



## Hygieneplan der Alexanderschule Wallenhorst (Stand: August 2020)

## **1. Grundlagen**

Dieser Hygieneplan stützt sich auf die „Arbeitshilfe zur Erstellung des Hygieneplans für die Schule auf der Grundlage des § 36 Infektionsschutzgesetz“ des Niedersächsischen Landesgesundheitsamtes. Die Arbeitshilfe kann im Internet unter folgender Adresse heruntergeladen werden:

[https://www.nlga.niedersachsen.de/infektionsschutz/weitere\\_themen\\_projekte/schulhygieneplan/der-schulhygieneplan-des-nlga-19378.html](https://www.nlga.niedersachsen.de/infektionsschutz/weitere_themen_projekte/schulhygieneplan/der-schulhygieneplan-des-nlga-19378.html)

## **2. Personenbezogene Hygiene**

### **2.1 Allgemeine Verhaltensregeln**

Alle in der Schule beschäftigten Personen, die Schülerinnen und Schüler sowie deren Erziehungsberechtigten können dazu beitragen, eine Verbreitung von Krankheitserregern zu vermeiden oder zu begrenzen. Treten Erkrankungen auf, so kann die Weiterverbreitung u.a. durch folgende Maßnahmen begrenzt werden:

- Die unverzügliche Benachrichtigung der Schule (z.B. Krankmeldeformular auf der Website, über das Sekretariat oder die Klassenlehrkraft) und Weitergabe der Information an die Schulleitung im Falle einer Infektionserkrankung oder eines Krankheitsverdachts, einer Verlaugung, des Ausscheidens von Krankheitserregern oder einer bestehenden Infektionserkrankung gemäß § 34.
- Die Befolgung der in diesem Zusammenhang ärztlich oder behördlich angeordneten Maßnahmen.
- Ggf. Beschaffung eines ärztlichen Attestes über nicht mehr vorliegende Ansteckungsfähigkeit.

### **2.2 Händehygiene**

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen die Hauptursache dafür, dass durch Kontakte Infektionskrankheiten übertragen werden. Das ausreichend lange (mind. 20 Sek.) Händewaschen mit Seife sowie das gründliche Abtrocknen der Hände sind die wichtigsten Maßnahmen persönlicher Infektionsprophylaxe. Darüber hinaus steht den Lehrkräften ein Händedesinfektionsmittel sowie Einmalhandschuhe zur Verfügung.

#### **Händewaschen**

Alle in der Schule tätigen Personen sowie Schülerinnen und Schüler sollen unter anderem in folgenden Situationen die Hände waschen:

- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln
- vor den Mahlzeiten
- nach jeder Verschmutzung
- nach der Toilettenbenutzung
- nach Reinigungsarbeiten
- nach Handkontakt mit Tieren

Es befinden sich neben jedem Waschbecken ein Seifenspender (keine Stückseife), Papierhandtücher und geeigneten Abfallbehälter. Ein Spender mit Desinfektionsmitteln ist auf den Toiletten nicht notwendig. Im Gebäude der Alexanderschule stehen fünf Desinfektionsspender zur Verfügung. Diese werden durch die Reinigungskräfte bzw. das Team Gebäudemanagement der Gemeinde Wallenhorst regelmäßig kontrolliert und nachgefüllt, gleiches gilt für die Seifenspender und Papierbehälter.

### **Händedesinfektion**

Eine Desinfektion der Hände ist nur dann erforderlich, wenn die Hände Kontakt mit Wunden, Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen hatten (auch wenn Einmalhandschuhe genutzt wurden). In solchen Fällen muss vor der Desinfektion jegliche Handkontakt zum Beispiel mit Türklinken, Handläufen, Armaturen usw. vermieden werden.

Zur Durchführung der Händedesinfektion ist wie folgt zu verfahren:

- Die Hände trocknen lassen oder mit Papierhandtüchern trocknen.
  - Ggf. grobe Verschmutzungen vor der Desinfektion mit Einmalhandtuch, Haushaltstuch etc. entfernen.
  - Ca. 3 – 5 ml des Desinfektionsmittels auf die Innenhandfläche geben.
  - Unter waschenden Bewegungen in die Hände einreiben. Dabei darauf achten, dass die Fingerkuppen und -Zwischenräume, Daumen und Nagelfalze berücksichtigt werden.
- Während der Einwirkzeit (je nach Herstellerangabe 30 Sekunden bis 2 Minuten) müssen die Hände mit Desinfektionsmittel feucht gehalten werden.

### **Einmalhandschuhe**

Einmalhandschuhe werden bei vorhersehbarem Kontakt mit Wunden, Blut, Erbrochenem usw. angezogen. Sie sind über den Restmüll zu entsorgen. Dabei ist darauf zu achten, dass die Umgebung nicht kontaminiert wird, z.B. Handschuhe beim Ausziehen auf links drehen.

## Sanitärhygiene

Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern oder Warmlufthändetrocknern sowie Spendenvorrichtungen für Flüssigseife ausgestattet. Stückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig. Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle muss vorhanden sein. Die Toiletteneinrichtungen müssen hygienisch nutzbar und mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche versehen sein.

