



Hygieneplan

gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz

der Holderbergschule

Am Holderberg 2
35713 Eschenburg

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	4
2	Hygienemanagement	4
2.1	Regelmäßige Unterweisung	4
3	Hygiene im Schulgebäude	5
3.1	Bodenreinigung und Abfallentsorgung	5
3.2	Innenraumlufthygiene	5
3.3	Garderobe	6
3.4	Reinigung und Desinfektion	6
4	Erste Hilfe	6
4.1	Hygiene Erste Hilferaum	6
4.2	Hygiene und Hilfeleistungen	6
4.3	Desinfektion kontaminierter Flächen (siehe Abschnitt 3.4)	7
4.4	Erste-Hilfe-Kästen / Verbandsmaterial	7
4.5	Notrufnummern	7
5	Händereinigung und Desinfektion	7
5.1	Händereinigung	7
5.2	Händedesinfektion	8
6	Hygiene im Sanitärbereich	8
6.1	Ausstattung	8
6.2	Reinigung	8
7	Lebensmittelhygiene	8
7.1	Schulveranstaltungen	9
7.2	Schulküche	9
7.3	Kioskverkauf und Mensa	9
8	Trinkwasserhygiene	9
9	Hygiene in Sporthallen (einschließlich Umkleideräumen)	9
10	Schulhof	10
11	Tierhaltung und Pflanzen auf dem Schulgelände	10
11.1	Vivarium und Aquarien	10
11.2	Schulgarten	10
12	Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldung	10
12.1	Hygieneplan Übersicht	11
12.2	Dokumentation Infektionsschutz	
12.3	Quellen	12
Anhang		13
13	Maßnahmen beim Auftreten von ansteckenden Krankheiten (Meldewesen)	13
13.1	Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal	13
13.2	Mitwirkungs- und Mitteilungspflicht	13
13.3	Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IFSG)	13
13.4	Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal	14
13.5	Schülerinnen und Schüler, Eltern	14
14	Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen	16
14.1	Wer muss melden	15
14.2	Meldewesen	15
14.3	Information der Schülerinnen und Schüler bzw. der Sorgeberechtigten	16

14.4	Wiederzulassung Schulbesuch	16
14.5	Schutzimpfung	16
15	Sondermaßnahmen beim Auftreten von Parasitenbefall oder Magen-Darm-Erkrankungen	17
15.1	Kopfläuse	17
15.2	Krätze	18
15.3	Sondermaßnahmen beim Auftreten von Magen-Darm-Erkrankungen	18
15.4	Noroviren-Infektionen	18
15.5	Maßnahmen	19
16	Hygieneplan Schulküche	20
16.1	Persönliche Hygiene	20
16.2	Händewaschen: Wann, wie und wo?	20
16.3	Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln	21
16.3.1	Zubereitung von Lebensmitteln	21
16.3.2	Lagerung und Einkauf von Lebensmitteln	21
16.3.3	Richtig Abschmecken	22
16.4	Reinigung und Entsorgung	22
16.5	Reinigungsplan	23

1 Einleitung

Nach **§ 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG)** sind Schulen und andere Gemeinschaftseinrichtungen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen.

Primäres Ziel eines Hygieneplanes ist es, die Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren und alle am Schulleben Beteiligten für individuelle Infektionsgefahren zu sensibilisieren. Alle Verfahrensabläufe in einer Gemeinschaftseinrichtung sollen auf hygienerelevante Punkte hin analysiert und definiert werden, damit wirksame Handlungsweisen festgelegt werden können, die die Weiterverbreitung von infektionsbedingten Erkrankungen unterbinden.

Durch die Einhaltung des Infektionsschutzgesetzes beugen wir der Übertragung von Krankheiten bei allen beteiligten Personen unserer Einrichtung vor.

Die Hygiene ist ein wichtiger Bestandteil der **Infektionsprophylaxe**.

Unter Hygiene versteht man die Gesamtheit aller Verfahren und Verhaltensweisen, mit dem Ziel, Erkrankungen zu vermeiden und der Gesunderhaltung des Menschen und der Umwelt zu dienen.

In unserer Schule werden Kinder der Jahrgangsstufe 5 bis 10 unterrichtet. Es gibt eine Betreuungszeit von **07:30 bis 16:00** Uhr.

2 Hygienemanagement

In der Holderbergschule ist die Schulleiterin Frau Rink, im Vertretungsfall der stellvertretende Schulleiter Herr Reeh für die Sicherung der Hygiene verantwortlich. Das Hygienemanagement für die Schülerschaft und Kollegium koordinieren Herr Dr. Kaltenbrunner und Frau Marten-Tirjan. Für das Schulgebäude und die Außenanlagen sind die Hausmeister bzw. die Verantwortlichen des LDK zuständig.

Zu den Aufgaben des Hygienemanagements gehören:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplans
- jährliche Überprüfung des Hygieneplans hinsichtlich der Aktualität
- Überwachung der Einhaltung, der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen und deren Dokumentation
- Durchführung und Dokumentation der Hygienebelehrungen
- Aufrechterhaltung des Kontaktes zum Gesundheitsamt beim Auftreten von ansteckenden Krankheiten

Der Hygieneplan steht allen Mitarbeitern jederzeit zugänglich und einsehbar zur Verfügung, in digitaler Form in I-SERV oder analog im Sekretariat als Druck.

2.1 Regelmäßige Unterweisungen

Alle Lehrkräfte und beschäftigte Personen, die in Schulen Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige regelmäßige Tätigkeiten ausüben und Kontakt mit den dort Betreuten haben, sind vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens **im Abstand von zwei Jahren** von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen nach § 34 Infektionsschutzgesetz zu belehren.

Bei Situationen, die besondere Maßnahmen im Bereich der Hygiene und des Infektionsschutzes erfordern, wie z.B. Epidemien, Pandemien, gelten die dann von den Behörden verfügbaren Maßnahmen.

