

Anlage 2

Hygiene an Nürnberger Schulen - Antrag der SPD-Stadtratsfraktion vom 25.06.2019 hier: Stellungnahme von SchB ergänzend zu HVE-Schulen und Sport

Als Gemeinschaftseinrichtungen im Sinne des IfSG sind die Schulen verpflichtet, innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionshygiene festzulegen (Hygieneplan der Schule). Die Schulen verfügen über entsprechende Hygienepläne. Sie unterliegen gleichzeitig der infekti-onshygienischen Überwachung durch das Gesundheitsamt.

zu b) Projekte:

Folgende berufliche Schulen führten in den letzten drei Schuljahren Projekte zum Thema Hygiene und Sauberkeit durch:

An der B4 fanden verschiedene Aktionen der SMV zur Verbesserung der Sauberkeit in den Toiletten im SJ 2016/2017 statt, welche letztendlich zur Aufstockung der Zahl der Hygienebehälter in den Damentoiletten und zur Beschaffung von Desinfektionsspendern geführt hat. Außerdem wurden automatische Duftspender für die innenliegenden Toilettenanlagen beschafft, welche zu einer deutlichen Verbesserung des Raumklimas sorgen.

Für die Lehrkräfte der B5 im Bereich Ernährung und Versorgung finden regelmäßig HACCP-Schulungen statt.

An der B6 wurden in den Schuljahren 2017/18 und 2018/2019 in den Klassen des BVJ und BIK durch Mitarbeiter des Gesundheitsamtes der Stadt Nürnberg mehrere Unterweisungen und Projekt-tage zum Thema Hygiene durchgeführt. Dies betraf überwiegend die gesundheitlichen Aspekte und die Verhinderung von Krankheiten durch unhygienische Zustände. Den Schülerinnen und Schülern wurden die Gefahren erläutert, die durch ihr eigenes Verhalten, aber auch durch unhygi-enische Zustände entstehen können.

In den gleichen Schuljahren wurden diese Themen im Unterricht der genannten Klassen behan-delt.

Im Schuljahr 2017/18 wurde eine Gesundheitswoche durchgeführt. In mehreren Workshops und Projekten waren Hygienethemen im Mittelpunkt gestanden.

In der Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement der B7 ist das Thema Hygi-ene fast in allen Fächern präsent. Hier werden die Studierenden im Fach Qualitäts- und Hygie-nemanagement zu sog. Hygienebeauftragten ausgebildet, die in Großbetrieben (Großkantinen, Krankenhäuser usw.) für den Bereich Hygiene zuständig sind. In der Gemeinschaftsverpflegung ist das Thema allgegenwärtig, da die Absolventen z.B. Großkantinen oder den Ernährungs- und Verpflegungsbereich in der Seniorenbetreuung oder bei Seminarhäusern leiten.

Die gesamte B7 arbeitet seit Jahren an einem Konzept zum Thema Betriebliches Gesundheitsma-nagement und kooperiert hier auch mit dem Personalamt. D. h. das Thema Hygiene und Gesund-heit zieht sich dadurch durch alle Abteilungen und wird von der Schulleitung unterstützt mit ent-sprechenden Maßnahmen. An der B7 müssen auch alle Lehrkräfte, die mit Lebensmitteln in Kon-takt kommen, entsprechend infektionsschutzbelehrt sein. Auch alle Schülerinnen und Schüler so-wie alle Studierenden, die in den Küchen ausgebildet werden, sind belehrt nach § 43 des Infekti-onsschutzgesetzes.

An der B9 reinigen die Raumbeauftragten mindestens einmal jährlich die Bildschirme und Tastatu-ren der DV-/Kombiräume und allgemeinen Unterrichtsräume. Informationen des Gesundheitsam-tes werden veröffentlicht (z. B. Flyer Gripeschutzimpfung, Plakat „Lächeln statt Hände schütteln“).

In den vergangenen Schuljahren fanden/finden folgende Projekte zum Thema Sauberkeit und Hy-giene an der B10 statt:

- SMV-Projekt: Kehrdienst Schulhof und Reinigungsdienst der Schülerbereiche (PC-Schülerraum, Bistrobereich und Ruhebereich)
- BFS-Kinderpflege + SMV-Projekt: Hygiene in den Toiletten (Sensibilisierung aller Klassen durch Klassensprecher mit Hygienepräsentationen, sofortige Meldung bei Verunreinigung an Hausmeister, SMV und Schulleitung).

