

Rahmenhygieneplan
gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz

für Schule an Victoriastadt

11G16



SCHULE AN DER
VICTORIASTADT

Musikalische GS Lichtenberg

Erarbeitet von: Herrn Lis

Stand: Dezember 2025

Inhaltsverzeichnis

1 Risikobewertung.....	4
2 Hygienemanagement und Verantwortlichkeit	4
2.1. Betreten und Nutzung durch Dritte und Schulfremde	4
3 Hygiene in Unterrichtsräumen	4
3.1 Lufthygiene	4
3.2 Reinigung und Abfallentsorgung	5
3.3 Kleiderablage	5
3.4 Händehygiene	5
3.5 Behandlung von Flächen und Gegenständen.....	5
3.5.1 Tische, Fensterbänke*, Regale*	5
4 Schulreinigung	5
4.1 Schulreinigung durch Fremdfirma	5
4.2 Unfallgefahren	5
5 Hygiene im Sanitärbereich	6
5.1 Sanitärausstattung	6
5.2 Wartung und Pflege	6
5.3 Be- und Entlüftung	6
6 Turnhalle.....	6
7 Trinkwasserhygiene	6
7.1 Legionellenprophylaxe	6
8 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers	6
8.1 Versorgung	6
8.2 Händedesinfektion	7
8.3 Behandlung kontaminierter Flächen.....	7
8.4 Überprüfung des 1. Hilfe – Inventars.....	7
8.5 Notrufnummern	8
9 Küche	8
10 Außengelände	8
10.1 Freiflächen / Sportanlagen.....	8
11 Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz	9

11.1 Gesundheitliche Anforderungen	9
11.1.1 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal	9
11.1.2 Kinder, Jugendliche	9
11.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht	9
11.3 Belehrung	9
11.3.1 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal	9
11.3.2 Kinder, Jugendliche, Sorgeberechtigte	10
11.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen	10
11.4.1 Wer muss melden?	10
11.4.2 Information der Betreuten / Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung	11
11.4.3 Besuchsverbot und Wiedenzulassung	11

12 Anlage - Reinigungs- und Desinfektionsplan

13 Anlage – Auszüge IfSG (§§6,8,33,34,36 IfSG)

Autoren: Herr Lis

1 Risikobewertung

Nach § 52 des Schulgesetzes für das Land Berlin und gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit dem Hygieneplan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren.

Der hier vorliegende Plan hat eine Gültigkeit von einem Jahr und wird zu Beginn eines jeden Schuljahres neu überprüft. Er verlängert sich automatisch, wenn keine Änderungen erforderlich sind. Den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wird der dieser Vorgang einmal jährlich in einer Gesamtkonferenz zur Kenntnis gegeben.

2 Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

Die Schulleiterin trägt die Verantwortung für die Sicherstellung der hygienischen Erfordernisse. Sie nimmt ihre Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr und benennt zu ihrer Unterstützung eine/n Hygienebeauftragte/n.

Hygienebeauftragte der Schule an der Victoriastadt: Herr Lis

Zu den Aufgaben des Hygienemanagements gehören unter anderem:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplanes
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Durchführung von Hygienebelehrungen
- Aufrechterhaltung des Kontaktes zum Gesundheitsamt und zu den Eltern bzw. Sorgeberechtigten

Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen sollte u. a. durch Begehungen der Einrichtung erfolgen (routinemäßig mindestens jährlich sowie bei aktuellem Bedarf).

Der Hygieneplan ist in einem extra Ordner hinterlegt und ist somit zugänglich und einsehbar.

Die Beschäftigten werden mindestens einmal pro Jahr hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen belehrt. Die Belehrung ist schriftlich, bis zum 31.08.) zu dokumentieren.

T: Dienstberatung zu Beginn des Schuljahres, V: Schulleiterin

Die Schülerinnen und Schüler werden quartalsweise und bei aktuellem Bedarf aktenkundig über hygienebewusstes Verhalten informiert. Dabei werden die Schülerinnen und Schüler besonders auf die Händehygiene hingewiesen.

T: Quartalsweise sowie bei Auftreten gehäufter Magen-Darm-Infektionen und Kopflausbefall

V: Klassenleiter

2.1 Betreten und Nutzung durch Dritte/Schulfremde Personen

Schulfremde Personen und Dritte haben bei Nutzung der Räumlichkeit der Schulleitung ein Hygienekonzept vorzulegen.

