

## **Hygieneplan für die Schulen der Gemeinde Hellenthal nach § 36 Absatz 1 Infektionsschutzgesetz**

### **Inhalt**

1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren .....	2
1.1. Lufthygiene .....	2
1.2. Besondere Rahmenbedingungen für die Durchführung des Unterrichts um den Infektionsschutz während der COVID-19-Pandemie zu gewährleisten.....	2
1.3. Garderobe.....	3
1.4. Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden .....	3
1.5. Umgang mit Lern- und Beschäftigungsmaterialien .....	4
2. Hygiene im Sanitärbereich .....	4
2.1. Ausstattung .....	4
2.2. Händereinigung.....	4
2.3. Flächenreinigung.....	5
3. Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen.....	5
4. Küchenhygiene .....	5
4.1. Allgemeine Anforderungen .....	5
4.2. Händedesinfektion.....	6
4.3. Flächenreinigung und -desinfektion.....	6
4.4. Lebensmittelhygiene .....	6
4.5. Lebensmittelhygiene für Personal, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern.....	6
4.6. Tierische Schädlinge .....	7
5. Trinkwasserhygiene .....	7
5.1. Legionellenprophylaxe .....	7
5.2. Vermeidung von Stagnationsproblemen.....	7
5.3. Trinkwasserzubereitungsgeräte.....	7
6. Hygiene in Sporthallen .....	7
7. Erste Hilfe.....	7
7.1. Hygiene im Erste-Hilfe-Raum .....	8
7.2. Versorgung von Bagatellwunden.....	8
7.3. Behandlung kontaminierter Flächen .....	8
7.4. Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens .....	8
7.5. Notrufnummern .....	8
8. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote.....	8
8.1. Belehrungen des Aufsichts-, Erziehungs- und Lehrpersonals.....	8

8.2. Belehrungen der Eltern, Jugendlichen und Schulkinder .....	9
8.3. Meldepflicht und Sofortmaßnahmen.....	9
8.4. Wiederzulassungen in der Schule für Kinder und Jugendliche .....	10
9. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen.....	10
9.1. Durchfallerkrankungen .....	10
9.2. Kopflausbefall.....	11
10. Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur .....	11

## **1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren**

### 1.1. Lufthygiene

Da die Gemeinschaftshauptschule über eine Belüftungsanlage verfügt, ist von einem ausreichenden Luftwechsel auszugehen. Somit sind dort keine weiteren Maßnahmen zur Lufthygiene zu treffen.

In der Grundschule ist eine gute Durchlüftung der Unterrichtsräume sicherzustellen. Hierzu ist während der Pausen zwischen den Unterrichtsstunden eine Stoßlüftung vorzunehmen.

### 1.2. Besondere Rahmenbedingungen für die Durchführung des Unterrichts um den Infektionsschutz während der COVID-19-Pandemie zu gewährleisten

- Verhaltensregeln für alle Schülerinnen und Schüler und das gesamte Schulpersonal der GHS Hellenthal und des Grundschulverbunds Hellenthal:
  - regelmäßiges Händewaschen (Händewaschen mit Seife für 20 – 30 Sekunden)
  - Desinfizieren der Hände beim Betreten der Schule
  - Tragen von Mund- und Nasenschutz bzw. Stoffmasken sofern der Mindestabstand von 2 Metern nicht eingehalten werden kann
  - Abstandhalten (mindestens 2 m)
  - Einhaltung der Husten- und Niesetikette (Husten oder Niesen in die Armbeuge oder in ein Taschentuch)
  - kein Körperkontakt
  - Vermeidung des Berührens von Augen, Nase und Mund
  - Eintreffen und Verlassen des Schulgebäudes unter Wahrung des Abstandsgebots
  - bei (coronaspezifischen) Krankheitszeichen (z. B. Fieber, trockener Husten, Atemproblemen, Verlust Geschmacks- / Geruchssinn, Hals-, Gliederschmerzen, Übelkeit / Erbrechen, Durchfall) unbedingt zu Hause bleiben
  - klare Kommunikation der Regeln an Erziehungsberechtigte, Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte und sonstiges Personal vorab auf geeignete Weise (per Rundschreiben, Aushänge im Schulhaus etc.)

