

## Inhaltsverzeichnis

### 1. Allgemeine Hygiene

- 1.1 Raumlufthygiene im Klassenraum
- 1.2 Reinigung von Flächen und Inventar
- 1.3 Toilettenräume Ausstattung/Reinigung
- 1.4 Handwaschbecken in Klassenräumen
- 1.5 Händehygiene
- 1.6 Aufbereitung von Reinigungsutensilien

### 2. Küchen- und Lebensmittelhygiene

- 2.1 Hinweis des Amtes für Gesundheit
- 2.2 Hinweis zum HACCP-Konzept
- 2.3 Hinweis zu Belieferung durch Caterer
- 2.4 Handlungsempfehlung für die Schulverpflegung in Zeiten von Covid-19 (Stand 22.05.2020)
- 2.5 Schulkiosk

### 3. Sporthalle

### 4. IfSG (Infektionsschutzgesetz)

- 4.1 Meldepflichten IFSG
- 4.2 Sondermaßnahmen beim Auftreten von epidemischen Krankheitsausbrüchen
- 4.3 Schul- und Unterrichtsorganisation in Zeiten der Corona-Pandemie ab dem 17.08.2020
- 4.4 Umgang mit Krankheitssymptomen bei SuS

### 5. Diverses

- 5.1 Geeignete Desinfektionsmittel
- 5.2 Trinkwasserhygiene
- 5.3 Raumluftechnische Anlagen

Linkliste

### Abkz. Verzeichnis

#### Va: Verantwortliche

- SL: Schulleitung
- L: Lehrkräfte
- S: Schüler\*innen
- R: Reinigungspersonal
- SG: Schulgesundheitsfachkraft
- C: Catering
- ST: Stadtschulamt Frankfurt/Schulhausverwalter
- Z: Frau Zwilling

Lfd. Nr.	Bereich	Aussage	Va.
1.	<b>Allgemeine Hygiene</b>		
1.1	Raumlufthygiene im Klassenraum	<p>Mehrmals täglich (mindestens nach jeder Doppelstunde) wird in den Klassenräumen eine ausreichende Querlüftung /Stoßlüftung für mehrere Minuten über vollständig geöffnete Fenster vorgenommen.</p> <p>Im Rahmen der Hygienemaßnahmen wegen der Corona-Pandemie wird eine Querlüftung/Stoßlüftung über vollständig geöffnete Fenster nach jeder Schulstunde (45 Minuten) empfohlen sowie eine Zwischenlüftung nach 20 Minuten.</p> <p>Um dies zu ermöglichen, ist darauf zu achten, dass die Fenster geöffnet werden können und die Fensterbänke nicht als Ablageflächen genutzt werden.</p>	L    S
1.2	Reinigung von Flächen und Inventar	<p>Umfang und Häufigkeit von Reinigungsmaßnahmen richten sich nach dem entsprechenden Leistungsverzeichnis (→ <i>evtl. als Anlage beifügen</i>).</p> <p>Bei der Flächenreinigung wird darauf geachtet, dass eine Schmutzverschleppung über Reinigungsutensilien vermieden wird. Um dies zu gewährleisten, steht eine ausreichende Anzahl an Wischmopps und Wischlappen zur Verfügung.</p> <p>Textile Fußbodenbeläge werden nach Vorgabe im Leistungsverzeichnis gesaugt und in regelmäßigen Abständen feucht gereinigt.</p> <p>Die sachgerechte Ausführung der Reinigungsmaßnahmen wird stichprobenartig vom Schulhausverwalter überprüft.</p> <p>Bei sichtbarer Verunreinigung mit z.B. Erbrochenem oder Fäkalien wird im Bedarfsfall der Träger der Unterhaltsreinigung mit Sonderreinigung beauftragt.</p>	R  ST  R   ST  SG

