- Handschuhe und Einmalwischtücher (desinfektionsmittelgetränkt)
- Desinfektionsmittel nach VAH-Liste