3 Hygiene im Schulgebäude

Die Schulreinigung aller Schulbereiche erfolgt von den Reinigungskräften entsprechend ihres Arbeitsplanes. Der im Putzmittelraum ausgehängte Reinigungs- und Desinfektionsplan ist hierbei genau zu beachten. Der Hausmeister prüft die Einhaltung der Vorgaben des Plans und führt ggf. Beratungen durch. Bei der Reinigung festgestellte Auffälligkeiten werden dem Schulhausmeister mitgeteilt (Beschädigungen an der Einrichtung, Störungen an Installationen, Auffälligkeiten bei der Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln).

Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen. Für Reinigungsmittel ist ein abschließbarer Aufbewahrungsort vorzusehen.

3.1 Bodenreinigung und Abfallentsorgung

Auf die einleitenden Bemerkungen zur Schulreinigung wird verwiesen. Zum Unterrichtsende sind die Fußböden von den Schülern grob zu reinigen (ausfegen). Die Entsorgung des Abfalls erfolgt über das im pädagogischen Konzept der Holderbergschule vorgesehene Mülltrennungssystem (Papier- und Restmüll). Die Entsorgung ist durch die Reinigungskräfte täglich zu gewährleisten.

3.2 Innenraumluft

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. Eine Absturzgefahr ist zu beachten.

3.3 Garderobe

Die Ablage für die Kleidung ist möglichst so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Kinder keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Krankheitserregern und Ungeziefer besteht.

3.4 Reinigung und Desinfektion

Die Räumlichkeiten werden gemäß den Vorgaben aus den Reinigungs- und Desinfektionsplänen gereinigt. In Abstimmung mit dem Schulträger ist auf eine ausreichende Versorgung der Räume mit Seife, Papierhandtüchern und ggf. Desinfektionsmitteln zu achten.

Die **gezielte Desinfektion** ist dort generell erforderlich, wo Krankheitserreger auftreten und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen (z. B. Verunreinigungen mit Erbrochenem, Stuhl, Urin, Blut). Dabei sind Einmalhandschuhe zu tragen.

Die Desinfektion ist nur effektiv, wenn für die Desinfektionsaufgabe das geeignete Mittel (Wirkungsspektrum: bakterizid, fungizid, viruzid) in der vorgeschriebenen Konzentration und der entsprechenden Einwirkzeit verwendet wird.

Die Desinfektionsmittel sind entsprechend dem Anwendungsgebiet aus der aktuellen Desinfektionsmittelliste des **VAH** (Verbund für Angewandte Hygiene) auszuwählen.

Die Desinfektionsmittellösung wird auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit einem Tuch oder Schwamm mit mechanischem Druck verteilt (Scheuer-Wisch-Desinfektion). Die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist vor erneuter Benutzung der Fläche abzuwarten. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind danach mit klarem Trinkwasser abzuspülen. Der Hausmeister leistet dabei Unterstützung.

4 Erste Hilfe

4.1 Hygiene Erste-Hilfe-Raum

Der **Erste-Hilfe-Raum F15** ist mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife, Desinfektionsmittelspender, Einmalhandtüchern und Einmalhandschuhen ausgestattet. Die **Krankenliege** ist nach jeder Benutzung, insbesondere bei Kontamination durch Blut oder sonstige Sekreten, zu reinigen und zu desinfizieren.

4.2 Hygiene und Hilfeleistungen

Zum Schutz vor durch Blut übertragbare Krankheiten sind vom Ersthelfer bei der Versorgung von blutenden Wunden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen. Die Hände sind vor und nach der Hilfeleistung zu desinfizieren.

Das Tragen von Einmalhandschuhen ersetzt nicht die Händedesinfektion.

4.3 Desinfektion kontaminierter Flächen siehe Abschnitt 3.4

4.4 Erste-Hilfe-Kasten/Verbandmaterial

Angaben zur Ersten Hilfe sind den Unfallverhütungsvorschriften „Schulen“, den „Grundsätzen der Prävention“ sowie der GUV-Information „Erste Hilfe in Schulen“ zu entnehmen.

Mindestens ein Verbandkasten nach **DIN 13157 Typ C** muss an einer zentralen, frei zugänglichen Stelle bereitgehalten werden (Erste-Hilfe-Raum und Schulsekretariat). Zusätzlich sind ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein VAH-gelistetes Flächen-desinfektionsmittel bereitzustellen.

Weitere Verbandkästen müssen, vor allem in Bereichen mit erhöhter Gefährdung der Schülerinnen und Schüler (z. B. Sporthallen, naturwissenschaftliche Unterrichtsräume, Werkräume, Lehrküchen) vorhanden sein.

In Sporthallen und auf Sportplätzen sollten zusätzlich Kältepackungen zur Behandlung stumpfer Verletzungen (z. B. Prellungen, Zerrungen) vorhanden sein. Erste-Hilfe-Material muss bei Wanderungen, Exkursionen, Studienfahrten, Wintersportveranstaltungen, Sportveranstaltungen außerhalb der Sporthalle usw. mitgenommen werden. Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend in geschlossenen Behältern oder Tüten zu entsorgen. Sie sind umgehend zu ersetzen, zusätzlich sind regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen durchzuführen. Ablaufdaten sind zu kontrollieren und die abgelaufenen Materialien ggf. zu ersetzen.

4.5 Notrufnummern

Polizei	110
Feuerwehr/Notarzt	112
Krankenwagen (Leitstelle)	06441-19222
Unfallarzt (Durchgangsarzt) Hr. Dr. Pfau	02771-6263
Giftnotrufzentrale Mainz	0551-383138 oder 0551-19240
Gesundheitsamt	06441 4071616
Artemis Augenklinik Dillenburg	0277187170
Staatliches Schulamt	06471328215

5 Händereinigung und Desinfektion

5.1 Händereinigung

Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene. Die Hände sind daher nach jedem Toilettengang, vor und nach Umgang mit Lebensmitteln, bei Verschmutzungen oder nach Tierkontakt zu reinigen.