Die Wirtschaftsschüler/-innen befassen sich mit dem Themenbereich Gesundheit in vielfältiger Weise:

Im Schuljahr 2017/18 fand in den 9. Jahrgangsstufen als ganzjähriges Wahlfach statt: „Gesundheitssport für Wirtschaftsschüler/-innen als Vorbereitung für das Berufsleben“.

Die Wirtschaftsschule bildet für viele Schülerinnen und Schüler den Übergang zum Berufsleben. Aufgrund der fortschreitenden Digitalisierung stellt dies oft eine einseitige körperliche Belastung dar. Dies führt zu Beschwerden wie Kopfschmerzen, Rückenproblemen, etc.

Für die Gesunderhaltung von Körper und Geist gibt es einige einfache Tipps und Tricks für den Alltag.

Das Wahlfach soll dabei helfen sich im Berufsleben gesund zu verhalten. Dabei gibt es praktische und auch theoretische Informationen zu folgenden Themen:

1. Übungen gegen Muskelschmerzen aufgrund einseitiger sitzender Tätigkeiten.
2. Informationen über den Verbrauch an Kilojoule bei verschiedenen Tätigkeiten.
3. Anleitungen für Ausdauersportarten in der Freizeit (Badminton, Speedminton)
4. Entspannungs- und Ausgleichsübungen zum schulischen und beruflichen Alltag.

Folgende Projekte fanden in 2018/19 in den 9. Jahrgangsstufen der B12 als ganzjähriges Wahlfach statt:

- „Sportprojekt“: Im Sportprojekt werden unterschiedliche Inhalte anhand verschiedener Sportarten beleuchtet, z. B. gesundes Essverhalten, regelmäßige Bewegung, Ausgleich zum Unterrichtsalltag, etc., die Fragen „Wie kann das „Ganze“ im persönlichen Tagesablauf Platz finden?“ und „Welche Möglichkeiten gibt es für jeden Einzelnen einen Beitrag für die eigene Fitness zu leisten?“ werden dabei intensiv behandelt.
- „Rundum fit und gesund“: Dieses Projekt umfasst verschiedene Bereiche, die unweigerlich zusammengehören, wenn man seine physische und psychische Gesundheit erhalten möchte:
 - Sport: Hier geht es vorrangig um Kraft- und Ausdauerübungen, die man in der Schule erlernt und dann zu Hause fortführen kann. Eine Erstellung individueller Trainingspläne ist möglich.
 - Ernährung: Hier wird vor allem die Frage, wie ernähre ich mich gesund und ausgewogen, geklärt. Diäten werden kritisch durchleuchtet und deren Mängel aufgezeigt.
 - Psychische Gesundheit: Inhalte dieses Bereiches sollen zum einen Möglichkeiten der Stressbewältigung (Schule, Privatleben), aber auch eine kritische Auseinandersetzung mit "dem Idealkörper", wie ihn teilweise die Medien propagieren, sein. Ziel ist ein positives Selbstbild, bzw. realistische Hilfestellungen, um diesem Ziel näher zu kommen.

An der B13 gibt es zum Schulbeginn Informationen zum Infektionsschutzgesetz für alle Schüler/-innen.

Die Schüler/-innen der Fachrichtung Sozialwesen und der Fachrichtung Agrarwirtschaft, Biologie- und Umwelttechnologie erhalten zum Schuljahresbeginn zusätzlich eine besondere Infektionsschutzbelehrung.

Hygiene und Sauberkeit: Reguläre Unterrichtsinhalte

In vielen Schul- und Berufsbereichen umfassen entweder die Lehrpläne (und damit der reguläre Unterricht) oder die fächerübergreifenden Bildungs- und Erziehungsziele den Themenbereich Hygiene und Sauberkeit, z. B. im Rahmen der Gesundheitserziehung.

Alle Schüler/-innen, die mit Lebensmitteln im Ausbildungsbetrieb und in den Schulen umgehen, werden nach § 43 IfSG vor Aufnahme ihrer Tätigkeit sowie im regelmäßigen Turnus zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten belehrt. Dies betrifft an den beruflichen Schulen alle Auszubildenden im Lebensmittelbereich sowie in der Gastronomie, die Schüler/-innen der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung, die Studierenden der Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement sowie Schüler/-innen der BVJ- und BIK-Klassen mit Schwerpunkt Ernährung und Versorgung.

