

# Hygiene- und Gesundheitskonzept der Freien Grundschule Friedemann Bach

Aktualisierte Fassung mit Gültigkeit ab 06/2023

Standort: Jägerplatz 24, Halle / Saale

## Inhalt

§ 1 Ziel des Hygiene- und Gesundheitskonzeptes .....	2
§ 2 Hygienemanagement und Verantwortlichkeiten.....	2
§ 3 Belehrungen.....	2
§ 4 Betreten des Schul- und Kindergartengeländes .....	3
§ 5 Reinigung und Desinfektion / Lüftungsmaßnahmen.....	3
§ 6 Umgang mit Lebensmitteln / Esseneinnahme .....	4
§ 7 Sonstige Hygieneanforderungen.....	5
§ 8 Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz.....	5
§ 9 Verhalten bei Erkrankungsfällen, Freistellungen.....	7
§ 10 Psychische Gesundheit .....	7
§ 11 Anlagen.....	7

**Im Interesse der Gesundheit sind unsere MitarbeiterInnen, Eltern und Kinder verpflichtet, sich an die diesem Hygiene- und Gesundheitskonzept zugrunde liegende Regeln zu halten. Wir bitten darum jeden um aktive Mithilfe!**

## § 1 Ziel des Hygiene- und Gesundheitskonzeptes

- (1) Das wesentliche Ziel des Hygiene- und Gesundheitskonzeptes der Freien Grundschule Friedemann Bach ist die Erhaltung der physischen und psychischen Gesundheit von Schüler\*innen, Mitarbeiter\*innen der Schule sowie der Angehörigen (u.a. Erziehungsberechtigten) durch die Festlegung präventiver Maßnahmen sowie der Handlungsschritte im Falle von Erkrankungen.
- (2) Aufgrund der gemeinsamen Nutzung des Gebäudes am Jägerplatz 24, durch die Kindertagesstätte Friedemann Bach und die Freie Grundschule Friedemann Bach, ergeben sich je nach Vorgaben des Jugendamtes oder des Landesschulamtes bzw. des Ministeriums für Bildung des Landes Sachsen-Anhalt, teilweise unterschiedliche Regelungen. Dennoch findet zwischen beiden Einrichtungen ein enger Austausch statt und wir versuchen – falls möglich – Regelungen zu vereinheitlichen.

## § 2 Hygienemanagement und Verantwortlichkeiten

- (1) Die Schulleiterin/ Der Schulleiter trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Erfordernisse. Zum Hygieneteam gehören neben der Schulleitung, die/der stellv. Schulleiter:in sowie die Hortkoordination
- (2) Aufgaben des Hygienemanagements:
  - Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplanes (mit jährlicher Überprüfung sowie Aktualisierung)
  - Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen (Überprüfung/Rundgang wird mittels Protokoll dokumentiert)
  - Durchführung von Hygienemaßnahmen
  - Kommunikation und Austausch mit dem Gesundheitsamt sowie Eltern

## § 3 Belehrungen

- (1) Am ersten Tag eines jeden Schuljahres werden die Schüler\*innen über die wichtigsten Hygieneregeln belehrt sowie über die Vermeidung von Infektionskrankheiten informiert. Besonderer Schwerpunkt liegt hierbei auf dem regelmäßigen und richtigen Händewaschen, der geltenden Niesetikette, dem Reinigen (und ggf. Desinfizieren von Oberflächen) und dem Lüften der Räumlichkeiten.
- (2) Die Hände sind möglichst vom Gesicht fern zu halten. Bitte ausschließlich in die Armbeuge niesen oder in ein Wegwerftaschentuch. Dieses ist im Anschluss in einem Mülleimer mit Deckel zu entsorgen.
- (3) Erkrankungen laut Infektionsschutzgesetz (§ 34) sind unverzüglich der Schulleitung zu melden. (Belehrung der Erziehungsberechtigten erfolgt mit jedem ersten Elternabend des Schuljahres.)
- (4) Mitarbeiter:innen werden am ersten Arbeitstag aktenkundig belehrt. Eine Auffrischung der Belehrung findet jährlich, mit Schuljahresbeginn, statt.

