

Rahmen-Hygieneplan

gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz

für Schulen und sonstige Ausbildungseinrichtungen,

in denen Kinder und Jugendliche betreut werden

erarbeitet vom:

Länder-Arbeitskreis

zur Erstellung von Hygieneplänen nach § 36 IfSG

Dr. Anke Bühling	Hygieneinstitut Sachsen-Anhalt
Dr. Ines Hiller	Landesgesundheitsamt Brandenburg
Dr. Axel Hofmann	Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen
Dr. Paul Kober	Landeshygieneinstitut Mecklenburg-Vorpommern
Dr. Marika Kubisch	Thüringer Landesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz
Dr. Bernhard Schicht	Landesamt für Arbeitsschutz des Landes Sachsen-Anhalt

Brandenburger Fassung unter Berücksichtigung der Hinweise aus den Gesundheitsämtern des Landes erarbeitet durch eine Arbeitsgruppe aus den Gesundheitsämtern

Brandenburg-Stadt
Frankfurt /Oder
Havelland
Märkisch-Oderland
Potsdam-Stadt
Teltow-Fläming
Uckermark

und dem Landesgesundheitsamt

Stand: Oktober 2003

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung
2. Hygienemanagement
3. Basishygiene
 - 3.1 Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume, Ausstattung
 - 3.2 Reinigung und Desinfektion
 - 3.2.1 Händehygiene
 - 3.2.2 Flächen und Gegenstände
 - 3.3 Lebensmittelhygiene
 - 3.3.1 Umgang mit Lebensmitteln
 - 3.3.2 Mitgebrachte Lebensmittel
 - 3.3.3 Reinigungsmaßnahmen
 - 3.4 Sonstige Hygieneanforderungen
 - 3.4.1 Abfallbeseitigung
 - 3.4.2 Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung
 - 3.4.3 Tierhaltung
 - 3.4.4 Vermeidung einer Gefährdung durch Giftpflanzen
 - 3.4.5 Trinkwasser/Badewasser
 - 3.4.6 Wasserspiel- und Erlebnisbereiche
 - 3.4.7 Spielsand
 - 3.5 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers
4. Anforderungen nach Infektionsschutzgesetz (IfSG)
 - 4.1 Gesundheitliche Anforderungen
 - 4.1.1 Personal im Küchen-/Lebensmittelbereich
 - 4.1.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal
 - 4.1.3 Kinder, Jugendliche
 - 4.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht
 - 4.3 Belehrung
 - 4.3.1 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich
 - 4.3.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal
 - 4.3.3 Kinder, Jugendliche, Eltern
 - 4.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen
 - 4.4.1 Wer muss melden?
 - 4.4.2 Information der Betreuten/Sorgeberechtigten/Maßnahmeeinleitung
 - 4.4.3 Besuchsverbot und Wiederzulassung
 - 4.4.3 Sondermaßnahmen beim Auftreten von Kopfläusen
 - 4.5 Schutzimpfungen

5. Anlagen

- Anlage 1 Wichtige rechtliche Grundlagen und fachliche Empfehlungen
- Anlage 2 (Muster) – Reinigungs-(und Desinfektions-) Plan für Schulen
- Anlage 3 Infektionsschutzgesetz § 34 (*Originaltext*); www.rki.de/INFEKT/IFSG.HTM
- Anlage 4 Belehrung gemäß § 43 Abs.1 IfSG: Gesundheitsinformationen für den Umgang mit Lebensmitteln, schriftliche Erklärung; www.rki.de/INFEKT/IFSG.HTM
- Anlage 5 Belehrung gemäß § 35 IfSG: Merkblatt für die Beschäftigten in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen, schriftliche Erklärung; www.rki.de/INFEKT/IFSG.HTM
- Anlage 6 Belehrung gemäß § 34 Abs. 5 IfSG: Merkblatt für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte, schriftliche Erklärung; www.rki.de/INFEKT/IFSG.HTM
- Anlage 7 Merkblatt „Empfehlungen für die Wiedenzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“; www.rki.de/GESUND/MBL/MBL.HTM
- Anlage 8 Impfeempfehlungen der Ständigen Impfkommission (STIKO); www.rki.de/GESUND/IMPFEN/STIKO/STIKO.HTM (Öffentliche Impfeempfehlungen des Landes Brandenburg beachten!)
- Anlage 9 Informationsblätter zu Schutzimpfungen des Deutschen Grünen Kreuzes

1. Einleitung

Gemeinschaftseinrichtungen, so auch Schulen, sind durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen von besonderer hygienisch-epidemiologischer Bedeutung. Sie bedürfen deshalb großer Aufmerksamkeit, um das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Erziehung zu hygienischem Verhalten - besonders auch im Hinblick auf Infektionskrankheiten - zu sichern.

