

Hygieneplan BBS II Emden



Hygieneplan BBS II Emden nach § 36 IfSG

1. Einleitung

Die BBS II Emden hat nach § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) einen eigenen schulischen Hygieneplan erstellt, in dem die wichtigsten Eckpunkte nach dem Infektionsschutzgesetz geregelt sind, um durch ein hygienisches Umfeld zur Gesundheit der Schülerinnen und Schüler und aller an Schule Beteiligten beizutragen.

Die Maßnahmen im folgenden Hygieneplan reflektieren die besonderen Anforderungen des Infektionsschutzes im Gebäude bzw. auf dem Schulgelände der BBSII Emden und wurde auf Grundlage der Hinweise zur Erstellung des Schulhygieneplans (letzte Version 2017) erstellt.

[\(Hygiene an Schulen und Kindertageseinrichtungen | Niedersächsisches Landesgesundheitsamt \(niedersachsen.de\)\)](#)

Der schuleigene Hygieneplan ist auf der Startseite der Homepage der BBSII Emden (→ Service) zur Kenntnisnahme hinterlegt. Der Hygieneplan ist jährlich hinsichtlich seiner Aktualität zu überprüfen und ggf. zu ändern. Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen erfolgt u. a. durch Begehung der Einrichtung routinemäßig mindestens einmal jährlich sowie bei akutem Bedarf.

Die innerschulischen Verantwortlichkeiten für das Hygienemanagement sind festgelegt. Die Schulleitung trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Anforderungen. Sie hat zu ihrer Unterstützung bei der Wahrnehmung ihrer Verantwortung eine Hygienebeauftragte eingesetzt.

2. Allgemeine Regelungen

2.1 Arbeitsschutz

In Hygieneplänen festgelegte Maßnahmen dienen dem innerbetrieblichen Schutz vor Infektionskrankheiten. Als Gemeinschaftseinrichtung, in der Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene betreut werden, kommt der Schule eine besondere Bedeutung zu.

Zusätzliche Infektionsschutz-Maßnahmen des Dienstherrn oder Arbeitgebers zum Schutz vor arbeitsbedingten Gefahren müssen im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung gemäß § 5 Arbeitsschutzgesetz festgelegt werden. Dies kann insbesondere an Förderschulen sowie ggf. im Rahmen der schulischen Inklusion erforderlich sein.

2.2 Information und Unterweisung zu Infektionsschutzmaßnahmen

Über die Hygienemaßnahmen sind das Personal und andere Mitwirkende (z. B. im Rahmen der Betreuung oder der ganztägigen Beschulung), die Schülerinnen und Schüler sowie die Erziehungsberechtigten in geeigneter Weise durch die Schulleitung oder eine von ihr beauftragte Person zu unterrichten bzw. zu unterweisen.

2.3 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§43 IfSG)

Alle Personen, die im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich tätig sind benötigen eine Belehrung sowie eine Bescheinigung gemäß §43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz. Vor der erstmaligen Ausübung ihrer Tätigkeit im Lebensmittelbereich wird diese Belehrung durch das zuständige Gesundheitsamt

durchgeführt. Die Beschäftigung der Personen im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich ist nur möglich, wenn sie eine nicht mehr als 3 Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes nachweisen können.

Diese muss eine in mündlicher und schriftlicher Form durchgeführte Belehrung über genannte Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen enthalten. Außerdem muss der Beschäftigte darin schriftlich erklären, dass bei ihm keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot vorliegen.

Treten nach Tätigkeitsaufnahme Hinderungsgründe auf, so hat der Beschäftigte diese unverzüglich dem Arbeitgeber mitzuteilen. Alle zwei Jahre erfolgt eine mündliche sowie schriftliche Wiederbelehrung nach § 43 IfSG seitens des Arbeitgebers über die zuständige Abteilungsleitung bzw. den Hygienebeauftragten. Die Belehrung wird dokumentiert und für drei Jahre aufbewahrt.

2.3.1 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal (§§34, 35)

Beschäftigte in Gemeinschaftseinrichtungen für die Betreuung von Kindern und Jugendlichen sind nach §35 vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von 2 Jahren von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten zu belehren.

