

Hygieneplan der Fritz-Bauer-Gesamtschule

(Stand: 4. August 2022)

Inhalt:

1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren
 - 1.1 Lufthygiene
 - 1.2 Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden
2. Hygiene in Sanitärbereichen
 - 2.1 Ausstattung
 - 2.2 Händereinigung
 - 2.3 Flächenreinigung
3. Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen
 - 3.1 Händewaschen
4. Küchenhygiene
 - 4.1 Allgemeine Anforderungen
 - 4.2 Händedesinfektion
 - 4.3 Flächenreinigung
 - 4.4 Lebensmittelhygiene
 - 4.5 Lebensmittelhygiene für Personal, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern
 - 4.6 Tierische Schädlinge
5. Erste Hilfe Raum
 - 5.1 Hygiene im Erste Hilfe Raum
 - 5.2 Versorgung von Bagatellwunden
 - 5.3 Überprüfung des Erste Hilfe-Kastens
 - 5.4 Notrufnummern
6. Belehrungen und Meldepflichten
 - 6.1 Belehrung der Betreuungspersonen
 - 6.2 Belehrung der Eltern, Jugendlichen und Kinder
 - 6.3 Meldepflicht und Sofortmaßnahmen
 - 6.4 Wiederezulassung in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche
7. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Krankheiten
 - 7.1 Durchfallerkrankungen
 - 7.2 Kopflausbefall

7.3 COVID 19

7.3.1 Schutzmasken

7.3.2 Tests

7.3.3 Symptomatische SuS

Verantwortungsbereich	Maßnahmen	Zuständigkeit
1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren		
1.1 Lufthygiene	Mehrmals täglich ist eine Stoßlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.	Lehrkräfte
1.2 Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden	<p>LehrerInnen organisieren einen täglichen Kehrdienst und die Reinigung der Tische mit geeignetem Reinigungsmittel (2x wöchentlich).</p> <p>Teppiche und Kissen im Selbstlernzentrum werden alle zwei Wochen gereinigt (Waschmaschine und Trockner stehen zur Verfügung).</p>	<p>Lehrkräfte</p> <p>Lehrkräfte</p>
2. Hygiene in Sanitärbereichen		
2.1 Ausstattung	In Sanitärbereichen müssen Oberflächen von Fußböden und Wänden feucht zu reinigen und zu desinfizieren sein. An den Waschplätzen sollte aus hygienischen Gründen Flüssigseife aus	Stadt (Reinigungspersonal)

	<p>Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier bereitgestellt werden.</p> <p>Papierabwurfbehälter sind mit einem Beutel zu versehen und täglich zu entleeren. Toilettenbürsten sind regelmäßig zu wechseln.</p> <p>Schülerinnen-toiletten und Damentoiletten sind mit Hygieneeimern mit Beutel auszustatten, täglich zu entleeren und regelmäßig zu reinigen.</p>	
2.2 Händereinigung	<p>Eine Handreinigung ist nach jedem Toilettengang, vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln und dem Essen, bei Bedarf und nach Tierkontakt durchzuführen.</p> <p>Eine Händedesinfektion ist zusätzlich nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenen, Blut oder anderen Körperausscheidungen, nach dem Ablegen von Schutzhandschuhen, nach Verunreinigungen mit infektiösem Material und nach dem Kontakt mit erkrankten Schülerinnen und Schülern oder erkranktem Personal.</p>	Lehrkräfte und Schüler/innen

	Lehrerinnen erinnern regelmäßig ans Händewaschen. Eventuelles Anleiten und Üben in den Klassen.	
2.3 Flächenreinigung	Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden und Türklinken sind täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht zu reinigen.	Stadt (Reinigungspersonal)
3. Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen		
3.1 Händewaschen	Die Kinder und Jugendlichen sollten im Sinne der Gesundheitsförderung und – erziehung über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens unterrichtet werden und eine korrekte Händehygiene erlernen. LehrerInnen erinnern regelmäßig ans Händewaschen. Es erfolgt eine regelmäßige Anleitung und Einübung.	Lehrkräfte
4. Küchenhygiene -		
4.1 Allgemeine Anforderungen	Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können. Vor jedem gemeinsamen Kochen ist deshalb darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, lange Haare zusammengebunden werden, eine Schürze getragen wird und	Lehrkräfte

beim Umgang mit rohem Fleisch flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe getragen werden.

