****

**Hygieneplan der Auenwaldschule Gemeinschaftsschule Böklund**

Gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit dem Hygieneplan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken zu minimieren.

Die Ausarbeitung ist unter Berücksichtigung der folgenden Schritte erfolgt:

• Infektionsgefahren analysieren

• Risiken bewerten

• Risikominimierung ermöglichen

• Überwachungsverfahren und Zuständigkeiten festlegen

• den Hygieneplan selbst turnusmäßig überprüfen

• Dokumentations- und Schulungserfordernisse festlegen

Die Blickrichtung des Hygieneplanes soll nicht eng auf die Vermeidung von Infektionsgefahren beschränkt werden, sondern bestimmte Aspekte des Arbeitsschutzes, der Lufthygiene und der allgemeinen Hygiene mitberücksichtigen.

**Gliederung des Hygieneplans**

**1. Hygiene in Unterrichtsräumen**

1.1 Lufthygiene

1.2 Bodenreinigung und Abfallentsorgung

1.3 Kleiderablage

1.4 Persönliche Hygienemaßnahmen

1.5 Gestaltung des Schul- und Unterrichtsbetriebs im Rahmen der Corona-Pandemie

**2. Schulreinigung**

2.1 Schulreinigung durch Fremdfirmen

2.2 Schutzmaßnahmen für deren Personal

2.3 Unfallgefahren

**3. Hygiene im Sanitärbereich und im Außenbereich**

3.1 Sanitärausstattung

3.2 Wartung und Pflege

3.3 Be- und Entlüftungen

3.4 Hygiene im Außenbereich

**4. Turnhalle**

**5. Trinkwasserhygiene**

5.1 Legionellen Prophylaxe

5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen

**6. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers**

6.1 Versorgung von Bagatellwunden

6.2 Behandlung kontaminierter Flächen

6.3 Überprüfung des 1.Hilfe-Inventars

6.4 Notrufnummern Seite 2

**7. Küche (& Cafeteriaküche)**

7.1 Allgemeine Anforderungen

7.2 Händedesinfektion

7.3 Flächenreinigung und -desinfektion

7.4 Lebensmittelhygiene

7.5 Tierische Schädlinge

**8. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldung**

**9. Sonderfragen**

9.1 Umgang mit Risikopatienten/Patientinnen im Zusammenhang mit Covid-19

9.2 Präsenzunterricht und Lernen in Distanz

|  |
| --- |
|  |
|  |
| **1. Hygiene in Unterrichtsräumen** |
|  |
| **1.1 Lufthygiene**  Nach jeder Schulstunde (45 Minuten) ist in den Klassenräumen eine ausreichende Lüftung durch Querlüftung/Stoßlüftung über mehrere Minuten vorzunehmen. Wo möglich, erfolgt dies über vollständig geöffnete Fenster. Die Lüftung erfolgt durch den Klassendienst.  **1.2 Bodenreinigung und Abfallentsorgung** Beim Verlassen des Unterrichtsräume nach Beendigung des Unterrichts in diesem Raum sind alle Stühle hochzustellen. Die Fußböden werden von den Schülern des Klassendienstes während der großen Pausen grob gereinigt. Abfälle werden in den bereitgestellten Mülleimern entsorgt. *Eine Mülltrennung wird zeitnah angestrebt.*  **1.3 Kleiderablage** Die Kleiderablage für die Oberbekleidung sollte nach Möglichkeit so zu gestaltet sein, dass die Kleidungsstücke der Schüler keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Ungeziefer besteht. *Diese Möglichkeit ist zurzeit allerdings leider nicht gegeben.*  **1.4 Persönliche Hygienemaßnahmen**  Für die Umsetzung der persönlichen Hygienemaßnahmen sind alle Beteiligten am Schulbetrieb selbst verantwortlich. Informationen zu Hygienemaßnahmen hängen im Schulgebäude aus und stehen über die Kommunikationsplattform zur Verfügung. Um sich selbst und andere vor einer Ansteckung zu schützen, sind eine gute Händehygiene, das Einhalten von Husten- und Niesregeln, das Vermeiden von Körperkontakt und das Verbleiben in der Kohorte von höchster Wichtigkeit. Es findet eine regelmäßige Händehygiene durch Händewaschen oder – wo dies nicht möglich ist – Desinfizieren statt, z.B. beim Betreten der Schule, vor und nach dem Essen, nach der Nutzung von Sanitären Anlagen, nach häufigem Kontakt mit Türklinken, Treppengeländern und Griffen usw. Gleiches gilt für das Nutzen von Geräten (Sportgeräte, Instrumente), deren Oberflächen nicht gut zu desinfizieren sind. Hier sind vor und nach dem Gebrauch die Hände zu waschen.  