Die Belehrung nach §34 IfSG des Schulpersonals erfolgt jährlich im Rahmen der Gesamtdienstbesprechung mündlich und schriftlich. Die Belehrung wird dokumentiert und für die Dauer von drei Jahren aufbewahrt.

2.3.2 Kinder, Jugendliche, Eltern (§34)

Ebenfalls zu belehren über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten ist nach §34 IfSG jede Person, die in der Gemeinschaftseinrichtung neu betreut wird oder deren Sorgeberechtigten durch die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung.

Diese Belehrung kann schriftlich oder mündlich erfolgen und sollte durch Unterschrift bestätigt werden. Zusätzlich ist ein entsprechendes Merkblatt auszuhändigen.

Eine Unterweisung aller der Schülerinnen und Schüler über die Hygienemaßnahmen erfolgt jeweils zu Schulbeginn bzw. zu Beginn des jeweiligen Schuleintritts durch von der Schulleitung beauftragte Personen.

Bei Schulwechsel müssen auch Schüler (bzw. deren Erziehungsberechtigte), die an der alten Schule schon belehrt wurden, eine neue Belehrung erhalten.

2.4 Besuchsverbot und Wiederzulassung

Im IfSG §34 ist verankert, bei welchen Infektionen sowohl für Kinder und Jugendliche als auch Lehr- Erziehungs-, Pflege- und Aufsichtspersonal ein Besuchsverbot für Einrichtungen besteht.

Der erneute Besuch der Schule ist nach den Bestimmungen des IfSG dann wieder zulässig, wenn die ansteckende Erkrankung abgeklungen bzw. nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist.

Das Robert Koch Institut und das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz haben Empfehlungen für die Wiederzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen nach überstandenen Infektionskrankheiten herausgegeben

(Quelle: www.rki.de > Infektionsschutz > RKI-Ratgeber > Empfehlungen des Robert Koch-Instituts für die Wiederzulassung zu Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 34 Infektionsschutzgesetz)

2.5 Erhöhtes Infektionsgeschehen

Bei erhöhtem Infektionsgeschehen über erregerhaltige Tröpfchen und Aerosole (z. B. bei Erkältungs- oder Grippewellen, SARS-CoV-2 Ausbrüchen) wird empfohlen, die folgenden bewährten Maßnahmen freiwillig zu beachten*:

**Vorgaben der Kommunen, des Landes und des Bundes zu verpflichtenden Infektionsschutzmaßnahmen (z. B. Corona-Verordnung oder Absonderungs-Verordnung) sind vorrangig zu beachten.*

Abstand vermindert das Risiko einer Infektion. Ein Abstand von möglichst 1,5 Metern zu anderen vermindert das Risiko einer Infektion über erregerhaltige Tröpfchen.

Masken verringern das Risiko einer Infektion. In Innenräumen im öffentlichen Bereich und in öffentlichen Verkehrsmitteln reduziert das Tragen von Masken das Risiko einer Infektion. Das gilt besonders, wenn Menschen zusammentreffen, sich länger aufhalten und wenn der Abstand von möglichst 1,5 Metern nicht immer eingehalten werden kann.

2.6 Ausschluss vom Präsenzunterricht und von Schulveranstaltungen

Personen, die an bestimmten Infektionskrankheiten erkrankt sind oder bei denen ein entsprechender Krankheitsverdacht besteht, dürfen die Schule oder das Schulgelände nicht betreten und nicht an Schulveranstaltungen teilnehmen. Dies gilt auch für Personen, die unter häuslicher Quarantäne/Isolierung stehen.

Im Merkblatt des RKI zur Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte finden sich weitere Hinweise*:

https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_eltern_deutsch.pdf?__blob=publicationFile

**Vorgaben der Kommunen, des Landes und des Bundes zu verpflichtenden Infektionsschutzmaßnahmen (z. B. Corona-Verordnung oder Absonderungs-Verordnung) sind vorrangig zu beachten.*

Bei Auftreten von Symptomen in der Unterrichts-/Betreuungszeit wird die betroffene Person direkt nach Hause geschickt oder deren Abholung in die Wege geleitet.

