



GGG Vennbruchs Schule
Vennbruchstr. 1, 47178 Duisburg
Telefon 0203 / 477897
Fax 0203 / 4792897
vennbruchschule@web.de



Schulleitung: Michael Adolph

Stellvertr. Schulleitung: Sarah Cornelius

Schulsekretärinnen: S. Graeber/Z. Zengin

Hygieneplan GGS Vennbruchs Schule Duisburg gültig ab 01.01.2026

1. Zweck und Geltungsbereich

Dieser Hygieneplan gilt für alle Beschäftigten, Schülerinnen und Schüler, Hausmeister, Reinigungskräfte, Mensa-/Küchenkräfte sowie externe Personen, die sich im Schulgebäude oder auf dem Schulgelände aufhalten. Er dient der Minimierung von Infektionsrisiken, der Sicherstellung eines geregelten Schulbetriebs und der Festlegung verbindlicher Zuständigkeiten. Der Plan ist für alle Mitarbeitenden jederzeit zugänglich und wird mindestens einmal jährlich überprüft und bei Bedarf angepasst.

2. Zuständigkeiten

- Schulleitung: Gesamtverantwortung, Freigabe des Plans, Kommunikation mit Gesundheitsamt und Schulträger, Koordination, Dokumentation, Kontrolle der Umsetzung.
- Klassenleitungen: Einweisung der Kinder in Hygieneregeln, Meldung von Auffälligkeiten.
- Hausmeisterdienst/Schulträger: technische Hygiene, Sanitärkontrollen, Mängelbeseitigung.
- Reinigungskräfte: Umsetzung des Reinigungs- und Desinfektionsplans.
- Mensa-/Küchenpersonal: Lebensmittel- und Küchenhygiene.

3. Allgemeine Hygieneregeln

- Hände waschen mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern vor dem Essen, nach dem Toilettenbesuch, nach Husten/Niesen in die Hand, nach dem Aufsuchen von Pausenhof, nach Schmutzarbeiten und bei sichtbarer Verschmutzung.
- In die Armbeuge husten oder niesen, Taschentücher sofort entsorgen.
- Kranke Kinder mit ansteckenden Symptomen bleiben zu Hause; bei Verdacht auf meldepflichtige Erkrankungen erfolgt die Information ans Sekretariat oder die Schulleitung.
- Lebensmittel, persönliche Hygieneartikel und Unterrichtsmaterialien nicht gemeinsam nutzen, wenn dadurch Hygienrisiken entstehen.

4. Unterrichts- und Klassenräume

- Tägliche Stoßlüftung mehrmals pro Unterrichtstag, zusätzlich nach Bedarf.
- Tische, Kontaktflächen, Türklinken und häufig berührte Flächen regelmäßig reinigen.

- Abfall täglich entsorgen, besonders Taschentücher und Hygieneabfälle.
- Garderoben so organisieren, dass Kleidung möglichst keinen direkten Kontakt hat.
- Unterrichtsräume sollten in einem festen Reinigungsrythmus gereinigt werden, üblicherweise mindestens mehrmals wöchentlich; stark genutzte Räume häufiger.

5. Sanitärräume

- Ausreichend Seife, Einmalhandtücher und Toilettenpapier müssen jederzeit verfügbar sein.
- Toiletten, Waschbecken, Armaturen, Türklinken und Berührungsflächen regelmäßig reinigen.
- Defekte Spender, verstopfte Abflüsse oder fehlende Verbrauchsmaterialien sind sofort zu melden.
- Sanitärräume werden täglich kontrolliert und bei Bedarf nachgereinigt.

6. Reinigung und Desinfektion

- Für alle Räume wird ein schriftlicher Reinigungs- und Desinfektionsplan geführt.
- Der Plan enthält: Raum, Reinigungsintervall, zuständige Person/Firma, Mittel, besondere Maßnahmen und Dokumentation.
- Desinfektion erfolgt nur, wenn sie fachlich erforderlich ist, zum Beispiel bei Kontamination mit Blut oder anderen Körperflüssigkeiten.
- Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel müssen geeignet, sachgerecht dosiert und sicher gelagert sein.

7. Küche, Mensa und Lebensmittelhygiene

- Nur geschultes Personal arbeitet in der Küche.
- Hände vor Arbeitsbeginn, nach Pausen, nach Toilettenbesuch und nach Rohwarenkontakt waschen.
- Arbeitsflächen, Schneidbretter, Geräte und Ausgabebereiche regelmäßig reinigen.
- Kühllagerung, Haltbarkeiten und Allergenkennzeichnung kontrollieren.
- Rohes und verzehrfertiges Essen getrennt behandeln, um Kreuzkontamination zu vermeiden.

8. Trinkwasser und Wasserspender

- Trinkwasserstellen müssen sauber, funktionstüchtig und hygienisch einwandfrei sein.
- Trinkwasserspender werden nach Herstellerangaben gereinigt und gewartet.
- Auffälligkeiten wie Geruch, Verfärbung oder technische Defekte sind sofort zu melden.
- Bei Umbauten oder längeren Stillständen sind die Wasseranlagen vor Wiederinbetriebnahme zu prüfen.

9. Sporthalle, Umkleiden und Pausenbereiche

- Umkleiden, Duschen und stark genutzte Nebenräume werden besonders häufig gereinigt.
- Matten, Sportgeräte und häufig berührte Oberflächen regelmäßig prüfen und reinigen.
- Pausenhof und Außenspielgeräte werden auf Sauberkeit, Verletzungsgefahren und Abfall kontrolliert.
- Bei sichtbarer Verschmutzung oder Kontamination erfolgt sofortige Sperrung und Reinigung.

10. Erste Hilfe

- Erste-Hilfe-Räume sind mit ausreichend Seife, Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher ausgestattet.
- Erste-Hilfe-Raum und Erste-Hilfe-Kästen werden regelmäßig geprüft und nachgefüllt.
- Bei Bagatellwunden werden Einmalhandschuhe verwendet; Blutkontaktflächen anschließend fachgerecht gereinigt.
- Benutzte Materialien werden hygienisch entsorgt.
- Notrufnummern und interne Meldewege müssen gut sichtbar aushängen

11. Umgang mit ansteckenden Erkrankungen

- Bei meldepflichtigen Krankheiten, Läusen, Scharlach oder anderen Infektionsverdachtsfällen gelten die Vorgaben des Infektionsschutzes und die internen Meldewege.
- Betroffene Personen werden getrennt betreut, bis sie abgeholt werden können.
- Räume werden danach gereinigt und bei Bedarf desinfiziert.
- Die Schule informiert Eltern und Mitarbeitende über erforderliche Schutzmaßnahmen, ohne personenbezogene Daten unnötig offenzulegen.

12. Schulung und Dokumentation

- Alle Mitarbeitenden erhalten mindestens einmal jährlich eine Hygieneunterweisung.
- Belehrungen werden schriftlich dokumentiert.
- Reinigungen, Kontrollen, Mängel und besondere Vorfälle werden in Checklisten oder Hygienebüchern festgehalten.
- Der Plan wird mindestens jährlich sowie nach besonderen Ereignissen aktualisiert.