Toilettenzellen/Toilettenräume müssen von innen abschließbar sein. Toilettenpapier muss stets bereitgehalten werden. Es gibt eine Toilette für Mädchen mit Tüten für Monatsbinden und einem verschließbaren Abfallbehälter. In den Toilettenräumen ist eine wirksame Lüftung zu gewährleisten. Geruchsbelästigungen sind zu vermeiden.

### 3. Umgebungshygiene

#### 3.1 Anforderungen an Bau und Einrichtung

Das Gebäude soll die Anforderungen der Niedersächsischen Bauordnung erfüllen. „Bauliche Anlagen müssen so angeordnet, beschaffen und gebrauchstauglich sein, dass durch chemische, physikalische oder biologische Einflüsse, insbesondere Wasser, Feuchtigkeit, pflanzliche oder tierische Schädlinge, Gefahren oder unzumutbare Belästigungen nicht entstehen. (§ 13 NBauO in der Fassung vom 3. April 2012).

#### Ausgewählte Bereiche der Umgebungshygiene:

- Die **Raum-Umgebungsflächen** (Boden, Wände, Decke) können bei hygienischen Mängeln aufgrund ihrer großen Oberfläche die Raumluft nachteilig beeinflussen. Durch die Auswahl emissionsarmer Reinigungs- und Pflegeprodukte kann Innenraumluftproblemen entgegengewirkt werden.
- In **Feuchträumen** sowie in Sanitärbereichen und Umkleide- und Duschräumen der Sporthallen besteht die besondere Gefahr gesundheitsschädigender Schwarzsimmelbildung, die bautechnisch, z.B. durch geeignete Anstriche sowie durch regelgerechtes Heizen und Lüften vermieden werden kann.
- **Handwaschbecken** mit Kaltwasseranschluss sind in den Unterrichtsräumen und in den Sanitäreinrichtungen. Jedes Waschbecken besitzt Zuleitungen, in denen das Trinkwasser besonders bei geringer Nutzung stagniert. Zur Vermeidung unzulässiger mikrobieller Belastungen bei längeren Stagnationszeiten wie den Ferien muss das Stagnationswasser vorher abgelassen werden.

### **3.2 Anforderungen an Außenanlagen**

Um Vandalismus, Verunreinigungen (z.B. durch Hundekot) und Verletzungs- bzw. Infektionsgefahren (z.B. durch Glasbruch) zu verhindern, sollte das Schulgelände vor unsachgemäßer Nutzung geschützt und täglich situationsangepasst gereinigt werden.

### **3.3 Reinigung von Flächen und Gegenständen**

Schmutz- und Staubvermeidung ist ein wichtiges Instrument zur Unterstützung der Effektivität von Reinigungsmaßnahmen. So gibt es Schmutzfangmatten vor allem in den Eingangsbereichen. Schülerinnen und Schüler hängen ihre Jacken an die Garderobe vor den Klassen- und Betreuungsräumen auf und stellen ihre Hausschuhe in die dafür vorgesehenen Regale.

#### **Trinkwasserspender**

Eine besondere Beachtung gilt dem Trinkwasserspender vor der Mensa. Bei der häufigen Benutzung kann es schnell zu unerwünschten Verunreinigungen kommen, sodass die Wartung und Reinigung eine unabdingbare Pflicht ist. Diese Aufgabe übernimmt die bereitstellende Firma des Trinkwasserspenders.

#### **Unterhaltsreinigung**

Die Unterhaltsreinigung umfasst alle Maßnahmen, die zur Sauberhaltung und Pflege der Umgebung und des Inventars regelmäßig in engmaschigen Abständen, z.B. arbeitstäglich durchgeführt werden. Der Schulträger hat einen Reinigungsplan erstellt, aus dem hervorgeht,

- welche Flächen und Gegenstände
- wie häufig
- mit welchem Mittel
- unter Anwendung welcher Methode
- und ggf. durch wen zu reinigen sind.

Der Reinigungsplan ist regelmäßig abzugleichen mit dem Schulleitfaden des Umweltbundesamtes sowie der DIN 77400, die Mindestreinigungsfrequenzen beschreibt.

Schulleitfaden des Umweltbundesamtes:

<https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/publikation/long/3689.pdf>

Eine Auflistung der wichtigsten Maßnahmen ist in der unteren Tabelle aufgeführt. Jede Lehrkraft ist aufgefordert, auffällige Abweichungen der/den Beauftragten für Hygiene oder der Schulleitung zu melden.