In jenen Berufen sind die rechtlichen Vorgaben und Hygienevorschriften als Unterrichtsprinzipien integrative Bestandteile des Unterrichts in allen Lernfeldern. Explizit ausgewiesen sind in den Lernzielen und Lernfeldern zusätzlich folgende Lerninhalte:

An der B3 sind die Themen Hygiene und Sauberkeit sind fester Bestandteil in den Lehrplänen aller Berufe. Die Thematisierung findet deshalb im Rahmen des Unterrichts statt:

In den Lehrplanrichtlinien für Bäcker gilt die Entwicklung des Hygienebewusstseins als Unterrichtsprinzip. In den Zielformulierungen zu den einzelnen Lernfeldern wird auf die Einhaltung der besonderen Hygienevorschriften hingewiesen.

Im Lehrplan für die Fleischer gehört die Anwendung der Vorschriften des Lebensmittel- und Hygienerechts sowie des Arbeits- und des Gesundheitsschutzes zum Ausbildungsprofil des Fleischers/Fleischerin. Das gleiche gilt für die Fachverkäufer und Fachverkäuferinnen im Lebensmittelhandwerk. Die Entwicklung des Hygienebewusstseins ist in den Zielformulierungen der einzelnen Lernfelder formuliert.

Im Lehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin sind folgende Formulierungen zu finden:

- Fachprofil Fachtheorie: Dabei sollen in allen Lerngebieten Aspekte der Hygiene und des Umweltschutzes berücksichtigt werden.
- Hygienevorschriften (Lebensmittelhygienegesetz, Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch etc. sind Inhalt in nahezu jedem Lerngebiet.
- Die Hygienebereiche Personalhygiene, Produkthygiene und Produktionshygiene werden insbesondere im Fach Praktische Fachkunde behandelt. In diesem Fach wird außerdem die Reinigung thematisiert und praktiziert.

Im Lehrplan für Hotelfachmann/Hotelfachfrau, Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau sowie Fachkraft im Gastgewerbe findet sich das Thema „Reinigung und Pflege von Räumen“ im Lernziel 11.2 (Fachtheorie und praktische Fachkunde).

In den Fachklassen für Konditoren/-innen wird im Fach Marketing und Verkauf der 10. Jahrgangsstufe im Lernfeld „Unterweisung eines neuen Mitarbeiters/einer Mitarbeiterin“ Personal-, Betriebs-, Produkthygiene sowie Lebensmittelkontrolle und Umweltschutz bei Produktion, Reinigung und Entsorgung behandelt.

In der Lehrplanrichtlinie für Friseure/-innen der B5 wird das Infektionsschutzgesetz im Fach Betriebsorganisation und Kundenmanagement in der 10. Jahrgangsstufe aufgegriffen.

Im Lehrplan der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung wird das Thema „Hygienebestimmungen/-standards“ in der 12. Jahrgangsstufe in den Fächern Haushaltstechnologie sowie Raum und Textilpflege behandelt.

Berufsfachschüler/-innen der BFS-Sozialpflege erlernen im Fach Grundlagen der Pflege und Betreuung u. a. gesundheitserhaltende sowie gesundheitsfördernde Verhaltensregeln, Präventions- und Schutzmaßnahmen. Sie kennen Ursachen und Wege von Infektionen und beachten wichtige Verhaltensregeln bei der persönlichen, häuslichen und institutionellen Hygiene, um Infektionen zu vermeiden.

Die Ausbildung zum/zur Medizinisch-technischen Laboratoriumsassistenten/-in beinhaltet das Fach Krankheitslehre und Hygiene. Dem Berufsbild entsprechend setzen sich die Berufsfachschüler/-innen äußerst intensiv mit diesen Themenbereichen auseinander, ebenso alle Auszubildenden der B8 in medizinischen Ausbildungsberufen und Gesundheitsberufen, wie z. B. Medizinische, Zahnmedizinische sowie Tiermedizinische Fachangestellte.

An der B9, Ausbildung von Kaufleuten für Büromanagement, recherchieren die Schüler/-innen im Lernfeld 2 (Büroprozesse gestalten und Arbeitsvorgänge organisieren) über Maßnahmen zur Erhaltung und Förderung ihrer Gesundheit.

