



Karl-Nolte-Schule Freden
Offene Ganztagschule

Grundschule Freden
Bachstraße 10
31084 Freden (Leine)

Telefon: 05184-8866
Telefax: 05184-959715

Email: karl-nolte-schule@t-online.de

Hygienekonzept der Karl-Nolte-Schule

Stand: 09.09.2026

1. Ziel des Hygienekonzeptes

Das Hygienekonzept der Karl-Nolte-Schule dient dem Schutz der Gesundheit aller Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte, pädagogischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie aller weiteren an der Schule tätigen Personen.

Durch verbindliche Regelungen sollen Infektionsrisiken reduziert, ein hygienischer Schulbetrieb gewährleistet und ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln, Räumen und Arbeitsmaterialien sichergestellt werden.

Das Konzept gilt für das gesamte Schulgebäude einschließlich der Klassenräume, Fach- und Nebenräume, Toilettenanlagen, Schulküche, Bücherei sowie für die Außenbereiche und den Sportbereich.

2. Verantwortlichkeiten

Die Schulleitung trägt die Gesamtverantwortung für die Umsetzung und regelmäßige Überprüfung des Hygienekonzeptes.

Zu den Aufgaben gehören insbesondere:

- Information des Personals über die geltenden Hygieneregeln
- Organisation und Kontrolle der erforderlichen Reinigungs- und Hygienemaßnahmen
- Überprüfung der Ausstattung mit Hygiene- und Reinigungsmitteln
- Veranlassung notwendiger Maßnahmen bei hygienischen Mängeln
- Dokumentation und Aktualisierung des Hygienekonzeptes
- Einleitung geeigneter Maßnahmen bei Auftreten von Infektionskrankheiten

Lehrkräfte und pädagogisches Personal

Alle Beschäftigten achten auf die Einhaltung der Hygieneregeln und unterstützen die Schülerinnen und Schüler bei deren Umsetzung.

Schülerinnen und Schüler

Die Schülerinnen und Schüler werden altersgerecht über die wichtigsten Hygieneregeln informiert und zu deren Einhaltung angehalten.

3. Allgemeine Händehygiene

Regelmäßiges und gründliches Händewaschen ist eine der wichtigsten Maßnahmen zum Schutz vor Infektionen.

Die Hände sollen insbesondere gewaschen werden:

- nach dem Toilettengang
- vor dem Essen
- vor der Zubereitung oder Ausgabe von Lebensmitteln
- nach dem Umgang mit Abfällen
- nach dem Naseputzen, Husten oder Niesen
- nach Kontakt mit möglicherweise verschmutzten Gegenständen
- nach Aktivitäten im Außenbereich
- bei sichtbarer Verschmutzung

Richtiges Händewaschen

1. Hände mit Wasser anfeuchten.
2. Ausreichend Flüssigseife verwenden.
3. Handflächen, Handrücken, Fingerzwischenräume, Daumen und Fingerspitzen gründlich einreiben.
4. Hände anschließend sorgfältig abspülen.
5. Mit einem Einmalhandtuch oder einer geeigneten hygienischen Möglichkeit trocknen.

In den Toiletten stehen geeignete Seife und Möglichkeiten zum hygienischen Händetrocknen zur Verfügung.

4. Husten- und Niesetikette

Beim Husten und Niesen gelten folgende Regeln:

- möglichst in die Armbeuge husten oder niesen
- nicht in die Hand husten oder niesen
- beim Husten/Niesen möglichst Abstand zu anderen Personen halten
- benutzte Taschentücher unmittelbar entsorgen
- anschließend Hände waschen

Die Schülerinnen und Schüler werden regelmäßig an diese Regeln erinnert.

5. Umgang mit Krankheitssymptomen

Personen mit ansteckenden Erkrankungen sollen die Schule nicht besuchen.

Bei deutlichen Krankheitssymptomen während des Schulbesuchs werden Schülerinnen und Schüler nach Möglichkeit von den anderen Kindern getrennt und die Erziehungsberechtigten informiert.

Bei bestimmten meldepflichtigen oder besonders ansteckenden Erkrankungen werden die jeweils geltenden gesetzlichen Vorgaben beachtet.

