Hygieneplan der Beruflichen Oberschule Würzburg

Schuljahr 2026/27

Schulen und sonstige Ausbildungseinrichtungen sind als Gemeinschaftseinrichtungen, in denen überwiegend minderjährige Personen betreut werden, durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Menschen von besonderer infektionshygienischer Bedeutung.

Hinweis:

Rechtsgrundlage ist § 36 Abs. 1 Nr. 1 i. V. m. §§ 33, 34 Infektionsschutzgesetz (IfSG).

Nach Vorlage (Rahmenhygieneplan) von:

Bayerisches Landesamt für
Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

Hygieneplan der Beruflichen Oberschule Würzburg

OStDin Susanne Kraus-Lindner, Schulleiterin

StD Frank Salvasohn, Ständiger Vertreter der Schulleiterin

StDin Elke Sklarczyk, Sicherheitsbeauftragte

Verantwortlich:

OStDin Susanne Kraus-Lindner, Schulleiterin

StD Frank Salvasohn, Ständiger Vertreter der Schulleiterin

StDin Elke Sklarczyk, Sicherheitsbeauftragte

Inhaltsverzeichnis

1 Hygieneorganisation 3
2 Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren 3
2.1 Lufthygiene 3
2.1.1 Fensterlüftung (freie Lüftung) 3
2.1.2 Raumlufttechnische Anlagen (mechanische Lüftung) 3
2.1.3 Schimmelbefall 4
2.2 Reinigung von Böden, Oberflächen, Gegenständen 4
2.2.1 Schulreinigung 4
2.2.2 Desinfizierende Reinigung bei besonderen Anlässen 4
2.2.3 Reinigungsplan 4
2.3 Abfallentsorgung 5
3 Hygiene im Sanitärbereich 5
3.1 Ausstattung 5
3.2 Wartung und Pflege 5
3.3 Reinigung 5
4 Persönliche Hygiene 6
4.1 Händehygiene 6
4.2 Einsatz von Einmalhandschuhen 6
5 Küchenhygiene 6
5.1 Allgemeine Anforderungen 6
5.2 Reinigung 7
5.3 Umgang mit und Lagerung von Lebensmitteln 7
5.4 Personalhygiene beim Umgang mit Lebensmitteln 8
5.5 Reinigung des Essgeschirrs 9
5.6 Abfallentsorgung im Lebensmittelbereich und tierische Schädlinge 9
5.7 Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes 9
5.8 Legionellenprophylaxe 10
5.9 Bereitstellung von Trinkwasser 10
6 Hygiene im Schwimmbad 10
7 Hygiene bei Tierhaltung 11
8 Melde- und Benachrichtigungspflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote 11
8.1 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht 11
8.2 Gesundheitliche Anforderungen 12
8.3 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen 12
9. Schutzimpfungen 13
10. Hygiene bei Schulfesten 13
11. Hygieneplan für Fachbereich Biologie/Chemie 14
12. Hygieneplan für Fachbereich Sport 15

1 Hygieneorganisation

Zu den **Aufgaben** des einrichtungsinternen Hygienemanagements gehören unter anderem:

- Erstellung und regelmäßige Aktualisierung des Hygieneplanes
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Durchführung und Dokumentation von Hygienebelehrungen
- Bei Bedarf Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt und der Lebensmittelüberwachungsbehörde
- Zusammenarbeit mit dem Kollegium, Elternbeirat, Klasseneltern- und Klassensprechern zum Erreichen einer breiten Akzeptanz der Hygienemaßnahmen (z. B. bei Läusebefall) • Infektionsintervention

Der **Hygieneplan** ist regelmäßig, mindestens jährlich hinsichtlich seiner Aktualität zu überprüfen und ggf. zu ändern. Der Hygieneplan muss für alle Beteiligten jederzeit zugänglich und einsehbar sein.

2 Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

2.1 Lufthygiene

2.1.1 Fensterlüftung (freie Lüftung)

Zum Unterrichtsbeginn und danach in Intervallen von idealerweise 20 Minuten (höchstens 45 Minuten) ist in den Klassenräumen eine ausreichende Lüftung über 3–5 Minuten bei kalten Außentemperaturen und über 10–20 Minuten bei warmen Außentemperaturen vorzunehmen. Wenn die Lufttemperaturen außen und innen ähnlich hoch sind, sollen die Fenster durchgehend geöffnet bleiben. Das Lüften erfolgt durch Stoßlüften/Querlüftung.

Zuständig: Fachlehrkraft

Auf die regelmäßige Belüftung in den Turnhallen, Umkleide- und Sanitärbereichen ist zu achten. Außerhalb der Wochenenden und der Ferienzeiten muss dies mindestens
1 Mal am Tag erfolgen.

