

# Hygieneplan der Sekundarschule Brilon

## Inhalt

1. Hygiene in Klassenräumen und Fluren
  - 1.1 Lufthygiene
  - 1.2 Garderobe
  - 1.3 Reinigung der Tische/Fußböden
2. Hygiene in Sanitärbereichen
  - 2.1 Ausstattung
  - 2.2 Händereinigung
  - 2.3 Flächenreinigung
3. Küchenhygiene
  - 3.1 Allgemeine Anforderungen
  - 3.2 Händedesinfektion
  - 3.3 Flächenreinigung und -desinfektion
  - 3.4 Lebensmittelhygiene
  - 3.5 Tierische Schädlinge
4. Trinkwasserhygiene
  - 4.1 Legionellenprophylaxe
  - 4.2 Trinkwasserzubereitungsgeräte
5. Hygiene in Turnhallen
6. Erste Hilfe
  - 6.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum
  - 6.2 Versorgung von Bagatellwunden
  - 6.3 Behandlung kontaminierter Flächen
  - 6.4 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens
  - 6.5 Notrufnummern
7. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldungen
8. Gesetzeslage

## 1. Hygiene in Klassenräumen und Fluren

### 1.1 Lufthygiene

Mehrmals täglich, zum Beispiel jede Stunde, ist eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

### 1.2 Garderobe

Die Ablage für die Kleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Kinder keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht.

### 1.3 Reinigung der Flächen/Fußböden

Tische, Fußböden, auch in Fluren, und sonstige oft benutzte Gegenstände sind täglich - je nach Verunreinigung auch nass - zu reinigen. Für Chemie- und Physikräume gilt eine entsprechende Reinigung nach Benutzung. Teppichböden sind mit Staubsauger täglich zu reinigen, eine Grundreinigung sollte regelmäßig erfolgen (zum Beispiel monatlich). In Kuschecken sind Decken, Bezüge, Stofftiere und so weiter in regelmäßigen Abständen (zum Beispiel wöchentlich) zu waschen (bei mindestens 60°C).

## 2. Hygiene im Sanitärbereich

### 2.1. Ausstattung

Damentoiletten und Schülerinnentoiletten ab Klasse 5 sind mit Hygieneemern auszustatten. Aus hygienischen Gründen sollten Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtücher

bereitgestellt und bei Bedarf aufgefüllt werden. Die entsprechenden Auffangbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten. Außerdem ist Toilettenpapier vorzuhalten.

## 2.2. Händereinigung

Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene.

Händereinigung ist daher durchzuführen:

- nach jedem Toilettengang,
- vor und nach Umgang mit Lebensmitteln,
- bei Verschmutzungen,
- nach dem Naseputzen.

Händedesinfektion nur nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt bei Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern (zum Beispiel Salmonellen) sind.

## 2.3. Flächenreinigung

Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken, Fußboden täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht reinigen. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem mit Desinfektionsmittel aus der Liste des Verbunds für angewandte Hygiene (VAH) getränkten Einmaltuch erforderlich. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.

# **3. Küchenhygiene**

## 3.1. Allgemeine Anforderungen

Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können. Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit den Kindern sollen die Kinder in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden.

Vor jedem gemeinsamen Kochen ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, dass lange Haare zusammenzubinden sind, dass eine Schürze zu tragen ist und beim Umgang mit rohem Fleisch dünnwandige, flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen sind. Personen mit infizierten Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden. Gleiches gilt für Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 IfSG erkrankt sind, zum Beispiel an einer infektiösen Gastroenteritis.

Das Küchenpersonal ist gemäß § 43 IfSG einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote zu belehren. Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich lebensmittelhygienisch zu schulen. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.

Wird in sogenannten Schulcafés eine Speisenversorgung nicht nur gelegentlich angeboten, gelten die gleichen Voraussetzungen. Für Schulkantinen hat die betreibende Person selbstständige Hygienepläne aufzustellen.

## 3.2. Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion mit Mitteln der Liste des VAH für die in der Küche Beschäftigten (Personal) ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn,
- nach Husten, Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch eines Taschentuchs,
- nach Pausen,
- nach dem Toilettenbesuch,
- nach Schmutzarbeiten,
- nach Arbeiten mit kritischer Rohware, zum Beispiel rohes Fleisch, Geflügel.