Die Schulleitung entscheidet in Abstimmung mit den zuständigen Stellen über erforderliche weitere Maßnahmen.

6. Reinigung der Schulräume

Eine regelmäßige und sachgerechte Reinigung der Schulräume ist Bestandteil des Hygienekonzeptes.

Besonders häufig genutzte bzw. berührte Flächen werden entsprechend dem Reinigungsplan berücksichtigt.

Dazu gehören insbesondere:

- Türklinken
- Handläufe
- Lichtschalter
- Tisch- und Arbeitsflächen
- Armaturen
- Toilettenbereiche
- weitere häufig berührte Oberflächen

Die Reinigung erfolgt nach dem schulinternen Reinigungsplan.

Bei besonderen Verunreinigungen oder Infektionsgeschehen können zusätzliche Reinigungsmaßnahmen erforderlich sein.

7. Lüften der Räume

Die Klassen- und Aufenthaltsräume werden regelmäßig gelüftet.

Grundsätzlich erfolgt bevorzugt eine kurze, intensive Stoß- bzw. Querlüftung.

Insbesondere wird gelüftet:

- vor und nach Unterrichtsabschnitten
- während geeigneter Unterrichtspausen
- nach besonderen Aktivitäten
- bei erhöhter Raumtemperatur oder schlechter Luftqualität

Die Lüftungsmöglichkeiten müssen sicher genutzt werden. Fenster werden insbesondere bei jüngeren Schülerinnen und Schülern nur unter Beachtung der erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen geöffnet.

8. Toilettenanlagen

Die Toilettenanlagen werden regelmäßig gereinigt und kontrolliert.

Es ist sicherzustellen, dass ausreichend vorhanden sind:

- Toilettenpapier
- Flüssigseife
- hygienische Möglichkeiten zum Händetrocknen

Die Schülerinnen und Schüler werden über einen sorgfältigen und hygienischen Umgang mit den Toiletten informiert.

Mängel oder fehlende Verbrauchsmaterialien werden unverzüglich an die zuständige Stelle gemeldet.

9. Schulküche

Für die Schulküche gelten besonders hohe Anforderungen an Hygiene und Lebensmittelsicherheit.

9.1 Allgemeine Regeln

Vor der Arbeit mit Lebensmitteln müssen die Hände gründlich gewaschen werden.

Personen mit ansteckenden Erkrankungen oder entsprechenden Krankheitssymptomen dürfen nicht mit der Zubereitung und Ausgabe von Lebensmitteln betraut werden.

Lebensmittel werden sachgerecht gelagert und vor Verunreinigungen geschützt.

9.2 Arbeitsflächen und Geräte

Arbeitsflächen und Küchengeräte werden vor und nach der Benutzung entsprechend den vorgesehenen Reinigungs- und Hygienevorgaben gereinigt.

Geschirr und Küchenutensilien werden nach der Benutzung hygienisch gereinigt.

Lebensmittelreste werden sachgerecht entsorgt bzw. entsprechend den jeweiligen Vorgaben aufbewahrt.

9.3 Lebensmittel

Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln wird insbesondere auf Folgendes geachtet:

- Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdaten kontrollieren
- Kühltette einhalten
- rohe und verzehrfertige Lebensmittel getrennt behandeln
- Lebensmittel vor Verunreinigung schützen
- saubere Arbeitskleidung bzw. geeignete Kleidung verwenden

- Schmuck und störende Gegenstände bei der Lebensmittelzubereitung vermeiden

Besondere Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien von Schülerinnen und Schülern werden berücksichtigt.

10. Bücherei

Auch in der Bücherei gelten die allgemeinen Hygieneregeln der Schule.

Die Räume werden regelmäßig gereinigt.

Bücher und andere Medien werden sorgfältig behandelt.

Bei deutlich verschmutzten oder verunreinigten Medien wird eine angemessene Reinigung bzw. gegebenenfalls eine Aussonderung vorgenommen.

Die Schülerinnen und Schüler werden zu einem sorgfältigen Umgang mit Büchern und Medien angehalten.

11. Klassenräume und Unterrichtsmaterialien

Arbeitsplätze und Unterrichtsmaterialien werden regelmäßig gereinigt bzw. gepflegt.

Bei gemeinsam genutzten Materialien wird auf einen hygienischen Umgang geachtet.