Zuständig: Sportlehrkräfte

2.1.2 Raumlufttechnische Anlagen (mechanische Lüftung)

Neben der Einstellung und der Wartung der raumlufttechnischen Anlagen gemäß den technischen Regeln sind einmal jährlich eine optische Kontrolle aller Anlagenteile sowie der Außenluft-

Ansaugöffnungen auf Verschmutzung, Beschädigung oder Korrosion durchzuführen und ggf. notwendige Maßnahmen einzuleiten.

Zuständig: Hausmeister der Beruflichen Oberschule Würzburg (betrifft nur den F-Trakt).

2.1.3 Schimmelbefall

Bei erkennbarem/bekanntem Schimmelbefall sind nach rascher Ermittlung der Ursachen langfristig wirksame Abhilfemaßnahmen zu ergreifen.

Zuständig: Hausmeister und Lehrkräfte (und Raumpaten)

2.2 Reinigung von Böden, Oberflächen, Gegenständen

2.2.1 Schulreinigung

Da die Schulreinigung – soweit sie Flächen und Inventar in Klassenzimmern, Fluren usw. betrifft – nicht der Minimierung von Infektionsrisiken dient, sind für die Behandlung von Flächen und die Aufbereitung von Wischutensilien in der Regel keine desinfizierenden Mittel und Verfahren erforderlich.

2.2.2 Desinfizierende Reinigung bei besonderen Anlässen

Eine Reinigung von Flächen und Gegenständen verbunden mit einer gezielten Desinfektion ist erforderlich:

- bei Verunreinigungen mit potenziell infektiösem Material (Erbrochenem, Stuhl und Urin sowie mit Blut),
- beim gehäuften Auftreten von infektiösen Darmerkrankungen,
- bei mit dem Gesundheitsamt abgestimmten Maßnahmen bei Auftreten von meldepflichtigen Infektionskrankheiten

Nach einer Kontamination mit potenziell infektiösem Material ist dieses zunächst mechanisch mit einem Einmaltuch (z. B. Zellstoff) ohne Einsatz von Desinfektionsmittel zu entfernen. Das Tuch ist sofort in den Abfall zu entsorgen. Anschließend sind die Flächen bzw. der Gegenstand desinfizierend zu reinigen, z. B. mit einem desinfektionsmittelgetränkten Tuch (sog. Flowpacks). Das hierbei verwendete Mittel muss zur Abtötung der betreffenden Infektionserreger geeignet sein.

Zuständig: Lehrkräfte und Hausmeister

2.2.3 Reinigungsplan

Die Reinigung bzw. Desinfektion erfolgt entsprechend den Vorgaben des Reinigungs- und Desinfektionsplans der Schule. Auch die Zuständigkeiten für die Reinigungsmaßnahmen sind hier festgelegt. (Vorschlag für den Aufbau eines Reinigungs- und Desinfektionsplans zu routinemäßigen Hygienemaßnahmen in Schulen siehe Anhang.)

Zuständig für die Erstellung und regelmäßige Aktualisierung des Reinigungs- und Desinfektionsplans: **Zuständig ist die Stadt Würzburg,** die den Plan mit der Reinigungsfirma abspricht.

2.3 Abfallentsorgung

Alle Abfallbehältnisse sind täglich zu entleeren, wenn sie nicht ausschließlich Papier enthalten. Essensreste müssen zügig entfernt werden.

Zuständig: Stadt Würzburg, s. oben

3 Hygiene im Sanitärbereich

3.1 Ausstattung

Handwaschplätze sind mit Kalt- und Warmwasser, Mittel zum Reinigen (z. B. Seife in Seifenspendern) und Trocknen der Hände (z. B. Einmalpapierhandtücher, Textilhandtuchautomaten) in ausreichender Anzahl auszustatten. Die Verwendung von Stückseife und Gemeinschaftshandtüchern ist abzulehnen. Bei Seifen- und Handtuchspendern müssen die Füllstände werktäglich überprüft werden. Fehlende Seifenlösung oder fehlende Handtücher sind umgehend nachzufüllen. Die Seifenspender sind vor einer Neubefüllung zu reinigen.
Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern mit Deckel ist bereitzustellen. In den Mädchentoiletten müssen neben jeder Toilette Tütenspender für Monatsbinden/Tampons und ein verschließbarer Abfallbehälter vorhanden sein. Auf das ausreichende Vorhandensein von Toilettenpapier ist zu achten.
Hinweis: Vorgabe Warmwasser in den Toiletten

Zuständig: **Stadt Würzburg, Reinigungsfirma, Hausmeister**

3.2 Wartung und Pflege

Der Zustand der Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind regelmäßig (mindestens jeden zweiten Tag) zu überprüfen. Eine baldige Reparatur von Defekten und sorgfältige Pflege müssen sichergestellt sein. Die Wartungsvorgaben der Hersteller sind zu beachten.