Vor der Neubefüllung der Spender für Flüssigseife sollten diese regelmäßig gereinigt werden.

Die richtige Durchführung einer **Händedesinfektion** führt zu einer Abtötung (Bakterien) oder Inaktivierung (Viren) von Krankheitserregern. Dabei muss eine **Einwirkzeit von mindestens 30 Sek.** eingehalten werden.

Für die Desinfektion stehen flüssige Händedesinfektionsmittel auf Alkoholbasis zur Verfügung. In Lehrertoiletten sollten Händedesinfektionsmittel in Wandspendern vorgehalten werden.

5.2 Händedesinfektion

- nach dem Toilettenbesuch
- nach Kontakt mit Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin oder anderen Körperflüssigkeiten
- nach Kontakt mit potenziell infektiösem Material
- nach Kontakt mit erkrankten Kindern
- bei der Wundversorgung (auch dem Anlegen von Pflastern)
- vor der Verarbeitung oder Ausgabe von Lebensmitteln

6 Hygiene im Sanitärbereich

6.1 Ausstattung

Toiletten für Damen und Schülerinnen sind mit Hygieneeimern und Hygienebeuteln auszustatten. Die Handwaschbecken sind mit hygienisch einwandfreien Handtrocknungseinrichtungen sowie mit Spendervorrichtungen für Flüssigseife auszustatten. Gemeinschafts-Stückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig.

Die Reinigung und das Instandhalten der Entlüftungseinrichtungen in den Sanitärbereichen müssen regelmäßig erfolgen. Die Überprüfung erfolgt durch das Reinigungspersonal und den Hausmeister.

6.2 Reinigung

Alle **Sanitärbereiche** werden täglich gemäß dem Reinigungs- und Desinfektionsplan der Holderbergschule gereinigt.

7 Lebensmittelhygiene

Werden in der Schule Speisen angeboten (z. B. Kioskverkauf, Schulveranstaltungen), sind die Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes und die Einhaltung der Lebensmittelhygieneverordnung zu beachten.

Personen, die an einer Infektionserkrankung gemäß §42 Infektionsschutzgesetz, oder an infizierten Wunden oder Hauterkrankungen leiden, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden und keine Speisen zubereiten.

7.1 Schulveranstaltungen

Speisen und Getränke, die bei Schulveranstaltungen angeboten oder verkauft werden sollen, müssen vorher mit dem Hygienemanagement der Holderbergschule (siehe Einleitung) abgesprochen werden.

7.2 Schulküche

Regeln für die Benutzung der Schulküche finden sich im Anhang.

7.3 Kioskverkauf und Mensa

Für den Verkauf von Speisen und Getränken in der Schulmensa gelten die dort festgelegten Bestimmungen (Zuständigkeit liegt beim LDK).

8 Trinkwasserhygiene

Die hygienischen Anforderungen an das Trinkwasser werden durch die **Trinkwasserverordnung** (TrinkwV) und die §§ 37 bis 39 des Infektionsschutzgesetzes geregelt.

Zur Vermeidung von Stagnationswasser mit der Gefahr der Wasserverkeimung (Legionellen, Escherichia coli) ist das Trinkwasser am Wochenanfang und nach den Ferien, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. drei Minuten zu spülen.

9 Hygiene in Sporthallen (einschließlich Umkleideräumen)

Die Reinigung der Sanitär- und Umkleideräume unterliegt dem Reinigungsplan der Holderbergschule. Siehe auch Leistungsverzeichnis des Schulträgers.

Die Barfußbereiche dürfen nicht mit Straßenschuhen betreten werden.

Anforderungen an die Hygiene müssen auch von den Vereinen bei der Nutzung der Schulsporthalle beachtet werden.

10 Schulhof

Der Schulhof ist arbeitstäglich auf Verunreinigungen durch die Hausmeister zu überprüfen und nach Bedarf zu reinigen. An Schultagen übernehmen die Schüler der Holderbergschule das Aufsammeln des Mullts auf dem Schulgelände gemäß Hofdienstplan.

11 Tierhaltung und Pflanzen auf dem Schulgelände

11.1 Vivarium und Aquarien

Jede Tierhaltung kann ein gesundheitliches und hygienisches Risiko sein (Infektionen, Allergien). Eine Tierhaltung muss artgerecht erfolgen, abhängig von Tierart und geeigneten Räumlichkeiten.

Dies sollte mit dem zuständigen Veterinäramt abgesprochen werden.

In die Entscheidung über Tierhaltung sind Elterngremien einzubeziehen. Eltern müssen informiert werden.

Richtlinien und Regeln, die die Voraussetzungen der Tierhaltung in der Schule verbunden mit den einzuhaltenden Sicherheitsbestimmungen regeln, sind der aktuell gültigen RISU (Richtlinien für Sicherheit im Unterricht) zu entnehmen (I – 7 Umgang mit Lebewesen bzw. II – 3 Fachbezogene Hinweise und Ratschläge - Biologie)

Für die Organisation der Versorgung und Pflege der Tiere im Vivarium so wie der Fische in den Aquariendieser ist **Herr Hagenbaumer** zuständig, seine Vertretung ist **Herr Gericke**.

11.2 Schulgarten

Bei der Auswahl von Pflanzen, Sträuchern oder Blumen für das Außengelände ist darauf zu achten, dass deren Inhaltsstoffe bei Menschen keine Gesundheitsgefährdung hervorrufen können. In Zweifelsfällen können Auskünfte von örtlichen Gärtnerei-Fachbetrieben eingeholt werden.

Für die Pflege und Bepflanzung des Schulgartens ist Herr Gericke zuständig.