Was	Wann	Wie	Womit
glatter Fußboden, Klassenzimmer	möglichst täglich, mindestens 3 mal pro Woche	wischen mit Feucht- bzw. Nassverfahren, an wischfreien Tagen mindestens sichtbare Verunreinigungen entfernen	Reinigungslösung
Tische, Stühle	möglichst täglich, mindestens 1 mal pro Woche sowie bei sichtbaren Verunreinigungen	feucht abwischen	Reinigungslösung
Tafel	bei Bedarf	feucht, mit Gummiabstreifer oder Schwamm	frisches Leitungswasser
Papierkorb	täglich	trennen	in Container
Fensterbänke	täglich	feucht wischen	Reinigungslösung
Polstermöbel	mindestens wöchentlich	saugen	Sauger mit HEPA Filter
Schränke, Regale, Oberflächen	1 mal im Monat	feucht wischen	Reinigungslösung
Heizung	s.o.	s.o.	s.o.
Beleuchtung	1mal im Halbjahr	Abfegen, ggf. feucht wischen	Reinigungslösung
Vorhänge	s.o.	gemäß Herstellerangaben	gemäß Hersteller-angaben
Türrahmen, abwaschbare Wandflächen	s.o.	feucht abwischen	Reinigungslösung
Fenster: Glas-und Rahmenreinigung	s.o.	feucht reinigen	Reinigungslösung
Tafelschwamm	Austausch bei Bedarf, z.B. monatlich		

## **Besondere Punkte:**

- Schülerinnen und Schüler dürfen zu Reinigungsarbeiten im Zusammenhang mit potentiell infektiösen Substanzen, z.B. im Sanitärbereich, nicht herangezogen werden.
- Reinigungs-, Desinfektions-, und Pflegemittel sind vor dem Zugriff Unbefugter zu sichern und sachgerecht zu lagern.
- Beim Feuchtwischen von Fußböden sind zur Vermeidung von Unfällen entsprechende Hinweisschilder aufzustellen.
- Polstermöbel in Klassen- und Fachräumen sind hypoallergen auszustatten und müssen leicht zu reinigen sein. Dies ist gewährleistet, wenn Polster-, Matratzen- und Kissen-elemente einen abnehmbaren, allergendichten und waschbaren Bezug haben und synthetisches Füllmaterial verwendet wird. Die Gegenstände müssen in den Reinigungsplan einbezogen werden. Insbesondere die Kissen und Decken im Sanitätsraum sind regelmäßig (spätestens zu den Ferien) zu reinigen.
- Für eine desinfizierende Reinigung zum Beispiel von Erbrochenem befindet sich auf jeder Etage eine für jede Lehrkraft zugängliche Hygienebox mit Katzenstreu, Einmalhandschuhen, Mund-Nasen-Schutzmaske und Desinfektionsmittel.
- Zur Qualitätssicherung sollten regelmäßige, dokumentierte Kontrollen des Reinigungserfolges durch den Schulträger erfolgen.

## **Ergänzungsreinigung (Ferienreinigung)**

Die Ergänzungsreinigung umfasst Maßnahmen, die neben der Unterhaltsreinigung in größeren Abständen (z.B. 2 x jährlich in der Ferienzeit) zusätzlich durchzuführen sind.

Beispiele:

- Feuchtreinigung der Fußmatten und textiler Fußbodenbeläge durch Sprüh-Extraktionsmethode
- Besondere Pflegemaßnahmen zum Erhalt der Bodenbeläge
- Fenster- bzw. Glasreinigung
- Reinigung abwaschbarer Wandflächen
- Reinigung von Lichtschutzeinrichtungen oder Beleuchtungskörpern

## **Sonderreinigung**

Beispiele:

- Abnahme und Reinigung von Vorhängen, Jalousien, textilen Bezügen usw.
- Beseitigung von Verunstaltungen an Wänden, z.B. durch Graffiti
- Beheben eines Wasserschadens
- Austreten von Lösungsmitteln oder anderen Chemikalien

Verunreinigungen von Wänden mit rechtsradikalen, diskriminierenden oder sexuell orientierten Symbolen, Zeichnungen oder Wörtern/Sätzen sind unmittelbar zu entfernen. Da für die Reinigung in der Regel auf chemische oder ätzende Reinigungsmittel zurückgegriffen werden muss, obliegt die Entfernung dem Schulträger. Schülerinnen und Schüler dürfen diese Aufgaben nicht übernehmen. Die Kosten der Reinigung können bei eindeutiger Täterschaft von den Sorgeberechtigten eingefordert werden. Verunreinigungen o.g. Art werden generell zur Strafanzeige gebracht.

### **3.4 Desinfektion von Flächen und Gegenständen**

Eine Flächendesinfektion ist nur dann notwendig, wenn Flächen mit potentiell infektiösen Substanzen wie Blut, Fäkalien, Urin oder Erbrochenem kontaminiert sind. Hier können z.B. viruzide Desinfektionsmittel verwendet werden. In diesen Fällen muss damit gerechnet werden, dass nach einer Reinigung Infektionserreger verbleiben, die durch Kontakte weitergetragen werden. Das hierbei verwendete Mittel muss zur Abtötung der betreffenden Infektionserreger geeignet sein. Die zuverlässigste Wirkung haben viruzide Desinfektionsmittel, die uneingeschränkt für die Wirkungsbereiche A und B wirksam sind (Herstellerangaben beachten). Als Methode soll die Wischdesinfektion zur Anwendung kommen. Die hierbei zu verwendende Desinfektionslösung muss aus Konzentrat und kaltem Wasser angemischt werden. Hautkontakte sollen durch die Verwendung von Schutzhandschuhen vermieden werden. Schülerinnen und Schüler dürfen keine Desinfektionsmaßnahmen durchführen.

