



## **Hygieneplan für die Kartause-Hain-Grundschule auf Basis des Rahmen-Hygieneplans für Schulen und sonstige Ausbildungseinrichtungen für Kinder und Jugendliche**

In Gemeinschaftseinrichtungen für Kinder und Jugendliche (zum Beispiel Schulen oder sonstige Ausbildungseinrichtungen) befinden sich oftmals viele Personen auf engem Raum. Dadurch können sich unter Umständen Infektionskrankheiten besonders leicht ausbreiten. Das Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten (Infektionsschutzgesetz) verfolgt den Zweck übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern. Aus dem Gesetz ergeben sich auch für Schulen und Ausbildungseinrichtungen für Kinder und Jugendliche bzw. deren Leitungen insbesondere in den §§ 33-36 Verpflichtungen. Nach § 36 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen und andere Ausbildungseinrichtungen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit den Hygieneplänen wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren. Der Hygieneplan muss hinsichtlich seiner Aktualität regelmäßig überprüft und ggf. verändert oder ergänzt werden und auf organisatorische und baulich-funktionelle Gegebenheiten der Einrichtung abgestimmt sein. Außerdem muss er für Beschäftigte jeder Zeit zugänglich und einsehbar sein. Mitarbeiter von Schulen und Ausbildungseinrichtungen müssen regelmäßig über die festgelegten Hygienemaßnahmen belehrt und dies schriftlich festgehalten werden.

Bei der Erstellung des Hygieneplans sollen alle hygiene relevanten Bereiche der Einrichtung Beachtung finden. Dabei sind insbesondere folgende Punkte zu berücksichtigen:

1. Risikoanalyse
2. Risikobewertung
3. Risikominimierung
4. Festlegung von Überwachungsmaßnahmen
5. Aktualisierung des Hygieneplans
6. Dokumentation und Schulung

Schulische Ansprechpartner:

Tanja Boots – Schulleitung

Mark Kutsche – Hygienebeauftragter

Daniela Böttcher – Sicherheitsbeauftragte

Steffen Münstermann – Sicherheitsbeauftragter

Axel Kröll - Hausmeister

## Inhalt

1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren
  - 1.1 Lüfthygiene
  - 1.2 Garderobe
  - 1.3 Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden
  - 1.4 Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien
  - 1.5 Trinkflaschen
  - 1.6 Schulobst
2. Hygiene in Sanitärbereichen
  - 2.1 Ausstattung
  - 2.2 Händereinigung
  - 2.3 Flächenreinigung
3. Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen
4. Küchenhygiene
  - 4.1 Allgemeine Anforderungen
  - 4.2 Händedesinfektion
  - 4.3 Flächenreinigung und -desinfektion
  - 4.4 Lebensmittelhygiene
  - 4.5 Lebensmittelhygiene für Eltern, Schülerinnen und Schüler sowie Personal
  - 4.6 Tierische Schädlinge
5. Trinkwasserhygiene
  - 5.1 Legionellenprophylaxe
  - 5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen
  - 5.3 Trinkwasserzubereitungsgeräte
6. Hygiene in Sporthallen
7. Hygiene bei Tierhaltung
8. Erste Hilfe
  - 8.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum
  - 8.2 Versorgung von Bagatellwunden
  - 8.3 Behandlung kontaminierter Flächen
  - 8.4 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens
  - 8.5 Notrufnummern
9. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote,
  - 9.1 Belehrung der Betreuungspersonen
  - 9.2 Belehrung der Eltern, Jugendlichen und Kinder
  - 9.3 Meldepflicht und Sofortmaßnahmen
  - 9.4 Wiederzulassung in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche
10. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Krankheiten
  - 10.1. Durchfallerkrankungen
  - 10.2. Kopflausbefall



➤ 11. Zuständigkeiten

12. Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur

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

### **1.1. Lüftungshygiene**

Mehrmals täglich, zum Beispiel 1 x pro Stunde, ist eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

### **1.2. 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.

### **1.3. Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden**

Eine gründliche und regelmäßige 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. Fußböden (in Klassenräumen und Aufenthaltsräumen) sind mind. 2x wöchentlich, Tische oder sonstige oft benutzte Gegenstände sind 2x wöchentlich nass zu reinigen. Teppichböden sind mind. 2x wöchentlich mit einem Staubsauger gründlich abzusaugen. Eine Grundreinigung sollte regelmäßig erfolgen (zum Beispiel monatlich).

