Hygieneplan der Prälat-Diehl-Schule

Stand 04/2023

auf Grundlage des allgemeinen Musterhygieneplans
für Schulen des Kreises Groß-Gerau (Stand 12/2022)

1. Hygienemanagement 3

2. Allgemeine Hygiene in der Schule 4
- Hygieneanforderungen an den Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung
- Persönliche Hygiene
- Tierhaltung

3. Allgemeine Anforderungen an die Schulreinigung 5
- Reinigung
- Desinfektion

4. Hygiene in den Unterrichtsräumen und Fluren 5
- Lufthygiene
- Reinigung und Abfallentsorgung

5. Hygiene im Sanitärbereich 6
- Sanitärausstattung
- Reinigung und Abfallentsorgung
- Wartung und Pflege
- Be- und Entlüftung

6. Turnhallen 7
- Reinigung
- Sanitäre Anlagen
- Bekleidung

7. Küchenbereich 7
- Allgemeine Anforderungen
- Anforderungen an Caterer in Schulküchen
- Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote und Belehrung nach IfSG
- Lehrküchen und Küchenzeilen in Klassenräumen

8. Trinkwasserhygiene 8
- Allgemeine Anforderungen
- Vermeidung von Stagnationsproblemen

9. Erste Hilfe, Schutz der Ersthelfenden 8
- Verbandmaterialien; Erste-Hilfe-Kästen
- Versorgung von Bagatellwunden
- Desinfektion mit Erbrochenem, Blut oder Exkrementen kontaminierter Flächen
- Überprüfung des Erste-Hilfe-Inventars
- Notrufnummern

10. Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz 10
- Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote und Wiederzulassung
- Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz
- Meldepflicht nach dem Infektionsschutzgesetz
- Schutzimpfungen § 34 Abs. 10 IfSG

11. Sonstiges 11
- Schadstoffe/ Schimmel
- Tierische Schädlinge – Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung
- Anlagen
- Ansprechpersonen
- Veröffentlichung

1. Hygienemanagement

Nach § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen und andere Gemeinschaftseinrichtungen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit den Hygieneplänen wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren.
Der vorliegende Hygieneplan wurde durch die Schulleitung der Prälat-Diehl-Schule nach einem Muster des Schulträgers (Kreis Groß-Gerau) und des Kreisgesundheitsamts Groß-Gerau unter Berücksichtigung der folgenden Schritte erarbeitet:

1. Analyse der Infektionsgefahren
- in Aufenthaltsbereichen (Unterrichtsräume, Betreuungsräume, Aufenthaltsbereiche)
- in Küchenbereichen
- in Sanitärbereichen
- in Turn- und Sporthallen
- in ggf. Schwimm-/ Badebereichen

2. Bewertung der Risiken
- hinzunehmende geringe Risiken
- hohes Risiko führt zu Minimierungsmaßnahmen

3. Risikominimierung
- Festlegung von Reinigungs-/ Desinfektionsmaßnahmen
- Einmalhandtücher
- Flüssigseife
- Toiletten etc.

4. Festlegung von Überwachungsmaßnahmen
- regelmäßige Kontrolle durch den Beauftragten der Einrichtung
- schriftliche Dokumentation der Überwachungsmaßnahmen

5. Aktualisierung des Hygieneplans
- in vorher festzulegenden Zeitabschnitten

6. Dokumentation und Schulung
- Einzelheiten des Hygieneplans schriftlich festlegen
- Informationen bzw. wenn erforderlich Schulung der Beteiligten

<u>Verantwortliche Personen in der Schule:</u>
Die Schulleitung trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Erfordernisse und nimmt die Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr. Dabei kann sie von einer beauftragten Person unterstützt werden.

Schulleitung:	Frau Dr. Annette Petri (Schulleiterin) Frau Ulrike Burschel (Stellv. Schulleiterin) Herr Christian Elbert (Abwesenheitsvertretung)
Hygiene-Verantwortlicher:	Herr Rüdiger Wittmann (Beauftragter schulischer Arbeits- und Sicherheitsschutz)

Aufgaben des Hygienemanagements:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplanes (Aktualisierung 1x pro Jahr)
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Aufrechterhaltung des Kontaktes zum Gesundheitsamt bei Fragestellungen bezüglich der Hygiene, Wiederzulassung und übertragbaren Krankheiten.

