

Hygienerichtlinien an der Mozartschule

Bei Krankheitsanzeichen die Symptome eines Atemwegsinfekts oder erhöhter Temperatur oder Störungen des Geruch- und Geschmacksinns aufweisen, trockenem Husten, Halsschmerzen oder Unwohlsein usw. in jedem Fall zu Hause bleiben und gegebenenfalls medizinische Beratung oder Behandlung in Anspruch nehmen.

Die Regeln der Husten- und Niesetikette sind einzuhalten.

Alle am Schulleben Beteiligte sind angehalten, sich regelmäßig die Hände zu waschen, insbesondere vor der ersten Unterrichtsstunde sowie vor und nach Pausen. In den Sanitärräumen am Eingang zur Schule und im Foyer der Mensa können die Hände gründlich mit Seife gewaschen werden. Auch gibt es in jedem Unterrichtsraum Seife und Einmalhandtücher.

Auf dem direkten Weg zu den Unterrichtsräumen, zur Pause, zu den Toiletten und beim Verlassen der Schule nach Unterrichtsende ist die Wegebenutzung im Schulhaus zu beachten. Auf Fluren, Gängen und Treppen ist möglichst immer auf der rechten Seite zu gehen.

Nach dem Toilettengang unbedingt die Hände waschen. Die Raumordnung in den Toilettenräumen ist zu beachten.

Die Pausen finden in den ausgewiesenen Pausenbereichen statt.

Händeschütteln, Umarmungen und Berührungen sind zu unterlassen.

Die Räume werden regelmäßig gelüftet.

Die Reinigung der Räume und Toiletten erfolgt durch von dem Schulträger beauftragtes Reinigungspersonal entsprechend der Hygienehinweise des Kultusministeriums.

Der Schulträger stellt für den Bedarfsfall Handdesinfektionsmittel zur Verfügung. Die entsprechenden Gebrauchsinformationen und Informationen für Anwender sind dazu ausgewiesen.

Auf dem Schulgelände, den Gängen und Fluren und während des Unterrichts wird empfohlen, freiwillig eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Die Schule stellt den Schülerinnen und Schülern eine waschbare Mund-Nasen-Bedeckung zur Verfügung.

Die Hygienerichtlinien der Mozartschule für das Schuljahr 2020/2021 werden den aktualisierten Hygienehinweisen des Ministeriums für Kultus und Sport entsprechend angepasst.

Schulleitung

Hände richtig waschen



1. Hände unter fließendes Wasser halten.



2. Hände gründlich einseifen 20 - 30 Sekunden.



3. Hände gründlich abspülen



4. Hände mit Papiertuch abtrocknen.

Infektionen vorbeugen:

Die 10 wichtigsten Hygienetipps

Im Alltag begegnen wir einer Vielzahl von Erregern wie Viren und Bakterien. Einfache Hygienemaßnahmen tragen dazu bei, sich und andere vor ansteckenden Infektionskrankheiten zu schützen.

Regelmäßig Hände waschen

- wenn Sie nach Hause kommen
- vor und während der Zubereitung von Speisen
- vor den Mahlzeiten
- nach dem Besuch der Toilette
- nach dem Niesen, Husten oder Niesen
- vor und nach dem Kontakt mit Erkrankten
- nach dem Kontakt mit Tieren

1



Hände gründlich waschen

- Hände unter fließendes Wasser halten
- Hände von allen Seiten mit Seife einreiben
- dabei 20 bis 30 Sekunden Zeit lassen
- Hände unter fließendem Wasser abwaschen
- mit einem sauberen Tuch trocknen

2

Hände aus dem Gesicht fernhalten

Vermeiden Sie es, mit ungewaschenen Händen Mund, Augen oder Nase zu berühren.

3



Richtig husten und niesen

Husten und niesen Sie am besten in ein Taschentuch oder halten die Armbeuge vor Mund und Nase. Halten Sie dabei Abstand von anderen Personen und drehen sich weg.

4

Im Krankheitsfall Abstand halten

Kurieren Sie sich zu Hause aus. Verzichten Sie auf enge Körperkontakte. Bei hohem Ansteckungsrisiko für andere kann es sinnvoll sein, sich in einem separaten Raum aufzuhalten oder eine getrennte Toilette zu benutzen. Verwenden Sie persönliche Gegenstände wie Handtücher oder Trinkgläser nicht gemeinsam.

5



Wunden schützen

Decken Sie Verletzungen und Wunden mit einem Pflaster oder Verband ab.

6

Auf ein sauberes Zuhause achten

Reinigen Sie insbesondere Bad und Küche regelmäßig mit üblichen Hausputzmitteln. Lassen Sie Putzflächen nach Gebrauch gut trocknen und wechseln sie häufig aus.

7



Lebensmittel hygienisch behandeln

Bewahren Sie empfindliche Nahrungsmittel stets gut gekühlt auf. Vermeiden Sie den Kontakt von rohen Tierprodukten mit roh verzehrten Lebensmitteln. Schützen Sie Fleisch auf mindestens 70°C. Waschen Sie rohes Gemüse und Obst vor dem Verzehr gründlich ab.

8

Geschirr und Wäsche heiß waschen

Reinigen Sie Küchenutensilien mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Maschine bei mindestens 60°C. Waschen Sie Spüllappen und Putztücher sowie Handtücher, Bettwäsche und Unterwäsche bei mindestens 60°C.

9



Regelmäßig lüften

Lüften Sie geschlossene Räume mehrmals täglich für einige Minuten mit weit geöffneten Fenstern.

10