2.7 Mitwirkungs- und Meldepflichten

Das Auftreten von bestimmten Infektionskrankheiten oder ein entsprechender Krankheitsverdacht ist der Schulleitung unverzüglich mitzuteilen.

Einzelheiten hierzu sind Merkblatt des RKI zur Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte abgedruckt:

https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_eltern_deutsch.pdf?__blob=publicationFile

Die Schulleitung meldet das Auftreten bestimmter Infektionskrankheiten oder einen entsprechenden Krankheitsverdacht dem zuständigen Gesundheitsamt. Eine unverzügliche

Meldung an das zuständige Gesundheitsamt durch die Schulleitung ist notwendig, wenn Beschäftigte oder Schülerinnen und Schüler (bzw. Sorgeberechtigte) der Leitung

- das Vorliegen bzw. den Verdacht eines Sachverhaltes gemäß § 34 Absatz 1 – 3 IfSG (Infektionskrankheit, Verlausion, Ausscheidung) melden.
- zwei oder mehr gleichartige, schwerwiegende Erkrankungen melden und als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind (z. B. Brechdurchfall bei Schulveranstaltung).

Beschäftigte der Schule, Schülerinnen und Schüler oder deren Sorgeberechtigte stellen fest, dass ein zu meldender Sachverhalt (gemäß § 34 IfSG, Anlage 6) vorliegt bzw. vorliegen könnte.	
Konsequenz:	
Schule	Gesundheitsamt
1) Mitteilung an die Schulleitung.	
2) Die Schulleitung füllt das entsprechende Meldeformular aus und sendet es elektronisch auf einem sicheren Übertragungsweg an das zuständige Gesundheitsamt. Parallel hierzu erfolgt eine telefonische Kontaktaufnahme zur Besprechung der weiteren Schritte.	Besprechung aller weiteren Schritte mit der betroffenen Schule.

Tabelle 2: Ablauf von Meldungen nach § 34 IfSG

3. Händehygiene

Die allgemeinen Hygieneregeln (z. B. regelmäßiges Händewaschen oder Händedesinfektion) sind zu beachten. Siehe Kap. 4.2. Händehygiene der Arbeitshilfe des NLGA.

<https://www.nlga.niedersachsen.de/schule-kindergarten/hygiene-205418.html>

4. Lebensmittelhygiene

Zur Vermeidung von lebensmittelbedingten Erkrankungen und Erkrankungshäufungen in Schulen müssen an den Umgang mit Lebensmittel besonders hohe Anforderungen gestellt werden. Die Vorgaben der Lebensmittelhygiene -Verordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Vorschriften sind einzuhalten.

Für alle Fragen der Lebensmittel- und Küchenhygiene (Ausstattung, Lebensmittellagerung, Reinigung, etc.) ist die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde zu kontaktieren.

4.1 Umgang mit Lebensmitteln

- Die Anlieferung der Speisen darf nur in ordnungsgemäßen gereinigten Behältern erfolgen.
- Der Transport hat so zu erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Qualität der Speisen nicht stattfinden kann. Alle Lebensmittel sind in geschlossenen Behältern bzw. abgedeckt zu transportieren.
- Warme Speisen dürfen die Temperatur von 65°C nicht unter-, kalte Speisen eine Temperatur von 15°C nicht überschreiten. Deshalb stichprobenartig Temperaturmessungen zum Zeitpunkt der Ausgabe vornehmen und dokumentieren.

- Das Personal, das mit Lebensmitteln umgeht (auch Essen austeilen), hat sich unmittelbar vor Aufnahme dieser Tätigkeit die Hände gründlich zu waschen und geeignete Hygienekleidung anzulegen.
- Ein direkter Kontakt der Lebensmittel mit den Händen des Personals ist zu unterlassen.
- Vor Ausgabe ist der einwandfreie Zustand des Essens durch das Personal festzustellen.
- Für die Ausgabe sind entsprechende saubere Portionierungsgerätschaften zu nutzen.
- Die Ausgabe von Rohmilch ist nicht zulässig.
- Übrig gebliebene, zubereitete Speisen sind am gleichen Tag zu entsorgen.