Bei Materialien, die mit dem Mund in Kontakt kommen können, gelten besondere Hygieneanforderungen.

Spiel- und Lernmaterialien der jüngeren Schülerinnen und Schüler werden regelmäßig auf Verschmutzungen und Beschädigungen kontrolliert.

12. Sportbereich und Bewegungsangebote

Bei sportlichen Aktivitäten wird auf geeignete hygienische Bedingungen geachtet.

Sportgeräte und häufig berührte Materialien werden entsprechend ihrer Nutzung regelmäßig gereinigt.

Nach sportlichen Aktivitäten besteht die Möglichkeit zur Händehygiene.

Bei sichtbaren Verschmutzungen werden Geräte vor der weiteren Nutzung gereinigt.

13. Erste Hilfe

Für die Erste Hilfe stehen geeignete Materialien zur Verfügung.

Nach der Versorgung von Verletzungen werden die Hände gründlich gereinigt.

Bei Kontakt mit Blut oder anderen Körperflüssigkeiten sind geeignete Einmalhandschuhe zu verwenden.

Benutzte Verbandmaterialien werden sachgerecht entsorgt.

Der Erste-Hilfe-Bestand wird regelmäßig kontrolliert und bei Bedarf ergänzt.

14. Abfallentsorgung

Abfälle werden in den dafür vorgesehenen Behältern gesammelt und regelmäßig entsorgt.

Abfallbehälter werden regelmäßig geleert und bei Bedarf gereinigt.

Besondere Vorsicht gilt bei Abfällen, die mit Körperflüssigkeiten verunreinigt sein können.

15. Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln

Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden sicher und außerhalb des Zugriffs von Schülerinnen und Schülern aufbewahrt.

Die Mittel werden ausschließlich entsprechend den Herstellerangaben verwendet.

Eine routinemäßige Desinfektion sämtlicher Oberflächen ist grundsätzlich nicht erforderlich. Sie kann bei bestimmten Infektionslagen oder besonderen Verunreinigungen notwendig werden.

16. Trinkwasser

Trinkwasser wird ausschließlich aus dafür vorgesehenen Trinkwasserentnahmestellen entnommen.

Trinkgefäße werden regelmäßig gereinigt.

Die Schülerinnen und Schüler werden zu einem hygienischen Umgang mit Trinkgefäßen angehalten.

17. Umgang mit besonderen Verschmutzungen

Bei Erbrochenem, Blut, Urin, Stuhl oder anderen Körperflüssigkeiten wird der betroffene Bereich möglichst abgesperrt und eine sachgerechte Reinigung veranlasst.

Direkter Kontakt mit Körperflüssigkeiten ist zu vermeiden.

Bei der Beseitigung sind geeignete Schutzmaßnahmen zu beachten.

18. Schädlingsprävention

Lebensmittel werden so aufbewahrt, dass ein Befall durch Schädlinge vermieden wird.

Abfälle werden regelmäßig entsorgt.

Auffälligkeiten wie Insektenbefall oder Nagetierspuren werden unverzüglich der Schulleitung gemeldet.

Bei einem Schädlingsbefall werden geeignete Maßnahmen veranlasst.

19. Belehrung und Unterweisung

Alle Beschäftigten werden über die wesentlichen Inhalte des Hygienekonzeptes informiert.

Die Schülerinnen und Schüler werden regelmäßig und altersgerecht über die geltenden Hygieneregeln unterrichtet.

Neue Beschäftigte werden entsprechend eingewiesen.

20. Dokumentation und Kontrolle

Die Einhaltung der Hygiene- und Reinigungsmaßnahmen wird regelmäßig überprüft.

Festgestellte Mängel werden dokumentiert und möglichst zeitnah behoben.

Bei besonderen Vorkommnissen, beispielsweise einem erhöhten Infektionsgeschehen, wird das Hygienekonzept überprüft und gegebenenfalls angepasst.

21. Aktualisierung des Hygienekonzeptes

Das Hygienekonzept wird regelmäßig überprüft und bei Bedarf an neue gesetzliche Vorgaben, Empfehlungen der zuständigen Behörden sowie die tatsächlichen Bedingungen der Schule angepasst.

Stand: 09.09.2026