- Raum- und Sitzordnung:
  - Tische sind einzeln zu besetzen und mit einem Abstand von 2 m zu stellen
  - Reduzierung der Klassenstärke auf max. 15 Schülerinnen und Schüler
- Keine Partner- oder Gruppenarbeit
- Vermeidung von Durchmischung (Unterricht nach Möglichkeit in der gleichen Gruppe)
- Möglichst feste Zuordnung von wenigen Lehrkräften zu wenigen Klassenverbänden
- Reduzierung von Bewegungen (in der Regel kein Klassenzimmerwechsel)
- Verzicht auf über den regulären Unterricht hinausgehende Aktivitäten
- Pause im Klassenzimmer oder nach Gruppen zeitversetzt / an verschiedenen Orten unter strenger Aufsicht
- ggf. versetzter Schulbeginn oder Schichtbetrieb
- kein Pausenverkauf und kein Mensabetrieb im herkömmlichen Sinne, aber Abgabe von Speisen zum Mitnehmen unter den genannten Voraussetzungen bzw. Automatenaufstellung sind möglich
- Vermeidung gemeinsam genutzter Gegenstände (kein Austausch von Arbeitsmitteln, Stiften, Linealen o. Ä., kein Benutzen von Computerräumen ohne Abstandsregeln oder Klassensätzen von Büchern / Tablets)
- Aufforderung an die Eltern, die Kinder bei den o. g. Krankheitszeichen nicht in die Schule zu schicken
- Toilettengang nur einzeln und unter Einhaltung der allgemeinen Hygienemaßnahmen

### 1.3. Garderobe

Die Ablage für die Kleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Kinder und Jugendlichen sowie der Beschäftigten keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von zum Beispiel Läusen bestehen kann.

### 1.4. Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden

Eine tägliche gründliche Reinigung der Fußböden sowie häufig genutzter Flächen und Gegenstände ist wesentlich für einen guten Hygienestatus in der Einrichtung. Das Auslegen von Schmutzmatten im Eingangsbereich kann den Eintrag von Schmutz in das Gebäude reduzieren. Fußböden (glatte Oberflächen, aber auch textile Bodenbeläge) müssen feucht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Grundsätzlich ist in Schulen und sonstigen Ausbildungseinrichtungen für Kinder und Jugendliche eine Desinfektion nur dann erforderlich, wenn Verunreinigungen durch Ausscheidungen, Erbrochenes, Blut, etc. auftreten, Infektionserreger in der Einrichtung bekannt werden und die Gefahr einer Weiterverbreitung besteht. Jegliche Kontaktflächen wie Tische, Stühle, Tür- und Fenstergriffe sowie Handläufe an Treppengeländern sind täglich nach Nutzung zu reinigen und zu desinfizieren. Fußböden (in Klassenräumen und Aufenthaltsräumen) sind täglich zu reinigen. Chemie- und Physikräume ggf. zusätzlich nach Benutzung. Teppichböden sind täglich nach Benutzung mit einem Staubsauger gründlich abzusaugen. Eine Grundreinigung erfolgt zu jedem Schulhalbjahr.

Die Reinigungsmaßnahmen sind ausführlich vom Reinigungspersonal zu dokumentieren. Entsprechende Listen hierzu werden im Hausmeisterbüro vorgehalten. Der Hausmeister ist für die Kontrolle der Reinigungsmaßnahmen verantwortlich.

### 1.5. Umgang mit Lern- und Beschäftigungsmaterialien

Gegenstände, wie. Lern- und Beschäftigungsmaterialien sind regelmäßig nass zu reinigen oder zu waschen (mindestens 60°C). Sind in der Einrichtung für Kinder und Jugendliche Entspannungsbereiche (zum Beispiel Sofa-Ecke) vorhanden, sind Textilien wie Decken, Bezüge, Kissen und Stofftiere etc. zu jedem Halbjahr bei mindestens 60°C zu waschen.