Grundsätzlich gilt: Das Tragen einer FFP 2 Maske ist zu empfehlen.

3 Hygiene in Unterrichtsräumen

3.1 Lufthygiene

Die Klassenräume werden regelmäßig gelüftet. In der Regel sind Oberlichter geöffnet. In den großen Pausen erfolgt eine Stoßlüftung, indem große Fenster geöffnet werden.

Termin: täglich

V: alle Pädagogen

3.2 Reinigung und Abfallentsorgung

Der Klassenraum wird von Schülern/innen und Lehrer/innen in einem ordentlichen Zustand verlassen. In jedem Raum gilt das Prinzip der Mülltrennung. Der Müll wird täglich von der Reinigungsfirma entsorgt.

Mindestens einmal im Jahr (meistens in den Sommerferien) erfolgt eine gründliche Reinigung des Bodens, bei der das gesamte Mobiliar vorher aus dem Raum entfernt wird.

Tafellappen und Reinigungstücher für Tische sind regelmäßig bei mindestens 60° zu waschen.

3.3 Kleiderablage

In jedem Klassenraum befinden sich ausreichend Garderobenhaken. Hier haben die Schülerinnen und Schüler ihre Oberbekleidung abzulegen. Die Sportsachen sind regelmäßig zum Waschen mit nach Hause zu nehmen.

3.4 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.

Voraussetzung ist eine ausreichende Anzahl von Handwaschplätzen, die ausgestattet sind mit:

- fließendem kaltem und möglichst auch warmem Wasser (im Hortbereich notwendig!),
- mit Spendern für Flüssigseife,
- Einmalhandtüchern und
- Abwurfbehältern für die benutzten Handtücher.
- Zugang für Menschen mit Behinderungen.

Die Verwendung von Stückseife und Gemeinschaftshandtüchern ist abzulehnen. Alternativ zu Einmalhandtüchern können auch elektrische Warmlufttrockner genutzt werden. In jedem Fall sollen vor dem Trocknen die Hände gründlich gewaschen sein. Wenn erforderlich, sollte den Schülern bei Erlernen der richtigen Händewaschens Hilfestellung gegeben werden.

Händewaschen ist von Personal und von den Schülern durchzuführen:

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

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. Ca. 3 – 5 ml des

Händedesinfektionsmittels sind in die trockenen Hände einzureiben, dabei müssen

Fingerkuppen und -Zwischenräume, Daumen und Nagelfalze berücksichtigt werden.

Während der vom Hersteller des Präparates vorgeschriebenen Einwirkzeit (meist 1. 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.

3.5 Behandlung von Flächen und Gegenständen

3.5.1 Tische, Fensterbänke*, Regale*

Die o. g. Flächen werden durch eingerichtete Ordnungsdienste in den Klassen einmal wöchentlich gereinigt.

4 Schulreinigung

4.1 Schulreinigung durch Fremdfirma

Die im Leistungsverzeichnis der Reinigungsfirma enthaltenen Reinigungsprogramme/ -intervalle werden durch den Schulhausmeister regelmäßig kontrolliert. Mindestens einmal im Jahr werden im gesamten Schulgebäude sämtliche Fenster durch eine Gebäudereinigungsfirma gereinigt (s. Anlage).

4.2 Unfallgefahren

Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren in sich bergen. Die Reinigungsmittel sind an einem abschließbaren Ort aufzubewahren.

5 Hygiene im Sanitärbereich

5.1 Sanitärausstattung

Die Sanitärbereiche werden mit nicht wiederverwendbaren Papierhandtüchern sowie Seifenspendenvorrichtungen für Flüssigkeit ausgestattet. Ein Abfallbehälter wird jeweils bereitgestellt. In den Mädchentoiletten befindet sich ein extra Abfallbehälter mit Deckel.

In jedem Sanitärbereich sind Hinweisschilder zum Händewaschen angebracht.

5.2 Wartung und Pflege

Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind regelmäßig zu warten. Eine zeitnahe Reparatur von Defekten und sorgfältige Pflege muss durch den Hausmeister sichergestellt sein. Die Wartungsvorgaben der Hersteller sind zu beachten.