		<p>In der Schule steht für Notfälle ein VAH*-geprüftes, gebrauchsfertiges Desinfektionsmittel bei der SGFK zur Verfügung (siehe hierzu Kapitel 4.1).</p> <p>Bei epidemischen Krankheitsausbrüchen erfolgen zur Erhöhung der Reinigungsfrequenz zusätzliche Reinigungsintervalle durch die Präsenzkraft nach Maßgabe des Gesundheitsamtes und in Absprache mit Schulleitung und Schulhausverwaltung.</p> <p>Im Rahmen der Hygienemaßnahmen wegen der Corona-Pandemie reinigt die Präsenzkraft mehrmals täglich alle Türgriffe und Handläufe.</p> <p>Die Tische im Klassenraum werden von den Schülerinnen und Schülern unter Beaufsichtigung der Lehrkräfte nach dem Unterricht feucht wischgereinigt. Eimer, Lappen und Spülmittelkonzentrat befindet sich in jedem Klassenraum</p>	<p>ST+ SL</p> <p>L+S</p>
1.3	Toilettenräume Ausstattung/Reinigung	<p>Die Toilettenräume werden täglich entsprechend Leistungsverzeichnis gereinigt, die Reinigung der Urinale erfolgt nach Pflegeanleitung des Herstellers.</p> <p>Handwaschplätze sind mit Papierhandtuchspendern, Flüssigseife und Abfalleimern ausgestattet; Toilettenkabinen mit Toilettenpapier und Toilettenbürsten. In den Mädchen-Toiletten befinden sich zusätzlich Hygieneeimer. Toilettenbürsten werden nach Bedarf ausgetauscht.</p> <p>Auf eine ausreichende Belüftung der Toilettenräume wird geachtet. Die Abluftöffnungen vorhandener Entlüftungseinrichtungen werden bei Bedarf gereinigt.</p> <p>Bei epidemischen Krankheitsausbrüchen wie während der Corona-Pandemie achtet eine Lehrkraft als Pausenaufsicht darauf, dass maximal zwei Schülerinnen/Schüler gleichzeitig die Toilette aufsuchen.</p>	<p>R</p> <p>R</p> <p>R</p> <p>L</p>
1.4	Handwaschbecken in Klassen- räumen	Handwaschbecken in Klassenräumen sind mit Papierhandtuchspendern und Flüssigseife ausgestattet.	ST

1.5	Händehygiene	An den Handwaschbecken in den Sanitärräumen befinden sich Aufkleber, die sowohl Schüler als auch Personal über die Durchführung einer sachgerechten Händehygiene informieren.	SG
		Für den Bedarfsfall stehen ein VAH*-geprüftes Händedesinfektionsmittel und Einweghandschuhe im Raum der Schulgesundheitsfachkraft (Raum F251) zur Verfügung. Eine Händedesinfektion ist z.B. nach Kontakt mit Blut und Erbrochenem durchzuführen. Bei absehbarem Kontakt mit Körperausscheidungen sind Einweghandschuhe zu tragen (siehe hierzu Kapitel 4.1).	SG
		Bei epidemischen Krankheitsausbrüchen wie während der Corona-Pandemie steht in den Klassenräumen im Bedarfsfall ebenso ein VAH*-geprüftes Händedesinfektionsmittel zur Verfügung.	L
1.6	Aufbereitung von Reinigungsutensilien	<p>Wischmopps und Reinigungstücher werden nach Gebrauch sachgerecht durch die Reinigungsfirma aufbereitet (mindestens 60°- Wäsche + Trockner). Pflege und Wartung von Fußboden-Reinigungsmaschinen erfolgen nach Vorgabe des Herstellers.</p> <p>Der hygienische Zustand der Putzräume und Putzutensilien wird regelmäßig durch den Schulhausverwalter überprüft.</p>	R ST

<b>2. Küchen- und Lebensmittelhygiene (Allgemeine Grundlagen)</b>			
2.1	Hinweis des Amtes für Gesundheit	<p>Die Küche unterliegt der Überwachung durch das Frankfurter Ordnungsamt, Abt. Veterinärwesen (Tel.: 069/212-47099). Das Amt für Gesundheit ist für diesen Bereich nicht die zuständige Fachbehörde.</p> <p>Zur hygienischen Überprüfung der Küche mit dem Ordnungsamt unter oben angegebener Rufnummer in Verbindung setzen.</p>	
2.2	Hinweis zum HACCP-Konzept	Gemäß EU-Verordnung (EG Nr. 852/2004) sind Einrichtungen, die Lebensmittel verarbeiten und in Verkehr bringen, verpflichtet, ein Eigenkontrollsystem auf Basis der	C