#### Beispielhafte Vorgehensweise

- Benötigtes Material ist in der Hygienebox enthalten.
- Schutzhandschuhe anziehen.
- Desinfektionsmittellösung nach Herstellerangaben herstellen.
- Grobe Verunreinigungen mit Haushaltspapier entfernen und ohne Zwischenablage in einem Abfallbeutel deponieren.
- Gereinigte Flächen mit einem Einmalwisch Tuch und Desinfektionslösung gründlich und großflächig abwischen.
- Lappen und Handschuhe in den Abfallbeutel und zuknoten, dann in den Restmüll geben.
- Gebrauchte Lösung über Toilette entsorgen.
- Händedesinfektion durchführen.
- Die desinfizierte Fläche kann nach Abtrocknen der Desinfektionslösung wieder benutzt werden.
- Den Vorgang der Beauftragten für Hygiene melden, Box wieder auffüllen.



### **3.5 Abfallbeseitigung**

Wir trennen in der ganzen Schule den Müll. In den Klassen- und Fachräumen wird nach Papier- und Restmüll sowie für den „gelben Sack“ getrennt. Die Müllbehälter werden täglich von den Reinigungskräften geleert. Rest- und Papiermüll wird in den entsprechenden Containern auf dem Schulgelände entsorgt.

Größere Pappkartons werden nicht über die o.g. Müllcontainer entsorgt. Diese werden nach Absprache mit dem Hausmeister zentral gesammelt und vom Bauhof gesondert abgeholt. Der Hofdienst wird von den Schülerinnen und Schülern als Maßnahme zur Umwelterziehung genutzt. Die Schülerinnen und Schüler werden über einen Ordnungsplan durch die Klassenlehrkraft eingeteilt. Für die Bereitstellung des Materials (Müllzangen, Eimer und Handschuhe) ist der Hausmeister verantwortlich. Die für den Hofdienst vom Schulleiter eingeteilte Klasse ist eine Woche für die Reinigung des Hofes zuständig. Für eine umfassende Reinigung des Schulhofs ist darüber hinaus der Schulträger verantwortlich.

### **3.6 Schädlingsprophylaxe**

Gesundheitsschädlinge sind Tiere, durch die Krankheitserreger auf den Menschen übertragen werden können. Als potentielle Gesundheitsschädlinge in der Schule kommen insbesondere Läuse, Schaben, Pharaoameisen, Flöhe, Fliegen, Ratten und Mäuse in Betracht. Durch das Unterbinden von Zutritts- bzw. Zuflugsmöglichkeiten für Schädlinge, das Vermeiden von Verbergeorten, das Beseitigen baulicher Mängel und die Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit im Schulgebäude, im Küchenbereich und auf dem Außengelände ist einem Schädlingsbefall vorzubeugen. Diese Bereiche sind regelmäßig, z.B. im Rahmen einer jährlichen Begehung, zu kontrollieren. Eine tägliche Sichtkontrolle durch die Fachkräfte im Küchenbereich ist notwendig. Bei Feststellung eines Schädlingsbefalls wird unverzüglich der Schulträger und das zuständige Gesundheitsamt informiert und die weitere Vorgehensweise abgestimmt.

### **3.7 Fensterlüftung**

Die Lüftung (Stoßlüftung) der Unterrichtsräume gehört zu den Tätigkeiten, die regelmäßig und zumindest vor dem Unterricht und in den Pausen durchzuführen sind. Aus praktischen Gründen ist die Organisation eines Schüler-Lüftungsdienstes zur Entlastung zu empfehlen. Verantwortlich für die Einteilung ist die Klassenlehrkraft über die Einteilung der Ordnungsdienste. Voraussetzung für eine ordnungsgemäße Lüftung ist das Vorhandensein von Fenstern, die vollständig geöffnet werden können. Fensterschlösser verbleiben unter anderem aus diesem Grund dauerhaft geöffnet. Das Kippen des Fensters/der Fenster ist nicht ausreichend.

## **4. Lebensmittelhygiene**

Das Mitbringen und Verzehren von Lebensmitteln während des normalen Schulbetriebs erfolgt grundsätzlich eigenverantwortlich und erfordert daher kein besonderes Eingreifen. Regelungen sind in folgenden Bereichen zu treffen:

- Betrieb der Lehrer- und Lehrküche
- Betrieb der Schülerfirma „Breakfast Corner“
- Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen, bei denen Lebensmittel hergestellt und/oder ausgeteilt werden.