- Für die Corona Pandemie und anderer akuter Infektionslagen haben die Lehrer morgens vor Schulbeginn mit dem zur Verfügung gestellten Reinigungsmaterial sämtliche Tische, Stuhllehnen, Türklinken, Lichtschalter und Wasserhähne abzuwischen.

### **1.4. Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien**

Gegenstände, wie Spielzeuge bzw. 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 SofaEcke) vorhanden, sind Textilien wie Decken, Bezüge, Kissen und Stofftiere etc. in regelmäßigen Abständen (zum Beispiel wöchentlich) bei mindestens 60°C zu waschen.

- 1.5 Die Schülerinnen und Schüler haben eine eigene Trinkflasche oder ähnliches täglich mit zur Schule zu bringen und wieder zu Hause zu reinigen. Wiederverwendbare Trinkbecher für den Verbleib in der Klasse sind unzulässig.
- 1.6 Reste des Schulobstes sind zum Unterrichtsschluss durch den Lehrer der letzten Unterrichtsstunde zu entsorgen.

## **2. Hygiene im Sanitärbereich**

### **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 Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier bereitgestellt werden. Die Benutzung von Gemeinschaftshandtüchern ist aus hygienischer Sicht bedenklich und daher abzulehnen. Papierabwurfbehälter sind mit einem Beutel zu versehen und täglich zu entleeren. Eine Reinigung der Abfallbehälter innen und außen sollte wöchentlich durchgeführt werden. Toilettenbürsten sind regelmäßig auszutauschen. Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife sind grundsätzlich vorzuhalten. Schülerinnentoiletten und Damentoiletten sind mit Hygieneeimern 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.

Außerdem kann eine hygienische Händedesinfektion nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt bei Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern (zum Beispiel Salmonellen) sind oder im Ausbruchsfall in der Einrichtung zum Beispiel durch Noroviren erforderlich sein.

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, Duschbereiche, Fußböden und Türklinken sind täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht zu reinigen. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem in Desinfektionsmittel getränktem 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.

### **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.

- Die Lehrer haben die Schülerinnen und Schüler in regelmäßigen Abständen in der Einhaltung der Hygieneregeln zu unterweisen. Dazu gehört im Besonderen das hygienische Hände waschen sowie Hust- und Niesetikette.
- Anpassung der Händereinigung während der Corona Pandemie oder anderer akuter Infektionsfälle in der Schule  
Alle Schülerinnen und Schüler haben sich zu Beginn jeder Stunde unter Aufsicht des Lehrers die Hände im Klassenraum mit Seife zu waschen.  
Die Lehrer haben nach Ablegen in der Schutzhandschuhe ihre Hände hygienisch mit Seife zu reinigen.

### **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 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. 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 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 abzuspülen. 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.

Durchführung: Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor der Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfe (Messbecher) als Gebrauchsverdünnung anzusetzen. Die Flächendesinfektion wird als Wischdesinfektion durchgeführt. Bei allen routinemäßigen Desinfektionsarbeiten kann eine Fläche wieder benutzt werden, sobald sie sichtbar trocken ist. Bei Desinfektionsmaßnahmen im Lebensmittelbereich muss die angegebene Einwirkzeit vor Wiederbenutzung der Fläche abgewartet 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 Anbruchsdatum/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°C, in Gefriereinrichtungen nicht über -18°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. Ein Leitfaden für Eltern kann dabei eine Orientierungshilfe sein.

- Die Elternhelfer für die Schulobstzubereitung werden von den Klassenlehrern zu Beginn des Schuljahres über die Anforderungen der Küchenhygiene aufgeklärt. Gleichzeitig befindet sich in den Küchen eine Hinweisliste für die Eltern. Während der Corona-Pandemie und anderer akuter Infektionsfälle in der Schule ist unter Umständen das Schulobst auszusetzen. Ebenso ist in einer solchen Zeit vom Geburtstagsritual mit Kuchen oder ähnlichem abzusehen. Stattdessen dürfen z.B. einzeln verpackte Gummibärchentüten oder kleine Schokoladentafeln ausgeteilt werden.