Die Durchführung der hygienischen Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen unter Einbeziehung aller Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen. Bitte die Menge des Desinfektionsmittels, 3-5 ml, und 30 Sekunden Einwirkungszeit pro Händedesinfektion beachten. Händedesinfektionsmittel sollte über einen Wandspender angeboten werden. Flüssigseife und Einmalhandtücher sind an den Händewaschplätzen ebenfalls vorzuhalten.

### 3.3. Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen. Eine Flächendesinfektion ist erforderlich bei:

- Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel,
- nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden.

Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen. Es dürfen nur durch die Deutsche Gesellschaft für Veterinärmedizin (DGVM) geprüfte und für den Lebensmittelbereich zugelassene Desinfektionsmittel verwendet werden.

### 3.4. Lebensmittelhygiene

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln zum Beispiel durch den Befall von Schädlingen/Mehlwürmern vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgerecht zu verpacken (zum Beispiel Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum / Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren.
- Tägliche Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über 7°C, in Gefriereinrichtungen nicht über -18°C ansteigen.
- Regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten.
- In Küchen, in denen regelmäßig gekocht wird, sind Rückstellproben in Absprache mit dem Lebensmittelüberwachungsamt zu nehmen.
- Die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.

### 3.5. Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen.

Lebensmittelabfälle müssen zum Schutz vor Ungeziefer in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen.

Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengitter auszustatten.

## **4. Trinkwasserhygiene**

### 4.1. Legionellaprophylaxe

Sofern durch zentrale Warmwasserspeicher Duschen mit Warmwasser versorgt werden, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der Trinkwasserverordnung 2001 (2. Änderung der TWVo 2008) und DVGW-Arbeitsblatt W 552 erforderlich. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.

Vermeidung von Stagnationsproblemen: Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Minuten beziehungsweise bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

### 4.2 Trinkwasserzubereitungsgeräte

Trinkwasserzubereitungsgeräte (zum Beispiel Soda-Streamer) dürfen nur verwandt werden, wenn dadurch die Trinkwasserqualität nicht negativ beeinflusst wird. Dies ist durch einen entsprechenden Hygieneplan sicherzustellen.

## **5. Hygiene in Turnhallen**

Eine Reinigung hat arbeitstäglich zu erfolgen. Bei mit Körperflüssigkeiten kontaminierten Flächen/Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel der VAH-Liste durchzuführen. Sofern Nassbereiche vorhanden sind, ist der Barfußbereich täglich zu reinigen und ebenfalls mit einem Mittel der VAH-Liste zu desinfizieren.

## **6. Erste Hilfe**

### 6.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

Der Erste-Hilfe-Raum ist mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife und Einmalhandtüchern auszustatten. Die Krankenliege ist, wenn kein Ärztekrepp aufliegt, nach jeder Benutzung von sichtbarer Verschmutzung zu reinigen und zu desinfizieren.

Zum Schutz vor durch Blut übertragbare Krankheiten sind beim Verbinden von blutenden Wunden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen. Der Erste-Hilfe-Raum darf nicht als Lagerraum missbraucht werden.

#### 6.2. Versorgung von Bagatellwunden

Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu reinigen. Die Ersthelferin oder der Ersthelfer trägt dabei Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.

#### 6.3. Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Tragen von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals regelrecht zu desinfizieren.

#### 6.4. Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens

Gemäß Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention BGV A1“ enthalten folgende Verbandkästen geeignetes Erste-Hilfe-Material:

- Großer Verbandkasten nach DIN 13169 oder „Verbandkasten-E“
- Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 oder „Verbandkasten C“

Zusätzlich sind ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen. Verbrauchte Materialien (zum Beispiel Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen. Ablaufdaten sind zu kontrollieren und die abgelaufenen Materialien gegebenenfalls zu ersetzen.

#### 6.5. Notrufnummern

Polizei 110

Feuerwehr 112

Krankenhaus (Unfallarzt): 02961/7800

Informationszentrale gegen Vergiftungen am Zentrum für Kinderheilkunde des Universitätsklinikums Bonn. Tel.: 0228 19240

### **7. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldungen**

Gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG) bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Betreute in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen.