## 2. Hygiene im Sanitärbereich

### 2.1. Ausstattung

In Sanitärbereichen sind Oberflächen von Fußböden und Wänden feucht zu reinigen. An den Waschplätzen ist aus hygienischen Gründen Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier bereitzustellen. Papierabwurfbehälter sind täglich zu entleeren. Eine Reinigung der Abfallbehälter innen und außen sollte wöchentlich durchgeführt werden. Toilettenbürsten sind regelmäßig auszutauschen. Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife sind vorzuhalten. Schülerinrentoiletten und Damentoiletten sind mit Hygieneemern mit Beutel auszustatten, täglich zu entleeren und regelmäßig innen und außen zu reinigen.

### 2.2. Händereinigung

Händewaschen und ggf. Händedesinfektion sind die wichtigsten Maßnahmen zur Infektionsverhütung und Infektionsbekämpfung. Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene, denn hierbei wird die Keimzahl auf den Händen erheblich reduziert. Die hygienische Händedesinfektion bewirkt eine Abtötung von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren. Händereinigung ist daher durchzuführen:

- ❖ nach jedem Toilettengang,
- ❖ vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln, und dem Essen,
- ❖ bei Bedarf,
- ❖ nach Tierkontakt.
- ❖ Händedesinfektion ist zusätzlich vom Personal (Lehrkräfte, Reinigungskräfte etc.)
- ❖ durchzuführen:
- ❖ nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen
- ❖ Körperausscheidungen,
- ❖ nach Ablegen von Schutzhandschuhen,
- ❖ nach Verunreinigung mit infektiösem Material,
- ❖ nach dem Kontakt mit erkrankten Schülerinnen und Schülern oder erkranktem Personal.

In Zeiten von Covid-19 wird zudem angeordnet, bei jedem Betreten der Schule, die Hände zu desinfizieren. Hierzu werden an den Eingangsbereichen Desinfektionsspender aufgestellt. Ebenfalls sind die Hände vor Eintritt in den Unterrichtsraum erneut zu waschen.

Durchführung: Eine ausreichende Menge (3-5 ml) des Desinfektionsmittels in die trockenen Hände geben und einreiben. Dabei Handgelenke, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelpfalz berücksichtigen und die vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachten. Während der Einwirkzeit müssen die Hände von der Desinfektionslösung feuchtgehalten werden. Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut oder Ähnlichem ist das Tragen von Einmalhandschuhen zu empfehlen.

### 2.3. Flächenreinigung

Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken und Fußböden und Türklinken sind täglich feucht zu reinigen. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem in Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch (VAH-Liste) erforderlich. Eine effektive Desinfektion wird erreicht, wenn ein geeignetes Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration und unter Beachtung der Einwirkzeit angewendet wird. Hierzu müssen die Herstellerangaben des Desinfektionsmittels beachtet werden. Bei der Desinfektion ist geeignete Schutzkleidung, wie Arbeitsgummihandschuhe und/oder Schürze, zu tragen. Die Reinigungsmaßnahmen in den Sanitärbereichen sind ebenfalls vom Reinigungspersonal zu dokumentieren.

### 3. Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen

Die Kinder und Jugendlichen sollten im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens unterrichtet werden und eine korrekte Händehygiene erlernen. Eine Händereinigung sollte nach dem Spielen auf dem Schulhof, bei Verschmutzung, vor dem Essen, nach Toilettenbenutzung und nach Kontakt mit Tieren sowie bei Bedarf erfolgen.

Besonders in den Zeiten der Covid-19-Pandemie ist es notwendig, dass die Schüler im Bereich der Handhygiene sensibilisiert und auf die Gefahren hingewiesen werden.