Information der Beschäftigten:

Der Hygieneplan muss allen Beschäftigen bekannt gegeben werden und für alle jederzeit zugänglich und einsehbar sein. Die Verantwortung trägt die Schulleitung.

- ➲ Diesen ausführlichen Hygieneplan und auf den täglichen Bedarf inhaltlich fokussierte Hygieneverabredungen finden sich 1. auf der Homepage der Schule und 2. im Dateispeicher im Schulportal.
- ➲ Die auf den täglichen Bedarf inhaltlich fokussierten Hygieneverabredungen werden in allen Klassen- und Fachräumen, im Ganztagsbereich sowie am Vertretungsplankasten ausgehängt.

Information der Schüler*innen:

Die Schüler*innen werden im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung in regelmäßigen Abständen, durch die Schule über die Notwendigkeit hygienischer Maßnahmen und hygienischen Verhaltens unterrichtet.

2. Allgemeine Hygiene in der Prälat-Diehl-Schule

Hygieneanforderungen an den Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung:

Der Schulträger ist verantwortlich, dass die baurechtlichen Anforderungen, die Unfallverhütungsvorschriften, die Bestimmungen der Arbeitsstättenverordnung sowie brandschutzrechtliche Vorschriften in der Schule eingehalten werden.

Ebenso garantiert der Schulträger eine kontinuierliche bauliche Instandhaltung und Renovierung als notwendige Voraussetzungen für jede effektive Reinigung und prüft die Notwendigkeit für eine Desinfektion.

Persönliche Hygiene:

Gründliches regelmäßiges Händewaschen:

- ➲ Hände unter fließendem kaltem oder lauwarmem Wasser anfeuchten.
- ➲ Hände gründlich einseifen (mind. 20 Sekunden).
- ➲ Die Seife auf dem Handrücken, den Handgelenken und zwischen den Fingern verreiben.
- ➲ Hände unter fließendem Wasser gut abspülen.
- ➲ Hände sorgfältig mit einem frischen Einmalhandtuch abtrocknen.

Tierhaltung:

Sollten in der Schule Tiere gehalten werden oder dem Unterricht beiwohnen, so sind die hygienischen Anforderungen individuell mit dem Bereich Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz abzustimmen.

- ➲ Das Mitbringen von Tieren ist zuvor mit der Schulleitung abzustimmen.

3. Allgemeine Anforderungen an die Schulreinigung

Reinigung:
Eine regelmäßige Reinigung insbesondere von häufig benutzten Flächen, Fußböden und Gegenständen ist eine wesentliche Voraussetzung für einen guten Hygienestatus.

Der Reinigungsrhythmus wird vom Schulträger vorgegeben und orientiert sich an der Nutzungsart und Nutzungsintensität der Räume. Die Mindestanforderungen der DIN 77400 „Reinigungsdienstleistungen – Schulgebäude – Anforderungen an die Reinigung“ werden dabei erfüllt.

Durch den Schulträger werden professionelle Reinigungsfirmen beauftragt. Diese reinigen nach einem auf dem Musterhygieneplan abgestimmten Reinigungs- und Desinfektionsplan. Die korrekte Reinigung wird durch ein Qualitätsmanagement der Reinigungsfirma sichergestellt und durch den Schulträger regelmäßig kontrolliert.

Für die Reinigung verantwortlich:

Kreis Groß-Gerau
FB Gebäudemanagement
FD Verpflegung und Hygiene
reinigung@kreisgg.de

- Reinigungsdefizite bitte ich den Hausmeistern, Frau Burschel oder Frau Dr. Petri mitzuteilen, sodass eine Meldung geschehen kann.
- Dies gilt auch für situativ notwendige Sonderreinigungen (z.B. Erbrochenes; Blut, Fäkalien) von Räumen oder Bereichen im Schulgebäude, der Sporthallen und auf dem Schulgelände.