### **8. Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG)**

#### § 33 Gemeinschaftseinrichtungen

Gemeinschaftseinrichtungen im Sinne dieses Gesetzes sind Einrichtungen, in denen überwiegend Säuglinge, Kinder oder Jugendliche betreut werden, insbesondere Kinderkrippen, Kindergärten, Kindertagesstätten, Kinderhorte, Schulen oder sonstige Ausbildungseinrichtungen, Heime, Ferienlager und ähnliche Einrichtungen.

#### § 34 Gesundheitliche Anforderungen, Mitwirkungspflichten, Aufgaben des Gesundheitsamtes

(1) Personen, die an

1. Cholera
2. Diphtherie
3. Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC)
4. virusbedingtem hämorrhagischen Fieber
5. Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis
6. Impetigo contagiosa (ansteckende Borkenflechte)

7. Keuchhusten
8. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose
9. Masern
10. Meningokokken-Infektion
11. Mumps
12. Paratyphus
13. Pest
14. Poliomyelitis
15. Scabies (Krätze)
16. Scharlach oder sonstigen Streptococcus pyogenes-Infektionen
17. Shigellose
18. Typhus abdominalis
19. Virushepatitis A oder E
20. Windpocken

erkrankt oder dessen verdächtig oder die verlaust sind, dürfen in den in § 33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen keine Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu den dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder der Verlaustung durch sie nicht mehr zu befürchten ist. Satz 1 gilt entsprechend für die in der Gemeinschaftseinrichtung Betreuten mit der Maßgabe, dass sie die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume nicht betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht teilnehmen dürfen. Satz 2 gilt auch für Kinder, die das 6. Lebensjahr noch nicht vollendet haben und an infektiöser Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind.

(2) Ausscheider von

1. Vibrio cholerae O 1 und O 139
2. Corynebacterium diphtheriae, Toxin bildend
3. Salmonella Typhi
4. Salmonella Paratyphi
5. Shigella sp.
6. enterohämorrhagischen E. coli (EHEC)

dürfen nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung der gegenüber dem Ausscheider und der Gemeinschaftseinrichtung verfügten Schutzmaßnahmen die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung teilnehmen.

(3) Absatz 1 Satz 1 und 2 gilt entsprechend für Personen, in deren Wohngemeinschaft nach ärztlichem Urteil eine Erkrankung an oder ein Verdacht auf

1. Cholera
2. Diphtherie
3. Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC)
4. virusbedingtem hämorrhagischem Fieber
5. Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis
6. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose
7. Masern
8. Meningokokken-Infektion
9. Mumps
10. Paratyphus
11. Pest
12. Poliomyelitis
13. Shigellose
14. Typhus abdominalis
15. Virushepatitis A oder E aufgetreten ist.

(4) Wenn die nach den Absätzen 1 bis 3 verpflichteten Personen geschäftsunfähig oder in der Geschäftsfähigkeit beschränkt sind, so hat derjenige für die Einhaltung der diese Personen nach den Absätzen 1 bis 3 treffenden Verpflichtungen zu sorgen, dem die Sorge für diese Person zusteht. Die gleiche Verpflichtung trifft den Betreuer einer nach den Absätzen 1 bis 3 verpflichteten Person, soweit die Sorge für die Person des Verpflichteten zu seinem Aufgabenkreis gehört.

(5) Wenn einer der in den Absätzen 1, 2 oder 3 genannten Tatbestände bei den in Absatz 1 genannten Personen auftritt, so haben diese Personen oder in den Fällen des Absatzes 4 der Sorgeinhaber der Gemeinschaftseinrichtung hiervon unverzüglich Mitteilung zu machen. Die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung hat jede Person, die in der Gemeinschaftseinrichtung neu betreut wird, oder deren Sorgeberechtigte über die Pflichten nach Satz 1 zu belehren.

