|  |
| --- |
| **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
 | ❒ |