Kinder und Lehrkräfte mit Erkältungssymptomen, die im Zusammenhang mit einer Covid-19-Erkrankung stehen könnten, gelten als krankheitsverdächtig und dürfen vorrübergehend nicht am schulischen Präsenzbetrieb teilnehmen. Sie können die Schule erst nach den gültigen Kriterien und Regelungen betreten. Die Einhaltung dieser Regelungen ist für die Gesundheit aller Beteiligten von höchster Wichtigkeit.  Es wird empfohlen, eine Mund-Nasen-Bedeckung im Rahmen der Corona-Pandemie immer dann von Lehrkräften und weiteren Personen mit Betreuungs- oder Assistenzaufgaben zu tragen, wenn der Abstand von 1,5 m unterschritten wird.  **1.5** **Gestaltung des Schul- und Unterrichtsbetriebs im Rahmen der Corona-Pandemie**  Eintreffen, Pausenzeiten und Verlassen der Schule ist innerhalb der Kohorten so zu trennen, dass Begegnungsmöglichkeiten so weit wie möglich reduziert werden. Der Pausenhof wird räumlich getrennt genutzt mit Zuweisung fester Pausenzeiten. Für den Unterricht und weitere Pausenmöglichkeiten ist bei entsprechender Wetterlage gern das Außengelände der Schule (Schulwald, Steinrondell, Obstwiesen) zu nutzen. Der Unterricht ist so zu gestalten, dass Material möglichst personenbezogen genutzt wird und auch Hilfestellung unter Einhaltung der Abstandsregelung möglich sind.  Laufwegs- und Abstandsmarkierungen unterstützen die Schülerinnen und Schüler in der Umsetzung der Hygieneregelungen. Auf den Fluren gilt der „Rechtsverkehr“.  Kohortenregelungen werden nur dann durchbrochen, wenn dies nicht anders möglich ist. Dies kann z.B. den DaZ-Unterricht betreffen. Da es aus organisatorischen Gründen nicht möglich ist, die Lehrkräfte ohne den Wechsel der Kohorten einzusetzen, ist auf die Einhaltung der Abstandsregelung ein besonderes Augenmerk zu richten, bzw. bei notwendiger Unterschreitung mit einer Mund-Nasen-Bedeckung zu arbeiten.  Der Unterricht findet nach Möglichkeit im Klassenraum statt. Sollten Fachräume genutzt werden, ist hier auf eine besondere Lufthygiene zu achten und der Raum gut durchzulüften, wenn er verlassen wird, damit die nächste Lerngruppe frische Luft vorfindet. Laufwege zu den Fachräumen sind mit den Schülerinnen und Schülern zu besprechen, eine Schüleransammlung vor den Fachraumtüren ist zu vermeiden.  Die Anwesenheit der Schülerinnen und Schüler wird im Klassenbuch dokumentiert. Missachtung der Hygieneregeln wird mit geeigneten Maßnahmen (ggf. §25 SchulG) nachgegangen.  Unterrichtsräume sind am Vormittag nur von Schülerinnen und Schülern, unterrichtenden Lehrkräften, dem Klassenverband zugeordneten Betreuungspersonal sowie dem weiteren Schulpersonal zu betreten.  Unterrichtsaktivitäten sind den gültigen Regelungen anzupassen (Singen, Wahl der Instrumente, Sport, Darstellendes Spiel).  Betreuungs- und Ganztagsangebote berücksichtigen die Kohortenbildung. Gleiches gilt für den AG-Bereich.  Beim Schwimmunterricht sind die gültigen Hygienebestimmungen der besuchten Schwimmhalle sowie die in öffentlichen Verkehrsmitteln gültigen Hygienebestimmungen zu berücksichtigen.  Besucher der Schule werden mithilfe einer Kontaktdatenliste zur möglichen Nachverfolgung von Covid-19 Infektionen erfasst.  **2. Schulreinigung**  **2.1 Schulreinigung durch Fremdfirmen**  Die Reinigung der Schule erfolgt durch die durch den Schulträger beauftragte Firma entsprechend der vereinbarten Leistungsumfänge. Der Reinigungsplan ist auf aktuelle Infektionslagen hin zu prüfen und ggf. anzupassen. Die im Leistungsverzeichnis enthaltene Reinigungsprogramme/-intervalle für die beauftragten Reinigungsfirmen sind durch den Schulträger in den vereinbarten Intervallen zu kontrollieren, dies gilt insbesondere für Reinigungen, die im Zusammenhang mit Infektionslagen in beispielsweise kürzere Intervalle gefasst werden.   **2.2 Schutzmaßnahmen**  Mitarbeiter der Reinigungsfirma schützen sich im Rahmen der mit dem Schulträger festgelegten Maßnahmen und der Firmen internen gesetzlichen Arbeitsschutzmaßnahmen z.B. durch Schutzhandschuhe, Schutzbrille, Gummistiefel, Gummischürzen, Hautschutz/-pflegemittel für Umgang mit Reinigungsmitteln z.B. nach Pause/Arbeitsende  **2.3 Unfallgefahren** Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen. Für Reinigungsmittel ist ein abschließbarer Aufbewahrungsort vorzusehen.  **3. Hygiene im Sanitärbereich**   **3.1 Sanitärausstattung** Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern sowie mit Spendervorrichtungen für Flüssigseife auszustatten. Gemeinschafts-Stückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig. Bei aktuellen Infektionslagen ist ggf. auch ein Händedesinfektionsmittel zur Verfügung zu stellen.  Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle sind bereitzustellen. In den Mädchentoiletten sollte ein Spender für Tüten für Monatsbinden und verschließbare Abfallbehälter vorhanden sein. Es ist darauf zu achten, dass es sich um stabile Vorrichtungen mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche handelt.  In den Klassenräumen befinden sich ebenfalls Spender für Einmalhandtücher und Flüssigseife.  **3.2 Händehygiene**  Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene. Die gründliche und richtige Händereinigung ist im Unterricht zu thematisieren und durch entsprechende Aushänge bildlich darzustellen. Die Händereinigung ist daher durchzuführen  - nach jedem Toilettengang  - vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln  - bei Verschmutzungen  - nach dem Naseputzen/Niesen/Husten o.ä.  - Händedesinfektion findet nach Weisung durch Gesundheitsamt/Schulamt/Ministerium statt  **3.3. Flächenreinigung**  Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken, Fußböden werden durch die durch den Schulträger beauftragte Firma entsprechend der vereinbarten Leistungsumfänge durchgeführt. Nach der Entfernung von Fäkalien, Blut, Erbrochenem oder Urin ist mit einem Desinfektionsmittel aus der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie zu reinigen.  **3.4 Wartung und Pflege**  Die Toilettenanlagen und deren Ausstattungen sind regelmäßig zu warten. Eine zeitnahe Reparatur von Defekten und sorgfältige Pflege wird sichergestellt durch die Mitarbeiter des Bauhofes, die die Aufgaben eines Hausmeisters wahrnehmen. Die Wartungsvorgaben der Hersteller sind zu beachten.  In und an den Urinalanlagen ist besondere Sorgfalt auf die tägliche Reinigung zu verwenden und die Einhaltung des vorgeschriebenen Turnus zu beachten.  **3.3 Be- und Entlüftung**  Die Reinigung und die Instandhaltung der Entlüftungseinrichtungen (auch Fenster) in den Sanitärbereichen ist sichergestellt.  **3.4 Hygiene im Außenbereich**  Aus dem Spiel- und Fallsand sind Verunreinigungen wie Laub, Tierkot sowie Hinterlassenschaften außerschulischer Besucher der Spielanlagen regelmäßig mittels Harke bzw. Kotschaufel zu entfernen. Der Spielsand ist einmal jährlich auszuwechseln oder zu reinigen.  **4.4 Turnhalle**  Auf die Bemerkungen zur Schulreinigung, Kleiderablage, Sanitäreinrichtungen und der Reinigung nach Kontaminierung mit Körperflüssigkeiten wird verwiesen.  **5. Trinkwasserhygiene**  **5.1 Legionellenprophylaxe** (vgl. DVGW-Arbeitsblatt W 551)  Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind in den erforderlichen Zeitabständen zu entfernen. Nach längerer Nichtbenutzung (Stagnation) soll das Trinkwasser vor dem menschlichen Genuss ca. 5 Minuten ablaufen gelassen werden. An den notwendigen Hähnen/Duschen sind automatische Spülvorrichtungen installiert.  **5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen**  Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind in den erforderlichen Zeitabständen zu entfernen. Nach längerer Nichtbenutzung (Stagnation) soll das Trinkwasser vor dem menschlichen Genuss ca. 5 Minuten ablaufen gelassen werden. An den notwendigen Hähnen/Duschen sind automatische Spülvorrichtungen installiert.  **5.3 Trinkwasserzubereitungsgeräte**  In der Cafeteria steht allen in Schule Beteiligten ein Wasserspender zur Verfügung, der entsprechend der Vorgaben regelmäßig von der Betreiberfirma gewartet und gereinigt wird. Der Wasserspender verfügt über eine Vorrichtung zur Keimsperre.  **6. Erste Hilfe/Schutz des Ersthelfers**  **6.1 Versorgung von Bagatellwunden**  Die Versorgung von Bagatellwunden erfolgt durch geschulte Ersthelfer des Schulsanitätsdienstes. Bei Bagatellverletzungen kann eine Wundabdeckung aufgelegt werden. Die Ersthelfer tragen bei der Versorgung Einmalhandschuhe und desinfizieren sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.  Die Ersthelfer tragen bei der Versorgung Einmalhandschuhe und desinfizieren sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.  **6.2 Behandlung kontaminierter Flächen**  Mit Körperflüssigkeiten kontaminierte Flächen (Liege/Mülleimer etc.) sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals regelgerecht zu reinigen.  **6.3 Überprüfung des 1. Hilfe-Inventars**  Geeignetes Erste- Hilfe-Material enthält gemäß der Unfallverhütungsvorschrift "GUV Erste Hilfe 0.3":  • Großer Verbandkasten nach DIN 13169 " Verbandkasten E"  • Kleine Verbandstasche nach DIN 13157 " Verbandkasten C"  Zusätzlich dazu verfügt der Schulsanitätsdienst über zwei große Sanitätstaschen.  Zusätzlich ist der Verbandskasten mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis ausgestattet.  Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind beim Sekretariat oder Schulsanitätsdienst SSD zu bekommen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen führen der/die Beauftragte des Sanitätsdienstes in Absprache mit dem Hausmeister durch.  Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.  **6.4 Notrufnummern**   * Polizei Tel.: 110 * Polizeistation Schleswig: 04621/84311 * Feuerwehr Tel.: 112 * Notarzt Tel.: 112 * Giftnotruf: 0228/19240   Giftinformationszentrum BONN, Zentrum für Kinderheilkunde der Rheinischen Friedrich-Wilhelm-Universität, Tel: 0228/287 32 11 oder 287 3333.  Die Notfall-Rufnummern für zur Erreichbarkeit der Personensorgeberechtigten liegen klassenweise geordnet Sekretariat und werden jährlich bzw. bei Bedarf aktualisiert.  **7. Küche**  **7.1 Allgemeine Anforderungen**  Im Folgenden werden sowohl unsere Teeküche, die Lehrküche als auch die Küche der Cafeteria für die Pausenverpflegung und der Mittagstisch (nur Ausgabe) im Rahmen der OGS gleichwertig behandelt. Die Mitarbeiterinnen der Cafeteria/OGS unterliegen jedoch der besonderen Unterweisung durch das Gesundheitsamt.  Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 Infektionsschutz-Gesetzes (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 (gem. Infektionsschutz-Belehrung). Das Küchenpersonal wird gemäß 43 IfSG einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote belehrt und darüber hinaus einmal jährlich lebensmittelhygienisch geschult.  