Desinfektion:
In Bezug auf Desinfektionsmaßnahmen ist festzuhalten, dass diese nur für bestimmte Bereiche und bei ausgewählten Handlungsabläufen zu empfehlen sind. Die eingesetzten Desinfektionsmittel sind je nach Anwendungsbereich in entsprechender Konzentration und Einwirkzeit zu verwenden. Herstellerangaben sind hierbei zu beachten. Der Schulträger beurteilt die Notwendigkeit von Desinfektionsmaßnahmen.

Die **gezielte Desinfektion** ist nur dort erforderlich, wo Krankheitserreger auftreten oder auftreten können und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen, wie beispielsweise bei massiver oder sichtbarer Verunreinigung mit Erbrochenem, Blut, Stuhl und Urin und anderen Körperflüssigkeiten. Die Verunreinigungen sind mit einem Flächendesinfektionsmittel (aus der Desinfektionsmittelliste des Verbunds für Angewandte Hygiene e.V. Anlage) getränkten Tuch zu reinigen. Anschließend ist die betroffene Fläche nochmals zu desinfizieren. Dabei sind flüssigkeitsdichte Handschuhe zu tragen.

Beim Auftreten meldepflichtiger Krankheiten, insbesondere bei Gruppenerkrankungen sind spezielle Maßnahmen erforderlich, die vom Gesundheitsamt veranlasst werden oder mit diesem abzustimmen sind.

4. Hygiene in den Unterrichtsräumen und Fluren

Lufthygiene:
Für ein gesundes Lernumfeld ist ein entsprechend der Raumgröße und Schülerzahl angepasster Luftaustausch erforderlich.

In den Gebäuden mit Lüftungsanlage (Oberstufengebäude Sudetenstraße 60) wird der Luftaustausch automatisch sichergestellt. Ein zusätzliches Lüften über Fenster ist nur bei „Überbelegung“ der Räume (Veranstaltungen etc.) erforderlich.

In den Schulen ohne Lüftungsanlage (Mittelstufengebäude Berliner Str. 11) ist in Abhängigkeit der Kohlendioxyd-Konzentration (CO_2) über Fenster stoß zu lüften. Die CO_2-Konzentration gilt als Indikator für die Raumlufthygiene und kann über die CO_2-Monitore abgelesen werden. Als Richtwert gilt: Eine CO_2-Konzentration 1.000 ppm sollte nicht dauerhaft wesentlich überschritten werden.
➲ CO_2-Messgeräte können auch weiterhin beim Hausmeister entliehenen werden.

Bei normaler Klassenraumgröße und Belegung bedeutet dies ca. 1 Mal Stoßlüften je Stunde für ca. 3-5 Min. im Winter und ca. 5-10 Min. im Sommer, sowie zusätzliches Lüften in den Pausen.
In unzureichend gelüfteten Klassenräumen kann auch die Anzahl der Viren in der Luft stark ansteigen. Regelmäßiges Lüften wirkt dem entgegen und senkt so das Ansteckungsrisiko. Die Lüftungsempfehlungen gelten unabhängig dem vorhanden sein von Luftreinigungsgeräten.

Reinigung und Abfallentsorgung:
Die Fußböden und Kontaktflächen werden nach dem Reinigungsplan des Schulträgers durch beauftragten Firmen gereinigt. Die Abfallkörbe werden täglich geleert.

Die Arbeit der Reinigungskräfte wird unterstützt, indem
- Schüler*innen angehalten werden, Müll bzw. Abfälle in den dafür vorgesehenen Behältern zu sammeln bzw. nach Unterrichtsschluss aufzusammeln.
- Alle Personen angehalten werden, Räume so zu hinterlassen, dass eine einfache Reinigung möglich ist.

5. Hygiene im Sanitärbereich

Sanitärausstattung:
Der Handwaschbereich ist durch den Schulträger mit **Einmalhandtüchern aus Papier** auszustatten. Ebenso ist aus hygienischen Gründen keine Stückseife zu verwenden, sondern **portionierbare Flüssigseife aus Seifenspendern.** Eine ausreichende Anzahl von **Abfallbehältern** für Papierabfälle ist bereitzustellen.

In den Mädchentoiletten sind geruchsverschlossene Abfallbehälter für Hygieneprodukte vorhanden.