12 Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldung

Nach § 34 IfSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal, Betreute und verantwortliche Personen in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor der Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen, ausführlich dargestellt im „**IfSG-Leitfaden** für Kinderbetreuungsstätten und Schulen in Hessen“ (siehe Anhang).

Der Leitfaden liegt im Sekretariat zur Einsicht aus.

12.1 Hygieneplan Übersicht

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Händewaschen	nach Toilettenbenutzung, Schmutzarbeiten, vor Umgang mit Lebensmitteln, bei Bedarf	Auf die feuchte Hand geben und mit Wasser aufschäumen	Waschlotion	Lehrkräfte und Schüler
Händedesinfektion	nach dem Händewaschen, Kontamination mit Blut, Stuhl, Urin o.ä. (Windeln)	3-5 ml auf der Haut gut verreiben	Händedesinfektionsmittel	Lehrkräfte und Schüler
Lüftung der Klassenräume	zumindest in den Pausen	5 min Stoßlüften	Fenster öffnen	Lehrkräfte und Schüler
Abfälle in Klassenräumen auf Bänken und Tischen	täglich	Entsorgung in die Mülleimer	Abfallbeutel	Schüler (ggf unter Aufsicht der Lehrkräfte)
Fußboden, Flure	Täglich/ 3x wöchentlich/nach Reinigungsplan des Schulträgers	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fußboden Waschräume	Täglich /nach Reinigungsplan des Schulträgers	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Handlauf, Türklinken, Fenstergriffe, Lichtschalter, Möbelgriffe, Tische, Fensterbänke	bei Verschmutzung sofort sonst nach Reinigungsplan des Schulträgers	feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Toiletten	bei Verschmutzung sofort sonst täglich / nach Reinigungsplan des Schulträgers	feucht wischen mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen und Aufnehmer für Fußboden	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Sporthalle / Turnhalle	Täglich/ 3x wöchentlich/nach Reinigungsplan des Schulträgers	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fenster	regelmäßig nach Bedarf, mindestens jedoch 1-2x jährlich	feucht wischen	Reinigungslösung	Fachfirma
Reinigungsgeräte, -tücher,	1x wöchentlich	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Flächen aller Art	Bei Verschmutzung mit Blut, Stuhl, Erbrochenem	Einmalhandschuhe tragen, Grobreinigung mit Einwegtuch, Wischdesinfektion, gesonderte Entsorgung der Tücher und Handschuhe in Müllsack	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittel-Liste der DGHM	Geschultes Reinigungspersonal, Hausmeister oder Lehrkräfte

12.2 Dokumentation Infektionsschutz

Was	Wann	Dokumentiert am	Wer
Information der Eltern (Elternbrief) über ihre Mitwirkungspflichten, Besuchsverbote und Verhaltensmaßnahmen bei Erkrankungen, siehe Seite 7-9 des IfSG-Leitfaden (Ausgabe 2007) für Kinderbetreuungsstätten und Schulen in Hessen	Bei jeder Neuaufnahme von Schülern (z. B. Schuljahresbeginn)	Datum Unterschrift	Beauftragter der Schulleiterin
Meldung nach § 34 Abs. 6 IfSG, meldepflichtige Infektionskrankheit an das zuständige Gesundheitsamt; siehe Seite 9 des IfSG-Leitfaden (Ausgabe 2007) für Kinderbetreuungsstätten und Schulen in Hessen	Sofort bei Kenntnis einer Neu-Erkrankung		Schulleiterin (Stellvertreter)
Information der Beschäftigten in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 35 Infektionsschutzgesetz, siehe Seite 10-12 des IfSG-Leitfaden (Ausgabe 2007) für Kinderbetreuungsstätten und Schulen in Hessen	Alle zwei Jahre	Datum Unterschrift	Beauftragter der Schulleiterin
Information werdender Mütter und Gefährdungsbeurteilung (Lehrkräfte, Bedienstete und Schülerinnen) zu Infektionsgefahren in Schulen, siehe Flyer des HMAFG „Mutterschutz für Beschäftigte in Schulen und in der Kinder- und Jugendbetreuung“ Stand 12-2009 und Rundverfügung „Mutterschutz für Beschäftigte in Schulen und in der Kinder- und Jugendbetreuung“ vom 19.05.2010	Sofort bei Kenntnisnahme der Schwangerschaft /Mutterschutz-meldung	Datum der Gefährdungsbeurteilung und Information	Schulleiterin (Stellvertreter)
Verbandbuch	Bei Verletzungen im Schulalltag	Am Unfalltag	Verantwortliche Lehrkraft
Überprüfung des Erste-Hilfe-Materials (Verbandkasten)	Regelmäßig nach Bedarf	Täglich/ wöchentlich/ monatlich	Verantwortlicher Ersthelfer (von Schulleiterin benannt)
Aktualisierung des Hygiene- und Reinigungsplans	jährlich	Datum Unterschrift	Schulleiterin (Stellvertreter)

12.3 Quellen

1. Infektionsschutzgesetz „IfSG-Leitfaden“ Ausgabe 2007 für Kinderbetreuungsstätten und Schulen in Hessen
2. „Mutterschutz für Beschäftigte in Schulen und in der Kinder- und Jugendbetreuung“ Flyer des HMAFG - Stand 12-2009
3. Merkblatt des Gesundheitsamtes des HTK zur Wiederezulassung in Gemeinschaftseinrichtungen
4. Meldeformular Benachrichtigungspflichtige Krankheiten gemäß § 34 Infektionsschutzgesetz
5. Rundverfügung für schwangere Lehrkräfte

Anhang

13 Maßnahmen beim Auftreten von ansteckenden Krankheiten (Meldewesen)

13.1 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Personen, die an einer im **§ 34 Abs. 1 des Infektionsschutzgesetzes** (Anlage) genannten ansteckenden Krankheit erkrankt sind, bei denen der Verdacht darauf besteht oder die an Krätzmilben oder Läusebefall leiden. Personen, die die in § 34 Abs. 2 IfSG genannten Erreger ausscheiden bzw. zu in § 34 Abs. 3 IfSG genannten Personen Kontakt haben, dürfen solange in den Gemeinschaftseinrichtungen keine Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Weiterverbreitung von Parasiten durch sie nicht mehr zu befürchten ist. Gemäß § 35 IfSG gilt die Meldepflicht für alle in der Betreuung von Kindern tätigen Mitarbeiter.