### **4.1 Rechtliche Anforderungen**

Die rechtlichen Anforderungen beziehen sich im Wesentlichen auf drei unterschiedliche Aspekte:

- Die negative Beeinflussung von Lebensmitteln soll durch Einhaltung von Hygienemaßnahmen vermieden werden. Die Prävention von Lebensmittelvergiftungen steht hier im Vordergrund. Maßgeblich sind hier das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), die Verordnung 852/2004 und die nationale Lebensmittelhygieneverordnung.
- Schutz vor Infektionserkrankungen, die evtl. durch erkrankte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verbreitet werden können. Hier bestehen Belehrungs- und Mitwirkungspflichten nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG).
- Unfallverhütung und Personenschutz, da vor allem Küchenarbeiten mit einer gewissen Verletzungsgefahr einhergehen. Regelungen hierzu enthält das Vorschriften- und Regelwerk der Unfallversicherungsträger, speziell die Regelungen DGUV Vorschrift 1 „Grundsätze der Prävention“ und die DGUV-Regel 110-002 „Arbeiten in Küchenbetrieben“.

### **4.2 Allgemeine Maßnahmen der Lebensmittelhygiene**

#### **Gewährleistung personeller Voraussetzungen**

- Es muss gesichert und dokumentiert sein, dass Personen, die im Zusammenhang mit der Verpflegung von Gemeinschaftseinrichtungen tätig sind, über eine gültige Belehrungsbescheinigung nach § 43 IfSG verfügen. Dem Personal muss geeignete

persönliche Schutzausrüstung, z.B. Schürzen, zur Verfügung gestellt werden. Das Personal ist verpflichtet, diese Schutzausrüstung zu verwenden.

- Personen mit Wunden oder entzündlichen Hautschäden an den Händen oder im Gesicht sollen ebenso wie erkrankte Personen Lebensmittel weder austeilern noch herstellen.
- Lebensmittel sollen unter Zuhilfenahme von Zangen oder Ähnlichem und nicht mit der bloßen Hand angefasst werden. Das Tragen von Handschmuck und Armbanduhren soll beim Umgang mit Lebensmitteln unterbleiben.
- Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen zusätzlich zur Belehrung nach IfSG regelmäßig, mindestens 1mal im Jahr, an einer Schulung zum Thema Lebensmittelhygiene teilnehmen. Die Teilnahme an der Schulung ist fortlaufend zu dokumentieren.

### **Gewährleistung hygienegerechter Rahmenbedingungen für Räume, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird**

- In den betreffenden Räumlichkeiten müssen Schweißwasser und Schimmelbildung unbedingt verhindert werden.
- Die Fenster sollten mit abnehmbaren Fliegengittern versehen sein.
- Wände, Fußböden, Decken und Arbeitsflächen müssen abwaschbar sein.
- Für Küchenbereiche muss ein Reinigungs- und Desinfektionsplan vorliegen, der die regelmäßig durchzuführenden Aufbereitungsmaßnahmen regelt.
- Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Oberflächen müssen glatt, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- Die Funktionstüchtigkeit von Geräten, z.B. Spülmaschinen, muss regelmäßig geprüft werden.

### **Meidung risikobehafteter Lebensmittel**

Bestimmte Lebensmittel sind besonders leicht verderblich oder mit Krankheitserregern belastet. Sie sind daher zu vermeiden:

- Hackfleisch, ungebrühte Bratwürste, Zwiebelmettwurst usw.
- Rohes Fisch oder rohes Fleisch (z.B. in Salaten verarbeitet).
- Speisen, die rohe Eier enthalten wie Tiramisu, Eischnee, Sauce Hollandaise oder frische Majonäse. Zur Herstellung dieser Speisen sind pasteurisierte Eiprodukte zu empfehlen.
- Cremespeisen oder Puddings, die ohne Kochen hergestellt wurden.

## **Sicherung von Garprozessen und Kühlketten**

- Zu erhitzende Speisen müssen durchgegart und bei min 65 Grad Celsius bis zum Verzehr warmgehalten werden.
- Bei zu kühlenden Lebensmitteln dürfen bei Lagerung und Transport 7 Grad Celsius nicht überschritten werden. Besonders empfindliche Lebensmittel sind bei niedrigeren Temperaturen zu lagern (z. B. Fisch bei max. 2°C bzw. in schmelzendem Eis, Geflügel und Hackfleisch bei max. 4. C).
- Bei der Herstellung zusammengesetzter Speisen, z.B. Salate, müssen warme Zutaten, z.B. frisch gegarte Nudeln oder Kartoffeln, heruntergekühlt werden, bevor sie mit kalten Zutaten vermengt werden.
- Kalte Salate sollten grundsätzlich am Tag ihrer Zubereitung verzehrt werden.

## **4.3 Lebensmittelhygiene in speziellen Bereichen**

### **Bereichstrennung**

- Bei der Lagerung sollen rohe und gegarte Speisen getrennt voneinander gehalten werden.
- Es sollen gesonderte Flächen, z.B. Schneidebretter, für Gemüse, Fleisch, Fisch, etc. verwendet werden.

### **Reinigung und Aufbereitung**

- Alle benutzten Flächen und Geräte müssen gereinigt, gespült und getrocknet werden. Geräte, z.B. Schneidemaschinen, müssen hierzu wenn möglich in die zu reinigenden Teile demontiert werden.
- Bei den verwendeten Mitteln ist zu gewährleisten, dass diese für die Anwendung im Lebensmittelbereich geeignet sind.
- Lappen und Geschirrtücher sind bei Bedarf, mindestens jedoch täglich zu wechseln.
- Reinigungs-, Desinfektions-, oder Schädlingsbekämpfungsmittel sind von Lebensmitteln getrennt zu halten und vor unbefugtem Zugriff zu sichern, z.B. in abschließbaren Schränken oder Räumen.