Reinigung und Abfallentsorgung:
Die sanitäre Ausstattung wie beispielsweise Waschbecken, Toilettensitze, Armaturen, etc. und der Fußboden sind zweimal täglich feucht bzw. nach Bedarf zu reinigen. Die Abfallkörbe sind täglich zu leeren.

Wartung und Pflege:
Die Schule gibt Defekte über die Hausmeister*innen an den Schulträger zur zeitnahen Reparatur weiter. Der Schulträger ist verantwortlich für eine zeitnahe Reparatur. Die Nutzer*innen pflegen einen sorgfältigen Umgang mit den Sanitärbereichen.

Be- und Entlüftung:
Der Schulträger sorgt für die regelmäßige Reinigung und Instandhaltung der Entlüftungseinrichtungen in den Sanitärbereichen.

6. Sport- und Turnhallen

Reinigung: siehe Punkt 2.

Sanitäre Anlagen: siehe Punkt 4.

Bekleidung
Im Sinne einer wirksamen Fußpilzprophylaxe sollten Turn- oder Gymnastikschuhe getragen werden.

7. Küchenbereich

Allgemeine Anforderungen:
Um lebensmittelbedingte Erkrankungen in Kindereinrichtungen zu verhindern, müssen an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt werden. Die Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung und anderer rechtlicher Vorgaben sind zu beachten und einzuhalten.

Anforderung an Caterer in Schulküchen
Jeder Caterer ist verpflichtet ein HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Point) für den Küchenbetrieb zu erstellen. Für Schulküchen die vom Schulträger betrieben werden, erstellt der Schulträger ein HACCP-Konzept. Die regelmäßige Kontrolle der Konzepte und deren Umsetzung erfolgt zum einen durch die Lebensmittelüberwachung des Gesundheitsamtes und durch den Schulträger (Sachgebiet Verpflegung).

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote und Belehrung nach IfSG:
Personen die an einer Infektionserkrankung im Sinne von § 42 des **Infektionsschutzgesetzes (IfSG)** oder an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden.

Beschäftigte dürfen Tätigkeiten im Lebensmittelbereich erstmalig nur dann ausüben, wenn sie dem Arbeitgeber eine Bescheinigung vom Gesundheitsamt nachweisen. Besitzt der Beschäftigte bei Aufnahme einer neuen Tätigkeit im Lebensmittelbereich schon solch eine Bescheinigung, ist der Arbeitgeber verpflichtet den Beschäftigten nach § 43 (4) IfSG über die Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren. Des Weiteren muss diese Belehrung gemäß § 43 (4) IfSG **alle 2 Jahre durch den Arbeitgeber** erfolgen. Die Nachweise sind vom Arbeitgeber an der Betriebsstätte aufzubewahren und verfügbar zu halten.

8. Trinkwasserhygiene

Allgemeine Anforderungen:
Das in der Schule verwendete Warm- und Kaltwasser für den menschlichen Gebrauch (Trinken, Essen, Waschen) muss den Vorgaben der aktuellen Trinkwasserverordnung entsprechen. Die Trinkwasserqualität wird in regelmäßigen Abständen gemäß den Gesetzlichen Vorgaben durch eine qualifizierte Trinkwasseruntersuchungsstelle überprüft. Der Schulträger trägt hierfür die Verantwortung.

Für die Schulgemeinde sind an jeder Schule zentrale Trinkwasserspender aufgestellt. Diese werden nach den Herstellervorgaben gereinigt und entsprechend gewartet.

Vermeidung von Stagnationsproblemen:
Nach längeren Nichtnutzungszeiten (z.B. Ferien) wird die Trinkwasserinstallation entsprechend gespült. Die Hausmeister*innen sind hierzu vom Schulträger angewiesen worden.

9. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

Verbandmaterialien; Erste-Hilfe-Kästen:
Es müssen für eine Schule ausreichend Erste-Hilfe-Kästen (mind. nach DIN 13157) vorhanden sein, die leicht zugänglich sind und so aufbewahrt werden, dass eine Nutzung problemlos möglich ist. Verbandkästen müssen, je nach Größe der Schule, vor allem in Bereichen mit erhöhter Gefährdung der Schüler*innen (z. B. Sporthallen, naturwissenschaftliche Unterrichtsräume, Werkräume, Lehrküchen, Werkstätten) vorhanden sein. Es sollten zusätzlich Kältekompressen zur Behandlung stumpfer Verletzungen (z. B. Prellungen, Zerrungen) vorhanden sein.