## § 4 Betreten des Schul- und Kindergartengeländes

- (1) Schüler\*innen, Mitarbeiter\*innen sowie alle Personen, die im Einvernehmen mit der Schulleitung die Schulbereiche betreten, haben sich an alle geltenden Hygienevorgaben zu halten.
- (2) Eltern von Schulkindern werden angehalten, diese möglichst vor dem ersten Holztor zu verabschieden, um Ansammlungen im Eingangsbereich des Hofes bzw. unterhalb der Außentreppe zu vermeiden.

## § 5 Reinigung und Desinfektion / Lüftungsmaßnahmen

- (1) Ein Reinigungsvertrag wurde mit der Firma Gegenbauer geschlossen. Der Revierplan mit vereinbarten Reinigungszyklen sowie Reinigungsbereichen liegt der Schulleitung vor.
- (2) Alle Mitarbeiter:innen sind angehalten, die Reinigungsleistungen zu bewerten und grobe Mängel aktiv im Sekretariat zu melden. (Dies kann durch ein persönliches Gespräch, über eine Notiz oder per E-Mail erfolgen.) Anschließend erfolgt die Weitergabe an die Reinigungsfirma (per E-Mail) mit Bitte um umgehende Mängelbehebung.
- (3) Am Ende des Schultages werden die Toiletten, Unterrichtsräume, Flure, Treppen und sonstige genutzte Räume gründlich gereinigt.
- (4) Während des Schulalltages werden je nach Bedarf zusätzliche Reinigungsarbeiten und/oder Desinfektionstätigkeiten durchgeführt.
- (5) Eine Grundreinigung findet im Rahmen der Reinigung regelmäßig (mind. zweimal pro Jahr) statt. (Genauer Turnus der einzelnen Arbeiten kann dem Revierplan entnommen werden.)

### Händehygiene

- (6) Auf der Personaltoilette, im Sekretariat und dem Lehrerzimmer befinden sich Handdesinfektionsgele beziehungsweise Handdesinfektionsspender, die von allen erwachsenen Personen (Mitarbeiter\*innen) genutzt werden können und sollten.  
Handdesinfektion ist erforderlich nach Kontakt mit: Erbrochenem, Blut, Urin und anderen Körperausscheidungen, auch wenn Handschuhe getragen wurden / Desinfektion muss nach dem Ablegen der Handschuhe erfolgen  
Einmalhandschuhe befinden sich im Teamraum im Dachgeschoss, im Sekretariat sowie in der Lehrerumkleide der Turnhalle.
- (7) Auf jeder Etage befinden sich zudem die den Lerngruppen zugewiesenen Toilettenräume. An den dortigen Waschbecken befinden sich Seifenspender sowie Papierhandtücher, wodurch ein regelmäßiges Händewaschen beim Ankommen in der Schule, nach jeder Hofpause sowie vor jeder Mahlzeit ermöglicht wird.

### Flächenhygiene

- (8) Für die Flächendesinfektion befinden sich Desinfektionsmittel im Teamraum im Dachgeschoss, im Sekretariat sowie in der Lehrerumkleide der Turnhalle. Anwendungshinweise sind entsprechend der Verpackungen sowie der Reinigungs- und Desinfektionspläne, welche in den Sanitärbereichen aushängen, zu entnehmen.

### Lüftungsmaßnahmen

- (9) Die zur Benutzung geplanten Räume werden vor Unterrichtsbeginn und in den Pausen durch weites Öffnen von mehreren Fenstern gelüftet. Je nach Außentemperatur sind maximal 10 Minuten ausreichend. Bei Sommertemperaturen soll eine Dauerlüftung erfolgen. Auf eine entsprechende Querlüftung ist zu achten.
- (10) Das Lüften der Klassenräume ist von dem jeweiligen Lehrpersonal durchzuführen beziehungsweise zu veranlassen.
- (11) Für die ausreichende Lüftung von Nebenräumen, Fluren und Toiletten sorgt das anwesende Personal.