Übertragbare Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern, ist Zweck des Infektionsschutzgesetzes. Das Gesetz setzt dabei in hohem Maße neben behördlichen Aufgaben und Zuständigkeiten auch auf die **Eigenverantwortung** der Träger und Leiter von Gemeinschaftseinrichtungen sowie jedes Einzelnen.

Darüber hinaus ergeben sich aus dem Gesetz **konkrete Verpflichtungen** für Gemeinschaftseinrichtungen bzw. deren Leitungen, insbesondere aus den §§ 33 bis 36 (zusätzliche Vorschriften für Schulen und sonstige Gemeinschaftseinrichtungen).

Nach § 36 Abs. 1 müssen Gemeinschaftseinrichtungen, so auch Schulen, die innerbetrieblichen Verfahrensweisen zur Infektionshygiene in **Hygieneplänen** festlegen. Für die Erstellung der Pläne enthält das Gesetz keine Vorgaben, sondern überlässt dies weitgehend dem Ermessen der jeweiligen Einrichtung.

Empfohlen wird, auf eine weitgehende Standardisierung der Pläne hinzuwirken und diese mit dem Gesundheitsamt abzustimmen.

Der vorliegende Muster-Plan soll hierbei Unterstützung geben. Die aufgeführten Hygienemaßnahmen sind Beispielinhalte, die auf die Situation in der **jeweiligen Einrichtung angepasst** und durch einrichtungsspezifische Details und Festlegungen ergänzt werden müssen.

Es ist zu beachten, dass in einem Hygieneplan auch Maßnahmen der Gesundheitsförderung und -erhaltung festgeschrieben werden sollten, um nichtübertragbaren Krankheiten bei Schülern und Personal vorzubeugen.

2. Hygienemanagement

Der **Leiter der Einrichtung** trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Anforderungen und nimmt seine Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr. Er kann zu seiner Unterstützung einen Hygienebeauftragten oder ein Hygiene-Team benennen.

Name(n) des Beauftragten bzw. des Teams und Verantwortungsbereich:.....

Zu den Aufgaben des Hygienemanagements gehören unter anderem:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplanes
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Durchführung von Hygienebelehrungen
- Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt, den Elternsprechern und dienstleistenden Unternehmen (z.B. Reinigungsfirma, Catering, Wartungsfirmen)

Der **Hygieneplan** ist jährlich hinsichtlich Aktualität zu überprüfen und ggf. zu ändern.

Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen im Rahmen der Eigenkontrolle erfolgt u. a. durch Begehungen der Einrichtung routinemäßig mindestens jährlich sowie bei aktuellem Bedarf. Die Ergebnisse werden schriftlich dokumentiert.

Der Hygieneplan muss für alle Beschäftigten jederzeit zugänglich und einsehbar sein.

Die Beschäftigten werden bei der Tätigkeitsaufnahme und dann mindestens einmal pro Jahr hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen auf der Grundlage des Hygieneplans belehrt. Die **Belehrung** ist schriftlich zu dokumentieren.

3. Basishygiene

3.1 Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung

Für die Anforderungen an den Standort, den Schulbau, das Raumprogramm und die Ausstattung sind die geltenden baurechtlichen und brandschutztechnischen Vorschriften sowie Schulbau- und Raumprogramm-Empfehlungen zugrunde zu legen. Außerdem sind die einschlägigen **Unfallverhütungsvorschriften** und **DIN-Normen** (Anlage 1) zu berücksichtigen. Hinsichtlich der Problematik Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden wird auf den Leitfaden der Innenraumlufthygiene-Kommission des Umweltbundesamtes hingewiesen (Anlage 1).

In den regionalen bzw. einrichtungsspezifischen **Hygieneplänen** sollten unter anderem nachfolgende **Problemkreise** berücksichtigt werden:

- Standort (Lärm, lufthygienische und bioklimatische Belastungen, Altlasten)
- Freiflächen/Sportanlagen (Größe, Gestaltung, Bepflanzung, Giftpflanzen, Spielgerätesicherheit und -wartung, Wasser- und Sandspielplätze)
- Schulgebäude/Sporthalle (behindertengerechte Gestaltung, Bau- und Ausstattungsmaterialien/Innenraumluft, Oberflächengestaltung der Fußböden, Wände und Ausstattungen)
- Klassenräume/Schülerarbeitsplätze (Größe, Mobiliar, Tageslicht- und künstliche Beleuchtung, Schallschutz, Raumakustik, Raumklima, Heizung, Sonnenschutz)
- Sanitärbereiche: Schule/Sporthalle (Toilettenbemessung und -ausstattung, Handwaschmöglichkeiten und -ausstattung, Dusch- und Umkleidebereiche)
- Schulgarderobe
- Schularztraum (Eignung für Schulreihenuntersuchungen einschließlich Schutzimpfungen)
- ggf. Küche/Essenausgabe
- Personalräume
- Raum für Reinigungsutensilien

Im Rahmen einer jährlichen Begehung der Räumlichkeiten und der Freiflächen sollten notwendige Maßnahmen der baulichen Instandhaltung, Renovierung oder Erneuerung kontinuierlich geplant werden.