### **Besonderheiten:**

- Für den hygienegerechten Küchenbetrieb in der Lehrküche trägt die jeweils zuständige Fachlehrkraft für das Fach „Hauswirtschaft“ die Verantwortung.
- Vor der erstmaligen Nutzung der Küche sollen die grundlegenden Regeln der Lebensmittelhygiene vermittelt worden sein.
- Die Küche soll nicht zweckentfremdet werden. Sie ist vor dem Zutritt unbefugter Personen und vor Tieren zu schützen.
- In der Küche Tätige müssen frei von Hautschäden, Entzündungen etc. sein.

## **Veranstaltung von Schulfesten und anderen schulischen Veranstaltungen**

Bei Schulfesten und anderen schulischen Veranstaltungen werden in der Regel privat hergestellte Lebensmittel angeboten. Hier kann die Herstellung, die Lagerung und der Transport nicht kontrolliert werden. Daher sollen Eltern wissen,

- welche Lebensmittel zu meiden sind (rohes Ei, rohes Fleisch etc.).
- dass die mit der Herstellung und Verteilung von Lebensmitteln betrauten Personen frei von Infektionserkrankungen und Hautverletzungen bzw. Entzündungen sein sollen.
- dass Geschirr und Besteck anschließend in einer Spülmaschine gesäubert werden müssen.
- dass Personen, die während der Veranstaltung mit Herstellung und Verteilung von Lebensmitteln betraut sind, währenddessen keine anderen Aufgaben wahrnehmen sollen.

## **Ergänzungen aus dem „Niedersächsischen Rahmen-Hygieneplan Corona Schule“ – Stand 05.08.2020**

Der jeweils aktuelle und vollständige Rahmenhygieneplan des Landes Niedersachsen kann auf der Homepage des Kultusministeriums heruntergeladen werden unter:

<https://www.mk.niedersachsen.de/startseite/aktuelles/presseinformationen/neufassung-des-rahmen-hygieneplan-corona-schule-veroeffentlicht-191444.html>

### **Abstandsgebot**

Außerhalb der Kohorten ist grundsätzlich ein Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Personen einzuhalten. Ausnahmen sind in Kap. 7 des Rahmenhygieneplans speziell geregelt).

### **Maskenpflicht**

Auf den Fluren und in der Aula ist in der Schule von allen (Schülerinnen und Schüler, Lehrkräften, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, Eltern, Gästen usw.) eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Innerhalb des Unterrichtsraums besteht keine Maskenpflicht. Die Maske muss aus gewebtem Material sein, dazu kann auch ein Schal oder Halstuch gehören. Visiere sind als Maske nicht geeignet.

### **Händewaschen**

Mit Seife für 20 -30 Sekunden z. B. nach Husten oder Niesen; nach der Benutzung von öffentlichen Verkehrsmitteln; nach dem erstmaligen Betreten des Schulgebäudes; vor dem Essen; nach dem Abnehmen eines Mund-Nasen-Schutzes, nach dem Toiletten-Gang.

### **Händedesinfektion**

Wenn Händewaschen nicht möglich ist oder bei Kontamination mit Körpersekreten.

### **Kontakteinschränkungen**

Kontakte sind auf das unbedingt notwendige Maß zu beschränken. Es soll keinen unmittelbaren körperlichen Kontakt geben:

- Berührungen vermeiden: keine Umarmungen, Bussi-Bussi, Ghetto-Faust und kein Händeschütteln.

- Den Kontakt mit häufig genutzten Flächen wie Türklinken oder Fahrstuhlknöpfen möglichst minimieren, z. B. nicht mit der vollen Hand bzw. den Fingern anfassen, ggf. Ellenbogen benutzen.

### **Husten- und Niesetikette**

Husten und Niesen in die Armbeuge oder ein Taschentuch gehören zu den wichtigsten Präventionsmaßnahmen! Beim Husten oder Niesen größtmöglichen Abstand zu anderen Personen halten, am besten wegdrehen.

### **Nicht in das Gesicht fassen**

Insbesondere die Schleimhäute nicht berühren, d.h. nicht an Mund, Augen und Nase fassen.

### **Persönliche Gegenstände**

Persönliche Gegenstände wie beispielsweise Trinkbecher, persönliche Arbeitsmaterialien, Stifte sollen nicht geteilt werden.

### **Gemeinsam genutzte Gegenstände**

Von Schülerinnen und Schülern erstellte Arbeits- oder Unterrichtsmaterialien können grundsätzlich auch haptisch entgegengenommen werden –dies gilt sowohl für die Materialien, die im Unterricht erstellt werden als auch gleichermaßen für die Materialien, die im Rahmen der unterrichtsersetzenden bzw. unterrichtsunterstützenden Lernsituationen von den Schülerinnen und Schülern zu Hause bearbeitet worden sind. Gleiches gilt auch für die Rückgabe von Schulbüchern. Gegenstände wie z. B. Trinkbecher, persönliche Arbeitsmaterialien, Stifte dürfen nicht mit anderen Personen geteilt werden.