Zuständig: Stadt Würzburg, Reinigungsfirma, Hausmeister

3.3 Reinigung

Die Sanitärräume sind entsprechend den Vorgaben des Reinigungs- und Desinfektionsplans der Schule zu reinigen. Eine Desinfektion dieser Bereiche ist nur anlassbezogen erforderlich.
(Vorschlag für den Aufbau eines Reinigungs- und Desinfektionsplans zu routinemäßigen Hygienemaßnahmen in Schulen siehe Anhang.)

Zuständig: Stadt Würzburg, Reinigungsfirma, Hausmeister

4 Persönliche Hygiene

4.1 Händehygiene

Im Reinigungs- und Desinfektionsplan ist festgelegt, in welchen Situationen eine Händewaschung, bzw. Desinfektion, erforderlich ist.

Zuständig für die Bekanntmachung und Schulung des Personals: OStDin Fr. Kraus-Lindner und Sicherheitsbeauftragte, StDin Fr. Sklarczyk

Einsatz von Einmalhandschuhen

Die Verwendung von medizinischen Einmalhandschuhen ist bei vorhersehbarem Hand-Kontakt mit Wunden, Ausscheidungen, Blut usw. notwendig (zum Beispiel zum Aufwischen von Blut oder Erbrochenem). Einmalhandschuhe werden nur in der jeweiligen Situation getragen und werden sofort nach Durchführung der Maßnahme abgelegt und entsorgt. Bei der Entsorgung ist darauf zu achten, dass die Umgebung nicht verunreinigt wird (z. B. kein Ablegen der Handschuhe auf den Tisch). Nach Ablegen der Einmalhandschuhe ist eine hygienische Händedesinfektion erforderlich.

Zuständig für die Bekanntmachung und Schulung des Personals: **Lehrkräfte,** Ersthelferausbilder, Schulsanitätsdienst

5 Küchenhygiene

5.1 Allgemeine Anforderungen

Das Verzehren von selbst mitgebrachten Lebensmitteln während des normalen Schulbetriebs erfolgt grundsätzlich eigenverantwortlich und erfordert daher kein besonderes Eingreifen.

Regelungen zur Lebensmittelhygiene sind dagegen in folgenden Fällen zu treffen:

- Betrieb von Schul- und Lehrküchen (nicht vorhanden)
- Betrieb von Kiosken, Cafeterien oder Mensen (nicht vorhanden)
- Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen, bei denen Lebensmittel hergestellt und/oder ausgeteilt werden (s. Anlage: Hygieneplan bei Schulfesten)

Es erfolgt eine Dokumentation der betriebseigenen Hygienemaßnahmen und ein HACCPSystem ist etabliert: zuständig ist die Stadt Würzburg

Zuständig: für den Betrieb der Mensa ist die Stadt Würzburg, bei Schulveranstaltungen gilt der Hygieneplan im Anhang.

5.2 Reinigung

Im Reinigungs- und Desinfektionsplan ist festgelegt, welche Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen im Küchenbereich erforderlich sind.

Zuständig: Stadt Würzburg und das Personal in der Mensa

5.3 Umgang mit und Lagerung von Lebensmitteln

- Für die Anlieferung bzw. den weiteren Transport müssen saubere, geschlossene Behältnisse verwendet werden. Kühlpflichtige Waren sind während des Transports zu kühlen.
- Mikrowellengeräte werden nicht zum Garen, sondern nur zum Erwärmen verwendet.
- Speisen, die nicht zeitnah verzehrt werden und die die Küche bzw. den Verkauf noch nicht verlassen haben, können ggf. gekühlt aufbewahrt werden (idealerweise < +7 °C) und müssen dann am nächsten Tag verbraucht werden. Die Aufbewahrungsbehältnisse sollten mit dem Herstellungsdatum der Speisen gekennzeichnet werden.
- Eine Überfüllung von Kühlschränken, wodurch über längere Zeit zu hohe Temperaturen entstehen können, ist zu vermeiden. Die Kühlschränke sind mit Thermometern auszustatten und sollen eine Temperatur von < +7 °C gewährleisten können. Dies ist regelmäßig (mind. einmal täglich) zu überprüfen. Sofern dabei deutlich erhöhte Temperaturen festgestellt werden, sind mindestens die im Kühlschrank gelagerten leichtverderblichen Lebensmittel zu entsorgen.
- Die Kühlschränke sind regelmäßig (mind. 1 x pro Woche) zu überprüfen und **Lebensmittel, bei denen die Haltbarkeitsfrist (Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum) abgelaufen ist, sind zu entsorgen.** Gleiches gilt für Lebensmittel, die nicht gekennzeichnet bzw. zuordenbar sind.