13.2 Mitwirkungs- und Mitteilungspflicht

Für die Schülerinnen und Schüler gilt ebenfalls der § 34 IfSG. Die Eltern der Schülerinnen und Schüler werden bei Anmeldung der Kinder zum Schulbesuch, auf ihre **Mitwirkungspflicht gem. §34 IfSG** hingewiesen.

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

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

Auch wenn nur Teilaufgaben der eigentlichen Tätigkeit mit dem Umgang mit Lebensmitteln zu tun haben, sind die Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes zu beachten. Bei regelmäßigen Angeboten im Schulalltag oder Feierlichkeiten in der Schule sind die hygiene-relevanten Anforderungen zu beachten.

Mitarbeiter, die Schulküchen reinigen oder Geschirr spülen, sind ebenfalls entsprechend zu belehren. Die Erstausbildung der Tätigkeiten im Küchen- und Lebensmittelbereich ist nur für Personen zulässig, die eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung (Erstbelehrung) 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 müssen die Beschäftigten darin schriftlich erklären, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Der Arbeitgeber hat die Belehrung im Weiteren alle zwei Jahre zu wiederholen (Folgebelehrung). Die Belehrung ist entsprechend zu dokumentieren und der zuständigen

Behörde auf Verlangen vorzuzeigen.

13.4 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Beschäftigte in Schulen sind nach **§ 35 IfSG** (Anlage) 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.

13.5 Schülerinnen und Schüler, Eltern

Ebenfalls zu belehren über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten ist nach § 34 Abs. 5 IfSG jede Person, die in der Schule neu betreut wird, oder deren Sorgeberechtigte durch die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung (siehe Merkblatt für Eltern (§ 34 IfSG)).

14 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

14.1 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 oder treten die im **§ 34 Abs. 1 bis 3 IfSG zusätzlich** genannten Erkrankungen **in Schulen** auf, so muss die Schulleiterin oder der Schulleiter das Auftreten bzw. den Verdacht der genannten Erkrankungen unverzüglich (innerhalb von 24 Stunden) dem zuständigen Gesundheitsamt melden.

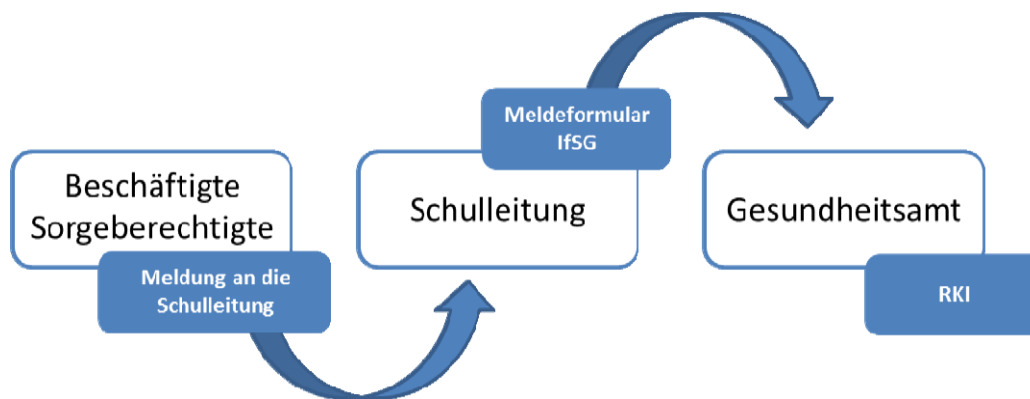
Dies gilt auch bei Auftreten von zwei oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind (Verdachtsfall).

Grundsätzlich ist nach **§ 8 IfSG** der feststellende Arzt verpflichtet, die im Gesetz (§ 6) genannten Krankheiten zu melden.

Ist das jedoch primär nicht erfolgt oder treten die im **§ 34 Abs. 1 bis 3 IfSG zusätzlich** genannten Erkrankungen **in Schulen** auf, so muss die Schulleiterin oder der Schulleiter das Auftreten bzw. den Verdacht der genannten Erkrankungen unverzüglich (innerhalb von 24 Stunden) dem zuständigen Gesundheitsamt melden.

Dies gilt auch bei Auftreten von zwei oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind (Verdachtsfall).

14.2 Meldeweg



Meldeinhalte (Eintrag in das Meldeformular):

- Art der Erkrankung bzw. des Verdachts
- Name, Vorname, Geburtsdatum
- Kontaktpersonen (Schule, Elternhaus, Geschwister)

Maßnahmen in der Schule einleiten:

- Isolierung Betroffener
- Verständigung von Angehörigen und Sicherstellung möglicher Infektionsquellen

14.3 Information der Schülerinnen und Schüler bzw. der Sorgeberechtigten

Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht in der Schule auf, muss die Leitung der Schule darüber anonym informiert werden, um notwendige Schutzmaßnahmen treffen zu können. Die Information kann in Form von gut sichtbar angebrachten Aushängen im Eingangsbereich erfolgen.

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

14.4 Wiedenzulassung Schulbesuch

In § 34 IfSG ist festgelegt, bei welchen Infektionen für die Schülerinnen und Schüler ein **Besuchsverbot** für die Schule besteht.

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

Das Robert-Koch-Institut und das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz haben Empfehlungen für die Wiedenzulassung in Schulen nach überstandenen Infektionskrankheiten herausgegeben, die auf der dortigen Homepage (<http://www.rki.de>) nachzulesen sind.