Die Mittagsverpflegung erfolgt durch Anlieferung durch einen externen Anbieter. Die Einhaltung der entsprechenden Hygienevorschriften bei der Zubereitung obliegt dem Caterer.  Ferner:   * getrennte Aufbewahrung der Straßen- und Arbeitskleidung ist sicher zu stellen / Garderobe * vor dem Umgang mit Lebensmitteln Hände reinigen * lange Haare zusammenbinden * Schürze tragen * Einmalhandschuhe tragen beim Umgang mit rohem Fleisch   **7.2 Händedesinfektion**  Eine Händedesinfektion für die in der Küche Beschäftigten ist in folgenden Fällen erforderlich:   * bei Arbeitsbeginn / vor dem Essen-Austeilen, Kochen, Zubereiten * nach Pausen * nach jedem Toilettenbesuch * nach Schmutzarbeiten * nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z.B. rohes Fleisch, Geflügel * nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuches.   Durchführung: Alle Innen- und Außenflächen einschließlich Handgelenke, Finger-Zwischenräumen, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen müssen miteinbezogen und die 30 Sekunden Einwirkzeit eingehalten werden. Die benötigte Desinfektionsmittelmenge beträgt pro Händedesinfektion etwa 3 - 5 ml.  Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Präparate eingesetzt werden. Dies ist gewährleistet, wenn das betreffende Präparat in einer Liste enthalten ist, in die nur hinsichtlich ihrer Wirksamkeit geprüfte Desinfektionsmittel aufgenommen werden. Bei Händedesinfektionsmitteln auch im Küchenbereich handelt es sich um die Liste der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie).  Das Angebot von Händedesinfektionsmitteln über Wandspender und Einmalhandtücher im Küchenbereich muss gewährleistet sein. Seifen- und Desinfektionsmittelspender sind wöchentlich auf deren Füllstand hin zu überprüfen. Vor Neubefüllung der Spender sind diese zu reinigen. Aus hygienerechtlichen Gründen für Desinfektionsmittel sollen nur Originalgebinde verwendet werden.  **7.3 Flächenreinigung und -desinfektion**  Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich durch die Reinigungskräfte des beauftragten Reinigungsunternehmens zu reinigen.  Für spezielle Tätigkeiten (z.B. Bodenreinigung) ist Schutzkleidung zur Verfügung zu stellen. Die Schutzkleidung ist täglich sowie bei Bedarf zu wechseln und einem desinfizierenden Waschverfahren zu unterziehen.  Eine Flächendesinfektion ist erforderlich bei:  • Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel,  • nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmitteln verarbeitet werden.  Sie erfolgt durch die Mitarbeiterinnen der Cafeteria/OGS.  Durchführung: Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfe (Messbecher/Mischautomaten) zuzubereiten.  Das Desinfektionsmittel wird auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit einem Tuch oder Schwamm mit mechanischem Druck verteilt (Scheuer-Wisch-Desinfektion). Die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist vor erneuter Benutzung der Fläche abzuwarten.  Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen.  Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Dies ist gewährleistet, wenn eine DVG -Listung vorliegt. Hierzu berät das Gesundheitsamt.  **7.4 Lebensmittelhygiene**  Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall mit Schädlingen (z.B. Mehlwürmern) vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgemäß zu verpacken (vgl. Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum/ Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.  