### 4. Küchenhygiene

#### 4.1. Allgemeine Anforderungen

Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit Kindern und Jugendlichen sollen diese in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden. 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 und desinfiziert werden, lange Haare zusammengebunden werden, eine Schürze getragen wird und beim Umgang mit rohem Fleisch flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe getragen werden. Auf Lebensmittel und Speisen darf nicht gehustet oder geniest 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, etc. sind nach der Mahlzeit feucht abzuwischen, um Essensreste zu entfernen. Jegliche Kontaktflächen sind nach Benutzung feucht zu wischen und bei Bedarf zu desinfizieren. Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen sind nach jeder Unterrichtseinheit 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 Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden. 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. Das Küchenpersonal ist regelmäßig lebensmittelhygienisch zu schulen. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren. 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. Von Betreibern von Schulkantinen sind gesonderte Hygienepläne aufzustellen.

#### 4.2. Händedesinfektion

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 dem Toilettenbesuch,
- ❖ nach Schmutzarbeiten,
- ❖ nach Arbeiten mit kritischer Rohware zum Beispiel rohes Fleisch, Geflügel.

Durchführung: Die Durchführung der hygienischen Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen unter Einbeziehung aller Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen. Bitte die Menge des Desinfektionsmittels, 3-5 ml, und Einwirkungszeit pro Händedesinfektion nach Herstellerangaben beachten. Für Händedesinfektionsmittel sollten Wandspender vorhanden sein.

#### 4.3. Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspuhlen.

Eine Flächendesinfektion ist erforderlich:

- ❖ bei Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch und Geflügel,
- ❖ sowie 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.

#### 4.4. Lebensmittelhygiene

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  $> 65^{\circ}\text{C}$  aufweisen. 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 Anbruchdatum/ Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen. Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen: Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren. Tägliche Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über  $7^{\circ}\text{C}$ , in Gefriereinrichtungen nicht über  $-18^{\circ}\text{C}$  ansteigen.

Regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten. In Küchen, in denen regelmäßig gekocht wird, sind Rückstellproben in Absprache mit dem Lebensmittelüberwachungsamt zu nehmen. Die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.

#### 4.5. Lebensmittelhygiene für Personal, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern

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-, Salatpenden), 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 zu veranlassen. Eine enge Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt bei Schädlingsbefall ist zu empfehlen. Lebensmittelabfälle müssen zum Schutz vor Ungeziefer in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen. Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengittern auszustatten.

### 5. Trinkwasserhygiene

#### 5.1. Legionellenprophylaxe

Sofern die Einrichtung durch zentrale Warmwasserspeicher mit Warmwasser versorgt wird, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der aktuellen Trinkwasserverordnung (Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch - Trinkwasserverordnung - TrinkwV\* in der Fassung vom 02. August 2013) und DVGW-Arbeitsblatt W 551 (Trinkwassererwärmungs- und Trinkwasserleitungsanlagen-technisch Maßnahmen zur Vermeidung des Legionellenwachstums, Planung, Errichtung, Betrieb und Sanierung von Trinkwasserinstallationen) erforderlich. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.

#### 5.2. 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.

#### 5.3. Trinkwasserzubereitungsgeräte

Die Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung TrinkwV) und das IfSG §§ 37-39 regeln die hygienischen Anforderungen an das Trinkwasser.

Trinkwasserzubereitungsgeräte (zum Beispiel Soda-Streamer) dürfen nur verwendet werden, wenn die Trinkwasserqualität nicht negativ beeinflusst wird. Ein entsprechender Reinigungs- und Desinfektionsplan für das Trinkwasserzubereitungsgerät ist aufzustellen.

### 6. Hygiene in Sporthallen

Die Reinigung von Turnhallen erfolgt arbeitstäglich durch feuchtes Wischen. Bei einer Kontamination der Flächen bzw. Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel der VAH-Liste durchzuführen. Nass- bzw. Duschbereiche sind täglich zu reinigen und mit einem Desinfektionsmittel (VAH-Liste) zu desinfizieren.