### **Dokumentation und Nachverfolgung**

Zentral in der Bekämpfung jeder Pandemie ist das Unterbrechen der Infektionsketten. Um im Falle einer Infektion bzw. eines Verdachtsfalls ein konsequentes Kontaktmanagement durch das örtliche Gesundheitsamt zu ermöglichen, ist vor allem Folgendes zu beachten:

- Dokumentation der Zusammensetzung der Kohorten.
- Dokumentation der Abweichungen vom Kohorten-Prinzip, z. B. bei Ganztags -und Betreuungsangeboten.
- Regelmäßiges Dokumentieren der Anwesenheit in den Klassen- und Kursbüchern.
- Die Sitzordnung der Schülerinnen und Schüler ist für jeden Klassen- oder Kursverband zu dokumentieren (Sitzplan im Klassenbuch) und bei Änderungen anzupassen. Eine Änderung von Sitzordnungen ist möglichst zu vermeiden.
- Dokumentation der Anwesenheit des regelhaft in der Schule eingesetzten Personals über den Stunden- und Vertretungsplan.
- Dokumentation der Anwesenheit weiterer Personen (Vertreterinnen und Vertreter der Schulaufsicht, Fachleiterinnen und Fachleiter, außerschulische Kooperationspartner, Erziehungsberechtigte) mit Namen, Telefonnummer und Zeitpunkt des Betretens/Verlassens im Besucherbuch des Sekretariats.

- Dokumentation der Anwesenheit von Personen in Beauftragung des Schulträgers durch den Schulträger mit Namen, Telefonnummer und Zeitpunkt des Betretens/Verlassens.
- Ergänzende Maßnahmen und Regelungen.

### **Besprechungen im Unterricht**

- Schülerinnen und Schüler müssen im Unterrichtsraum keinen Abstand und keine Masken gemäß Szenario A des Plans „Schule in Corona-Zeiten 2.0“ des Niedersächsischen Kultusministeriums tragen.
- Lehrkräfte sollen zu den Schülerinnen und Schülern soweit möglich die Abstandsregeln einhalten.
- Zur besseren Kommunikation steht in jedem Klassenraum eine Plexiglaswand zur Verfügung, so dass ohne Einhaltung der Abstandsregeln und Maske mit einzelnen Schülerinnen und Schülern kommuniziert werden kann.

### **Konferenzen, Sitzungen**

- Konferenzen und andere Sitzungen können im eingeschränkten Regelbetrieb ohne Abstandsbeschränkungen stattfinden, sollen aber auf das notwendige Maß beschränkt werden.
- Große Dienstbesprechungen und Gesamtkonferenzen werden in der Aula durchgeführt, damit die Möglichkeit besteht, den notwendigen Abstand einzuhalten.
- Kleine Dienstbesprechungen und andere Sitzungen können im Lehrerzimmer, im Besprechungsraum oder in einem Klassenraum stattfinden.
- Das Tragen eines Nasen-Mund-Schutzes ist nicht vorgeschrieben. Jede/r Teilnehmerin/Teilnehmer kann in eigener Entscheidung und Verantwortung eine Maske tragen.
- Wünsche auf eine individuelle Abstandseinhaltung und zum Tragen eines Nasen-Mund-Schutzes sind zu akzeptieren.

### **Küche im Lehrerzimmer**

- Die Küche darf von max. 3 Personen zeitgleich betreten werden.
- Der Geschirrspüler wird täglich immer mit der höchsten Temperatur betrieben.
- Handgespültes Geschirr darf nur für den eigenen Bedarf verwendet werden. Handgewaschene Gegenstände müssen sofort abgetrocknet werden (sie dürfen nicht zum Abtropfen auf der Spüle abgelegt werden).
- Für Geschirr, Arbeitsflächen und Fußboden werden getrennte Reinigungstücher verwendet.
- Lappen, Hand- und Geschirrtücher werden ausgebreitet getrocknet.
- Die Spülbürste wird regelmäßig in der Spülmaschine gereinigt. Schwämme sind aus hygienischen Gründen weniger gut geeignet.

- Nach Benutzung der Gemeinschaftseinrichtungsgegenstände wie Kaffeekanne, Wasserkocher, Mikrowelle u.a. müssen diese mit Einmaldesinfektions- bzw. Einmalreinigungstüchern abgewischt werden.

### **Unterricht in den Fachräumen und bei Jahrgangsunterricht in klassenfremden Räumen**

- Aufgrund der wechselnden Gruppen in den Fachräumen müssen die Tische und die anderen schulischen Unterrichtsmaterialien nach der Benutzung feucht abgewischt werden. In jedem Raum stehen eine Sprühflasche mit Reinigungsmittel und entsprechende Trockentücher zur Verfügung.
- Die Lehrkraft sprüht zum Ende des Unterrichts die Tische und evtl. die anderen Gegenstände ein. Ein/e Schüler/in pro Tisch wischt den Tisch und die anderen Gegenstände ab und wirft beim Verlassen des Raums das Tuch in den Restmüllbehälter.
- Diese Regelungen betreffen auch die Wahlpflicht- sowie die G- und E-Kurse.