Im Lehrplan für Kinderpfleger/-innen umfasst das Fach Ökologie und Gesundheit u. a. das Thema Gesundheitserziehung in der Einrichtung (mit den Themen Hygienemaßnahmen und Körperpflege) sowie das Thema Hygienemaßnahmen im Fach Hauswirtschaftliche Erziehung. Außerdem ist Hygiene im Fach Hauswirtschaftliche Erziehung bei Kinderpfleger/-innen Schwerpunktthema und eine der Fachkolleginnen hat die Sonderaufgabe „Hygiene“ (Beratung, Kontrolle etc.) übernommen.

An der Fachakademie der B10 werden im Fach Ökologie und Gesundheit angehende Erzieher/-innen in den Bereichen Hygiene, Gesundheitserziehung vertiefend mit Fallbeispielen unterrichtet.

Im Rahmen des Lehrplan Plus der Wirtschaftsschule ist die Gesundheitsförderung ist Teil der schulart- und fächerübergreifenden Bildungs- und Erziehungsziele sowie Alltagskompetenz und Lebensökonomie und zielt auf eine aktive Gesundheitsvorsorge, Suchtprävention und die Entwicklung eines gesunden Lebensstils, der auf einer physischen, psychischen, sozialen, ökologischen und spirituellen Balance beruht.

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit den Themenfeldern Ernährung, Bewegung, Hygiene, Stress/psychische Gesundheit, Sucht-/Gewaltprävention auseinander und lernen, achtsam und verantwortungsvoll mit sich selbst umzugehen.

Der Lehrplan Plus der Fach- und Berufsoberschulen umfasst, ebenso wie an der Wirtschaftsschule, als schulart- und fächerübergreifendes Bildungs- und Erziehungsziel u. a. die Gesundheitsförderung: Die Schülerinnen und Schüler setzen sich hierbei mit den Themenfeldern Ernährung, Bewegung, Hygiene, Stress/psychische Gesundheit, Sucht-/Gewaltprävention auseinander und lernen, achtsam und verantwortungsvoll mit sich selbst umzugehen.

Von der Schulleitung der Staatlichen BOS gingen SchB folgende Informationen zu: An der Staatlichen BOS wurden in den Regelklassen keine entsprechenden Projekte durchgeführt, aber in den BIK-V und DK-BS-Klassen.

Im Rahmen der Vermittlung von Alltagskompetenzen oder von Werten werden auch Hygienische Standards angesprochen. Die Schülerschaft der Staatlichen BOS ist hinsichtlich der Thematik absolut sensibilisiert. So wird die Schulleitung unentwegt bei auftretenden Mängeln -insbesondere im Bereich der Toiletten - unverzüglich informiert.

Zu Lasten des Schuletats hat sich die Staatliche BOS entschlossen, zumindest in den Toiletten Hand-Desinfektionsgeräte (ausdrücklicher Wunsch/Forderung der Schülerschaft) anzubringen und flächendeckend für Seife und Papierhandtücher zu sorgen.

Handwaschbecken nur auf den Toiletten, deren Anzahl selbst im jungen Gebäude teilweise nicht ausreichend sind, entsprechen nicht den Hygienestandards der Schule. In Phasen erhöhter Infektionsgefahren und bei so vielen Menschen auf engem Raum muss die Vorsorge umfassender sein. Die Nutzung von Handwaschbecken - außer zum Tafelreinigen - als "hygienisch sehr bedenklich" einzustufen, ist nicht nachvollziehbar.

Die BOS wünscht sich, dass sich die HVE zusammen mit den Reinigungsdiensten zufriedenstellend um die Hygienestandards bemühen wird und eine erträgliche Lösung für die Lehrer und die Schülerschaft gefunden wird.

Zu c) Eine aktuelle Abfrage der HVE-Schulen zum bisherigen Vorgehen hinsichtlich der Bestückung der Schulräume mit Seifen- und Handtuchspendern in den letzten Jahren (und der damit verbundenen Bestellung/Beschaffung der Materialien) fand im Sommer 2019 statt.

Exemplarisch wurden für jedes Schulhaus typische Schulräume aus der Gesamtumfrage komprimiert zusammengestellt.¹

Zu e) In den Klassenräumen des BBZ (Allgemeine Unterrichtsräume, AUR) sowie in den Fachunterrichtsräumen (FUR) bzw. EDV-Räumen und Werkstätten sind in der Regel Waschbecken vorhanden sind. D. h. die Möglichkeit, sich die Hände in den Klassenräumen des BBZ zu waschen, ist grundsätzlich gegeben.

SchB, 15.09.2019

gez. Horneber

¹ Tabelle: vgl. Anhang!