Eine planmäßige bauliche **Instandhaltung** und **Renovierung** ist notwendige Voraussetzung für jede effektive Reinigung und Desinfektion.

Schimmelpilzbefall muss nach Klärung der Ursachen fachgerecht und umgehend saniert werden.

3.2 Reinigung und Desinfektion

Beim Auftreten meldepflichtiger übertragbarer Krankheiten oder bei begründetem Verdacht einer solchen sind spezielle antiepidemische Maßnahmen notwendig, die vom zuständigen Gesundheitsamt veranlasst bzw. mit diesem abgestimmt werden und nicht Gegenstand dieser Ausführungen sind.

3.2.1 Händehygiene

Grundsätze

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen die Hauptüberträger von Infektionserregern.

Händewaschen und ggf. Händedesinfektion gehören zu den wichtigsten Maßnahmen der Infektionsverhütung und der Bekämpfung von Infektionen.

Beim Händewaschen und beim Händedesinfizieren sind auch die Daumen, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume und Nagelfalze zu berücksichtigen (siehe Abb.)

	Händewaschen	Händedesinfektion
Grundsatz	Händewaschen reduziert die Keimzahl auf den Händen.	Die hygienische Händedesinfektion dient der Abtötung von Infektionserregern.
Personal	<ul style="list-style-type: none"> Zur <u>Ausstattung der Handwaschplätze</u> sind die Anforderungen der UVV BGV und der Arbeitsstättenrichtlinie zu berücksichtigen. Es sind <u>flüssige Waschpräparate</u> aus <u>Spendern</u> und Hautpflegemittel zu verwenden. Auffüllbare Spender müssen vor dem Wiederbefüllen gereinigt werden. Die <u>Händetrocknung</u> muss hygienisch einwandfrei sein (z.B. Einmalhandtücher), die Benutzung von Gemeinschaftshandtüchern ist verboten. <p style="text-align: center;">*</p> <p>Die gründliche Händereinigung sollte erfolgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> zum Dienstbeginn, nach jeder Verschmutzung, nach Toilettenbenutzung, vor dem Umgang mit Lebensmitteln, vor der Einnahme von Speisen und Getränken, nach Tierkontakt 	<ul style="list-style-type: none"> Ein Spender mit einem geeigneten Händedesinfektionsmittel sollte jederzeit nutzbar bereitstehen (z.B. im Erste-Hilfe-Schrank) Desinfektionsmittel sind nach dem Anwendungsgebiet aus der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) mit der entsprechenden Konzentration und Einwirkzeit auszuwählen Nach Kontamination der Hände mit Krankheitserregern gilt folgende Reihenfolge: <ol style="list-style-type: none"> Entfernung grober Verschmutzungen Desinfektion Reinigung (Waschen) bei Bedarf Sichtbare grobe Verschmutzungen (z. B. durch Ausscheidungen) sind vor der Desinfektion mit Zellstoff oder einem desinfektionsmittelgetränkten Einmaltuch zu entfernen. 3-5 ml des Präparates in die <u>trockenen Hände</u> einreiben, dabei Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelfalze besonders berücksichtigen (s. Abb.) Während der vom Hersteller geforderten <u>Einwirkzeit</u> (in der Regel ½ Minute) müssen die Hände vom Desinfektionsmittel feucht gehalten werden. bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen und Blut ist die Verwendung von <u>Einmalhandschuhen</u> zu empfehlen.

		<p>Die hygienische Händedesinfektion ist erforderlich</p> <ul style="list-style-type: none"> • nach <u>Kontakt</u> mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut und anderen Körperausscheidungen • Werden dabei Handschuhe getragen, müssen die Hände auch nach Ablegen der Handschuhe desinfiziert werden. <p>Die prophylaktische Händedesinfektion ist ggf. erforderlich</p> <ul style="list-style-type: none"> • vor dem Anlegen von Pflastern, Verbänden o. ä. Primär gilt jedoch das Prinzip der Distanzierung (Nichtberühren von Wunden und den abdeckenden keimfreien Pflastern bzw. Verbandsteilen) mit den Händen
<p>Kinder</p>	<p>Jedes Kind soll eine einwandfreie <u>Handwaschtechnik</u> beherrschen (Abb.). Es sind <u>flüssige Waschpräparate</u> aus Spendern zu verwenden. Die <u>Händetrocknung</u> muss hygienisch einwandfrei sein (z.B. Einmalhandtücher), die Benutzung von Gemeinschaftshandtüchern ist verboten.</p> <p>Die gründliche Händereinigung sollte erfolgen</p> <ul style="list-style-type: none"> • nach dem Spielen, • nach jeder Verschmutzung, • nach Toilettenbenutzung, • vor er Esseneinnahme und • nach Kontakt mit Tieren 	<p>Eine <u>Händedesinfektion</u> ist nur nach Verunreinigung mit möglicherweise infektiösem Material (insbesondere Blut, Stuhl, Erbrochenes) <u>vor dem Händewaschen</u> (z.B. mit desinfektionsmittelgetränktem Einmaltuch) durchzuführen.</p>