Auf Lebensmittel und Speisen darf nicht gehustet oder genieszt werden.

Es dürfen nur saubere Geschirr und Besteckteile benutzt werden. Die benutzten Geschirr- und Besteckteile müssen nach jeder Mahlzeit heiß gereinigt werden.

Tische, Tablett und Platzdeckchen sind nach der Mahlzeit feucht abzuwischen, um Essensreste zu entfernen. Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen sind regelmäßig zu reinigen und zu wechseln.

Die Abfallentsorgung in Küchenbereichen ist so vorzunehmen, dass eine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge vermieden wird. Daher sollten Abfälle in gut verschließbaren Behältern aufbewahrt, täglich entleert und gereinigt werden.

Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 IfSG, an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über

	<p>Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden.</p> <p>Das Küchenpersonal und alle Beschäftigten, die mit Lebensmitteln zur Gemeinschaftsverpflegung in Berührung kommen, sind gemäß § 43 IfSG bei Aufnahme der Tätigkeit und dann regelmäßig alle zwei Jahre über die in § 42 beschriebenen Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren.</p> <p>Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich und können leicht verderben. Auf kritische Lebensmittel (rohes Tatar, Mett, rohen Fisch, Rohmilchkäse) sollte daher verzichtet werden. Die Ausgabe von Lebensmitteln wie Speisen mit rohen Eiern, selbstgemachte Majonäse, Tiramisu, Rohmilch und Vorzugsmilch an Kinder ist verboten.</p>	
4.2 Händedesinfektion	<p>Eine Händedesinfektion mit Mitteln der Liste des VAH für die in der Küche beschäftigten Personen ist in folgenden Fällen erforderlich: bei Arbeitsbeginn, nach Husten, Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuchs, nach Pausen, nach</p>	Alle

	dem Toilettenbesuch, nach Schmutzarbeiten, nach Arbeiten mit kritischer Rohware zum Beispiel rohes Fleisch, Geflügel.	
4.3 Flächenreinigung	<p>Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspuhlen.</p> <p>Eine Flächendesinfektion ist erforderlich: bei Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel, nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden. Für eine Flächendesinfektion in Küchenbereichen dürfen nur Mittel aus der Liste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) verwendet werden.</p>	Stadt
4.4 Lebensmittelhygiene	<p>Bei der Anlieferung von Lebensmitteln und Speisen, die kühl gelagert werden müssen, ist es wichtig, dass Kühlketten nicht unterbrochen werden. Warme Speisen müssen bis zur Essensausgabe Temperaturen von > 65°C aufweisen.</p> <p>Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall von Schädlingen (zum Beispiel Mehlwürmern) vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgerecht zu verpacken (zum Beispiel Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem</p>	HW Lehrer

	<p>Anbruchsdatum/ Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.</p> <p>Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:</p> <p>Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren.</p> <p>Tägliche Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über 7°C, in Gefriereinrichtungen nicht über -18°C ansteigen.</p> <p>Regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten. Die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.</p>	
<p>4.5 Lebensmittelhygiene für Personal, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern</p>	<p>Eltern bzw. Sorgeberechtigte, Schülerinnen und Schüler sowie das Personal sollten vor ehrenamtlichen Tätigkeiten auf Schulfesten, oder anderen Feierlichkeiten in der Einrichtung (zum Beispiel Kuchenausgabe, Getränkeausgabe, Kuchen-,</p>	<p>Organisierende KuK</p>

	Salatspenden), über Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln und Speisen aufgeklärt werden, um eine gesundheitlich unbedenkliche Herstellung, Versorgung und Abgabe von Nahrungsmitteln gewährleisten zu können.	
4.6 Tierische Schädlinge	Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren und dies zu dokumentieren. Bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen. Eine enge Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt bei Schädlingsbefall ist zu empfehlen. Lebensmittelabfälle müssen zum Schutz vor Ungeziefer in verschließbaren Behältern	HW-Lehrer
5. Erste Hilfe		
5.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum	<p>Der Erste-Hilfe-Raum sollte mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife und Einmalhandtuchpapier ausgestattet sein.</p> <p>Die Krankenliege ist nach jeder Benutzung von sichtbaren Verschmutzungen zu reinigen und ggf. mit einem Flächendesinfektionsmittel zu desinfizieren. Verbandsmaterialien müssen zu jeder Zeit zur Verfügung gestellt werden (§ 26 GUV-V A1 „Grundsätze der Prävention“). Bettbezug und Decken werden regelmäßig gewaschen.</p>	Erste-Hilfe-Team (IMSB & THEI)