5.3 Be- und Entlüftung

Die Reinigung und Instandsetzung der Entlüftungseinrichtungen in den Sanitärbereichen muss regelmäßig erfolgen. Die Kontrolle obliegt dem Hausmeister.

6 Turnhalle

Die Reinigung der Turnhalle sowie der dazugehörigen Sanitäreinrichtungen erfolgt ebenfalls durch eine Fremdfirma. Die Räumlichkeiten werden ordentlich durch die Klassen bzw. Hortgruppen verlassen. Durch die Lehrkräfte oder Erzieher/innen erfolgt vor und nach Beendigung der Nutzung eine entsprechende Kontrolle.

7 Trinkwasserhygiene

7.1 Legionellenprophylaxe

Zur Legionellenprophylaxe sind Duschen, die nicht täglich genutzt werden, durch ca. 5-minütiges Ablaufen lassen von Warmwasser (maximale Erwärmungsstufe einstellen) zu spülen. Die Kontrolle obliegt dem Hausmeister.

Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind in den erforderlichen Zeitabständen zu entfernen.

8 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

8.1 Versorgung

Bei der Erstversorgung hat der Ersthelfer/die Ersthelferin infektionsdichte Einmalhandschuhe zu tragen.

Parallel zur Erstversorgung ist vom Ersthelfer zu entscheiden, ob sofortige ärztliche Hilfe zur weiteren Versorgung des Verletzten hinzuzuziehen ist.

Ein entsprechender Eintrag ins Unfallbuch ist durch den Ersthelfer / die Ersthelferin zu tätigen.

8.2 Händedesinfektion

Durchführung:

Alle **Innen- und Außenflächen** einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen müssen mit einbezogen und die **30 Sekunden** Einwirkzeit eingehalten werden.

Die benötigte Desinfektionsmittelmenge beträgt **pro Händeschutzdesinfektion etwa 3-5 ml**.

Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Präparate eingesetzt werden.

Dies ist gewährleistet, wenn das betreffende Präparat in einer Liste (VAH-Liste) enthalten ist, in die nur hinsichtlich ihrer Wirksamkeit geprüfte Desinfektionsmittel aufgenommen werden.

8.3 Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut, Speichel, oder Exkrementen kontaminierte Flächen sind unter **Verwendung** von **Einmalhandschuhen** mit einem mit **Flächendesinfektionsmittel** getränkten Tuch zu reinigen und die betroffene Fläche ist anschließend nochmals regelgerecht zu desinfizieren.

Das Tuch ist nach Benutzung entweder zu entsorgen oder bei mindestens 60 ° C waschen.

8.4 Überprüfung des 1. Hilfe – Inventars

Geeignetes Erste-Hilfe-Material gemäß der BGR A 1 „Grundsätze der Prävention“ GUV – I 512, Erste-Hilfe-Material:

- ☐ Großer Verbandkasten nach DIN 13169 „Verbandkasten E“
- ☐ Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 „Verbandkasten C“



Verbandkästen befinden sich mit gekennzeichneten Räumen.

Entsprechende Sanitätstaschen sind in ausreichender Zahl vorhanden. Diese werden regelmäßig auf Vollständigkeit überprüft.

Ein Schrank, gekennzeichnet mit dem grünen Kreuz, mit umfangreichen Materialien für die „Erste Hilfe“ befindet sich im Sekretariatsbereich.

Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen (alle 6 Monate) der Erste-Hilfe-Kästen und Sanitätstaschen sind selbständig in den Verantwortungsbereichen durchzuführen.

Neubeschaffungen sind im Büro zu melden.

Insbesondere ist das Ablaufdatum des Handdesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.

8.5 Notrufnummern

Notrufnummern: Feuerwehr Tel.: 0-112
 Polizei Tel.: 0-110

Giftnotruf Berlin

Beratungsstelle für Vergiftungserscheinungen und Embryonaltoxikologie

Haus 10

Spandauer Damm 130

Tel.: 0 – 19240

Fax.: 0 – 30 686 - 721

Nächste Durchgangsarzte:

Dr. Grundentaler

Ruschestr. 103

10367 Berlin

Tel.: 0 – 80 58 12 28

Dr. Seewald

Franz – Jacob – Str. 10

10369 Berlin

Tel.: 0 – 97 14 863

9 Küche

9.1 Schulküche / Mensa

Das Personal im Küchenbereich wird gemäß den Vorgaben durch die entsprechende Fremdfirma informiert und kontrolliert.