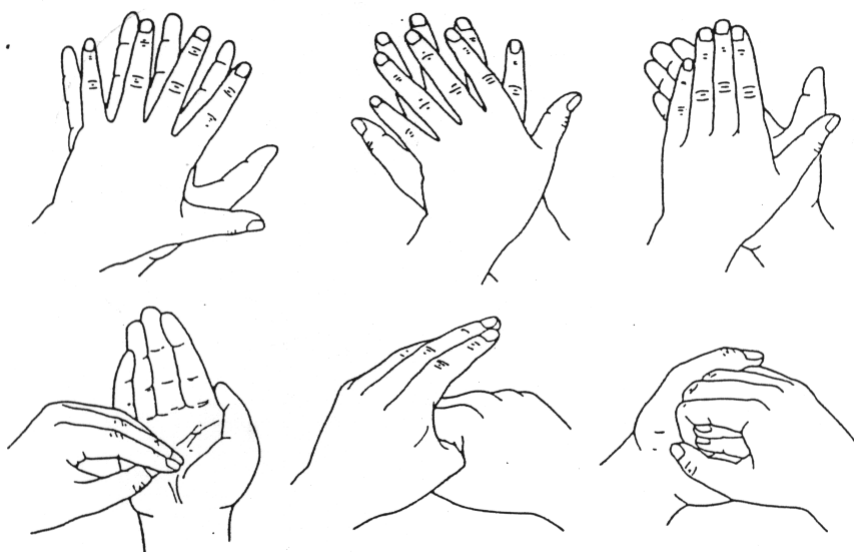


Abb.: Händereinigung und Händedesinfektion in Anlehnung an das Birmingham-Modell

3.2.2 Flächen und Gegenstände

In jeder Einrichtung müssen Reinigungs- und Desinfektionspläne erarbeitet und gut sichtbar ausgehängt werden (siehe Anlage 2).

Die Pläne sollen konkrete Festlegungen zur Reinigung und ggf. zur Desinfektion (was, wann, womit, wie, wer) sowie Aussagen zur Überwachung/Eigenkontrolle – besonders auch bei Vergabe der Reinigungsarbeiten an Fremdfirmen (vertragliche Regelung mit Fremdfirmen) enthalten.

Durch Auslegen von **Schmutzmatten** in der Eingangszone kann der Schmutzeintrag in das Schulgebäude erheblich vermindert werden.

Grundsätze der Reinigung

- Voraussetzung für eine vorschriftsmäßige Reinigung aller relevanten Flächen und Gegenstände ist die Sorge für Ordnung in der Schule.
- Eine gründliche und regelmäßige Reinigung häufig benutzter Flächen und Gegenstände ist eine wesentliche Voraussetzung für einen guten Hygienestatus.
- Es ist grundsätzlich feucht zu reinigen (Ausnahme: Textile Beläge) und auf einen guten Reinigungseffekt zu achten.
- Bei den angewendeten Reinigungsmethoden ist eine Schmutzverschleppung im Raum bzw. von Raum zu Raum zu verhindern (beispielsweise Zwei-Eimer-Methode bzw. Nutzung industrieller Reinigungsgeräte).
- Für Sanitärräume sind getrennte und entsprechend gekennzeichnete Gerätschaften zu verwenden.
- Für die Pflege textiler Beläge Geräte mit Mikro- oder Absolutfiltern verwenden, Teppichböden täglich absaugen, 1-2 x jährlich sollte eine Feuchtreinigung (Sprüh-Extraktionsmethode) vorgenommen werden.
- Die Reinigungsmaßnahmen sind in der Regel in Abwesenheit der Kinder durchzuführen.
- Bei Reinigungsarbeiten ist geeignete Schutzkleidung (Handschuhe, Schürze/Kittel) zu tragen.
- Alle wiederverwendbaren Reinigungsutensilien (Wischlappen, Wischmopp usw.) sind nach Gebrauch aufzubereiten und bis zur erneuten Verwendung trocken zu lagern (vorzugsweise Waschen bei mindestens 60°C, alternativ Einlegen in Desinfektionslösung). In die gründliche Reinigung sind auch die Eimer einzubeziehen.
- Werden Reinigungsutensilien bei 60°C in der Schule aufbereitet, sollte eine extra Waschmaschine vorhanden sein.
- Geräte und Mittel zur Reinigung sind vor dem Zugriff Unbefugter gesichert in einem gesonderten Raum aufzubewahren. Die Aufbewahrung von Reinigungsmitteln in Lebensmittelbehältnissen ist verboten!