4.2 Mitgebrachte Lebensmittel

Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch nicht nur für den Eigenbedarf (z.B. Kuchenbasare, Geburtstagsfeiern u. ä. Anlässe) bestehen dann keine Bedenken, wenn grundsätzlich und ausschließlich vollständig durchgebackenen Kuchen ohne Füllungen, Glasuren usw. angeboten werden sollen.

Bei Entgegennahme der mitgebrachten Lebensmittel sind diese durch das eingesetzte Personal auf einwandfreien Zustand zu überprüfen.

Übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen.

4.3 Reinigungsmaßnahmen

Alle benutzten Geschirrtteile (Teller, Trinkbecher, Besteck) sind nach jeder Benutzung im Geschirrspüler bzw. in einer mindestens aus zwei Spülbecken bestehenden Spüle zu reinigen.

Bei manueller Reinigung ist das Geschirr unmittelbar nach der Reinigung abzutrocknen. Die Geschirrtücher sind täglich zu wechseln.

Lagerung des sauberen Geschirrs hat in Schränken zu erfolgen.

Tisch und sonstige mit Lebensmittel in Berührung gekommenen Flächen einschließlich der Essenstransportwagen bzw. -tablets sind nach der Esseneinnahme mit warmem Wasser unter Zusatz von Reinigern zu säubern.

Die verwendeten Lappen sind danach zu wechseln bzw. gründlich auszuwaschen, sofort zu trocknen und trocken aufzubewahren.

4.4 Sonstige Hygienemaßnahmen

4.4.1 Abfallbeseitigung

- Es sind Maßnahmen der Abfallvermeidung festzulegen.
- Die Abfälle sind innerhalb der Einrichtung in gut schließenden und gut zu reinigenden Behältnissen zu sammeln und mindestens einmal täglich in die Abfallsammelbehälter außerhalb des Gebäudes zu entleeren.
- Die Sammelbehälter sind auf einem befestigten und verschatteten Platz und nicht im Aufenthaltsbereich der Schüler*innen mindestens 5m von Fenstern und Türen entfernt aufzustellen.
- Der Stellplatz ist sauber zu halten.
- Für nicht haushaltsübliche Abfälle (z. B. Chemikalien, Leuchtstoffröhren) gelten besondere Entsorgungsvorschriften.

4.4.2 Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung

Gesundheitsschädlinge sind Tiere, durch die Krankheitserreger auf den Menschen übertragen werden können.

Als potentielle Gesundheitsschädlinge in einer Schule kommen insbesondere Schaben, Pharoameisen, 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.
- Es sind regelmäßig Befallskontrollen durchzuführen, die zu dokumentieren sind.
- Im Küchenbereich nach Erarbeitung einer Gefahrenanalyse, Festlegung von Kontrollpunkten, die regelmäßig zu überwachen sind. Dabei sollte eine Sichtkontrolle täglich vorgenommen werden.
- Bei Feststellung von Schädlingen ist unverzüglich die Schädlingsart zu ermitteln, wobei Belegexemplare zur Bestimmung über das zuständige Gesundheitsamt an ein entomologisches Labor eingesandt werden können. Von dort aus erfolgt eine sachkundige Beratung zur Schädlingsart und zur Bekämpfung.
- Bei Befall ist ein kompetenter Schädlingsbekämpfer*in mit der Bekämpfung zu beauftragen.
- Das Gesundheitsamt ist über den Befall zu informieren.

Für die BBSII Emden besteht ein Service-Vertrag für die Schädlingsbekämpfung (insbesondere Mäuse und Ratten). Monatlich werden durch eine Firma entsprechende Kontroll- und Wartungsarbeiten durchgeführt und kontrolliert.

5. Lüftung

Um gesundheitlich zuträgliche Raumluft sicherzustellen sowie zur Reduktion des Übertragungsrisikos von Infektionskrankheiten und Innenraumschadstoffen, ist eine regelmäßige und ausreichende Lüftung der Räume erforderlich. Gute Luftqualität leistet auch einen wichtigen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Leistungsfähigkeit sowie zur Vermeidung von unspezifischen Beschwerden und Geruchsproblemen.

Siehe Kap. 5.8 Lufthygiene der Arbeitshilfe des NLGA.