Sofern die Zubereitung von Speisen nicht in einer Zentralküche erfolgt, sind zusätzlich folgende Punkte zu berücksichtigen:

- Alle rohen, leicht verderblichen Lebensmittel werden unverzüglich im Kühlschrank unter Beachtung der durch den Hersteller angegebenen Temperaturvorgaben gelagert oder werden eingefroren. Es ist sorgfältig zu prüfen, inwieweit eine Verwendung von rohen, leichtverderblichen Lebensmitteln (z. B. rohes Geflügelfleisch, rohes Hackfleisch, rohe Eier) für die Speisenzubereitung notwendig ist. Eine Verwendung von Milch-ab-Hof, die erst während der Speisenzubereitung erhitzt wird, ist nicht zulässig.
- Fleisch, Fisch und Eier dürfen nicht roh verzehrt werden.
- Sollen vor Ort bereits gegarte, warm zu verzehrende Lebensmittel aufbewahrt werden, so sind diese möglichst schnell auf < +7 °C abzukühlen. Die Speisen müssen am nächsten Tag verbraucht und bis dahin im Kühlschrank gelagert werden. Vor dem Verzehr sind die Speisen noch einmal aufzukochen (+72 °C für mind. 2 Minuten).
- Auf eine strikte Trennung von rohem Fleisch und Fisch bzw. Eiern und anderen, insbesondere verzehrfertigen, Lebensmitteln muss sowohl bei der Kühlung als auch bei der Verarbeitung, geachtet werden.

- Nach dem Abschluss der Arbeiten muss eine Aufbereitung des Arbeitsplatzes entsprechend den Vorgaben des Reinigungs- und Desinfektionsplans der Schule erfolgen. Die verwendeten Mittel müssen für den Lebensmittelbereich geeignet sein.
- Von vor Ort hergestellten Speisen müssen Rückstellproben angelegt, mit dem Herstellungsdatum gekennzeichnet und diese tiefgefroren für mind. eine Woche (besser: 14 Tage) aufbewahrt werden.

Zuständig: Stadt Würzburg, Mensa wird von der Stadt Würzburg betrieben, keine Zuständigkeit für die Berufliche Oberschule Würzburg

5.4 Personalhygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Ausstattung

Für die Durchführung der Händereinigung und Händedesinfektion in Bereichen für die Lebensmittelverteilung bzw. -zubereitung sind an den dafür vorgesehenen Waschbecken (Warm- und Kaltwasserversorgung) Wandspender für Seife, Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher anzubringen.

Händewaschung

Eine Händewaschung für die dort Beschäftigten ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsantritt
- grundsätzlich vor Lebensmittelkontakt • grundsätzlich bei verunreinigten Händen
- nach dem Toilettenbesuch.

Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion wird insbesondere bei der dezentralen Zubereitung von Speisen in folgenden Situationen erforderlich:

- vor und nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z. B. Fleisch, Geflügel, Hackfleisch, Fisch, Eiern bzw. Produkten/Speisen, die solche Bestandteile enthalten
- beim Wechsel von *unreinen* (z. B. Entsorgung von Müll) zu *reinen* Tätigkeiten (z. B. Umgang mit verzehrfertigen Lebensmitteln)
- nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch eines Taschentuches
- nach Kontakt mit Auftauflüssigkeit • nach Kontakt mit verdorbener Ware
- nach dem Toilettenbesuch.

Weiterhin muss beim Umgang mit Lebensmitteln einschließlich der Essensausgabe vom Personal geeignete und saubere Arbeitskleidung bzw. eine Schürze getragen werden.

Zuständig: Stadt Würzburg, Mensa wird von der Stadt Würzburg betrieben, keine Zuständigkeit für die Berufliche Oberschule Würzburg

5.5 des Essgeschirrs

In der Regel wird Essgeschirr in einem Geschirrspülautomaten mit einem mind. +65 °C-Programm gereinigt. In speziellen Situationen (z. B. Ausbruchsgeschehen) müssen Einzelregelungen vereinbart werden.

Zuständig: Stadt Würzburg, Mensa wird von der Stadt Würzburg betrieben, keine Zuständigkeit für die Berufliche Oberschule Würzburg

5.6 Abfallentsorgung im Lebensmittelbereich und tierische Schädlinge

Bei der Abfallentsorgung in Küchenbereichen muss darauf geachtet werden, dass keine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge entsteht. Abfälle werden in verschließbaren Behältnissen entsorgt, welche täglich entleert und gereinigt werden. Die Küchen werden regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrolliert.
Küchenfenster, die sich nach außen öffnen lassen, sind mit entsprechenden Fliegengittern auszustatten.

Die fachgerechte Speiseresteentsorgung erfolgt:

☐ in eigener Verantwortung

☐ über das Entsorgungsunternehmen.

Zuständigkeit: Stadt Würzburg, Mensa wird von der Stadt Würzburg betrieben, keine Zuständigkeit für die Berufliche Oberschule Würzburg

5.7 Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes

Die in § 42 IfSG festgelegten Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote für Personen mit Tätigkeiten in der Herstellung, der Verarbeitung oder dem Inverkehrbringen der in § 42 Abs. 2 IfSG genannten Lebensmittel sind zu beachten. Schüler und Schülerinnen, die von einem Tätigkeitsverbot betroffen sind, nehmen an parallel stattfindenden Unterrichtsveranstaltungen teil.