5.2 Versorgung von Bagatellwunden	Die Ersthelferin oder der Ersthelfer trägt bei der Wundversorgung Einmalhandschuhe. Eine Tafel mit Erste-Hilfe- Maßnahmen muss in unmittelbarer Nähe des Verbandsschranks aufgehängt werden.	Erste-Hilfe-Team (IMSB & THEI)
5.3 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens	<p>Gemäß Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention BGV A1“ enthalten folgende Verbandkästen geeignetes Erste-Hilfe-Material:</p> <p>Großer Verbandkasten nach DIN 13169 oder „Verbandkasten E“</p> <p>Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 oder „Verbandkasten C“</p> <p>Zusätzlich sind ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen.</p> <p>Verbrauchte Materialien (zum Beispiel Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen. Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.</p>	Erste-Hilfe-Team (IMSB & THEI)
5.4 Notrufnummern	Die Notrufnummern hängen im Lehrerzimmer, im Verwaltungsbereich, in den Schulleiter- und dem Hausmeisterzimmer aus.	

	<p>Polizei: 110</p> <p>Feuerwehr, Krankenwagen, Notarzt: 112</p> <p>Polizei Sankt Augustin: 02241/ 54 13 321</p> <p>Dr. Weßels, Kinderarzt Sankt Augustin- Menden: 02241/ 311 385</p> <p>Dr. Lehnert, Augenarzt Sankt Augustin- Menden: 02241/ 29395</p> <p>Giftinfozentrum Bonn: 0228/ 287 3311 oder 0228/ 287 19 240</p>	
<p>6. Belehrungs- und Meldepflichten</p>		
<p>Nach Abschnitt 6 IfSG (§§ 34-36) bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Schülerinnen und Schüler bzw. deren Sorgeberechtigte, die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Bei einem Auftreten von Infektionskrankheiten ist das Gesundheitsamt direkt hinzuzuziehen. Bei Rückfragen hierzu wenden Sie sich bitte an das zuständige Gesundheitsamt.</p>		
<p>6.1 Belehrungen des Aufsichts-, Erziehungs- und Lehrpersonals</p>	<p>Personen, die in einer Gemeinschaftseinrichtung für Kinder und Jugendliche Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts-, oder andere Tätigkeiten ausüben, sind vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeiten und darauffolgend mindestens alle zwei Jahre von ihrem Arbeitgeber über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten nach § 34 IfSG zu belehren.</p>	<p>Schulleitung</p> <p>Lehrpersonen</p>

	<p>Lehrpersonen oder andere in der Einrichtung Beschäftigte, die an den in § 34 (1) genannten Erkrankungen erkrankt oder dessen verdächtig sind sowie zu den in §34 (3) genannten Kontaktpersonen gehören, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung oder Verlausung nicht mehr zu befürchten ist.</p> <p>Ausscheider von in §34 (2) benannten Erregern dürfen nur nach Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung von Schutzmaßnahmen die Schule oder Ausbildungseinrichtung betreten.</p> <p>Die Leitung der Schule oder Ausbildungseinrichtung muss über das Auftreten dieser Erkrankung unverzüglich informiert werden. Personen, die in Schulküchen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind oder bei der Herstellung und in Verkehr-bringen von Lebensmitteln wie Fleischprodukten, Milchprodukten, Säuglings- und Kleinkindernahrung, Backwaren, Fein- oder Rohkost beteiligt sind, müssen über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote sowie Verpflichtungen gemäß § 43 IfSG) belehrt werden.</p>	<p>Schulleitung</p>
--	---	---------------------