<https://www.nlga.niedersachsen.de/schule-kindergarten/hygiene-205418.html>

5.1 Fensterlüftung

In Räumen mit Fensterlüftung ist das „20–5–20-Prinzip“ (20 Minuten Unterricht, 5 Minuten lüften, 20 Minuten Unterricht) zu befolgen. Die Lüftung hat als eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch möglichst vollständig geöffnete Fenster zu erfolgen. Je größer die Temperaturdifferenz zwischen innen und außen ist, desto effektiver ist das Lüften. **Daher ist bei kalten Außentemperaturen im Winter ein Lüften von ca. 3 - 5 Minuten sehr wirksam.** An warmen Tagen muss länger gelüftet werden. Vor Beginn des Unterrichtes und in den Pausen soll unter Beachtung der Außentemperaturen gegebenenfalls auch länger gelüftet werden. Eine Dauerlüftung soll nicht erfolgen. Andauernde Zugluft ist zu vermeiden.

Soweit vorhanden, kann eine sogenannte Luftgüteampel, die die CO₂-Konzentration misst, an das regelmäßige Lüften erinnern. Lüftungsmaßnahmen können dann abhängig von der CO₂-Konzentration erfolgen. Steigt diese über 1.000 ppm, ist spätestens bei 1.500 ppm ein manuelles Lüften über Fenster vorzunehmen. In der BBSII sind an den Decken CO₂-Messgeräte angebracht, die CO₂-Konzentration kann damit jederzeit über eine App abgefragt werden, um die Werte zu überprüfen.

Alternativ kann die CO₂-App der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung genutzt werden, welche die optimale Zeit und Frequenz zur Lüftung bestimmen und an die nächste Lüftung erinnern kann (<https://www.dguv.de/webcode.jsp?query=dp1317760>).

Eine alleinige Kipplüftung ist in der Regel nicht ausreichend, da durch sie zu wenig Luft ausgetauscht wird. Aus Sicherheitsgründen verschlossene Fenster müssen daher für die Lüftung unter Aufsicht einer Lehrkraft geöffnet werden. Die Öffnungsbegrenzungen an horizontalen Schwingflügelfenstern dürfen allerdings aufgrund der hohen Unfallgefahr nicht außer Kraft gesetzt werden.

Können aufgrund baulicher Gegebenheiten Fenster in einem Raum dauerhaft nicht geöffnet werden, ist der Raum für den Unterricht nicht geeignet, es sei denn, es ist eine effektive raumluftechnische Anlage (Lüftungsanlage) vorhanden. In innenliegenden Räumen, in denen die vorhandenen Dachluken aufgrund von Wind- oder Regeneinwirkung länger nicht zu öffnen sind oder die Belüftung bei hohen Außentemperaturen nicht ausreichend ist, kann der Unterricht in einen anderen Raum verlagert oder ggf. nach Rücksprache mit der Schulleitung vorzeitig beendet werden.

In den hauswirtschaftlichen und gastronomischen Küchen sind Lüftungsanlagen vorhanden, die sich bei Benutzung der Küchen anschalten und abschalten, sobald es einige Minuten keine Aktivitäten in den Küchen gibt.

5.2 Raumluftechnische Anlagen

Räume mit raumluftechnischen Anlagen (RLT-Anlage) werden kontinuierlich und ausreichend mit Außenluft versorgt, soweit diese nicht im Umluftbetrieb laufen. Voraussetzung für die Nutzung einer RLT-Anlage ist, dass eine Wartung gemäß VDI 6022 erfolgt. Die Zuständigkeit liegt bei der GME.

Eine zusätzliche Fensterlüftung ist in Räumen, die über eine raumluftechnische Anlage verfügen, nicht erforderlich.

5.3 Andere Lüftungsanlagen

Andere Lüftungsanlagen, für die es keine normativen Regelungen gibt, wie z. B. einfache Zu-/Abluftanlagen (z. B. Fensterventilatoren), müssen fachgerecht geplant, eingebaut und betrieben werden.

Ob eine zusätzliche Fensterlüftung (siehe oben: „Fensterlüftung“) erforderlich ist, ist im Rahmen der Planung festzulegen. Lüftungsmaßnahmen sollten abhängig von der CO₂-Konzentration erfolgen. Steigt diese über 1.000 ppm, sollte spätestens bei 1.500 ppm ein manuelles Lüften über Fenster oder eine Aktivierung der Lüftung vorgenommen werden.