Erste-Hilfe-Material muss bei Wanderungen, Exkursionen, Studienfahrten, Wintersportveranstaltungen, Sportveranstaltungen außerhalb der Sporthalle usw. mitgenommen werden.

Das Erste-Hilfe-Material ist gemäß den Unfallverhütungsvorschriften in Behältnissen (Verbandkästen, -schränken) aufzubewahren. Zusätzlich sollte ein Desinfektionsmittel Teil des Erste-Hilfe-Materials sein. Auf die Haltbarkeitsdaten der Sterilprodukte ist zu achten. Die Verantwortung hierfür trägt die Schulleitung.

Versorgung von Bagatellwunden:
Bei der Versorgung von Bagatellwunden haben Ersthelfer*innen Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.

Desinfektion mit Erbrochenem, Blut oder Exkrementen kontaminierter Flächen:
Mit Erbrochenem, Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von FFP2-Maske und Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel (auf Wirksamkeit gegen Noroviren achten) getränkten Einmaltuch zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals regelgerecht zu desinfizieren. Flüssigkeiten sind vorher mit einem Bindemittel (z.B. Katzenstreu) aufzunehmen. Alle Materialien sind in einer Mülltüte verschlossen im Restmüll umgehend zu entsorgen. Anschließend ist eine gründliche Händedesinfektion durchzuführen.

➲ Die hierfür benötigten Materialen stehen bei den Hausmeistern zur Verfügung.

Überprüfung des Erste-Hilfe-Inventars:
Die Erste-Hilfe-Ausstattung ist regelmäßig auf Vollständigkeit und Verfallsdaten zu überprüfen. Verbrauchte Materialien wie z. B. Einmalhandschuhe oder Pflaster sind umgehend zu ersetzen. Die Verantwortung hierfür trägt die Schulleitung.

Verantwortliche/r: Herr Frank Gerhardy (Mittelstufe)
Herr Christian Elbert (Oberstufe)

Kontrollturnus: mind. jährlich

Wichtige Notrufnummern:

Polizei	Tel.: 110
Feuerwehr	Tel.: 112
Giftinformationszentrum	Tel.: 06131/ 192 40 oder 23 24 66 Medizinische Klinik und Poliklinik der Universität Mainz, Langenbeckstr. 1, 55131 Mainz

10. Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote und Wiederzulassung:
Nach § 34 IfSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldevorschriften für Personal, Betreute und verantwortliche Personen in Schulen, die dem Schutz vor der Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Auszüge aus dem IfSG (siehe Anhang der Empfehlungen für die Wiederzulassung) sind beigefügt.

Im § 34 IfSG ist festgelegt, bei welchen Infektionen für die Kinder und Beschäftigten ein Besuchsverbot besteht. Der erneute Besuch der Einrichtung ist nach den Bestimmungen des IfSG dann wieder zulässig, wenn die ansteckende Erkrankung abgeklungen ist, bzw. nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist (vgl. Anlage „Empfehlungen für die Wiederzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen des Robert-Koch-Institutes (RKI)“).

Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz:
Aufgrund § 34 Abs. 5 IfSG ist jede Person, die in der Schule neu betreut wird (bei Volljährigkeit) oder deren Sorgeberechtigte, durch die Leitung der Einrichtung über die Mitteilungspflichten bei Infektionskrankheiten zu belehren. Die Form und Dokumentation der Belehrung ist nicht vorgeschrieben (Beispiel: siehe Anlage „Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte“ nach § 34 IfSG).

Nach § 35 IfSG sind alle Beschäftigen in den Schulen vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von 2 Jahren von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen nach § 34 zu belehren. Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von 3 Jahren aufzubewahren ist.