## § 6 Umgang mit Lebensmitteln / Esseneinnahme

- (1) Mit der Essenversorgung (Mittagsangebot) wurde die Firma Katerine Catering beauftragt und gewährleistet die Einhaltung aller Vorgaben zum Umgang mit Lebensmitteln/Lebensmittelhygiene.
- (2) Bei der Essenversorgung in der Schule, sollen die bekannten hygienischen Regeln (z.B. Hände waschen) eingehalten werden.
- (3) Nach dem Mittagessen begeben sich die Schüler\*innen über den Seiteneingang auf die Pausenflächen im Außengelände oder begeben sich über die Außentreppe in die Unterrichtsräume der Schuletage.

### Mitgebrachte Lebensmittel

- (4) Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch Schüler:innen, Eltern usw. zum Beispiel für einen Kuchenbasar oder ähnliche Anlässe bestehen dann keine Bedenken, wenn grundsätzlich und ausschließlich vollständig durchgebackene Kuchen ohne Füllung, Glasur usw. angeboten werden.
- (5) Vor dem Verzehr prüft das Personal, ob sich die mitgebrachten Lebensmittel in einem einwandfreien Zustand befinden.
- (6) Übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen.

### Reinigungsmaßnahmen

- (7) Alle benutzten Geschirrtteile sind nach jeder Benutzung in die Küche zu bringen und werden dort vom Küchenpersonal entsprechend hygienischer Vorschriften gereinigt.
- (8) Tische und sonstige mit Lebensmitteln in Berührung gekommene Flächen sind nach der Esseneinnahme mit warmem Wasser unter Zusatz von Reinigern zu säubern.

## § 7 Sonstige Hygieneanforderungen

### Abfallbeseitigung

- (1) Der Müll wird nach Papier, Plastik und Restmüll getrennt in den einzelnen Räumen in entsprechende Behältnisse sortiert und täglich durch die Reinigungsfirma entsorgt.
- (2) Speisereste werden durch die Küche gesondert entsorgt.

### Schädlingsbekämpfung

- (3) Auf die Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit auf dem Außengelände sowie im Haus ist von allen Mitarbeiter:innen zu achten. Einem Schädlingsbefall ist zwingend vorzubeugen.
- (4) Regelmäßige Befallskontrollen werden durch den Hausmeister durchgeführt. Ein Befall wird umgehend der Schulleitung sowie der Hausverwaltung gemeldet und entsprechende Maßnahmen werden ergriffen.
- (5) Die Beauftragung von Schädlingsbekämpfern erfolgt durch die Hausverwaltung.
- (6) Das Gesundheitsamt ist über den Befall zu informieren.

### Trinkwasser

- (7) Regelmäßig sind Kontrollen (alle 3 Jahre) zur Wasserqualität durchzuführen.
- (8) Die Ergebnisse der Proben sind dem Fachbereich Gesundheit (Hygiene) mitzuteilen.

## § 8 Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz

### Personal im Küchen-/ Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG)

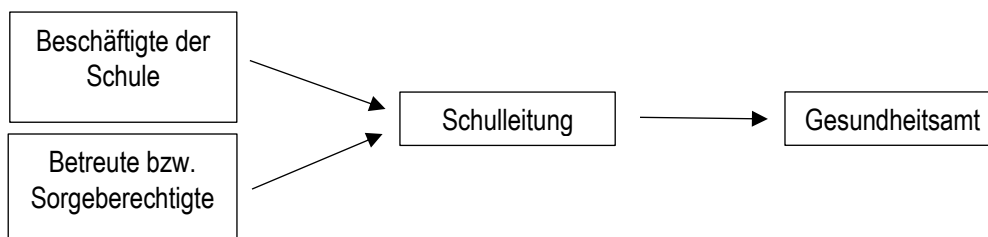
- (1) Personen, die im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich beschäftigt sind bzw. Teilaufgaben übernehmen, müssen über eine aktuell gültige (nicht älter als 3 Monate) Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes verfügen und diesen dem Dienstvorgesetzten vorzeigen.
- (2) Jährlich findet die erneute Belehrung der Mitarbeitenden in diesem Bereich durch den Arbeitsgeber statt. Die Belehrung wird entsprechend dokumentiert.
- (3) Die Tätigkeit in diesem Bereich darf nicht aufgenommen werden, wenn die Beschäftigten
  - an Typhus, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Darmerkrankung oder Virushepatitis A oder E (infektiöse Gelbsucht) erkrankt oder dessen verdächtig sind,
  - an infizierten Wunden oder Hauterkrankungen erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
  - die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrien ausscheiden.

### Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal / Kinder und Jugendliche

- (4) Personen, die an einer im § 34 (1) des Infektionsschutzgesetzes (Anlage 2) genannten ansteckenden Krankheit erkrankt sind, bei denen der Verdacht darauf besteht oder die an Krätze oder Läusebefall leiden, Personen, die die in § 34 (2) genannten Erreger ausscheiden bzw. zu in § 34 (3) genannten Kontaktpersonen, dürfen solange in unserer Einrichtung keine Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeit 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.
- (5) Für Schüler:innen gelten die zuvor (§ 8 – 3) benannten Punkte unter der Maßgabe, dass sie das Gelände bzw. Gebäude nicht betreten, wenn der Verdacht besteht oder sie nachgewiesen erkrankt sind.

### Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

- (6) Grundsätzlich ist nach § 8 IfSG der feststellende Arzt verpflichtet, die im Gesetz (§ 6) genannten Krankheiten zu melden. Ist das primär nicht erfolgt bzw. treten die im § 34 Abs. 1 bis 3 IfSG zusätzlich genannten Erkrankungen auf, meldet die Schulleitung den Verdacht bzw. das Auftreten der genannten Erkrankung unverzüglich (innerhalb von 24 Stunden) dem zuständigen Gesundheitsamt. Dies gilt auch beim Auftreten von 2 oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind.
- (7) **Meldeweg:**



- (8) **Meldeinhalt:**  
Art der Erkrankung bzw. des Verdacht | Name, Vorname, Geburtsdatum, Geschlecht | Anzahl der Erkrankten | Anschrift | Erkrankungstag | Kontaktpersonen (Schule, Elternhaus, Geschwister) | ggf. Art des Untersuchungsmaterials, Nachweismethode, Untersuchungsbefund | Name, Anschrift, Telefonnummer des Arztes bzw. der Einrichtung
- (9) **Maßnahmen:**  
Isolierung der Betroffenen | Verständigung von Angehörigen | Sicherstellung möglicher Infektionsquellen

### Information der Betreuten/Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung

- (10) Tritt eine meldepflichtige Krankheit auf, so informieren wir Sie durch Aushänge (Schaukasten, Eingangstüren), E-Mail, Telefonate oder persönliche Gespräche jeweils in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt.

- (11) Dabei werden auf eine anonymisierte Informationsweitergabe sowie datenschutzrechtliche Bestimmungen geachtet.

#### Wiederaufnahme des Besuchs der Einrichtung

- (12) Grundlage bildet § 34 des IfSG, welcher benennt, bei welchen Infektionen bei Kindern und Jugendlichen ein Besuchsverbot besteht.
- (13) Der Besuch der Einrichtung ist erst dann wieder zulässig, wenn die ansteckende Erkrankung abgeklungen bzw. nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist. Ein ärztliches Attest oder eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes sind als Nachweis vorzulegen.

## § 9 Verhalten bei Erkrankungsfällen, Freistellungen

- (1) Mitarbeiter und Kinder mit Erkältungs-/ Krankheitssymptomen sollten prinzipiell zu Hause bleiben und einen Arzt aufsuchen.

## § 10 Psychische Gesundheit

- (1) Durch die allgemeine Situation kann bei einigen Personen die psychische Gesundheit gefährdet sein. Damit die Schüler\*innen bestimmte Erlebnisse verarbeiten können, werden die ersten Unterrichtstage des neuen Schuljahres durch die entsprechenden Klassenlehrer\*innen beziehungsweise den Schüler\*innen vertraute Lehrkräfte gestaltet.
- (2) Als Ansprechpartner stehen jeweils die Klassenlehrer\*innen und Bezugserzieher\*innen der jeweiligen Klassenstufen zur Verfügung.

## § 11 Anlagen

- (1) Diesem Gesundheits- und Hygienekonzept werden folgende Merkblätter beigelegt:
- Betriebsanweisung zum neuartigen Coronavirus SARS-CoV-2
  - Plakate zur Hustenetikette und Händereinigung
  - Belehrungen für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte gem. §34 Abs. 5 S. 2 Infektionsschutzgesetz (IfSG)
  - Reinigungs- und Desinfektionsplan