(6) Werden Tatsachen bekannt, die das Vorliegen einer der in den Absätzen 1, 2 oder 3 aufgeführten Tatbestände annehmen lassen, so hat die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung das zuständige Gesundheitsamt unverzüglich zu benachrichtigen und krankheits- und personenbezogene Angaben zu machen. Dies gilt auch beim Auftreten von zwei oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind. Eine Benachrichtigungspflicht besteht nicht, wenn der Leitung ein Nachweis darüber vorliegt, dass die Meldung des Sachverhalts durch eine andere in § 8 genannte Person bereits erfolgt ist.

(7) Die zuständige Behörde kann im Einvernehmen mit dem Gesundheitsamt für die in § 33 genannten Einrichtungen Ausnahmen von dem Verbot nach Absatz 1, auch in Verbindung mit Absatz 3, zulassen, wenn Maßnahmen durchgeführt werden oder wurden, mit denen eine Übertragung der aufgeführten Erkrankungen oder der Verlausung verhütet werden kann.

(8) Das Gesundheitsamt kann gegenüber der Leitung der Gemeinschaftseinrichtung anordnen, dass das Auftreten einer Erkrankung oder eines hierauf gerichteten Verdachtes ohne Hinweis auf die Person in der Gemeinschaftseinrichtung bekannt gegeben wird.

(9) Wenn in Gemeinschaftseinrichtungen betreute Personen Krankheitserreger so in oder an sich tragen, dass im Einzelfall die Gefahr einer Weiterverbreitung besteht, kann die zuständige Behörde die notwendigen Schutzmaßnahmen anordnen.

(10) Die Gesundheitsämter und die in § 33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen sollen die betreuten Personen oder deren Sorgeberechtigte gemeinsam über die Bedeutung eines vollständigen, altersgemäßen, nach den Empfehlungen der Ständigen Impfkommission ausreichenden Impfschutzes und über die Prävention übertragbarer Krankheiten aufklären.

(10a) Bei der Erstaufnahme in eine Kindertageseinrichtung haben die Personensorgeberechtigten gegenüber dieser einen schriftlichen Nachweis darüber zu erbringen, dass zeitnah vor der Aufnahme eine ärztliche Beratung in Bezug auf einen vollständigen, altersgemäßen, nach den Empfehlungen der Ständigen Impfkommission ausreichenden Impfschutz des Kindes erfolgt ist. Wird der Nachweis nicht erbracht, kann das Gesundheitsamt die Personensorgeberechtigten zu einer Beratung laden. Weitergehende landesrechtliche Regelungen bleiben unberührt.

(11) Bei Erstaufnahme in die erste Klasse einer allgemein bildenden Schule hat das Gesundheitsamt oder der von ihm beauftragte Arzt den Impfstatus zu erheben und die hierbei gewonnenen aggregierten und anonymisierten Daten über die oberste Landesgesundheitsbehörde dem Robert Koch-Institut zu übermitteln.

#### § 35 Belehrung für Personen in der Betreuung von Kindern und Jugendlichen

Personen, die in den in § 33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige regelmäßige Tätigkeiten ausüben und Kontakt mit den dort Betreuten haben, sind vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei 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 drei Jahren aufzubewahren ist. Die Sätze 1 und 2 finden für Dienstherrn entsprechende Anwendung.

## Hygienekonzept Mensa mit Kiosk im Schulzentrum Brilon

Das Sozialwerk für Bildung und Jugend gGmbH betreibt auf Wunsch der Stadt Brilon die Mensa einschließlich Kiosk im Schulzentrum Brilon. Im Schulzentrum ist das Gymnasium Petrinum sowie die Jahrgangsstufen 5-7 der Sekundarschule Heinrich-Lübke-Schule untergebracht. Grundsätzlich wird dort Mittagstisch in der Zeit von 12.30 Uhr – 14.00 Uhr angeboten, darüber hinaus wird über den Kiosk ein Pausenverkauf angeboten, der ein zusätzliches, variables Angebot von kleinen Speisen, Snacks und Getränken beinhaltet.