Meldepflicht nach dem Infektionsschutzgesetz:
Eine Vielzahl von Infektionskrankheiten ist meldepflichtig (siehe Anlage „Schnellübersicht Erkrankungen in Gemeinschaftseinrichtungen).
Wenn Tatsachen einer Infektionskrankheit im Sinne des § 34 Abs. 1- 3 vorliegen, hat

diese Person bzw. der Sorgeberechtigte die Pflicht, dies der Schule unverzüglich mitzuteilen (§ 34 Abs. 5 IfSG). Auch die Schule hat nach § 34 Abs. 6 IfSG eine Verpflichtung zur Meldung von Infektionskrankheiten gegenüber dem zuständigen Gesundheitsamt. Die Meldung erfolgt über das elektronische Meldeformular für Gemeinschaftseinrichtungen nach § 34 IfSG

Schutzimpfungen gem. § 34 Abs. 10 IfSG:
Nach dem IfSG sollen die Gesundheitsämter gemeinsam mit der Gemeinschaftseinrichtung über die Bedeutung des ausreichenden, altersgemäßen Impfschutzes für die Kinder bzw. deren Sorgeberechtigten aufklären. Hingewiesen wird hierbei auf die jeweils aktuellen Empfehlungen der Ständigen Impfkommission (STIKO) am Robert-Koch-Institut.

11. Sonstiges

Schadstoffe/Schimmel:
Bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall ist eine fachtechnische Prüfung der Ursache der Nässebildung kurzfristig einzuleiten, damit neben der Entfernung des Schimmels auch der ggf. ursächliche bauliche Mangel beseitigt wird. Dies wird durch den Schulträger beauftragt.

Tierische Schädlinge - Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung:
Die Schule ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren; bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen nach dem Stand der Technik durch eine Fachfirma zu veranlassen. Die Kontrolle erfolgt durch die Hausmeister*innen in der Verantwortung des Schulträgers.

Anlagen:

- IfSG-Leitfaden für Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen in Hessen des Hessischen Sozialministeriums

- Empfehlungen für die Wiederzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen des Robert-Koch-Institutes
  (https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/Wiederzulassung/Mbl_Wiederzulassung_schule.html)

- Musterbelehrungsbögen für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte nach § 34 IfSG des Robert-Koch-Institut (auch in anderen Sprachen)
  (https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_node.html)

- Elektronische Meldeformular für Gemeinschaftseinrichtungen des Gesundheitsamts Kreis Groß-Gerau
  (https://www.kreisgg.de/gesundheit/infektionsschutz/elektronisches-meldeformular-fuer-gemeinschaftseinrichtungen-nach-34-ifsg/)

- Schnellübersicht „Erkrankungen in Gemeinschaftseinrichtungen“ des Fachbereichs Gesundheit und Verbraucherschutz

- Desinfektionsmittelliste des Verbunds für Angewandte Hygiene e.V.
  (https://vah-liste.mhp-verlag.de)

Ansprechpersonen beim Kreis Groß-Gerau:
Bei evtl. auftretenden Fragen im Zusammenhang mit der Erstellung eines Hygieneplanes in Ihrer Einrichtung stehen wir gerne beratend zur Verfügung:

Für fachliche Fragen im Rahmen des Infektionsschutzes
Kreis Groß-Gerau
Fachbereich Gesundheit und Verbraucherschutz
Fachdienst Infektionsschutz
infektionsschutz@kreisgg.de
Tel.: 06152 989-213

Für organisatorische Fragen zum Hygieneplan
Kreis Groß-Gerau
Fachbereich Bildung und Schule
Fachdienst Schulverwaltung
schulverwaltung@kreisgg.de
Tel. 06152 989-177

Für Fragen zu Reinigung, Ausstattung, Wartung und Verpflegung
Kreis Groß-Gerau
Fachbereich Gebäudemanagement
gebaudemanagement@kreisgg.de
Tel. 06152 989-632

Veröffentlichung des Hygienplans:
Dieser Hygieneplan ist durch die Schulleitung allen am Ort der Schule beschäftigten Personen in geeigneter Form bekannt zu geben und zu veröffentlichen. Er ist durch die Schulleitung jährlich auf Aktualität zu überprüfen und ggf. abzuändern.

Datum Unterschrift Schulleitung