In Absprache und Zuständigkeit Cafeteria/ OGS Küche :  Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind ggf. durchzuführen:   * Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren * tägliche Temperaturkontrollen in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf in den Kühlschränken nicht über 7° C liegen, in Gefrierfächern muss die Temperatur mindestens 18° C betragen * wöchentliche Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten   **7.5 Tierische Schädlinge**   * Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall ist zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen nach dem Stand der Technik durch eine Fachfirma zu veranlassen. Dabei ist besonders darauf zu achten, dass die Lebensmittel nicht mit dem Schädlingsbekämpfungsmittel in Kontakt kommen. * Lebensmittelabfälle müssen in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen. Abfalllager müssen so beschaffen sein und geführt werden, dass sie sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können. * Das Küchenfenster wird mit Insektengitter ausgestattet werden.   **8. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldung**  Nach § 34 IFSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal, Betreute und verantwortliche Personen in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor der Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Das Kollegium wird einmal jährlich zu Beginn des Schuljahres durch die Schulleitung darüber informiert.  **9. Sonderfragen**  Bei raumlufthygienisch bedeutsamen Fragen wie Schimmelbefall von Wänden, Böden und Decken oder Emission von Raumluftschadstoffen (z.B. Lösungsmittel von Farben und Klebern) muss durch den Schulträger zunächst die Ursache ermittelt werden, da sonst keine längerfristig wirksamen Abhilfemaßnahmen ergriffen werden können. So ist beispielsweise bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall durch den Schulträger eine fachtechnische Prüfung der Ursache der Nässebildung kurzfristig einzuleiten, damit neben der Entfernung des Schimmels auch der ggf. ursächliche bauliche Mangel (z.B. Betreuungsräume od. Klassenräumen), beseitigt wird. Bei größeren Problemen sollte eine Besichtigung durch das Gesundheitsamt eingeleitet werden.  Bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall an Duschwänden und Fugen im Sanitärbereich ist der Befall fachgerecht zu beseitigen.  Vor beabsichtigten Raumluftmessungen hinsichtlich von Lösungsmitteln, Mineralfasern o.ä. soll in jedem Fall das Gesundheitsamt eingeschaltet werden.  **9.1 Umgang mit Risikopatienten/Patientinnen im Zusammenhang mit Covid-19**  Mit Lehrkräften, die der Risikogruppe angehören und nach Stellungnahme durch die Betriebsärztin nicht im Präsenzunterricht eingesetzt werden können, erfolgen individuelle Absprachen hinsichtlich ihres Einsatzes. Bei der Planung des Einsatzes der Lehrkraft wird der ÖPR eingebunden.  Für Schülerinnen und Schüler, die aufgrund einer Risikogruppenzugehörigkeit nicht am Präsenzunterricht teilnehmen dürfen, greifen die aktuell gültigen Bestimmungen des Landes Schleswig-Holstein. Individuelle Absprachen werden auch hier getroffen.  **9.2 Präsenzunterricht und Lernen in Distanz**  Der Präsenzunterricht findet ab dem Schuljahr 2020/21 bis zur Eindämmung der Covid-19 Pandemie so statt, dass zu jedem Zeitpunkt eine Versorgung mit Unterrichtsmaterial über die durch die Schule genutzte Kommunikationsplattform möglich ist. Eine regelmäßige Kontaktaufnahme zu den Schülerinnen und Schülern und eine angemessene Fristsetzung für die Abgabe zu bearbeitender Aufgaben und deren Kontrolle ist gewährleistet.  Böklund, Stand 11.08.2020 |