		<p>HACCP-Grundsätze umzusetzen. Mit diesem Verfahren sollen kritische Punkte in der Lebensmittelverarbeitung, die zu einer Gesundheitsgefährdung führen können, identifiziert und beherrschbar gemacht werden.</p> <p>Der Caterer legt der Schule sein Hygienekonzept vor.</p>	
2.3	Hinweis zu Belieferung durch Caterer	<p>Eine tägliche Reinigung der Arbeitsflächen ist in der Regel ausreichend, wenn nicht selbst gekocht wird. Eine Flächendesinfektion soll nach Verarbeitung kritischer Rohwaren (z.B. Eiern) durchgeführt werden. Die Anlieferungstemperatur der Speisen wird täglich überprüft und dokumentiert. Dies gilt unabhängig davon, ob die Speisen warm zum direkten Verzehr oder gekühlt zur weiteren Zubereitung z.B. im Konvektomaten angeliefert werden.</p>	C
2.4	Handlungsempfehlungen für die Schulverpflegung in Zeiten von Covid-19(Stand 22.05.2020)	<p><a href="https://lehrkraefteakademie.hessen.de/sites/lehrkraefteakademie.hessen.de/files/Handlungsempfehlungen%20Schulverpflegung_Stand%202020-05-22_0.pdf">https://lehrkraefteakademie.hessen.de/sites/lehrkraefteakademie.hessen.de/files/Handlungsempfehlungen%20Schulverpflegung_Stand%202020-05-22_0.pdf</a></p>	
2.5	Hinweise zum Besuch der Mensa in Stufe 2 der Unterrichtsorganisation unter Pandemiebedingungen	<p>In der Mensa wird der Abstand von 1,5 Metern beim Essen eingehalten. Die Aufsichtsperson der ESB kontrolliert die Einhaltung der Abstandsregelung in der von ihr betreuten Gruppe. Die Aufsichtsperson der Schule kontrolliert die Einhaltung bei Schülerinnen und Schülern der Sek 1.</p>	

2.6	Schulkiosk	<p>Gemäß EU-Verordnung (EG Nr. 852/2004) sind Einrichtungen, die Lebensmittel verarbeiten und in Verkehr bringen, verpflichtet, ein Eigenkontrollsystem auf Basis der HACCP-Grundsätze umzusetzen. Mit diesem Verfahren sollen kritische Punkte in der Lebensmittelverarbeitung, die zu einer Gesundheitsgefährdung führen können, identifiziert und beherrschbar gemacht werden.</p> <p>Der Schulkiosk bleibt bis auf weiteres aus Gründen des Infektionsschutzes in Zeiten der Corona-Pandemie geschlossen.</p>	Z
-----	------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

<b>3. Sporthalle</b>			
	Reinigung Sporthalle	Umfang und Häufigkeit von Reinigungsmaßnahmen in der Sporthalle und zugehörigen Sanitärräumen richten sich nach dem entsprechenden Leistungsverzeichnis. Siehe hierzu auch Absatz 1.3.	ST

<b>4. IfSG (Infektionsschutzgesetz)</b>
-----------------------------------------

4.1	Meldepflichten Infektionsschutzgesetz (IFSG)	<p>Nach § 34 und § 35 IFSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldevorschriften für Personal, Betreute und verantwortliche Personen in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor der Übertragung infektiöser Krankheiten dienen.</p> <p>Nach § 35 IFSG sind Personen, die in Kindereinrichtungen Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben und Kontakt mit den dort Betreuten haben, vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren im Abstand von zwei Jahren von ihrem</p>	SL
-----	----------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