Aufgrund der Coronapandemie war die Schulmensa seit dem 16.03.2020 geschlossen. Nach den Schulferien wird die Mensa unter Beachtung der Hygieneempfehlungen für die Verpflegung in Schulmensen des Ministeriums für Schule und Bildung und des Ministeriums für Arbeit, Gesundheit und Sozialhilfe zum 17.08.2020 wieder in Betrieb genommen. Für die Inbetriebnahme gelten folgende Regeln:

1. Gäste müssen sich nach Betreten der Mensa die Hände waschen bzw. bei Bedarf desinfizieren. Hierfür werden an beiden Eingängen der Mensa entsprechende Desinfektionsmittelpender aufgestellt. Es besteht eine Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung. Lediglich am Sitzplatz darf diese zur Nahrungsaufnahme abgenommen werden.
2. Die Schülergruppen, die jahrgangswise im Klassen- oder Kursverbund unterrichtet werden, sollen die Mahlzeiten gemeinsam einnehmen. Eine Durchmischung der verschiedenen Schülergruppen muss vermieden werden. Es werden gestaffelte Essenszeiten eingerichtet. Die Mensa wird räumlich getrennt, ein Teil wird den SchülerInnen des Gymnasiums vorbehalten, der andere Teil den SchülerInnen der Sekundarschule. Erfahrungsgemäß wird die Mensa von deutlich mehr SchülerInnen der Sekundarschule als vom Gymnasium genutzt. Für die Sekundarschule wird daher ein größerer Teil vorbehalten. Die Schüler des Gymnasiums betreten die Mensa nur durch die Tür, die nach außen auf den Schulhof führt und verlassen die Mensa ebenfalls durch diese Tür. Die SchülerInnen der Sekundarschule betreten und verlassen die Mensa nur durch die Tür, die in die Halle der Sekundarschule führt. Die Essenszeiten der Schulen werden gestaffelt. Die SchülerInnen des Gymnasiums können in der Zeit von 12.30 – 13.00 Uhr Mittag essen, die SchülerInnen der Sekundarschule jahrgangswise gestaffelt von 13.00 – 14.00 Uhr. Zusätzlich dürfen sich SchülerInnen des Gymnasiums der Sekundarstufe II im Vormittagsbereich in der Mensa im für das Gymnasium gekennzeichneten Bereich aufhalten. Die SchülerInnen die sich im Vormittagsbereich in der Mensa aufhalten, tragen Ihre Kontaktdaten sowie den entsprechenden Sitzplatz in entsprechende Listen ein. Bei den SchülerInnen die in der Mensa Mittagessen einnehmen, sind die Daten bereits über das Buchungssystem des Essens erfasst. SchülerInnen die kein Mittagessen zu sich nehmen, verlassen die Mensa vor dem Mittagsbetrieb. Die SchülerInnen des Gymnasiums verlassen ebenfalls die Mensa bevor die SchülerInnen der Sekundarschule diese betreten.

Die Tische in den abgeteilten Bereichen werden jeweils für die einzelnen Jahrgangsstufen gekennzeichnet. Die Stühle die genutzt werden dürfen, werden ebenfalls markiert. Zwischen den Tischen liegen mindestens 1,5 Abstand. Unmittelbar vor der Theke sind keine Sitzplätze.

Die Wege zu den einzelnen Sitzbereichen werden gekennzeichnet.

Eine entsprechende Raumskizze, aus der sich die Abstände erkennen lassen, liegt bei.

Während der Essenszeiten der SchülerInnen übernehmen Lehrer der jeweiligen Schule die Aufsicht über die Mensa.