In Zeiten der COVID-19-Pandemie sind zudem jegliche Kontaktflächen wie Handläufe, Türklinken, Fenstergriffe etc. nach Benutzung zu desinfizieren. Jede Reinigung ist ebenfalls vom Reinigungspersonal zu dokumentieren.

### 7. Erste Hilfe

Leitungen von Schulen und Ausbildungseinrichtungen müssen dafür sorgen, dass eine ausreichende Anzahl an Personen Erste-Hilfe-Kenntnisse vorweist und zur Verfügung steht. Die Erste-Hilfe-Kenntnisse sollten regelmäßig aufgefrischt werden.

### 7.1. Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

In jeder Schule ist ein Erste-Hilfe-Bereich vorzuhalten. Er darf nicht als Abstell- oder Lagerraum zweckentfremdet werden. 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“).

### 7.2. Versorgung von Bagatellwunden

Die Ersthelferin oder der Ersthelfer trägt bei der Wundversorgung Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.

### 7.3. Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind (unter Tragen von Einmalhandschuhen) mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch zu reinigen. Die betroffene Fläche ist anschließend nochmals regelrecht zu desinfizieren.

### 7.4. Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens

Gemäß Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention BGV A1“ enthalten folgende Verbandkästen geeignetes Erste-Hilfe-Material:

Großer Verbandkasten nach DIN 13169 oder „Verbandkasten E“

Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 oder „Verbandkasten C“

Stand: 18.08.2015 Seite 12/18 [www.lzg.nrw.de](http://www.lzg.nrw.de)

Zusätzlich ist ein Desinfektionsmittel bereitzustellen. 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.

### 7.5. Notrufnummern

Polizei 110

Feuerwehr 112

Notarzt 112

Informationszentrale gegen Vergiftungen

am Zentrum für Kinderheilkunde, Universitätsklinikum Bonn

[www.gizbonn.de](http://www.gizbonn.de)

Tel.: 0228/19240

## **8. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote**

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.

### 8.1. Belehrungen des Aufsichts-, Erziehungs- und Lehrpersonals

- ❖ 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.

- 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.
- Ausscheider von in §34 (2) benannten Erregern dürfen nur nach Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung von Schutzmaßnahmen die Schule oder Ausbildungseinrichtung betreten. Stand: 18.08.2015 Seite 13/18 [www.lzg.nrw.de](http://www.lzg.nrw.de)  
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.
  - 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.
  - 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. Teilnahmen an Belehrungen sind grundsätzlich zu dokumentieren.

## 8.2. Belehrungen der Eltern, Jugendlichen und Schulkinder

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.

- Schülerinnen und Schüler oder deren Sorgeberechtigte sollen die Schulleitung unverzüglich über das Auftreten (§34 Absatz 1-3) der genannten Krankheitsfälle informieren.
- 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. 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. 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 Impfkommision Deutschlands STIKO) und über die Vorbeugung übertragbarer Krankheiten Stand: 18.08.2015 Seite 14/18 [www.lzg.nrw.de](http://www.lzg.nrw.de) aufklären. Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.

## 8.3. Meldepflicht und Sofortmaßnahmen

- ❖ Die Leitung der Schulen ist gemäß Infektionsschutzgesetz dazu verpflichtet, das Auftreten bzw. den Verdacht der in § 34 Absatz 1-3 genannten Erkrankungen sowie einer Corona-Infektion (beim Personal oder bei Schülerinnen und Schülern) unverzüglich dem zuständigen Gesundheitsamt zu melden.
- ❖ Inhalte dieser Meldung sind:

- Angaben zur meldenden Einrichtung (Adresse, Telefonnummer, Fax, Art der Einrichtung),
  - Angaben zur meldenden Person,
  - Angaben zu(r) betroffenen Person(en) (Name, Adresse, Geburtsdatum, Telefonnummer, Geschlecht, Funktion: betreute Person oder Mitarbeiter),
  - die Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes,
  - Erkrankungsbeginn,
  - Meldedatum an das Gesundheitsamt,
  - Meldedatum des Meldeeingangs in der Einrichtung,
  - Name, Anschrift und Telefonnummer des behandelnden Arztes.
- ❖ Wird in der Schule eine der genannten Erkrankung bzw. der Verdacht festgestellt, so werden Sofortmaßnahmen in der Schule eingeleitet. Diese können zum Beispiel folgende sein:
- Isolierung der erkrankten Kinder und Jugendlichen,
  - Betreuung durch eine zuständige Aufsichtsperson,
  - Verständigung der Erziehungsberechtigten,
  - Sicherstellung möglicher Infektionsquellen,
  - Verstärkung der Händehygiene (Personal, Kinder und Jugendliche).
  - Anschließende Desinfizierung des Isolierungsraumes
- ❖ Die getroffenen und geplanten Maßnahmen sind mit dem zuständigen Gesundheitsamt abzustimmen. Beispiele zu speziell festgelegten Hygienemaßnahmen beim Auftreten von übertragbaren Krankheiten sind unter 9. „spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen“ aufgeführt.

#### 8.4. Wiedenzulassungen in der Schule für Kinder und Jugendliche

In § 34 des IfSG ist festgelegt, bei welchen Erkrankungen oder Verdachtsfällen ein Besuchsverbot für Lehrpersonal, Schülerinnen und Schüler sowie andere Mitarbeiter besteht. Eine Wiedenzulassung ist erst nach Abklingen der Symptome, ärztlichem Urteil bzw. Zustimmung des Gesundheitsamtes möglich. Ein Merkblatt zur Wiedenzulassung in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche kann eine Orientierungshilfe sein.

### 9. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen

Neben einer etwaigen Corona-Infektion sind bei einem Verdacht oder Auftreten übertragbarer Krankheiten, unter Umständen spezielle und zu den genannten auch ergänzende Hygienemaßnahmen in der Einrichtung erforderlich, die mit dem Gesundheitsamt abgestimmt bzw. von diesem veranlasst werden.

#### 9.1. 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. Bei der pflegerischen Versorgung von erkrankten Kindern sollte das Personal Einmalhandschuhe, Schutzkittel und ggf. einen geeigneten Atemschutz tragen.

Nach Beenden der Tätigkeit wird die Schutzkleidung sofort in einem geschlossenen Müllbeutel entsorgt.

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. 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. Auch weitere Oberflächen, mit denen die Kinder und Jugendlichen intensiven Kontakt hatte sind zu desinfizieren (Viruswirksamkeit des Desinfektionsmittels beachten: zum Beispiel bei Rota- und Norovirus). Die Eltern aller Schülerinnen und Schüler sind über vermehrt aufgetretene Durchfallerkrankungen zu informieren.

## 9.2. Kopflausbefall

Bei einem Auftreten von Kopflausbefall sind unter anderem folgende Maßnahmen zu beachten:

Eltern des betroffenen Kindes informieren.

Kind bis zur Abholung durch die Eltern nach Möglichkeit getrennt betreuen. Eltern der anderen Kinder über Kopflausbefall in der Einrichtung informieren und sensibilisieren.

Leitungen von Schulen und Ausbildungseinrichtungen sind verpflichtet das Gesundheitsamt über Kopflausbefall namentlich zu benachrichtigen.

Stand: 18.08.2015 Seite 16/18 [www.lzg.nrw.de](http://www.lzg.nrw.de)

## 10. Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur

DVG Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft  
Geschäftsstelle Friedrichstr. 17

35392 Gießen

Tel.: 0641 24466,

Fax: 0641 25375

[www.dvg.net](http://www.dvg.net) (Abruf: 02.04.2015)

DVGW Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V.