14.5 Schutzimpfungen

Der beste Schutz vor vielen Infektionskrankheiten sind **Schutzimpfungen**. Sie können zum einen die Geimpften selbst vor Infektion, Erkrankung und Tod schützen, führen andererseits beim Erreichen hoher Durchimpfungsraten in der Bevölkerung (> 90 %) durch Ausrottung der Krankheiten auch zum Schutz der Allgemeinheit.

Gemäß § 34 Nr. 10 IfSG sollen auch Schulen die betreuten Personen oder deren Sorgeberechtigte gemeinsam mit den Gesundheitsämtern über die Bedeutung eines vollständigen altersgemäßen Impfschutzes aufklären. Es existiert in Deutschland keine Impfpflicht. Die wichtigsten Impfungen für die Bevölkerung werden von der Ständigen Impfkommission Deutschlands (**STIKO**) veröffentlicht. Die Empfehlungen sind auf der Homepage der STIKO abrufbar.

15 Sondermaßnahmen beim Auftreten von Parasitenbefall oder Magen-Darm-Erkrankungen

15.1 Kopfläuse

Bei **Kopfläusen** handelt es sich um eine meldepflichtige Erkrankung. Die Schulleitung muss das zuständige Gesundheitsamt über den Läusebefall benachrichtigen. Kinder mit Kopfläusen dürfen die Schule nicht besuchen, bis – bei erstmaligem Befall – eine entsprechende Behandlung durchgeführt worden ist und sie – bei wiederholtem Befall – nach Urteil des behandelnden Arztes (Vorlage eines ärztlichen Attestes) läusefrei sind.

Bis zur Abholung durch die Sorgeberechtigten ist das Kind möglichst getrennt zu betreuen. Sind Kopfläuse in der Schule gemeldet worden, so sollten Eltern die Haare ihrer Kinder regelmäßig kontrollieren. Die Suche nach Kopfläusen muss sich besonders auf die bevorzugten Aufenthaltsstellen der Kopfläuse erstrecken, nämlich auf die Schläfen-, Ohren- und Nackengegend. Nissen und Läuse sind mit bloßem Auge zwar zu erkennen, eine Lupe erleichtert aber die Diagnose.

Zur Behandlung werden spezielle Mittel verwendet, die rezeptfrei in der Apotheke erhältlich sind oder vom Arzt verschrieben werden.

Mögliche Fehler bei der Behandlung:

- fehlende Erfolgskontrolle nach der Behandlung oder unterlassenen Nachbehandlung nach 8 bis 10 Tagen
- fehlende Mitbehandlung der Familienangehörigen
- zu kurze Einwirkzeit des Mittels
- Verdünnung des Mittels durch zu feuchte Haare oder zu sparsames Aufbringen des Mittels
- fehlende Umgebungsbehandlung (Stofftiere, Bettwäsche, Mützen)
- Bei Produkten zur Anwendung in trockenem Haar muss das Produkt mindestens acht Stunden einwirken (es darf nicht sofort nach dem Auskämmen ausgespült werden).

15.2 Krätze

Beim Auftreten einer **Krätzeerkrankung** handelt es sich ebenfalls um eine meldepflichtige Erkrankung. Ist ein Kind an Krätze erkrankt oder besteht der Verdacht einer Erkrankung, muss das Kind sofort bis zur Abholung (persönliche Gegenstände des Kindes müssen auch mitgegeben werden) durch die Eltern von den anderen Kindern getrennt werden.

Nach einer Behandlung und dem Abheilen der befallenen Hautpartien ist der Besuch der Schule wieder erlaubt

Die Übertragung erfolgt durch engen Körperkontakt. Die Übertragung durch Kleidungsstücke ist eher selten.

Alle Erkrankten und Kontaktpersonen müssen gleichzeitig behandelt werden. Die Behandlung

muss durch einen Hautarzt erfolgen. Die Auflagen des Gesundheitsamtes sind strikt einzuhalten.

Es muss eine Mitbehandlung der Umgebung erfolgen (Matratzen absaugen, Bettwäsche waschen bei 60° C, Polstermöbel absaugen, nicht waschbare Textilien in Plastiksäcke verpackt einlagern). Bei einer Raumtemperatur von 18 °C sind die Milben nach einer Woche abgestorben.

Die Behandlung muss nach den Empfehlungen des Arztes in Abhängigkeit vom Alter des Kindes durchgeführt werden. Unter Umständen ist eine Wiederholung der Therapie notwendig, da die Milbeneier nicht immer zuverlässig abgetötet werden. Ohne Behandlung besteht Ansteckungsfähigkeit während der gesamten Dauer des Befalls.

15.3 Sondermaßnahmen beim Auftreten von Magen-Darm-Erkrankungen

Bei plötzlich auftretendem **Durchfall** oder **Erbrechen** ist das Kind bis zu seiner Abholung durch die Sorgeberechtigten möglichst getrennt von den übrigen Kindern zu betreuen. Der abholende Sorgeberechtigte ist nochmal auf die Inhalte des § 34 IfSG hinzuweisen.

Auch die anderen Eltern sind anonym über aufgetretene Magen-Darm-Erkrankungen zu informieren. Ein Arztbesuch ist beim Auftreten der gleichen Symptome erforderlich.

Kontaminierte Flächen (Gegenstände, Spielzeug, Textilien) die mit dem Kind oder Körperausscheidungen Kontakt hatten, sind zu desinfizieren (Desinfektionsmittel Wirkungsspektrum B, viruzid/gegen Viren wirksam). Im Umgang mit dem erkrankten Kind ist auf eine hygienische Händedesinfektion zu achten.

Nach jeder Toilettenbenutzung durch ein Kind mit Durchfall sind das Toilettenbecken und die WC-Brille zu reinigen und zu desinfizieren.