3. Der Kioskverkauf findet nicht mehr in der Mensa statt. Für den Bereich des Gymnasiums wird er in die Pausenhalle des Gymnasiums verlagert, für die Sekundarschule wird der Kioskverkauf in die Pausenhalle der Sekundarschule verlagert. Hierfür werden die jeweils vorhandenen Kioskräume entsprechend hergerichtet. Der Kioskverkauf wird im Gymnasium von SchülerInnen der Sekundarstufe II organisiert, in der Sekundarschule wird er von den Mitarbeitern des Sozialwerks übernommen. Beim Kauf von Snacks an den eingerichteten Kiosken gelten ebenfalls die Abstandsregeln von 1,50 m sowie die Pflicht zum Tragen des Mund-Nase-Schutzes. Der Kioskverkauf erfolgt ausschließlich im Vormittagsbereich. Sowohl Mensa als auch der Kioskverkauf sind ab 14.00 Uhr geschlossen.
4. Am Standort Steinweg der Sekundarschule wird von der Mensa ebenfalls eine Essensausgabe betrieben. Der Betrieb der Essensausgabe am Steinweg erfolgt ebenfalls nach diesen Hygieneregeln. Abstandregeln und Tragen von Mund-Nase-Schutz sind auch dort einzuhalten. Die SchülerInnen nehmen ebenfalls nach Jahrgängen getrennt an den Tischen Platz. Entsprechende Laufwege zur Essensausgabe werden markiert. Die Tische für die unterschiedlichen Jahrgangsstufen werden entsprechend markiert.
5. Schulexternen Besucherinnen und Besuchern ist der Zutritt der Mensa nicht gestattet.
6. Die Nutzung des Trinkwasserspenders ist untersagt.
7. Gänge zum Ein-/Ausgang, zur Küche, zu Toilette etc. sollen grundsätzlich eine Durchgangsbreite haben, mit der beim Durchgehen die Einhaltung des 1,5 m Abstandes zu anderen Personen eingehalten werden können. Dies ist nicht immer möglich, es besteht daher im gesamten Schulgebäude die Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung.
8. Auf den Tischen stehen keine Gebrauchsgegenstände (Gewürzspender, Zahnstocher etc).
9. Die Essensausgabe erfolgt nur durch die Mitarbeiter der Mensa. Die SchülerInnen stellen sich hierfür unter Beachtung der Abstandregeln (entsprechende Markierungen werden angebracht) an der Kasse an und folgen dem Verlauf der Theke. Während der Essensausgabe ist eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen. Die Speisen sind alle abgeschirmt durch einen Spuckschutz. Der Bereich der Kasse sowie der Ausgabetheke ist zusätzlich durch Plexiglasabtrennungen geschützt.
10. Die Räumlichkeiten werden regelmäßig belüftet. Die Abfälle werden in kurzen Intervallen ordnungsgemäß entsorgt.
11. Alle Kontaktflächen wie Arbeitsflächen, Stühle etc. werden nach jedem Gebrauch mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger gereinigt bzw. mit Flächendesinfektionsmittel desinfiziert.
12. Spülvorgänge für Geschirr und Gläser werden maschinell mit Temperaturen von mindestens 60 Grad Celsius durchgeführt.
13. Alle Beschäftigten der Mensa tragen eine Mund-Nase-Bedeckung. Diese muss bei Durchfeuchtung gewechselt werden. Nach jedem Abräumen von Speisengeschirr erfolgt

Händewaschen/-desinfektion, ansonsten werden die Hände alle 30 Minuten gewaschen bzw. desinfiziert.

14. Die Beschäftigten der Mensa werden in den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (inkl. Allg. Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen etc.) unterwiesen. Gäste werden durch Hinweisschilder, Aushänge usw. über die einzelnen Regeln informiert.

## **Infektionsschutzkonzept für die Durchführung von Sportunterricht der Sekundarschule Brilon**

Die aktuelle Covid19-Pandemiesituation erfordert ein Infektionsschutzkonzept zur Durchführung von Sportunterricht und zur Nutzung der infrastrukturellen Einrichtungen. Es gelten hierbei jeweils die aktuellen Vorschriften des Landes NRW.

### **Umkleiden**

Vor dem Betreten der Umkleidekabinen sind die Hände zu desinfizieren. Entsprechende Spender stehen bereit. Die Lehrkräfte weisen die Schülerinnen und Schüler vor dem Betreten darauf hin.

Die Schülerinnen und Schüler haben die Möglichkeit, sich in gewohnter Form in den Umkleidekabinen der Sporthalle umzuziehen. Dabei muss die Mund-Nasen-Bedeckung durchgängig getragen werden.

Die Fenster bleiben während des Sportunterrichts offen, sodass ein besserer Luftaustausch stattfinden kann. Nach dem Unterricht müssen diese wieder seitens der Lehrkraft geschlossen werden.

Die Duschen bleiben für den schulischen Betrieb gesperrt.