	<p>Die Leitung hat, gemäß § 43, Personen die eine der genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme der Tätigkeit und folgend alle zwei Jahre über Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren.</p> <p>Voraussetzung für eine Beschäftigung in dem genannten Bereich ist eine weniger als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die stattgefundene Belehrung und Erklärung, dass keine Anhaltspunkte vorliegen, dass Erkrankungen oder Verdachtsmomente gemäß § 42 Abs. 1 bestehen.</p>	
<p>6.2. Belehrungen der Eltern, Jugendlichen und Schulkinder</p>	<p>Laut IfSG ist jede Person die in einer Schule neu betreut wird (oder deren Sorgeberechtigte), von der Schule über Mitwirkungspflichten gemäß § 34 Satz 1-4 zu belehren.</p> <p>Schülerinnen und Schüler oder deren Sorgeberechtigte sollen die Schulleitung unverzüglich über das Auftreten (§34 Absatz 1-3) der genannten Krankheitsfälle informieren. (Siehe pdf RKI)</p>	<p>Schulleitung</p> <p>Schüler/innen und Sorgeberechtigte</p> <p>Schüler/innen</p>

	<p>Kinder und Jugendliche die an den genannten Krankheiten erkrankt, dessen verdächtig, Ausscheider oder Kontaktpersonen sind, dürfen die Räume der Schule oder Ausbildungseinrichtung nicht betreten, nicht benutzen und an Veranstaltungen der Einrichtung nicht teilnehmen.</p> <p>Tritt in der Schule oder Ausbildungseinrichtung eine genannte Erkrankung oder ein entsprechender Verdacht auf, so müssen nicht nur die Sorgeberechtigten der betroffenen Person, sondern auch die der anderer Kinder und Jugendlichen darüber anonym informiert werden. Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.</p> <p>Im Sinne der Infektionsprävention sollen Leitungen von Ausbildungseinrichtungen und Schulen die Schülerinnen und Schüler oder deren Sorgeberechtigte gemäß § 34 (10) IfSG über die Bedeutung eines vollständigen Impfschutzes (Empfehlungen der Ständigen Impfkommission Deutschlands STIKO) und über die Vorbeugung übertragbarer Krankheiten aufklären. Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.</p>	Schulleitung
--	--	--------------

<p>6.3. Meldepflicht und Sofortmaßnahmen</p>	<p>Die Leitung von Ausbildungseinrichtungen und Schulen ist gemäß Infektionsschutzgesetz dazu verpflichtet, das Auftreten bzw. den Verdacht der in § 34 Absatz 1-3 genannten Erkrankungen (beim Personal oder bei Schülerinnen und Schülern) unverzüglich dem zuständigen Gesundheitsamt zu melden.</p> <p>Inhalte dieser Meldung sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Angaben zur meldenden Einrichtung (Adresse, Telefonnummer, Fax, Art der Einrichtung), o Angaben zur meldenden Person, o Angaben zu(r) betroffenen Person(en) (Name, Adresse, Geburtsdatum, Telefonnummer, Geschlecht, Funktion: betreute Person oder Mitarbeiter), o die Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes, o Erkrankungsbeginn, o Meldedatum an das Gesundheitsamt, o Meldedatum des Meldeeingangs in der Einrichtung, o Name, Anschrift und Telefonnummer des behandelnden Arztes. 	<p>Schulleitung</p>
--	--	---------------------

	<p>Wird in der Einrichtung eine der genannten Erkrankung bzw. der Verdacht festgestellt, so werden Sofortmaßnahmen in der Einrichtung eingeleitet. Diese können zum Beispiel folgende sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Isolierung der erkrankten Kinder und Jugendlichen, o Betreuung durch eine zuständige Aufsichtsperson, o Verständigung der Erziehungsberechtigten, o Sicherstellung möglicher Infektionsquellen, o Verstärkung der Händehygiene (Personal, Kinder und Jugendliche). <p>Die getroffenen und geplanten Maßnahmen sind mit dem zuständigen Gesundheitsamt abzustimmen. Beispiele zu speziell festgelegten Hygienemaßnahmen beim Auftreten von übertragbaren Krankheiten sind unter „spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen“ aufgeführt.</p>	
<p>6.4. Wiederezulassungen in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche</p>	<p>In § 34 des IfSG ist festgelegt, bei welchen Erkrankungen oder Verdachtsfällen ein Besuchsverbot für Lehrpersonal, Schülerinnen und Schüler sowie andere Mitarbeiter besteht. Eine Wiederezulassung ist erst nach Abklingen der Symptome, ärztlichem Urteil bzw. Zustimmung des Gesundheitsamtes möglich.</p>	<p>Schulleitung</p>