15.4 Noroviren-Infektionen

Noroviren (ehemals Norwalk-Viren) sind neben Rotaviren die häufigsten Auslöser von viralen Magen-Darm-Erkrankungen. Eine Häufung von Infektionen tritt in den Herbst- und Wintermonaten auf.

Die Übertragung erfolgt überwiegend durch **Schmierinfektion** (fäkal-oral) oder durch kontaminierte Speisen oder Getränke.

Die Inkubationszeit ist sehr kurz (max. 72 Stunden), die Erkrankten sind aber auch ca. zwei Tage nach Abklingen der Symptome noch infektiös. Die hohe Ansteckungsgefahr erklärt sich durch die immens hohe Viruskonzentration in Stuhl und Erbrochenem von Erkrankten sowie die geringe infektiöse Dosis, die für eine Ansteckung erforderlich ist.

Da die Ansteckung auch durch **Aerosole** (sehr fein verteilte Tröpfchen) beim Erbrechen möglich ist, sind besondere persönliche Schutzmaßnahmen erforderlich (bei Betreuung mehrerer erkrankter Kinder: Mund-Nasenschutzmaske, Schutzklasse FFP2 für die beaufsichtigende Person).

15.5 Maßnahmen

- Eine Ausbreitung der Infektion kann durch konsequente Hygiene deutlich beeinflusst werden.
- Sorgfältige Händehygiene bei Umgang mit einem erkrankten Kind und vor Aufnahme einer anderen Tätigkeit ist sehr wichtig.
- Einschränkung der „Begrüßungsrituale“ z. B. Händeschütteln
- Bei der Entsorgung oder Reinigung von Erbrochenem soll ein Mundschutz getragen werden.
- Die richtige Reihenfolge bei der Entfernung von Erbrochenem sowie durchzuführenden Reinigung ist zu beachten. Bei der Durchführung müssen Einmalhandschuhe getragen werden.

Bei wiederholtem Auftreten von Infektionskrankheiten oder Parasitenbefall kann die Information der Einrichtungsleitung auch durch eine Informationsveranstaltung oder ein persönliches Gespräch mit Eltern erfolgen.

16 Hygieneplan Schulküche

In Schulküchen wird mit Lebensmittel hantiert. Um beim Umgang mit Lebensmitteln Lebensmittelinfektionen zu vermeiden, sind besonders hohe Anforderungen der Hygiene einzuhalten. Dies bezieht sich nicht nur auf die Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, sondern auch auf die Räume und Einrichtungsgegenstände. Es sind die Lebensmittelhygiene-Verordnung und andere lebensmittelrechtliche Verordnungen (LMHV) einzuhalten. Auf die Bestimmungen nach § 42 und §43 des Infektionsschutzgesetzes wird hingewiesen.

16.1 Persönliche Hygiene

- Nur wer gesund ist, darf bei der Lebensmittelzubereitung mitmachen. Das gilt für die pädagogische Fach- und Lehrkraft, für alle Schülerinnen und Schüler und auch für eventuelle ehrenamtliche Helfer.
- Für kleinere Wunden gilt: Ein frisches wasserundurchlässiges Pflaster aufkleben und einen sauberen Plastikhandschuh überziehen, wenn Lebensmittel berührt werden. Nur dann lassen sich Infektionen sicher vermeiden.
- Wer niesen oder husten muss, wendet sich immer von den Lebensmitteln ab und niest in den Ellbogen, nicht in die Hand.
- Beim pädagogischen Kochen muss jedes Kind eine saubere Kochschürze tragen. Sie verhindert, dass Keime von der Straßenkleidung auf Lebensmittel übertragen werden. Alternativ können auch saubere große T-Shirts für Kochaktionen angezogen werden und diese Schutzfunktion übernehmen. Grob verschmutzte Kleidung muss vor Beginn der Kochaktion gewechselt werden.
- Lange Haare müssen zusammengebunden werden – auch aus Gründen der Arbeitssicherheit.
- Die Hände, einschließlich der Fingernägel müssen sauber sein. Kurz geschnittene Fingernägel lassen sich am besten reinigen.
- Schmuck wie Ringe und Armbänder müssen vor dem Kochen abgelegt werden. Denn in allen noch so kleinen Zwischenräumen können sich Keime und Schmutz sammeln, die sich dann beim Händewaschen nur schwer beziehungsweise gar nicht entfernen lassen.

16.2 Händewaschen: wann, wie und wo?

Die Hände müssen immer gewaschen werden:

- bevor mit der Lebensmittelzubereitung gestartet wird
- nach jedem Toilettenbesuch
- nach dem Kontakt mit Abfällen
- sofort nach dem Umgang mit rohem Ei, rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch
- nach dem Putzen von Obst und Gemüse
- nach dem Husten, Niesen oder Naseputzen.

Das Händewaschen erfolgt mit Seife unter fließendem Wasser. Einweghandtücher zum

Abtrocknen verhindern das Risiko, dass auf den Händen verbleibende Keime übertragen werden. Eine Desinfektion nach dem Händewaschen wird nach dem Umgang mit rohen Eiern, rohem Fleisch, insbesondere Geflügelfleisch, oder Fisch empfohlen.

Wichtig ist der zeitliche Ablauf: Erst die Schutzkleidung anziehen, dann geht es ans Händewaschen bei jedem Wiederbeginn der Lebensmittelzubereitung nach einer Unterbrechung.

16.3 Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln

16.3.1 Zubereitung von Lebensmitteln

Für eine sichere Lebensmittelzubereitung ist es wichtig, unreine und reine Arbeiten zu trennen. Das heißt:

- Unverarbeitete, ungewaschene beziehungsweise rohe Lebensmittel dürfen nicht mit fertigen Speisen in Kontakt kommen.
- Benutzte Küchenwerkzeuge werden sorgfältig gereinigt und erst dann für einen neuen Arbeitsgang verwendet.