9.2 Schulküche

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

- Verantwortlich für die Lebensmittelhygiene ist der Leiter der Einrichtung.
- Es dürfen nur sichere Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, von denen keine Gefahr für die menschliche Gesundheit ausgeht.
- Mitgebrachte Lebensmittel für den gemeinschaftlichen Verzehr unterliegen den gleichen Anforderungen (keine Risikolebensmittel!)
- Alle Beschäftigten, die mit Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung in Berührung kommen, müssen die Inhalte der §§ 42 und 43 des IfSG kennen und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 vorweisen können
- Die Vorgaben der EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene und anderer rechtlicher Grundlagen sowie Normen und Leitlinien sind einzuhalten.
- Ein Hygieneplan für den Küchenbereich soll gemäß HACCP erstellt werden.
- 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 werfen.
- Tische, Essentransportwagen und Tablettts sind nach der Esseneinnahme zu reinigen.

10 Außengelände

10.1 Freiflächen / Sportanlagen

Die Freiflächen und Sportanlagen sind regelmäßig zu säubern.

Termin: täglich

Verantwortlich: Hausmeister

Die Spielgeräte werden regelmäßig auf Sicherheit überprüft.
Termin: 1x wöchentlich **Verantwortlich: Hausmeister**

Die Wartung erfolgt 1x jährlich durch Beauftragung einer Firma durch das Bezirksamt.

Verantwortlich: Hausmeister

11 Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz

11.1 Gesundheitliche Anforderungen

11.1.1 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

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

11.1.2 Kinder, Jugendliche

Für die in der Einrichtung Betreuten (Kinder und Jugendliche) gilt Punkt 11.1.1 mit der Maßgabe, dass sie Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht teilnehmen dürfen.

11.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht

Bei den im § 34 aufgelisteten Krankheiten und Krankheitserregern (auch Covid-19) 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 unverzüglich mitzuteilen, wenn sie von einem der in den Absätzen 1 bis 3 (§ 34) geregelten Krankheitsfälle betroffen sind.

Damit der **Informationspflicht** nachgekommen wird, finden regelmäßig auf der Gesamtkonferenz Belehrungen statt.

11.3 Belehrung

11.3.1 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Beschäftigte in Gemeinschaftseinrichtungen für die Betreuung von Kindern und Jugendlichen sind nach § 34 vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von 2 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 3 Jahren aufzubewahren ist.

11.3.2 Kinder, Jugendliche, Sorgeberechtigte

Ebenfalls zu belehren über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten ist nach § 34 (5) IfSG **jede Person, die in der Gemeinschaftseinrichtung neu betreut** wird oder deren Sorgeberechtigte durch die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung. Diese Belehrung kann schriftlich oder mündlich erfolgen und sollte durch Unterschrift bestätigt werden. Zusätzlich ist ein entsprechendes Merkblatt auszuhändigen. Bei Schulwechsel müssen auch Schüler (bzw. deren Sorgeberechtigte), die an der alten Schule schon belehrt wurden, eine neue Belehrung erhalten. Entsprechende Nachweise werden im Schülerbogen abgelegt.