5.4 Luftreinigungsgeräte

Luftreinigungsgeräte (Filtertechnologien, UV-C Technologien, Ionisations- und Plasmatechnologien) sind nicht dafür ausgelegt, verbrauchte Raumluft abzuführen bzw. Frischluft von außen heranzuführen. Diese ersetzen daher nicht die regelmäßige Lüftung. Die Vorgaben zur „Fensterlüftung“ sind soweit wie möglich umzusetzen.

Vor Inbetriebnahme von Luftreinigungsgeräten ist eine Gefährdungsbeurteilung gem. §5 Arbeitsschutzgesetz zu erstellen.

5.5 Wartungs- und Überprüfungsarbeiten der technischen Anlagen

Für technische Anlagen, die im Zusammenhang mit der Hygiene stehen wie z.B. Geschirrspüler, Waschmaschinen, Trinkwasserzapfstellen, Duschen etc. erfolgen Wartungs- und Überprüfungsarbeiten seitens des Gebäudemanagements Emden.

6. Schulgebäude und Räume

6.1 Hygiene in den Toilettenräumen und bei Handwaschplätzen

In allen Toilettenräumen und an Handwaschplätzen müssen ausreichend Flüssigseifenspender sowie Einmalhandtücher bereitgestellt und regelmäßig aufgefüllt werden.

Abfallbehälter für Einmalhandtücher und Hygienematerialien sind vorzuhalten und werden täglich vom Reinigungspersonal entsorgt.

6.2 Bevorratung von Hygienematerial

Bestimmte Situationen (z. B. Erbrechen bei viralen Infektionen) machen es notwendig, dass Hygienematerial ad hoc verfügbar ist. In der Lehrerumkleidekabine sind im Schrank (gekennzeichnet mit dem +) Hygienematerialien vorhanden, die jeder Lehrkraft im Bedarfsfall zur Verfügung stehen.

Bei der Gefahr einer Kontamination sind vom Ersthelfer Einmalhandschuhe zu tragen. Sollte trotz aller Vorsichtsmaßnahmen eine Kontamination mit Blut stattgefunden haben, ist unverzüglich eine Desinfektion der entsprechenden Hautpartie mit einem Hände- oder Hautdesinfektionsmittel durchzuführen.

Alle notwendigen Hygieneartikel sind im Schrank vorhanden. Weiterhin befindet sich dort auch ein Erste-Hilfe-Kasten.

Verbrauchte Materialien sind umgehend zu ersetzen. Regelmäßige Bestandskontrollen sowie Ablaufdaten sind durchzuführen und zu dokumentieren.

6.3 Erste Hilfe und Sanitätsraum

Ein geeigneter Sanitätsraum steht im Moment nicht zur Verfügung.

Erste Hilfe – Kurse werden in regelmäßigen Abständen für das Kollegium angeboten, weiterhin gibt es Möglichkeiten Reanimationsübungen durchzuführen.

6.4 Vermeidung von Stagnationsproblemen

Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Min. bzw. bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz (Wasser wird nicht mehr kälter) ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

Zur Legionellenprophylaxe sind Duschen, die nicht täglich genutzt werden, zu spülen. Dabei ist das Warmwasser ca. 5 Minuten vor Nutzung laufen zu lassen (max. Erwärmungsstufe einstellen).

Weiterhin sind die Augenduschen in W15/ W17 und im Vorbereitungsraum regelmäßig zu spülen.

7. Reinigung

Die DIN 77400 (Reinigungsdienstleistungen Schulgebäude – Anforderungen an die Reinigung) ist zu beachten.

Im Gegensatz zur Reinigung wird eine routinemäßige Flächendesinfektion in Schulen nicht empfohlen.

Die Reinigungspläne werden von der Stadt Emden erstellt, eine regelmäßige Durchführung und Kontrolle der Reinigungsmaßnahmen erfolgt durch die Reinigungskräfte der Stadt Emden. Ansprechpartner ist die Gebäudereinigung der Stadt.