		<p>Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen nach § 34 zu belehren. Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen.</p> <p>Fragen zu den Meldepflichten beantwortet das Sachgebiet Infektiologie des Amtes für Gesundheit unter Tel.: 069/212- 44374.</p> <p>Der Meldebogen des Amtes für Gesundheit befindet sich auf der Homepage unter <a href="http://www.gesundheitsamt.stadt-frankfurt.de">www.gesundheitsamt.stadt-frankfurt.de</a> → Infektionskrankheiten → Meldebögen Infektionsschutzgesetz.</p>	
4.2	Sondermaßnahmen beim Auftreten von epidemischen Krankheitsausbrüchen	<p>Die jeweils aktuellen Empfehlungen der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) werden angemessen umgesetzt.</p> <p>Folgende allgemeine Hygieneregeln sind besonders wichtig zu befolgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Händewaschen (mehrmals am Tag, mind. 20 Sek., mit Seife, gutes Trocknen)</li> <li>▪ Hust- und Niesetikette einhalten: (Taschentuch benutzen und anschließendes Händewaschen oder in Ellenbeuge niesen, Abwenden)</li> <li>▪ Abstandhalten einhalten (mind. 1,5 Meter, berührungslose Begrüßung)</li> <li>▪ Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung schützt vor der Ausbreitung von Viren</li> <li>▪ Räume immer in den Pausen und mehrmals während des Unterrichts lüften entsprechend der Empfehlungen im Hygieneplan 6.0. (Stoß- und Querlüftung).</li> </ul>	alle
4.3	Schul- und Unterrichtsorganisation während der Corona-Pandemie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf dem gesamten Schulgelände gilt Maskenpflicht.</li> <li>• Die Abstandsregel wird soweit wie möglich eingehalten.</li> <li>• Die Abstandsregel im Klassenverband ist ausgesetzt.</li> <li>• Jede Schülerin/jeder Schüler hat einen festgelegten Arbeitsplatz</li> <li>• Am eigenen Arbeitsplatz kann die Maske abgelegt werden, es sei denn, es gilt vorübergehend auch dort Maskenpflicht (Stufe 2 oder 3).</li> <li>• Die Klasse trifft sich pünktlich am vereinbarten Treffpunkt auf dem Schulhof.</li> <li>• Nach Möglichkeit wird in den Fluren und Treppenhäusern bei der Wegführung das Einbahnstraßensystem umgesetzt, ansonsten gilt Rechtsgehbot.</li> <li>• Die Klasse hält sich in der Pause in dem ihr zugeordneten Bereich auf.</li> <li>• Der Konferenzraum wird als Lehrerzimmer für Lehrer der Stufen 8 bis 10 genutzt.</li> </ul>	SL + L + S

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jede Klasse ist mit Händedesinfektionsspendern ausgestattet, damit jede/r Schüler*in vor Unterrichtsbeginn und nach jeder Pause entweder Händewaschen oder Hände desinfizieren kann.</li> <li>• Die Grundschule entkoppelt ihre Pausenzeit und verbringt die Pausen klassenweise im Park.</li> <li>• Bei Kurs- und AG-Angeboten sind die Teilnehmer einer festen Gruppe zugeordnet und zu dokumentieren. Es ist darauf zu achten, dass alle geltenden Hygieneregeln eingehalten werden.</li> </ul> <p><a href="https://kultusministerium.hessen.de/sites/default/files/media/hkm/hygieneplan_6.0_anlage_2_schulsport.pdf">https://kultusministerium.hessen.de/sites/default/files/media/hkm/hygieneplan_6.0_anlage_2_schulsport.pdf</a></p>	
4.4	Umgang mit Krankheitssymptomen bei SuS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei Verdacht auf Fieber, trockenem Husten oder Störung des Geschmacks- und Geruchssinns wird der Schüler/die Schülerin unverzüglich um das Anlegen eines med. Mund-Nasenschutzes gebeten. Die SGFK wird telefonisch informiert und die Schülerin/der Schüler wird aus dem Klassenverband separiert.</li> <li>• Die Eltern werden informiert, dass eine ärztliche Abklärung erforderlich ist und der Befund der Schule mitgeteilt werden muss.</li> <li>• Bei Coronainfektion werden den Anweisungen des Gesundheitsamtes Folge geleistet</li> </ul> <p><a href="https://kultusministerium.hessen.de/sites/default/files/media/hkm/anlage_5_umgang_mit_krankheits- und_erkaeltungssymptomen_bei_kindern_und_jugendlichen.pdf">https://kultusministerium.hessen.de/sites/default/files/media/hkm/anlage_5_umgang_mit_krankheits- und_erkaeltungssymptomen_bei_kindern_und_jugendlichen.pdf</a></p>	L + SG



<b>5.</b>	<b>Diverses</b>		
5.1	Geeignete Desinfektionsmittel	<p>Es werden ausschließlich für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt, die in der Desinfektionsmittelliste des Verbunds für Angewandte Hygiene (VAH) geführt werden. Für die Durchführung von Flächendesinfektionen im Küchen-/Lebensmittelbereich werden Produkte verwendet, die in der Desinfektionsmittelliste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) gelistet sind. Die DVG- Liste ist einsehbar unter <a href="http://www.dvg.net">www.dvg.net</a></p> <p><i>Bei Auftreten von Infektionskrankheiten kann der Einsatz spezieller, viruzid wirksamer Flächendesinfektionsmittel erforderlich sein.</i></p> <p>Eine Flächendesinfektion wird stets als Scheuer-Wisch-Desinfektion durchgeführt. Aufgrund der einfachen Handhabung wird die Verwendung eines gebrauchsfertigen Feuchttuchspendersystems bevorzugt. Alternativ wird ein gebrauchsfertiges Desinfektionsmittel direkt auf einen Lappen aufgebracht. Auf Sprühdesinfektionen wird wegen des möglichen Einatmens der Sprühaerosole verzichtet.</p>	ST