11.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

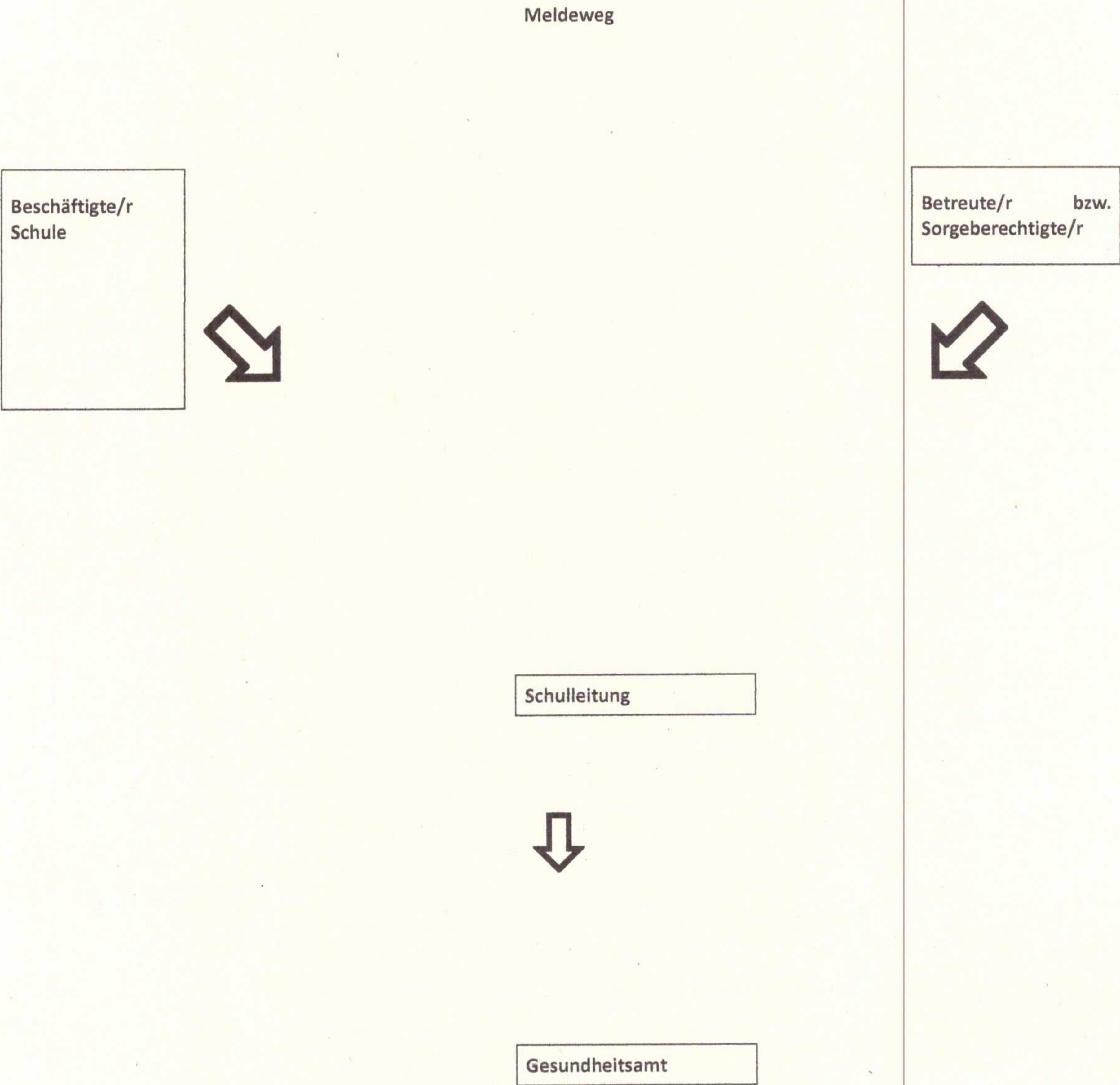
11.4.1 Wer muss melden?

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 muss **die Leitung** der Einrichtung **das Auftreten bzw. den Verdacht** der genannten Erkrankungen

unverzüglich (innerhalb von 24 Stunden) dem **zuständigen Gesundheitsamt melden**.

Dies gilt auch beim Auftreten von 2 oder mehr 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

Maßnahmen in der Einrichtung einleiten:

- ➔ **Eigenschutz beachten!!**
- Isolierung Betroffener sowie unmittelbarer Kontaktpersonen (wenn möglich)
 - Eventuell Notruf (Zustand des Betroffenen beachten)
 - Verständigung der Angehörigen

- Betreuung Betroffener (wenn möglich)
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen

11.4.2 Information der Betreuten / Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung

Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht in der Einrichtung auf, so müssen ggf. durch die Leitung der Einrichtung 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.