Reinigungsrythmus

Der Reinigungsrythmus muss sich an der speziellen Nutzungsart und –intensität orientieren.

Bei sichtbarer Verschmutzung ist sofort zu reinigen (Verschmutzung mit Ausscheidungen siehe Desinfektion).

Für die routinemäßige Reinigung gilt folgende **Orientierung**:

- Toilettenanlagen
Fußboden täglich
Handwaschbecken, WC täglich
Urinale täglich
Türen täglich
abwaschbare Flächen (Wandfliesen, Zwischenwände) 1 x/Woche

- Umkleide-, Wasch- und Duschanlagen täglich, in Abhängigkeit von Nutzung – für **Fußböden** aus Gründen der Fußpilz- u. Warzenprophylaxe tägl. **desinfizierende Reinigung** (siehe unter Desinfektion)

- Fußböden stark frequentierter Räume (z.B. Flure Treppen, Klassenzimmer, Garderoben) täglich (mindestens 3 x/Woche)

- Fußböden weniger frequentierter Räume(z.B. Funktionsräume, Vorbereitungszimmer) mindestens 2 x/Woche bzw. nach Erfordernis

- Tische nach Erfordernis, mindestens jeden 2. Tag

- Handläufe 1 x/Woche
- Fensterbänke, Türen 1 x/Monat
- Turnhalle mindestens 2 x/Woche bzw. nach Erfordernis

- Erste-Hilfe-Raum 1 x/Woche
- Textile Bezüge der Sportmatten 1 x/Monat
- Stühle, Schränke, Regale 1 x/Monat
- Abfallbehälter 1x wöchentlich und bei Bedarf
- **Grundreinigung** 2 x/Jahr
(Lampen, Fenster, Heizkörper, Türen, Teppichböden, Vorhänge, Jalousien, Turngeräte, Stühle, Schränke, Regale, Rohrleitungen, Verkleidungen, Zimmerpflanzen, Ausstellungsstücke usw.)

Grundsätze der Desinfektion

- Eine **Wischdesinfektion** ist bei Verschmutzung mit Erbrochenem, Stuhl, Urin, Blut u.ä. nach Entfernung der groben Verunreinigungen mit Zellstoff bzw. mittels eines desinfektionsmittelgetränktem Einmaltuchs durchzuführen (dabei Schutzhandschuhe und ggf. Schutzkleidung tragen – Händedesinfektion anschließend).

- Desinfektionsmittel sind nach dem Anwendungsgebiet aus der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) mit der entsprechenden Konzentration und Einwirkzeit auszuwählen.

- Bei der Wischdesinfektion werden Desinfektion und Reinigung in einem Arbeitsgang durchgeführt. Da die Flächendesinfektionsmittel gleichzeitig eine Reinigungswirkung haben, dürfen keine Reinigungsmittel zugesetzt werden.
- Die gezielte Desinfektion kleiner Flächen kann mit einem viruswirksamen Desinfektionsmittel mit einer kurzen Einwirkzeit (siehe Herstellerhinweise) durchgeführt werden. Eine Nachreinigung mit Wasser nach der vorgeschriebenen Einwirkzeit ist erforderlich, wo es durch Kontakt mit der bloßen Haut zu Hautreizungen kommen kann (z.B. Toiletten-sitze).
- Für größere Flächen sollten nach Möglichkeit aldehyd- und phenolfreie Desinfektionsmittelösungen entsprechend den Herstellerhinweisen und Sicherheitsdatenblättern zubereitet werden. (Bei größeren Flächen sind Präparate auf Alkoholbasis wegen Brandgefahr unzulässig). Innerhalb der Einwirkzeit dürfen die Flächen betreten werden. Verboten ist jedoch ein Trockenwischen.
- Nach erfolgter Desinfektion ist zu lüften.

3.3 Lebensmittelhygiene

Zur Vermeidung von lebensmittelbedingten Erkrankungen und Erkrankungshäufungen in Schulen müssen an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt werden. Die Vorgaben der **Lebensmittelhygiene-Verordnung** und anderer lebensmittelrechtlicher Vorschriften sind einzuhalten (Anlage 1).