Nach § 43 IfSG dürfen Personen „gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie

1. über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und
2. nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 in Textform erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.“

Im Hinblick auf den Umgang mit Lebensmitteln und Speisen auf z. B. Schulfesten wird auf den *Leitfaden für ehrenamtliche Helferinnen und Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen (siehe hier: https://www.bestellen.bayern.de/stmuv_lm_0002, auch in diversen Sprachen erhältlich)* verwiesen, der allen Beteiligten, die mit Lebensmitteln umgehen, zur Kenntnis zu geben ist (s. Anhang)

Zuständig: Stadt Würzburg, Mensa wird von der Stadt Würzburg betrieben, keine Zuständigkeit mit Ausnahme von Schulfesten

Trinkwasserhygiene
Das in der Schule als Warm- und Kaltwasser verwendete Trinkwasser (Trinken, Waschen, Duschen, Lebensmittelzubereitung) muss der Trinkwasserverordnung (TrinkwV) entsprechen.

Zuständig: Stadt Würzburg, Hausmeister

5.8 Legionellenprophylaxe

Die Gebäudewasserversorgungsanlage muss so geplant, gebaut und betrieben werden, dass eine gesundheitsgefährdende Vermehrung von Legionellen vermieden wird. Die allgemein anerkannten Regeln der Technik sind einzuhalten.
Entsprechende Spülpläne der Leitungen (Wasserhähne, Duschen, etc.) sind vorzuhalten.

Zuständig: Stadt Würzburg, Hausmeister

5.9 Bereitstellung von Trinkwasser

Entnahmestellen für Trinkwasser müssen gut zugänglich sein und Trinkgefäße problemlos befüllt werden können. Ein regelmäßiger Wasseraustausch ist sicherzustellen. Bei leitungsgebundenen Trinkwasserspender muss Stagnation sowohl im Gerät als auch in der Zuleitung vermieden werden und Wartungs- und Instandhaltungsmaßnahmen nach Herstellerangaben sind erforderlich.

Zuständig: Hausmeister

6 Hygiene im Schwimmbad

Die Berufliche Oberschule Würzburg hat kein Schwimmbad.
Das Schwimmbad des Schulbereichs gehört zur Franz-Oberthür-Schule.

Das Schwimmbad der Schule muss entsprechend den Regeln der Technik gebaut sein und betrieben werden. Eine normgerechte Aufbereitung des Beckenwassers einschließlich Desinfektion ist sicherzustellen.
Für die Reinigung und Desinfektion des Schwimmbades sind die Vorgaben des Reinigungs- und Desinfektionsplans zu beachten.

7 Hygiene bei Tierhaltung

Folgende schulinterne Vorgaben zum Besuch oder zur Haltung von Tieren in der Schule sind zu beachten. In diesem Schuljahr ist ein Begleithund zu beachten.

- **Gesundheitsvorsorge:** Impfungen und regelmäßige Entwurmungen konsequent einhalten.
- **Bei Verletzungen:** Biss- oder Kratzwunden sofort spülen, desinfizieren und bei Bedarf einen Arzt aufsuchen.
- **Hände waschen:** Nach jedem Tierkontakt, der Fütterung und der Reinigung von Zubehör sofort die Hände mit Seife waschen.
- **Kein enger Kontakt:** Tiere nicht küssen, nicht im Gesicht schlecken lassen
- **Zubehör reinigen:** Futter- und Trinknäpfe täglich säubern und Decken bei mindestens 60° waschen.
- **Tierhaarallergie:** Abfrage der Schulgemeinschaft, ob eine Tierallergie vorliegt. Beachtung bei der Klassenzimmerbelegung und Kennzeichnung der Unterrichtsräume, in denen das Tier anwesend sein kann.

Diese schulinternen Regelungen umfassen auch die notwendigen Hygienemaßnahmen. Zur Beurteilung des Einzelfalles kann auch der Bayerische Rahmenhygieneplan für Schulen herangezogen oder externe Expertise mit einbezogen werden.

Zuständig: Schulleitung, Sicherheitsbeauftragte

8 Melde- und Benachrichtigungspflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote (vgl. hierzu auch die Informationen im Rahmenhygieneplan)

8.1 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht

Die Mitteilungspflicht gegenüber der Schulleitung beim Auftreten von oder bei einem Verdacht auf meldepflichtige Infektionserkrankungen obliegt gemäß § 34 IfSG den betroffenen Personen oder deren Sorgeberechtigten. Diese sind bei Schuleintritt über diese Verpflichtung zu belehren.
Auch Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal oder Personen, die sonstige regelmäßige Tätigkeiten in der Schule ausüben und Kontakt mit den dort betreuten Schülerinnen und Schülern haben, sind vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren vom Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen zu belehren.
Die Infektionsschutzbelehrung wird von Frau Ingelmann (Mitarbeiterin des Sekretariats) vor Beginn der Tätigkeit an die Praktikanten ausgegeben.
Hinweis an Frau Ingelmann, zur Weitergabe der Information für Infektionsschutzbelehrung (f. Schüler) an Praktikanten/neue Mitarbeiter.
Referenten bzw. Personen, die sonstige regelmäßige Tätigkeiten in der Schule ausüben und die nur stundenweise anwesend sind, benötigen diese Unterweisung nicht.