#### 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 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.

- Der Lehrer, der zu Wochenbeginn die erste Stunde in einem Klassenraum antritt, hat dort das Trinkwasser ablaufen zu lassen.

#### 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.

### 7. Hygiene bei Tierhaltung

Ein enger Kontakt mit dem Gesundheits-Veterinär- und Jugendamt ist bei der Planung und Umsetzung einer Tierhaltung dringend anzuraten. Jede Tierhaltung in Gemeinschaftseinrichtungen kann ein gesundheitliches und hygienisches Risiko darstellen (Allergien, Parasitenbefall, Biss- und Kratzverletzungen, Infektionen, etc.). Auf gezielte Hygienemaßnahmen wie beispielsweise die Sauberkeit der Käfige und Räume und eine gründliche Händehygiene, sowie auf tierärztliche Kontrollen muss ein besonderes Augenmerk gelegt werden. Zuständigkeiten (regelmäßige Reinigung, Fütterung und Pflege) sowie Verantwortlichkeiten (seitens der Betreuungs- oder Lehrpersonen) müssen klar geregelt und festgelegt sein. Der richtige Standort des Käfigs und eine artgerechte Haltung der Tiere sind erforderlich (siehe auch Teil C).

### 8. 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.

#### 8.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

Der Erste-Hilfe-Raum sollte mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife und Einmalhandtuchpapier ausgestattet sein. 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“).

#### 8.2 Versorgung von Bagatellwunden

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

#### 8.3 Behandlung kontaminierter Flächen

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

#### 8.4 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“

Zusätzlich sind ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel 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.

#### 8.5 Notrufnummern

Polizei 110

Feuerwehr 112

Informationszentrale gegen Vergiftungen

am Zentrum für Kinderheilkunde, Universitätsklinikum Bonn

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

Tel.: 0228 19240

### **9. 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.

#### 9.1 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.
- 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.

- Alle Mitglieder des Kollegiums dokumentieren ihre Kenntnisnahme durch Abzeichnen eines Präsenzexemplars des Hygieneplans oder Teilnahme an der zugehörigen Konferenz.

#### 9.2. 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 Impfkommission Deutschlands STIKO) und über die Vorbeugung übertragbarer Krankheiten aufklären. Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.

#### 9.3. Meldepflicht und Sofortmaßnahmen

- 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.

- 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 Einrichtung eine der genannten Erkrankung bzw. der Verdacht festgestellt, so werden Sofortmaßnahmen in der Einrichtung 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).
- Die getroffenen und geplanten Maßnahmen sind mit dem zuständigen Gesundheitsamt abzustimmen. Beispiele zu speziell festgelegten Hygienemaßnahmen beim Auftreten von übertragbaren Krankheiten sind unter 10. „spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen“ aufgeführt.

#### 9.4. Wiederezulassungen in Einrichtungen 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 Wiederezulassung ist erst nach Abklingen der Symptome, ärztlichem Urteil bzw. Zustimmung des Gesundheitsamtes möglich. Ein Merkblatt zur Wiederezulassung in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche kann eine Orientierungshilfe sein.

### **10. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen**

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

#### 10.1. 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.

#### 10.2. 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.

#### ➤ **11. Zuständigkeiten**

Sicherheitsbeauftragte:

Steffen Münstermann, Daniela Böttcher

Die Sicherheitsbeauftragten führen mindestens einmal jährlich eine Kontrolle der Erste-Hilfe-Ausstattung durch und beantragen eine Aufstockung bei der Schulleitung. Die Lehrer melden zur Neige gehende Bestände und ähnliches bei den Sicherheitsbeauftragten. Die Sicherheitsbeauftragten führen einmal jährlich eine Begehung des Schulgebäudes mit der Schulleitung durch.

Hygienebeauftragter: Mark Kutsche

Hausmeister: Axel Kröll

Schulleitung: Tanja Boots



## 12. 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)

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\\_](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)