3.3.1 Umgang mit Lebensmitteln

- Alle Beschäftigten, die mit Lebensmitteln im Sinne von §42 Infektionsschutzgesetz in Berührung kommen, müssen die für sie zutreffenden Inhalte der Paragraphen 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes kennen und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Infektionsschutzgesetz bzw. ein Gesundheitszeugnis nach § 18 Bundesseuchengesetz vorweisen können.
- Die **Anlieferung** der Speisen darf nur in ordnungsgemäß gereinigten Behältern erfolgen.
- Der **Transport** hat so zu erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Qualität der Speisen nicht stattfinden kann. Alle Lebensmittel sind in geschlossenen Behältern bzw. abgedeckt zu transportieren.
- Warme Speisen dürfen die **Temperatur** von 65 °C nicht unter-, kalte Speisen eine Temperatur von 15 °C nicht überschreiten. Deshalb stichprobenartig Temperaturmessungen zum Zeitpunkt der Ausgabe vornehmen und dokumentieren.
- Das **Personal**, das mit Lebensmitteln umgeht (auch Essenausteilen), hat sich unmittelbar vor Aufnahme dieser Tätigkeit die Hände gründlich zu waschen und geeignete Hygienekleidung anzulegen.
- Ein direkter Kontakt der Lebensmittel mit den Händen des Personals ist zu unterlassen.
- Vor **Ausgabe** ist der einwandfreie Zustand des Essens durch das Personal festzustellen.
- Für die Ausgabe sind entsprechende saubere **Portionierungsgerätschaften** zu nutzen.
- Die Ausgabe von **Rohmilch** ist nicht zulässig.
- Übrig gebliebene zubereitete Speisen sind am gleichen Tag zu entsorgen.

3.3.2 Mitgebrachte Lebensmittel

- Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch Kinder, Eltern usw. nicht nur für den Eigenbedarf (z. B. Kuchenbasare, Geburtstagsfeiern u. ä. Anlässe) bestehen dann keine Bedenken, wenn grundsätzlich und ausschließlich **vollständig durchgebackene Kuchen** ohne Füllungen, Glasuren usw. angeboten werden sollen. Vor Esseneinnahme ist in diesem Fall durch das Personal festzustellen, ob die mitgebrachten Lebensmittel sich in einem **einwandfreien Zustand** befinden.
- Übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen.

3.3.3 Reinigungsmaßnahmen

- Alle benutzten Geschirrtteile (Teller, Trinkbecher, Besteck) sind nach jeder Benutzung im **Geschirrspüler** bzw. in einer mindestens aus 2 Spülbecken bestehenden Spüle zu reinigen und anschließend zu spülen.
- Bei manueller Reinigung ist das Geschirr unmittelbar nach der Reinigung und dem Spülvorgang abzutrocknen. Die **Geschirrtücher** sind täglich zu wechseln.
- **Lagerung** des sauberen Geschirrs hat in Schränken zu erfolgen.
- Tische und sonstige mit Lebensmitteln in Berührung gekommene **Flächen** einschließlich der Essentransportwagen bzw. -tablets sind nach der Esseneinnahme mit warmem Wasser unter Zusatz von Reinigern zu säubern.
- Die verwendeten **Lappen** sind danach zu wechseln. Handtücher und Lappen sind bei mindestens 60° C in der Waschmaschine zu waschen.

3.4. Sonstige Hygienemaßnahmen

3.4.1 Abfallbeseitigung

- Es sind Maßnahmen der **Abfallvermeidung** festzulegen.
- Nicht vermeidbare Abfälle sind nach Möglichkeit der Verwertung zuzuführen (getrennte Sammlung)
- Die Abfälle sind innerhalb der Einrichtung in gut schließenden und gut zu reinigenden Behältnissen zu sammeln und mindestens einmal täglich in die **Abfallsammelbehälter** außerhalb des Gebäudes zu entleeren.
- Die Sammelbehälter sind auf einem befestigten und verschatteten Platz und nicht im Aufenthaltsbereich der Schüler mindestens 5 m von Fenstern und Türen entfernt aufzustellen.
- Der **Stellplatz** ist sauber zu halten.

Für **Chemikalien** gelten besondere Entsorgungsvorschriften.

3.4.2 Schädlingsprophylaxe und –bekämpfung

Gesundheitsschädlinge sind Tiere, durch die Krankheitserreger auf den Menschen übertragen werden können.

Als potenzielle **Gesundheitsschädlinge** in einer Schule kommen insbesondere Schaben, Pharaonameisen, Flöhe, Fliegen, Ratten und Mäuse in Betracht.

