

---

## Hygieneplan des Andreas-Gymnasiums

### 1. Hygiene in den Unterrichtsräumen

1.1 Vor und während des Unterrichts ist in den Klassen- und Fachräumen eine ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster vorzunehmen. Ggf. ist das Luftfiltergerät einzuschalten.

1.2 In den Unterrichtsräumen erfolgt Mülltrennung. Die Eimer gelb für Plastik, blau für Papier und grau für Restmüll sind bitte zu benutzen.

1.3 Die Kleiderablage erfolgt auf Kleiderhaken, sofern diese vorhanden sind.

1.4 In den Fachräumen für Chemie, Biologie und Physik hängen Fachraumordnung und die spezifischen Vereinbarungen aus.

### 2. Schulreinigung

2.1 Der Reinigungsplan des Andreas-Gymnasiums ist im Schulbüro einzusehen.

2.2 Bei Nassreinigung ist darauf zu achten, dass keine Pfützen auf dem Fußboden zurückbleiben.

2.3 Für Reinigungsmittel ist ein abschließbarer Aufbewahrungsort vorhanden.

2.4 In der letzten Woche vor den Zeugnissen werden die Schulbänke durch die Schülerinnen und Schüler gereinigt. Entsprechendes Reinigungsmaterial stellt die Schule zur Verfügung.

2.5 Die Raumverantwortlichen sind für die Ordnung und Sauberkeit der Räume mitverantwortlich.

### 3. Hygiene im Sanitärbereich

3.1 Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern sowie mit einer Spendervorrichtung für Flüssigseife ausgestattet.

3.2 Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle ist vorhanden.

3.3 In den Mädchentoiletten und in der Unisextoilette sind Hygienetüten und verschließbare Abfallbehälter vorhanden.

3.4 Die Toilettenanlage und deren Ausstattung sind regelmäßig zu warten und bei Bedarf zeitnah zu reparieren. Die Wartungsvorgaben der Hersteller werden beachtet.

3.5 Die Reinigung und Instandhaltung wird täglich durch die Hausmeister überprüft.

### 4. Sporthalle

4.1 Für die Reinigung der Sporthalle gilt Nr. 2 der Ausführungen.

4.2 Für die sanitären Einrichtungen gilt Nr. 3 der Ausführungen.

### 5. Trinkwasserhygiene

5.1 Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser ca. 5 Minuten bzw. zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

5.2 Legionellenprophylaxe ist nach Bedarf notwendig (Ablaufen des Wassers/bakteriologische Untersuchungen / Installation von Legionellenfiltern).

## 6. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

6.1 Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband ggf. mit Leitungswasser zu säubern. Die Ersthelferin / der Ersthelfer hat Einmalhandschuhe zu tragen.

6.2 Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem Flächendesinfektionsmittel getränktem Tuch zu reinigen und anschließend ist die betroffene Fläche nochmals regelgerecht zu desinfizieren.

6.3 Geeignetes Erst-Hilfe-Material befindet sich in den Fachräumen für Chemie, Biologie, Physik und der Sporthalle sowie im Sekretariat. Das Material ist von den Fachbereichen ständig auf Vollständigkeit oder auf das Ablaufdatum hin zu überprüfen.

6.4 Alle Lehrkräfte nehmen im gesetzlich vorgeschriebenen Zeitraum an der Erst-Helfer-Schulung teil.

6.5 Notrufnummern

Polizei	110
Feuerwehr	112
Giftnotruf	19240

## 7. Küche

7.1 Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 Infektionsschutzgesetz (IfSG) oder an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über die Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden.

7.2 Das Küchenpersonal ist gemäß §43 IfSG einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote zu belehren.

7.3 Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich lebensmittelhygienisch zu schulen.

7.4 Eine getrennte Aufbewahrung von Straßen- und Arbeitskleidung ist sichergestellt.

7.5 Eine Händedesinfektion für die in der Küche ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn
- nach Pausen
- nach jedem Toilettenbesuch
- nach Schmutzarbeiten
- nach Arbeit mit kritischen Rohwaren
- nach Husten oder Niesen in die Hand
- nach jedem Gebrauch des Taschentuches.

7.6 Die Hautreinigung hat immer zu erfolgen, die Hautpflege nur bei Bedarf.

7.7 Die Arbeitsoberflächen und die Fußböden im Küchenbereich werden täglich gereinigt.

7.8 Nicht verbrauchte Lebensmittel sind täglich in die dafür bereitstehenden verschließbaren Abfallbehälter zu entsorgen.

7.9 Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren. Ggf. ist dieser durch eine Fachfirma zu beseitigen.

## 8. Sonstige Regelungen

8.1 Einmal im Schuljahr werden alle Schülerinnen und Schüler über die Hausordnung, die Brandschutzordnung, über das Infektionsschutzgesetz und die speziellen Fachraumordnungen aktenkundig belehrt.

8.2 Alle Unfälle im Unterricht, auf dem Schulgelände oder auf dem Schulweg sind unverzüglich im Sekretariat zu melden.

8.3 Die technischen Anlagen (Raumluftechnische Anlagen/Brandschutzanlagen) werden regelmäßig bzw. in den gesetzlich vorgeschriebenen Zeiträumen gewartet.