Zuständig: Schulleitung, Sekretariat

8.2 Gesundheitliche Anforderungen

Personen,

- die an einer in § 34 Abs. 1 IfSG genannten ansteckenden Krankheit erkrankt sind oder bei denen der Verdacht darauf besteht oder
- die an Läusebefall leiden,
- sowie Personen, die die in § 34 Abs. 2 IfSG genannten Erreger ausscheiden bzw.
- Personen, in deren Wohngemeinschaft nach ärztlichem Urteil eine Erkrankung an oder der Verdacht auf eine im § 34 Abs. 3 IfSG genannte Krankheit aufgetreten ist,

dürfen so lange keine Tätigkeit in Schulen ausüben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.
Ebenso dürfen betreute Schülerinnen und Schüler, bei denen die o. g. Punkte zutreffen, die Schule nicht besuchen und an Veranstaltungen der Schule nicht teilnehmen.

Empfehlungen für die Wiederzulassung zu Gemeinschaftseinrichtungen finden sich in entsprechenden Veröffentlichungen des Robert Koch-Instituts (RKI) oder LGL.

§ 34 IfSG fordert keine schriftliche Bescheinigung über das ärztliche Urteil. Bezüglich der Wiederzulassung zu Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 34 IfSG weist das Robert KochInstitut in seinen Empfehlungen darauf hin, dass das gesetzlich geforderte ärztliche Urteil mündlich erfolgen kann, dennoch eine schriftliche Bescheinigung über das ärztliche Urteil, zur Absicherung aller Beteiligten zweckmäßig sein kann.

Zuständig: Schulleitung, Sekretariat

8.3 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

Werden Tatsachen bekannt, die auf das Vorliegen einer in § 6 Abs. 1 S. 1 Nr. 1-2 und 5 oder § 34 Abs. 1-3 IfSG genannten Erkrankung hinweisen, so muss die Schulleitung unverzüglich das zuständige Gesundheitsamt benachrichtigen (§ 8 Abs. 1 Nr. 7 i. V. m. § 36 Abs. 1 S. 1 Nr. 1 und § 33 Nr. 1, 3 bzw. § 34 Abs. 6 IfSG). Dies gilt auch, falls zwei oder mehr gleichartige, schwerwiegende Erkrankungen auftreten, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind (§ 34 Abs. 6 S. 2 IfSG).

Die Benachrichtigung an das Gesundheitsamt muss folgende Informationen der/des Erkrankten beinhalten:

- Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes
- Name, Vorname, Geburtsdatum, Geschlecht, Anschrift und, soweit vorliegend, Telefonnummer und E-Mail-Adresse (§ 2 Nr. 16 IfSG).

Eine Benachrichtigung kann unterbleiben, wenn der Schule ein konkreter Nachweis in Textform vorliegt, dass die Meldung des Sachverhaltes bereits an das Gesundheitsamt erfolgt ist (§ 34 Abs. 6 S. 3 IfSG), beispielsweise durch den behandelnden Arzt bzw. die behandelnde Ärztin.
Zuständigkeit: Die Meldung an das Gesundheitsamt erfolgt durch Sekretariat.

9 Schutzimpfungen

Nach § 34 Abs. 10 IfSG sollen Gemeinschaftseinrichtungen gemeinsam mit dem Gesundheitsamt die betreuten Personen bzw. deren Sorgeberechtige über die Bedeutung eines vollständigen, altersgemäßen, nach den Empfehlungen der STIKO ausreichenden Impfschutzes und über die Prävention übertragbarer Krankheiten informieren.

Zuständig: Schulleitung, Sekretariat

10 Hygienevorschriften bei Schulfesten

Bei Schulfesten, z.B. Winterbasar oder bei gelegentlichen, privaten Kuchenbasare gelten rechtliche Erleichterungen für Schülerinnen und Schüler sowie Lehrkräfte, dennoch tragen die Veranstalter (Schule/Schulleitung) die zivil- und strafrechtliche Haftung für die Lebensmittelsicherheit.
Dies gilt nicht für von Lehrkräften mitgebrachte Speisen und Getränke. Hier haftet alleine die Lehrkraft.