		Ein Merkblatt zur Wiederezulassung in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche kann eine Orientierungshilfe sein.	
7. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Krankheiten			
Trinkwasser/Vermeidung von Stagnationsproblemen		Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen und einen Wasseraustausch zu gewährleisten.	Lehrkraft
7.1 Durchfallerkrankungen		Bei einem Auftreten von Brech-Durchfallerkrankungen sind unter anderem folgende Maßnahmen zu beachten: Eltern des Kindes informieren. Das betroffene Kind ist bis zur Abholung durch die Eltern von den anderen Kindern getrennt zu betreuen.	Lehrkraft Lehrkraft + ggf. Erste-Hilfe-Team

	<p>Bei der pflegerischen Versorgung von erkrankten Kindern sollte das Personal Einmalhandschuhe, Schutzkittel und ggf. einen geeigneten Atemschutz tragen.</p> <p>Nach Beenden der Tätigkeit wird die Schutzkleidung sofort in einem geschlossenen Müllbeutel entsorgt.</p> <p>Nach dem Umgang mit dem erkrankten Kind und nach Ablegen der Einmalhandschuhe ist eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen. Auch auf die Händehygiene der Schülerinnen und Schüler (erkrankte und nicht erkrankte Kinder und Jugendliche) sollte intensiv hingewiesen werden.</p> <p>Nach jeder Toilettenbenutzung durch eine Schülerin oder einen Schüler, die/der an Durchfall erkrankt ist, sind Toilettenbecken und WC-Sitz gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.</p> <p>Auch weitere Oberflächen, mit denen die Kinder und Jugendlichen intensiven Kontakt hatte sind zu desinfizieren</p>	<p>Lehrkraft</p> <p>Stadt (Reinigungspersonal)</p> <p>Schulleitung, Lehrkraft</p>
--	--	---

	<p>(Viruswirksamkeit des Desinfektionsmittels beachten: zum Beispiel bei Rota- und Norovirus).</p> <p>Die Eltern aller Schülerinnen und Schüler sind über vermehrt aufgetretene Durchfallerkrankungen zu informieren.</p>	
7.2 Kopflausbefall	<p>Bei einem Auftreten von Kopflausbefall sind unter anderem folgende Maßnahmen zu beachten:</p> <p>Eltern des betroffenen Kindes informieren.</p> <p>Kind bis zur Abholung durch die Eltern nach Möglichkeit getrennt betreuen. Eltern der anderen Kinder über Kopflausbefall in der Einrichtung informieren und sensibilisieren.</p> <p>Leitungen von Schulen und Ausbildungseinrichtungen sind verpflichtet das Gesundheitsamt über Kopflausbefall namentlich zu benachrichtigen.</p>	<p>Lehrkraft</p> <p>Schulleitung, Lehrer</p>
7.3 Covid 19 (siehe auch https://www.schulministerium.nrw/aktuelles-zum-schulbetrieb-und-corona , sowie Mails der Schulleitung)		
7.3.1 Schutzmasken	<p>Es gibt keine Maskenpflicht (lediglich eine Empfehlung).</p> <p>Diese kann aufgrund einer entsprechenden Infektionslage <u>nur</u> von der Landesregierung angeordnet werden.</p>	

7.3.2 Tests	Die Schüler bekommen 5 Tests pro Monat (für zuhause) zur Verfügung	Klassenlehrer, Kurslehrer (SII)
7.3.3 Symptomatische SuS	<p>Testungen in der Schule werden daher nur dann ausnahmsweise durchgeführt, wenn bei Schülerinnen und Schülern, die am selben Tag noch nicht getestet wurden, offenkundig typische Symptome einer Atemwegserkrankung vorliegen. Liegt dagegen eine Bestätigung einer erziehungsberechtigten Person bzw. der volljährigen Schülerinnen und Schüler selbst vor, dass vor dem Schulbesuch am selben Tag zu Hause ein Test mit negativem Ergebnis durchgeführt wurde, wird auf den Test verzichtet. Nur bei einer offenkundigen deutlichen Verstärkung der Symptome im Tagesverlauf erfolgt eine erneute Testung in der Schule.</p> <p>Siehe https://www.schulministerium.nrw/aktuelles-zum-schulbetrieb-und-corona (4..8.2022)</p>	KuK