

Hygieneplan der Alfred-Delp-Realschule

Inhalt

1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

1.1 Lufthygiene

1.2 Garderobe

1.3 Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden

1.4 Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien

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

1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

1.1. Lufthygiene

Mehrmals täglich ist eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen. Die in den Klassenräumen installierten CO₂-Ampeln zeigen an, wann eine Stoßlüftung erforderlich ist.

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. Garderoben wurden daher in den Klassenräumen entfernt. Schüler:innen nutzen ihren Stuhl als Ablage für die Jacke.

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 soll 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) werden in der Regel täglich gereinigt.

Teppichböden werden mind. 2x wöchentlich mit einem Staubsauger gründlich abgesaugt. Eine Grundreinigung erfolgt regelmäßig in den Sommerferien.

1.4. Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien

Lern- und Beschäftigungsmaterialien werden nach dem Gebrauch gereinigt/desinfiziert.

2. Hygiene im Sanitärbereich

2.1. Ausstattung

In Sanitärbereichen werden Oberflächen von Fußböden und Wänden feucht gereinigt/desinfiziert. An den Waschplätzen befindet sich aus hygienischen Gründen Flüssigseife aus Seifenspendern sowie Einmalhandtuchpapier.

Papierabwurfbehälter sind mit einem Beutel versehen und werden täglich entleert. Eine Reinigung der Abfallbehälter innen und außen sollte wöchentlich durchgeführt werden. Toilettenbürsten sind regelmäßig auszutauschen. Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife stehen grundsätzlich zur Verfügung.

Schülerinnentoiletten und Damentoiletten sind mit Hygieneeimern mit Beutel ausgestattet, die täglich entleert und regelmäßig innen und außen gereinigt werden.

2.2. Händereinigung

Sowohl auf den Toiletten als auch in den Klassenräumen befinden sich Spender mit Flüssigseife, Desinfektionsmittel und Einweghandtücher.

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 Nagelfalz 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 Türklinen werden täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht gereinigt. 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.

3. Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen

Die Kinder und Jugendlichen werden im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens unterrichtet und auf eine korrekte Händehygiene, sowie die Nies- und Hustenetikette hingewiesen. 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.

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 genießt 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 sind Wandspender vorhanden.

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-, Salatspenden), 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.

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.

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

Beim Umgang mit dem Schulhund wird darauf geachtet, dass nach Berührung eine entsprechende Händehygiene erfolgt. Der Halter des Schulhundes hält die tierärztlichen Vorsorgeuntersuchungen und im Bedarfsfall auch weitere Untersuchungen/Maßnahmen ein. Es wird sichergestellt, dass der Schulhund Ruhezeiten hat, die er an einem ruhigen, festen Ort im Schulgebäude wahrnehmen kann. Ansprechpartner und verantwortliche Person für den Schulhund Freddie ist Herr Walber als Halter des Hundes.

8. Erste Hilfe

Erste-Hilfe-Kenntnisse werden regelmäßig aufgefrischt. Zwanzig Prozent der Belegschaft sind in Erster Hilfe unterwiesen. Auch Schüler:innen werden regelmäßig für ihren Einsatz als Schulsanitäter:innen in Erster Hilfe unterwiesen und fortgebildet.

8.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

Der Erste-Hilfe-Raum ist mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife und Einmalhandtuchpapier ausgestattet.

Die Krankenliege wird nach jeder Benutzung von sichtbaren Verschmutzungen gereinigt und ggf. mit einem Flächendesinfektionsmittel desinfiziert. Verbandsmaterialien werden zu jeder Zeit zur Verfügung gestellt (§ 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 wird anschließend nochmals regelrecht desinfiziert.

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

Kinderarzt Dr. Sprenker: 02208-922880

Notarzt 0180 5044100

Informationszentrale gegen Vergiftungen

am Zentrum für Kinderheilkunde, Universitätsklinikum Bonn

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 wird das Gesundheitsamt direkt hinzugezogen.

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, werden vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeiten und darauffolgend mindestens alle zwei Jahre über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten nach § 34 IfSG belehrt.

- 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 Verkehrbringen 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.

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.

12. Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur

DVG Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft

Geschäftsstelle Friedrichstr. 17

35392 Gießen

Tel.: 0641 24466,

Fax: 0641 25375

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

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 (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 (Abruf: 01.04.2015)

Stand: 18.08.2015 Seite 17/18 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 (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.](http://www.kreisunna.de/fileadmin/user_upload/Kreishaus/53/pdf/broschuere_sauber_isst_gesund.pdf)

[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 (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 (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

www.umwelt.nrw.de (Abruf: 01.04.2015)

Robert Koch-Institut (RKI)

Ratgeber für Ärzte

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

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