### **Pausen und Aufsichten**

Ab 7:55 Uhr dürfen die Schülerinnen und Schüler das Gebäude über den Haupteingang betreten. Eine Frühaufsicht kontrolliert dabei die Einhaltung der Nasen-Mundschutz-Regelung.

Hat ein/e Schüler/in keinen Nasen-Mundschutz, muss er/sie von den Eltern abgeholt werden oder mit Zustimmung der Eltern selbstständig nach Hause zurückkehren, um seine/ihre Maske zu holen. Dadurch entstandene Fehlzeiten werden durch die zuständige Lehrkraft im Klassenbuch dokumentiert. Sollte der/die Schüler/in nicht zur Schule zurückkehren, wird der Tag als unentschuldigter Fehltag verzeichnet.

Die Schülerinnen und Schüler begeben sich unabhängig vom Unterrichtsfach der ersten Stunde direkt in ihre Klassenräume und können sich auch dort die Hände waschen. Zusätzlich steht vor Unterrichtsbeginn ab 7:00 Uhr eine mobile Waschstraße den Schülerinnen und Schülern zur Verfügung.

Findet in den ersten Stunden Unterricht in einem Fachraum oder in Jahrganggruppen statt (E-/G-Kurs oder WPK), so begeben sich die Schülerinnen und Schüler direkt zum entsprechenden Fachraum. Dabei haben alle Schülerinnen und Schüler das Gebot des Mindestabstands zu wahren und auf den Fluren und in den Treppenhäusern rechts zu gehen.

Der Schulhof ist in einzelne Bereiche für die Jahrgänge eingeteilt. Beim Verlassen und Betreten der Schule müssen die Schülerinnen und Schüler die Abstandsregeln einhalten. Zur



Entzerrung haben die Doppeljahrgänge unterschiedliche Ein- und Ausgänge (siehe Beschilderungen).

## **Ergänzende Maßnahmen zur Nutzung der Schulmensa**

Um die Gefahr einer Infektion mit dem Corona-Virus zu verhindern sind nachstehende Regelungen zu beachten:

### **Kohorten**

Vorläufig können nur Schülerinnen und Schüler der Jahrgänge 5 bis 8 am Mittagessen teilnehmen. Eine Kohorte besteht aus zwei Jahrgängen. Die Schülerinnen und Schüler der Jahrgänge 5 und 6 können in der Zeit von 13.20 Uhr bis 13.40 Uhr und die Schülerinnen und Schüler der Jahrgänge 7 und 8 können in der Zeit von 13.40 Uhr bis 14.00 Uhr essen. Die Essensbereiche der Alexanderschule und der Realschule sind durch Markierungen auf dem Fußboden wie folgt getrennt:

- **Alexanderschule**

Der Essensbereich befindet sich auf der linken Seite zum Innenhof / Fensterseite der Mensa. In der Lehrküche der Alexanderschule stehen weitere Plätze als Ausweichmöglichkeit zur Verfügung.

- **Realschule**

Der Essensbereich befindet sich vom Zugang Treppenhaus auf der rechten Seite der Mensa. Im Schülerfreizeitraum „Greeny“ stehen weitere Plätze als Ausweichmöglichkeit zur Verfügung.

Jede Schule stellt für die Zeit des Mittagessens eine Aufsicht zur Verfügung.

### **Händedesinfektion**

Vor Betreten der Mensa müssen sich alle Gäste die Hände desinfizieren. Entsprechendes Desinfektionsmittel wird bereitgestellt.

### **Mund-Nasen-Schutz**

Bis zur Einnahme des Sitzplatzes herrscht für alle Gäste der Mensa die Pflicht, einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen.

### **Personenströme**

Die Schülerinnen und Schüler der Alexanderschule betreten und verlassen die Mensa über den naturwissenschaftlichen Trakt.

Die Schülerinnen und Schüler der Realschule betreten und verlassen die Mensa vom Treppenhaus Übergang/Alexanderschule aus.

Die Laufwege werden auf dem Fußboden der Mensa durch den Schulträger markiert.

### **Essensausgabe**

Es sind Spuckschutzscheiben beim Ausgabebetresen aufgestellt. Das Besteck und die Serviette werden entsprechend auf dem Tablett mit ausgegeben. Das Küchenpersonal und die Aufsichtspersonen sind verpflichtet einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen.

### **Lüften**

Nach jeder Kohorte muss eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch möglichst vollständig geöffnete Fenster über 3 bis 10 Minuten erfolgen.

### **Reinigung des Mobiliars**

Nach Verlassen jeder Kohorte sind möglichst die Tischoberflächen und das Bedienfeld des Wasserspenders zu reinigen.

### **Husten und Niesen**

Die allgemeine Husten- und Niesetikette ist einzuhalten.