1 Es ist **keine offizielle Belehrung (Gesundheitszeugnis) nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) vorgeschrieben**.
2 Es müssen unbedingt die **Hygiene-Grundregeln strikt eingehalten werden**.
3 **Verbot von Risikolebensmitteln:** Speisen mit **rohen Eiern** (z. B. Tiramisu, frische Mayonnaise), **Rohmilch**, rohem Fisch oder rohem Fleisch (z. B. Mett) dürfen von Laien **nicht** zubereitet oder angeboten werden.

4 **Kuchen & Backwaren: erlaubt sind** vollständig **durchgebackene Kuchen**, Muffins, Waffeln oder Kekse. Auf ungebackene Füllungen wie frische Sahne-, Quark- oder Puddingcremes muss leider verzichtet werden.

5 **Schutz vor Schmutz:** Alle Speisen müssen abgetütet, in sauberen Boxen oder mit Folie abgedeckt transportiert werden.

6 **Gesundheitszustand:** Wer an akuten Infektionen oder an Magen-Darm-Beschwerden (Durchfall, Erbrechen) leidet, hat **striktes Arbeitsverbot** am Stand und in der Küche. Wunden an den Händen müssen mit einem Pflaster abgedeckt werden.

7 Vorschriften beim Verkauf und der Ausgabe
- **Spuck- und Witterungsschutz:** Speisen an den Verkaufsständen dürfen nicht offen für jedermann zugänglich stehen. Die Kuchen sollten auf einem Tisch hinter dem Verkäufer stehen oder durch eine Haube abgedeckt geschützt sein.
- **Hygienische Ausgabe:** Die Ausgabe erfolgt idealerweise mit **Servierzangen, Tortenhebern oder Einweghandschuhen**. Das Berühren von Lebensmitteln mit bloßen Händen ist zu vermeiden.
- **Geld und Essen trennen:** Die Person, die das Geld kassiert, sollte nach Möglichkeit nicht gleichzeitig die unverpackten Speisen anfassen.

8 Personal- und Standhygiene

- **Gesundheitszustand:** Wer an akuten Infektionen, Wunden an den Händen oder Magen-Darm-Beschwerden (Durchfall, Erbrechen) leidet, hat **striktes Arbeitsverbot** am Stand und in der Küche.
- **Händehygiene:** Am Stand muss eine Möglichkeit zum Händewaschen vorhanden sein (fließendes Wasser, Flüssigseife aus dem Spender und Einmalhandtücher
- **Aussehen & Kleidung:** Lange Haare müssen zusammengebunden werden. Schmuck und Ringe an den Händen sollten abgelegt werden. Das Tragen einer sauberen Schürze wird empfohlen.

9 Kennzeichnung (Allergene)

Es wird **dringend empfohlen**, eine Liste oder kleine Schilder bereitzuhalten, auf denen die wichtigsten Allergene (z. B. Nüsse, Ananas, Gluten, Milch, Ei) einsehbar sind.

11 Hygieneplan für den Fachbereich Biologie und Chemie

1. Verhaltens- und Hygieneregeln im Chemieraum

- **Absolutes Konsumverbot:** Essen, Trinken und die Aufbewahrung von Lebensmitteln sind im Chemieraum sowie in der Vorbereitung streng verboten.
- **Persönliche Schutzausrüstung (PSA):** Vor jedem Experimentieren muss eine **Schutzbrille** aufgesetzt werden. Lange Haare müssen zusammengebunden werden, und weite Kleidung oder Jacken dürfen nicht an den Arbeitstischen getragen werden.
- **Zutritt und Aufsicht:** Schülerinnen und Schüler dürfen Chemieräume niemals unbeaufsichtigt betreten oder darin alleine arbeiten.

2. Technische Hygiene und Belüftung

- **Fume-Hoods / Abzüge:** Für Experimente mit Gasen, Dämpfen oder Schwebstoffen müssen funktionsfähige **Abzüge nach DIN-Norm** vorhanden sein. Die regelmäßige sicherheitstechnische Überprüfung (alle 2 bis 3 Jahre) ist Pflicht.
- **Notfalleinrichtungen:** In jedem Fachraum müssen leicht zugängliche Notfalleinrichtungen wie Augenduschen, Not-Aus-Schalter für Gas/Strom sowie geeignete Feuerlöscher vorhanden und regelmäßig geprüft sein.

3. Umgang mit Gefahrstoffen und Schülerversuche

- **Umgang mit Toxinen:** Schülerinnen und Schüler dürfen **nicht offen mit hochgiftigen (T+), explosiven oder krebserzeugenden Stoffen der Kategorie 1 und 2** hantieren. Minderjährige unter 16 Jahren dürfen zudem nicht mit hochentzündlichen Flüssigkeiten arbeiten.
- **Substitutionsprüfung:** Vor jedem Versuch muss die Lehrkraft prüfen, ob gefährliche Stoffe durch weniger gefährliche oder gesundheitsschonende Alternativen ersetzt werden können (S-T-O-P-Prinzip).
- **Hygienemängel bei Versuchen:** Versuche, die ein biologisches oder hygienisches Risiko darstellen (wie z. B. eigene Blutentnahmen im Rahmen gekoppelter Biologie-/Chemie-Projekte), sind für Schüler verboten.
- **Kennzeichnung:** Alle verwendeten Stoffe müssen stets eindeutig nach Gefahrstoffrecht deklariert sein; ein Rückfüllen in Originalgefäße ist unzulässig.