Die Toiletten können wie gewohnt genutzt werden. Hierbei muss die Mund-Nasen-Bedeckung getragen werden.

Die Schülerinnen und Schüler waschen sich vor und nach dem Sportunterricht die Hände.

### **Sporthalle**

Es dürfen sich maximal 30 Schülerinnen und Schüler in einem Hallenteil befinden. Eine Ausnahme bildet hier der Gymnastikraum am Steinweg, der aufgrund der Größe auf 25 Schülerinnen und Schüler begrenzt ist.

Die Lehrkraft weist alle Schülerinnen und Schüler darauf hin, vor dem Betreten und dem Verlassen der Sporthalle die Hände zu desinfizieren. Entsprechende Desinfektionsspender stehen bereit.

Die Türen des Haupteingangs bleiben während des Unterrichts zum besseren Luftaustausch geöffnet und werden nach dem Unterricht von der entsprechenden Lehrkraft geschlossen.

Die Getränke werden von den Schülerinnen und Schülern mit in die Halle genommen und unter Einhaltung des Mindestabstandes verzehrt. Schulzentrum: In Hallenteil 1-3 geschieht dies auf der Tribüne. In Hallenteil 4 wird dies im Geräteraum stattfinden und bedarf besonderer Vorsicht seitens der Lehrkraft, sodass der Mindestabstand eingehalten werden

kann. Gegebenenfalls muss das Trinken hier in Etappen stattfinden. Hierdurch wird ein zu geringer Abstand auf den Gängen ohne Mund-Nasen-Bedeckung verhindert.

Am Steinweg kann das Trinken in der Umkleide stattfinden. Hier sind die Schülerinnen und Schüler darauf hinzuweisen, dass der Mindestabstand eingehalten werden muss. Gegebenenfalls muss das Trinken in Etappen stattfinden.

Die Lehrkräfte stellen sicher, dass keine Vermischung einzelner Lerngruppen stattfindet.

Die Lehrkraft stellt sicher, dass alle verwendeten Geräte am Ende der Stunde mit Flächendesinfektionsmittel desinfiziert werden. Außerdem werden alle verwendeten Türklinken und Wasserhähne am Ende jeder Stunde desinfiziert.

Die Auswahl der Geräte sollte unter dem Gesichtspunkt „So wenig wie möglich, so viel wie nötig“ erfolgen.

Sportarten, die Körperkontakt hervorrufen, werden nicht unterrichtet.

### **Ergänzungen zum Hygienekonzept**

Die aktuellen Entwicklungen und Verhaltensempfehlungen im Zusammenhang mit Covid-19 ergeben weitere Ergänzungen zum bestehenden Hygienekonzept, besonders hinsichtlich der Belastung durch Aerosole und deren Verteilung.

Am Steinweg werden die Fenster in der Sporthalle und die Fenster in den Umkleiden während des gesamten Unterrichts geöffnet.

Am Schulzentrum wird Hallenteil 4 nicht separat genutzt. Dieser wird zusammen mit Hallenteil 3, in dem die Lehrkraft während des Unterrichts die Tür nach außen weit öffnet, nur von lediglich einer Lerngruppe genutzt. Hier findet keine gleichzeitige Nutzung (von zwei Lerngruppen) von Hallenteil 4 und Hallenteil 3 statt, was neben dem größeren Raum für eine Lerngruppe auch noch die Aufteilung der Schülerinnen und Schüler auf vier Umkleiden ermöglicht, was auch hier zu einem geringeren Übertragungsrisiko führen soll.