	Trinkwasserhygiene	<p>Die Trinkwasser-Installation wird nach den Vorgaben der Trinkwasserverordnung 2001 bzw. der allgemein anerkannten Regeln der Technik betrieben. Für Wartung und Instandhaltung ist die Firma <b>Aquametasil Wasseraufbereitung GmbH</b> zuständig. Trinkwasseruntersuchungen werden in Abstimmung mit dem Amt für Gesundheit durchgeführt.</p> <p><i>Hinweis: Um der Vermehrung von Legionellen in Trinkwasser-Installationen vorzubeugen, sind die Anforderungen des Arbeitsblattes W 551 des DVGW (Deutscher Verein des Gas-und Wasserfaches e.V.) zu berücksichtigen.</i></p> <p>Das Personal ist angewiesen, Entnahmestellen, aus denen Trinkwasser für den direkten Verzehr entnommen wird, nach längeren Stagnationszeiten (Wochenende, Ferien) ausgiebig zu spülen. Gleiches gilt für die vorhandenen Duschen.</p>	ST   L
5.2	Raumluftechnische Anlagen	RLT-Anlagen sind gemäß VDI 6022 zu betreiben und zu warten.	ST

## Linkliste

Kultusministerium Hessen			<a href="https://kultusministerium.hessen.de/schulsystem/aktuelle-informationen-zu-corona">https://kultusministerium.hessen.de/schulsystem/aktuelle-informationen-zu-corona</a>
Hessische Lehrkräfteakademie Vernetzungsstelle Schulverpflegung			<a href="https://lehrkraefteakademie.hessen.de/service/vernetzungsstelle-schulverpflegung/aktuelle-informationen">https://lehrkraefteakademie.hessen.de/service/vernetzungsstelle-schulverpflegung/aktuelle-informationen</a>
VAH - Liste (Verbund für Angewandte Hygiene e.V.)	Desinfektionsmittel Kommission c/o Institut für Hygiene und Öffentliche Gesundheit der Universität Bonn, Sigmund- Freud-Str. 25, 53127 Bonn	Tel: 0228 287 - 14022 Fax: 0228 287 - 19522	E-Mail: <a href="mailto:info@vah-online.de">info@vah-online.de</a>  Internet: <a href="http://www.VAH-online.de">http://www.VAH-online.de</a>

Bezugsadresse	mhp- Verlag GmbH Marktplatz13 65183 Wiesbaden		Internet: <a href="http://www.mhp-verlag.de">http://www.mhp-verlag.de</a>
Unfallkasse Hessen	Leonardo-da-Vinci-Allee 20, 60486 Frankfurt am Main	Tel: 069 29972 - 588	Internet: <a href="http://www.unfallkasse-hessen.de">http://www.unfallkasse-hessen.de</a>
Robert-Koch-Institut	Nordufer 20 13353 Berlin	Tel: 030 18754 - 0	Internet: <a href="http://www.rki.de">http://www.rki.de</a>
DVG (Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V.)	Friedrichstraße 17 35392 Gießen	Tel: 0641 24466	Internet: <a href="http://www.dvg.net">http://www.dvg.net</a>
Infektionsschutzgesetz			Internet: <a href="http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf">http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf</a> oder <a href="http://www.gesetze-xxl.de/gesetze/ifsg.htm">http://www.gesetze-xxl.de/gesetze/ifsg.htm</a>
Trinkwasserverordnung			Internet: <a href="http://www.dvgw.de/wasser/rechtsvorschriften/trinkwasserverordnung/">http://www.dvgw.de/wasser/rechtsvorschriften/trinkwasserverordnung/</a>
DVGW (Deutscher Verein des Gas- und Wasserfachs e.V.)	Josef-Wirmer-Straße 1-3 53123 Bonn	Tel: 0228 9188-5	Internet: <a href="http://www.dvgw.de">http://www.dvgw.de</a>
Hessisches Sozialministerium			IFSG Leitfaden Kinderbetreuungsstätten und Schulen <a href="https://soziales.hessen.de/sites/default/files/HSM/ifsg_leitfaden_kinderbetreuung.pdf">https://soziales.hessen.de/sites/default/files/HSM/ifsg_leitfaden_kinderbetreuung.pdf</a>