- Durch das Unterbinden von Zutritts- bzw. Zuflugsmöglichkeiten für Schädlinge, das Vermeiden von Verbergeorten, das Beseitigen baulicher Mängel und die Einhaltung von **Ordnung** und **Sauberkeit** im Schulgebäude, im Küchenbereich und auf dem Außengelände ist einem Schädlingsbefall vorzubeugen.
- Es sind regelmäßig **Befallskontrollen** durchzuführen, die zu dokumentieren sind.
- Im Küchenbereich nach Erarbeitung einer Gefahrenanalyse Festlegung von Kontrollpunkten, die regelmäßig zu überwachen sind (Dokumentation). Dabei sollte eine Sichtkontrolle täglich vorgenommen werden.
- Bei Feststellung von Schädlingen ist unverzüglich die Schädlingsart zu ermitteln, wobei Belegexemplare zur Bestimmung über das zuständige Gesundheitsamt an ein entomologisches Labor eingesandt werden können. Von dort aus erfolgt eine sachkundige Beratung zur Schädlingsart und zur Bekämpfung.
- Bei Befall ist ein kompetenter **Schädlingsbekämpfer** mit der Bekämpfung zu beauftragen (Anschrift, Telefon-Nr.).
- Ein Befall mit Gesundheitsschädlingen und die geplanten Bekämpfungsmaßnahmen sollten unverzüglich dem zuständigen **Gesundheitsamt** angezeigt werden.

3.4.3 Tierhaltung

Jede Tierhaltung kann ein **gesundheitliches Risiko** sein (Infektion, Allergien).

- Tierhaltung sollte nur geplant werden, wenn der gesamtpädagogische Ansatz dies erfordert.
- Bei jeder Planung müssen **gesundheitliche** und **hygienische Aspekte** vor pädagogischen Grundsätzen Priorität haben.
- In die Entscheidung über Tierhaltung sind **Elterngremien** einzubeziehen, Eltern müssen informiert werden (Kinder mit Allergien!)
- Bei Planung und Umsetzung entsprechender Tierhaltung ist ein enger Kontakt mit dem zuständigen **Gesundheitsamt** und dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt notwendig.
- Die art- und **tierschutzgerechte Haltung** der Tiere muss gewährleistet sein.

Hinsichtlich der **Raumvoraussetzungen** ist zu beachten:

- Tierhaltung nicht im Klassenräumen, ungeeignet sind auch Flure und Pausenräume.
- Genutzt werden sollten **separate Räume** (mit Tageslicht, lüftbar, heizbar), die leicht feucht zu reinigen und desinfizierbar sind oder die **Freilandhaltung** (Gehege, Volieren).
- Separate Lagerflächen für Futter und Pflegeutensilien

Geeignete **Tierarten** sind:

- Kleinnager (Zwergkaninchen, Meerschweinchen, Farbmäuse, Rennmäuse) Kanarienvögel, Kaltwasserfische.

Nicht geeignet:

- Auf keinen Fall nachtaktive Tiere (Goldhamster, Chinchilla u. a.) und keine Exoten (Reptilien, exotische Vögel, Degus u. a.) halten.
- Auch papageienartige Ziervögel einschließlich Sittiche sollten nicht gehalten werden (Ornithose!)
- Hunde und Katzen sind ebenfalls ungeeignet (Mobilität der Tiere, Gefahr von Biss- und Kratzwunden).

Verhaltens- und Hygieneregeln:

- Die Verantwortung für die Tierpflege müssen dafür speziell benannte Lehrer oder der Hausmeister tragen
- Der Umgang der Kinder mit den Tieren muss angeleitet und überwacht werden.
- Es ist darauf zu achten, dass Kinder **keinen Gesichts- und Lippenkontakt** zu Tieren haben und dass sie sich nicht von Tieren belecken lassen.
- Nach dem **Umgang mit Tieren** ist auf eine gründliche Händehygiene zu achten
- Die **Reinigung** der Käfige u. ä. sollte alle 2 – 3 Tage erfolgen.
- Staub- und Geruchsbelästigungen müssen vermieden werden.
- Berücksichtigung der Tierhaltung im **Reinigungs- und Desinfektionsplan** der Einrichtung.
- Tiere aus **Privathaushalten** sollten aus hygienischen Gründen nicht in die Schule gelangen, z. B kein „Haustiertag“.
- Alle Tiere sind regelmäßig einer **veterinärmedizinischen Kontrolle** zu unterziehen.

