|  |  |
| --- | --- |
| **Checkliste: Schulhygieneplan** | |
| **Bereiche** | **🗹** |
| **Hygiene in Klassenräumen und Fluren**   * Lufthygiene * Garderobe * Reinigung von Flächen und Fußböden | ❒ |
| **Hygiene im Sanitärbereich**   * Ausstattung des Sanitärbe­reichs (Seifenspender, Hygie­neeimer etc.) * Händereinigung * Händedesinfektion * Flächenreinigung (z. B. Toilet­tensitze, Waschbecken, Armatu­ren, Böden) | ❒ |
| **Küchenhygiene**   * Anforderungen im Umgang mit Lebensmitteln * Lebensmittelhygienische Schu­lung des Personals * Händedesinfektion * Flächenreinigung * Desinfektion von Flächen * Lebensmittelhygiene im Einzel­nen (z. B. Kühlkette, Verpackun­gen, Mindesthaltbarkeitsdaten) | ❒ |
| **Trinkwasserhygiene**   * Legionellenprophylaxe * Trinkwasserzubereitungsgeräte | ❒ |
| **Hygiene in Turnhallen**   * Reinigung (täglich), ggf. Desin­fektion * tägliche Reinigung von Nassbe­reichen | ❒ |
| **Schwimmbadhygiene**   * Duschen ohne Bekleidung vor dem Betreten des Bades * Duschen und gründliches Ab­trocknen nach dem Schwimmunterricht * Desinfektion als Prophylaxe gegen Pilzinfektionen * Verbot von Straßenschuhen in den Barfußgängen | ❒ |
| **Erste Hilfe**   * Hygiene im Erste-Hilfe-Raum * Versorgung von Bagatellwun­den (z. B. durch Schulsanitäts­dienst) * Behandlung kontaminierter Flächen (Desinfektion) * Überprüfung von Erste-Hilfe- Material * Angabe von Notrufnummern | ❒ |