Josef-Wirmer-Str. 1-3

53058 Bonn

Tel.: 0228 9188-5

Fax: 0228 9188-990

Email: [info@dvgw.de](mailto:info@dvgw.de)

IfSG Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das durch Artikel 5 Absatz 2 des Gesetzes vom 20. April 2013 (BGBl. I S. 868) geändert worden ist

LMHV Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1817), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 14. Juli 2010 (BGBl. I S. 929) geändert worden ist

VAH Verbund für angewandte Hygiene

Desinfektionsmittel-Liste des VAH zu beziehen bei:

mhp-Verlag GmbH Vertrieb

Marktplatz 13

65183 Wiesbaden

oder online unter [www.vah-online.de](http://www.vah-online.de) (Abruf: 01.04.2015)

Unfallverhütungsvorschrift „Erste Hilfe“ (GUV-V A 5, bisher GUV 0.3) und Merkblatt GUV-R 209 „Umgang mit Reinigungs- und Pflegemitteln“ zu beziehen bei:

Unfallkasse NRW

Regionaldirektion Westfalen-Lippe

Salzmannstraße 156  
48159 Münster  
Tel.: 0251 2102-0  
Fax: 0251 2102-264  
[www.unfallkasse-nrw.de](http://www.unfallkasse-nrw.de) (Abruf: 01.04.2015)  
Stand: 18.08.2015 Seite 17/18 [www.lzg.nrw.de](http://www.lzg.nrw.de)

Unfallverhütungsvorschrift - Grundsätze der Prävention  
GUV-VA1, Gesetzliche Unfallversicherung 2004  
<http://publikationen.dguv.de/dguv/pdf/10002/v-a1.pdf> (Abruf:01.04.2015)  
aid infodienst e. V. und Bundesinstitut für Risikobewertung (Hrsg.): Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie. 2013.  
Merkblatt zu Hygieneregeln in 8 Sprachen als Download abrufbar:  
[www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2013/12/kochen\\_in\\_grosskuechen\\_\\_speisen\\_sicher\\_zubereiten-186725.html](http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2013/12/kochen_in_grosskuechen__speisen_sicher_zubereiten-186725.html) (Abruf: 01.04.2015)

Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (Hrsg.): Sauber is(s)t gesund. Hygienische Anforderungen an Küchen in Schulen. 2009.  
Als Download verfügbar unter:  
[http://www.kreisunna.de/fileadmin/user\\_upload/Kreishaus/53/pdf/broschuere\\_sauber\\_isst\\_gesund.pdf](http://www.kreisunna.de/fileadmin/user_upload/Kreishaus/53/pdf/broschuere_sauber_isst_gesund.pdf) (Abruf: 01.04.2015)

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA)  
Kopfläuse... was tun?  
Als Download verfügbar unter:  
[http://www.bzga.de/botmed\\_60020000.html](http://www.bzga.de/botmed_60020000.html) (Abruf: 01.04.2015)

Bundesinstitut für Risikobewertung  
Postfach 12 69 42  
10609 Berlin  
Tel.: 030 18412-0  
Fax: 030 18412-4741  
[www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de) (Abruf: 01.04.2015)

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen  
Schwannstr. 3  
40476 Düsseldorf  
Tel.: 0211 4566-0  
Fax: 0211 4566-388  
Email: [Poststelle@mkulnv.de](mailto:Poststelle@mkulnv.de)  
[www.umwelt.nrw.de](http://www.umwelt.nrw.de) (Abruf: 01.04.2015)  
Stand: 18.08.2015 Seite 18/18 [www.lzg.nrw.de](http://www.lzg.nrw.de)

Robert Koch-Institut (RKI)  
Ratgeber für Ärzte  
[http://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/merkblaetter\\_node.html](http://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/merkblaetter_node.html)  
(Abruf: 21.01.2015)  
Ansprechperson im LZG.NRW Tanja Stichel

Fachgruppe Infektiologie und Hygiene  
Tel.: 0251 7793-4268  
E-Mail: [tanja.stichel@lzg.nrw.de](mailto:tanja.stichel@lzg.nrw.de)

Landeszentrum Gesundheit Nordrhein-Westfalen  
Von-Stauffenberg-Str. 36, 48151 Münster  
Telefon 0251 7793-0 Telefax 0251 7793-4250, [poststelle@lzg.nrw.de](mailto:poststelle@lzg.nrw.de)