Wenn gegarte Speisen zubereitet oder mitverarbeitet werden, wird zur Verhütung lebensmittelbedingter Erkrankungen auf folgende Grundsätze und allgemeine Empfehlungen hingewiesen:

- Hitze tötet die meisten Keime. Deshalb sollten Speisen bei der Zubereitung ausreichend erhitzt und durcherhitzt werden. Ausreichend heiß: mindestens 70 °C für 2 Minuten im Inneren des Lebensmittels. Die Temperatur kann mit einem Fleischthermometer überprüft werden.
- Bei Temperaturen zwischen 15 und 55 °C vermehren sich viele Keime besonders schnell. Das Abkühlen von Speisen auf Kühlschranktemperatur (7 °C) sollte möglichst schnell (≤ 2 Stunden) erfolgen. Größere Speisemengen können dazu in kleinere Behältnisse umgefüllt werden, denn je kleiner die Menge, umso schneller kühlen sie ab.
- Sollen rohe zubereitete Zutaten mit gekochten Zutaten vermischt werden: Die gekochten Zutaten abkühlen lassen, bevor die anderen Zutaten hinzugefügt werden.

16.3.2 Lagerung und Einkauf von Lebensmitteln

- Die meisten Verderbnis- und Krankheitserreger vermehren sich besonders gut, wenn es warm und feucht ist.
- Deshalb sollten Lebensmittel grundsätzlich kühl sowie trocken und – zum Erhalt ihrer Nährstoffe und ihres Geschmacks – auch dunkel gelagert werden.
- Leichtverderbliche Lebensmittel wie Eier, Fleisch und Milchprodukte, Lebensmittel mit nicht durcherhitzten Anteilen, beispielsweise Cremes, sowie Reste zubereiteter Speisen gehören in den Kühlschrank.
- Die Kühlkette darf nur kurz unterbrochen werden. Das muss auch bei der Planung des Einkaufs berücksichtigt werden. Das Verbrauchsdatum und das

Mindesthaltbarkeitsdatum gelten nur für original verschlossene Packungen unter Einhaltung der eventuell angegebenen Lagertemperaturen.

- Trägt ein Lebensmittel ein Verbrauchsdatum, so darf es nach Ablauf dieses Datums nicht mehr verarbeitet und verzehrt werden. Das gilt beispielsweise für rohes Hackfleisch oder Geflügelfleisch.

16.3.3 Richtig abschmecken

Zum Abschmecken hat jeder einen eigenen Probierlöffel, auf den mit einem sauberen Löffel die Speise gekleckst wird. So gelangt kein Speichel ins Essen. Finger nicht abschlecken – sondern hinterher gründlich die Hände waschen.

16.4 Reinigung und Entsorgung

- Die Reinigung, insbesondere von Arbeitsflächen, aber auch von Geschirr, erfolgt mit einem sauberen Lappen, warmem Wasser und Spülmittel.
- Soweit möglich, wird Geschirr in der Spülmaschine gereinigt.
- Spül- und Wischlappen müssen zu Beginn einer Kochaktion frisch sein. Sie müssen bei mindestens 60 °C in der Waschmaschine gewaschen werden.
- Dasselbe gilt für Hand- und Geschirrtücher.
- Arbeitsflächen werden nach dem feuchten Wischen mit einem Einwegtuch trockengewischt. Eine zusätzliche Desinfektion der Arbeitsflächen ist nach dem Umgang mit rohem Fleisch, insbesondere Geflügelfleisch, oder Fisch nötig.
- Abfälle werden deutlich getrennt von Lebensmitteln gesammelt und nach jeder Kocheinheit entsorgt.

Weitere Informationen findet man im Merkblatt

„GUTE HYGIENEPRAXIS BEIM PÄDAGOGISCHEN KOCHEN MIT KINDER“

Das wurde von der Sarah-Wiener-Stiftung entwickelt und in Anlehnung an das nationale Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für gute Verfahrenspraxis im Sinne des Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 unter Koordination des Freistaats Bayern geprüft und von allen Bundesländern anerkannt.

16.5 Reinigungsplan

Was	Wann	Womit	Wie	Wer
Arbeitsflächen	nach Benutzung	Reinigungsmittel, evtl. Flächen-desinfektionsmittel	feucht wischen	Schüler, Lehrpersonal
Spül- und Waschbecken	arbeitstäglich	Reinigungs- und Pflegemittel	feucht wischen	Schüler, Lehrpersonal
Spülmaschine	nach Benutzung	nach Angaben des Herstellers	nach Angaben des Herstellers	Lehrpersonal
Kochmulde, Backofen	nach Benutzung	Reinigungs- und Pflegemittel	feucht wischen	Schüler, Lehrpersonal
Geschirr- und Reinigungstücher	arbeitstäglich	Waschmaschine	Kochwäsche kochen und staubgeschützt aufbewahren	Lehrpersonal
Kühlschrank	alle 2-4 Wochen	Reinigungsmittel	feucht wischen	Lehrpersonal
Vorratshaltung	monatlich	Reinigungsmittel	feucht wischen	Lehrpersonal
Abfallentsorgung	arbeitstäglich	Abfalleimer Papier- und Restmüll	in die entsprechenden Container entsorgen	Schüler, Lehrpersonal
Möbel und Möbelgriffe	bei Verschmutzung, sonst monatlich	Reinigungsmittel	feucht wischen	Schüler, Lehrpersonal
Fußboden	arbeitstäglich	Besen Reinigungsmittel	kehren, feucht wischen	Schüler Reinigungskräfte
Türen, Fenster etc.	nach Bedarf, 1-2x jährlich	Reinigungs- und Pflegemittel	feucht wischen	Reinigungskräfte
Dunstabzugshauben	je nach Nutzungsgrad	nach Angaben des Herstellers	nach Angaben des Herstellers	Hausmeister