11.4.3 Besuchsverbot und Wiedenzulassung

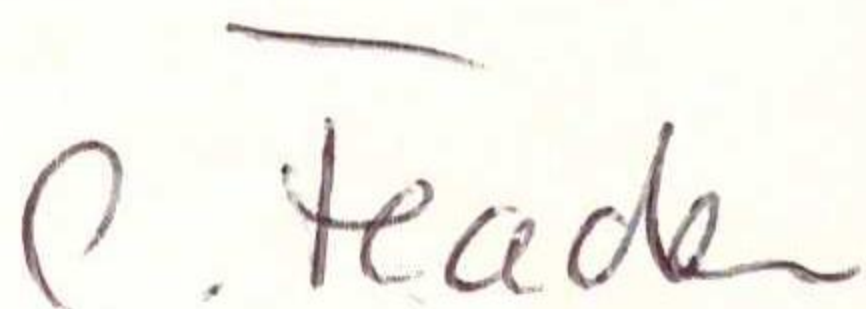
Im Infektionsschutzgesetz § 34 ist verankert, bei welchen Infektionen oder Verdachtsfällen für die Kinder und Jugendlichen ein Besuchsverbot für Einrichtungen besteht.

Der erneute Besuch der Schule ist nach den Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes dann wieder zulässig, wenn die ansteckende Erkrankung abgeklungen bzw. nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist. **Dies ist durch ein Attest zu belegen (insbesondere bei Covid-19).**

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

Entsprechende Verordnungen oder Regelungen des Landes Berlin sind zu beachten.

Der Hygieneplan gilt in Verbindung mit dem aktuellen Infektionsschutzgesetz der Bundesrepublik Deutschland sowie in Verbindung mit aktuellen Verordnungen und/oder Anweisungen der zuständigen Gesundheitsbehörden.



Unterschrift Schulleitung



Unterschrift Hygienebeauftragte/r

12 Anlage 1 - Reinigungs- und Desinfektionsplan

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Hände waschen	vor und nach Toilettenbenutzung und Schmutzarbeiten, vor Umgang mit Lebensmitteln, bei Bedarf	auf die feuchte Hand geben und mit Wasser aufschäumen, 20 sek	Waschlotion	Personal und Schüler/innen

Hände desinfizieren	nach Kontamination mit Blut, Stuhl, Urin u. ä. bei Häufungen von Magen-/Darminfektionen	mind. 3-5 ml auf der trockenen Haut gut verreiben	Händedesinfektionsmittel	Personal und Schüler/innen
Fußböden - stark frequentierte Räume und Flure	mind. 2 x pro Woche täglich	feucht wischen mit Fahreimer, Boden reinigen und ggf. saugen	Reinigungslösung, Staubsauger	Reinigungspersonal
Fußboden, Wasch- und Duschräume	täglich, bei Verunreinigung sofort	feucht wischen mit Fahreimer, Boden reinigen und ggf. saugen	desinfiz. Reiniger	Reinigungspersonal
Tische, Kontaktflächen, Regale, Fensterbänke	1 x wöchentlich bei Verunreinigung sofort	feucht abwischen mit Reinigungstüchern, ggf. nachtrocknen	warmes Wasser, ggf. mit Tensidlösung (ohne Duft und Farbstoff)	Schüler/innen
WC	täglich - erst nach Reinigung der Klassenräume	wischen u. nachspülen mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen und Aufnehmer für Fußboden	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fenster	1 x jährlich	nach Vorgabe	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Handlauf, Türklinken	nach Anweisung und bei sichtbarer Verschmutzung, 1 x im Monat	abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Reinigungsgeräte, Reinigungstücher und Wischbezüge	1 x wöchentlich arbeitstauglich	Reinigungstücher u. Wischbezüge nach Gebrauch waschen und trocknen	mögl. Waschmaschine bei mind. 60 ° mit Vollwaschmittel und anschließender Trocknung	

Abfallbehälter leeren	1 x täglich	Entleerung in zentrale	
Flächen aller Art	Bei Verunreinigung mit Blut, Stuhl, Erbrochenem oder sonstigen Körperflüssigkeiten. ODER: Nach Anweisung, z.B. bei Pandemien oder Epidemien	Einmalhandschuhe tragen, Wischen mit Desinfektionsmittel getränktem Einmalwisch Tuch, Nachreinigen, gesonderte Entsorgung von Reinigungstüchern und Handschuhen in verschlossenem Plastiksack	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste des VAH

Folgende Utensilien sind vorhanden:

- Ausreichende Ausstattung mit Reinigungstüchern und Aufnehmern
- Waschmaschine
- Handschuhe
- Desinfektionsmittel nach VAH – Liste (Verbund für Angewandte Hygiene e.V.)