## Regelungen zur Infektionsvermeidung ab 15.03.21

### **Raumtausch folgender Klassen**

- 9a – 10a
- 9c – 10c
- 9d – 10e

### **Pausen**

- Jahrgänge 5-7
  - 9.20 – 9.35 Uhr
  - 11.10 – 11.25 Uhr
- Jahrgang 5: Schulhof
- Jahrgang 6: vor der Containeranlage;
- Jahrgang 7: vor dem Haupteingang (das Parken bis zur Kette ist in nächster Zeit dann dort nicht möglich)
  
- Jahrgänge 8- 9 halten sich in den Pausen nach Klassen getrennt auf dem Schulgelände auf.
- Jahrgang 10 hält sich in den Pausen in den bekannten (bereits zugewiesenen) Bereichen auf.
  - 1. Pause
    - 9.05 – 9.20 Uhr Jahrgang 8
    - 9.20 – 9.35 Uhr Jahrgang 10
    - 9.35 - 9.50 Uhr Jahrgang 9
    - 9.20 – 9.35 Uhr Jahrgänge 8 und 9 Lernwerkstatt
  - 2. Pause
    - 10.55 – 11.10 Uhr Jahrgang 8
    - 11.10 – 11.25 Uhr Jahrgang 10
    - 11.25 – 11.40 Uhr Jahrgang 9
    - 11.10 – 11.25 Uhr Jahrgänge 8 und 9 Lernwerkstatt
- Die Regenpausen werden von der Schulleitung vorher durchgesagt. Erfolgt keine Durchsage, findet die Pause wie gewohnt draußen statt. Die Schülerinnen und Schüler verbringen die Pausen in den Klassenräumen, die eingeteilten Aufsichten führen dort Aufsicht, d.h. sie gehen durch die Klassen und achten auf die Anzahl der Schülerinnen und Schüler, die die Toiletten aufsuchen.

### **Wegeregelung**

- Generelles Rechtsgebot
- Jahrgang 5 und 6: Ein- und Ausgang: Gang am Hauswirtschafts- und Technikraum
- Jahrgang 7: Ein- und Ausgang vor den Klassenräumen
- Jahrgang 8: Eingang – Treppenhauseingang; Ausgang – Fluchttreppe
- 9a und 9b: Ein- und Ausgang – Haupteingang
- 9c und 9d: Ein- und Ausgang - neben den Toiletten
- Jahrgang 10: Ein- und Ausgang - Institut und durch den Bioraum

## **Unterrichtsende**

- nach Unterrichtsende verlassen alle SuS bitte direkt den Schulhof - in folgender Reihenfolge
  - Klasse 5a, 5b, 5c, 6a, 6b, 6c
  - Klasse 7a-7d
  - Klasse 8c, 8b, 8a, 8d
  - Klasse 9d, 9c 9a, 9b
  - Klasse 10a, 10d, 10c, 10e, 10b
- Die unterrichtende Lehrkraft informiert die nächste Lerngruppe, sobald die eigene Gruppe den Klassenraum verlassen hat. Bitte die Belegung der Fachräume und die unterschiedlichen Endzeiten der einzelnen Klassen beachten.

## **Weitere Regelungen**

- feste Sitzplatzzuordnung
- tägliche Anwesenheitskontrolle; Liste führen
- Klassenöffnung ab 7.30 Uhr (SuS gehen bei Ankunft direkt in den Klassenraum, nicht in die Eingangshalle/ auf den Schulhof!)
- das Aufsuchen der Toiletten möglichst in den Unterrichtsstunden ermöglichen (ggf. eine Toilettenliste führen)
- medizinische Maskenpflicht! (Ausnahmen nur sehr begrenzt möglich, s. Schulmail)
- Zwischenreinigung in Fach- und ggf. Klassenräumen: Desinfektionsmittel bei Lehrkraft, diese gibt es auf Papiertücher der SuS, welche ihren Arbeitsplatz reinigen
- Flächendesinfektionstücher sind vorhanden, die von SuS benutzt werden dürfen, um z. B. KoRa-Materialien und Tastaturen zu reinigen
- Lernbüro und DaZ- Angebot wird nach Klassen organisiert
- Außentoiletten an beiden Standorten dauerhaft geöffnet, Außentoiletten im Schulzentrum sind nur für die Sekundarschule
- Verdachtsfälle unmittelbar an die Abteilungsleitung melden
- Infektionsschutzkonzept für die Durchführung von Sportunterricht der Sekundarschule Brilon bleibt gültig
- Lüftungskonzept (s. Schulmail) wird weiter konsequent umgesetzt
- Sicherheitsbelehrung für das Öffnen der Fenster in den Klassenräumen der Arena am Steinweg weiterhin unbedingt beachten