4. Unterweisungen und Unterstützung

- **Regelmäßige Unterweisung:** Schülerinnen und Schüler müssen **mindestens halbjährlich** (zu Beginn jedes Schulhalbjahres) über die spezifischen Verhaltensregeln und Gefahren im Chemieraum nachweislich belehrt werden.
- **Unterstützungssystem S!CU:** Das bayerische Multiplikatorensystem S!CU (betreut durch die ALP Dillingen und die KUVB) unterstützt die Fach- und Sammlungsleiter vor Ort gezielt bei der Umsetzung der Sicherheits- und Hygienevorgaben. Zur Verwaltung von Gefahrstoffen ist das System DEGINTU vorgeschrieben.

12 Hygieneplan für den Fachbereich Sport

Für den **Sportunterricht in Bayern** gelten spezifische Vorgaben, die sich primär aus den Verordnungen des Bayerischen Staatsministeriums für Unterricht und Kultus (KMS) und den Richtlinien der Bayerischen Landesunfallkasse (KUVB) ableiten. Der Fokus liegt hierbei auf der Verknüpfung von Infektionshygiene, allgemeiner Sauberkeit und strengen Unfallverhütungsvorschriften.
Die zentralen Kernvorgaben gliedern sich in folgende Bereiche:

1. Persönliche Hygiene und Ausrüstung

- **Sportkleidung und Schuhe:** Es muss zweckmäßige und funktionelle Sportkleidung getragen werden. Für die Halle sind saubere **Universal-Hallen-Sportschuhe mit abriebfester Sohle (Non-Marking)** verpflichtend. Das Turnen in Straßenschuhen oder Socken (Rutschgefahr) ist untersagt.
- **Schmuck- und Uhrenverbot:** Alle Schmuckstücke, Uhren, Ringe, Ohrringe und Piercings müssen vor dem Unterricht **abgelegt oder fachgerecht abgeklebt** werden, um Verletzungen (z. B. Hängenbleiben) zu vermeiden.
- **Haare und Brillen:** Lange Haare müssen zwingend mit einem elastischen Haargummi zusammengebunden werden. Schüler mit Sehschwäche sollten aus Sicherheitsgründen eine **sporttaugliche, splitterfreie Brille** mit elastischem Band tragen.

2. Hygiene in Sportstätten und Sanitärräumen

- **Lüftungskonzept in Turnhallen:** Aufgrund der erhöhten Aerosolbildung bei körperlicher Anstrengung ist in Hallen verstärkt auf eine **kontinuierliche Durchlüftung** bzw. den Betrieb raumlufttechnischer Anlagen zu achten.
- **Sanitär- und Duschbereiche:** Regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Duschräume und Umkleiden sind im schuleigenen Reinigungsplan festzuhalten. Schüler sollen zu gründlicher Körperhygiene (Händewaschen/Duschen) nach dem Sport angehalten werden.
- **Gerätehygiene:** Häufig genutzte Handgeräte (z. B. Bälle, Schläger) oder Kontaktflächen (z. B. Turnmatten) müssen im Rahmen der allgemeinen Schulhygiene regelmäßig gesäubert werden.

3. Sicherheit und Gerätekontrolle

- **Sicht- und Funktionsprüfung:**

Die Lehrkraft ist verpflichtet, Sportstätten und Geräte vor jeder Nutzung auf erkennbare Mängel zu prüfen. Tore (z. B. Handballtore) müssen zwingend **gegen Umkippen gesichert** sein. Mangelhafte Geräte dürfen nicht verwendet werden.

- **Groß-Trampoline:** Der Einsatz von großen Trampolinen ist im regulären bayerischen Schulsportunterricht grundsätzlich **unzulässig**.
- **Aufsichtspflicht:** Schüler dürfen Sportstätten und Geräteräume niemals ohne Aufsicht der Lehrkraft betreten oder Geräte eigenständig aufbauen.

4. Organisatorische Vorgaben

- **Sport im Sommer:** Bei extremen Temperaturen gibt die KUVB spezifische Richtlinien für den Außensport im Sommer heraus (ausreichend Trinkpausen, Nutzung von Schattenplätzen, Sonnenschutz).
- **Teilnahme und Differenzierung:** Chronisch kranke oder verletzte Schüler können per ärztlichem Attest teilweise oder ganz vom praktischen Sport befreit werden, nehmen jedoch oft passiv (z. B. zur Vermittlung von Theorie) am Unterricht teil.