3.4.4. Vermeidung einer Gefährdung durch Giftpflanzen

- Giftpflanzen sind Bäume, Sträucher und krautige Pflanzen, deren Inhaltsstoffe beim Menschen Gesundheitsstörungen hervorrufen können. Dazu gehören auch bestimmte Zimmerpflanzen.
- Den Schülern sind frühzeitig Kenntnisse über Giftpflanzen, ihre Früchte und Samen sowie den richtigen Umgang mit Giftpflanzen zu vermitteln
- Schulen sind grundsätzlich von sehr giftigen Pflanzen und Giftpflanzen, deren Früchte/Samen auf Kinder anziehend wirken, freizuhalten
- Vorhandene Pflanzen mit Früchten/Samen im unmittelbaren Aufenthaltsbereich der Schüler sollten bekannt und ungiftig sein.
- **Nach irrtümlichem Verzehr vermeintlich giftiger Pflanzenteile** auch ohne Symptome unverzüglich Artbestimmung einleiten und Information über Giftigkeit einholen (Biologielehrer, Apotheker, Gärtner).
- Handelt es sich um eine Giftpflanze oder eine unbekannte Art, sofort Arzt und eine Giftinformationszentrale anrufen (Symptome schildern, Pflanzenart nennen, Menge und Zeitpunkt der Aufnahme nennen).
- **Giftnotruf Berlin**, Beratungsstelle für Vergiftungserscheinungen und Embryonaltoxikologie: **030/ 19240**
Universitätsklinikum Rudolf Virchow, Station 43 (Behandlungszentrum): 030/ 45053555
Gemeinsames Giftinformationszentrum Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen: **0361/730 730**
- Häufigste Symptome bei Aufnahme giftiger Pflanzenteile: Übelkeit, Erbrechen, vermehrter Speichelfluss, seltener Durchfall.
- Weitere Symptome (je nach Pflanzenart): trockene Mundschleimhaut, Pupillenerweiterung, Unruhe, Kaltschweißigkeit, Lähmungserscheinungen, Haut- und Schleimhautreaktionen.
- **Erste Hilfemaßnahmen:**
 - Entfernung der Pflanzenteile aus dem Mund (Ausspucken oder Ausspülen mit Flüssigkeit).
 - Kein Erbrechen auslösen!
 - Anschließend Flüssigkeit trinken (keine Milch!).
 - Schnelle ärztliche Behandlung organisieren.

Informationsmaterial: z.B. - GUV 29.15, 2000: „Giftpflanzen – beschauen, nicht kauen“
- Informationsschrift des BgVV (1999): „Giftige Pflanzen im Wohnbereich und in freier Natur“
- www.botanikus.de
- www.giftnotruf.de/pfigift.htm
- www.meb.uni-bonn.de/giftzentrale/pflanidx.html

3.4.5. Trinkwasser/Badewasser

- Das in Schulen verwendete Warm- und Kaltwasser für den menschlichen Gebrauch (Trinken, Waschen, Baden) muss der **Trinkwasserverordnung** entsprechen.
- Bei Manipulation im Trinkwasserleitungsnetz, bei Rekonstruktion, Erneuerung und langer Nichtnutzung von Trinkwasserleitungen oder Warmwasserbereitungsanlagen (z.B. Boiler) ist dies gemäß §13 (1) der Trinkwasser-Verordnung dem Gesundheitsamt vor Inbetriebnahme anzuzeigen, damit das Gesundheitsamt über die Notwendigkeit und den Umfang der Untersuchung einer Wasserprobe entscheiden kann. Dies gilt auch für Wasseranschlüsse auf der Freifläche (Wasserspielplatz) vor Inbetriebnahme im Frühjahr.
- Nach langer Nichtnutzung (Wochenende, Ferien) sind die Leitungen durch Ablaufenlassen bis zur Temperaturkonstanz zu spülen.
- **Installationen** sind nach den anerkannten Regeln der Technik und nur von bei einem Wasserversorger registrierten Firmen durchführen zu lassen.
- Warmwasseranlagen müssen so installiert sein, dass eine gesundheitsgefährdende Vermehrung von **Legionellen** vermieden wird (Beachtung der DVGW-Arbeitsblätter W551/W552).
- **Regenwasser** darf in Schulen für den menschlichen Gebrauch nicht verwendet werden.

3.4.6. Wasserspiel- und Erlebnisbereiche

- Aus hygienischer Sicht sind Wasserspiel- und Erlebnisbereiche, bei denen **Trinkwasser** über befestigte Flächen (z. B. Fliesen, Terrazzo) mit Bodeneinlauf **versprüht, verregnet** oder **verrieselt** wird, unproblematisch.
- Bei Einrichtung von **Modderspielplätzen** muss ausschließlich Trinkwasser verwendet werden.
- Der genutzte Sand muss frei von Kontaminationen sein (s. Spielsand).
- Eine zwischenzeitliche Austrocknung des Sandes schützt vor Keimvermehrungen.
- Der Sand ist in den turnusmäßigen Sandwechsel einzubeziehen und bei groben Verunreinigungen sofort auszuwechseln.
- Starker Schmutzeintrag aus der Umgebung ist zu vermeiden.
- **Badebecken** sind in Schulen aufgrund der hohen Anforderungen an den Bau, den hygienisch einwandfreien Betrieb und die Überwachung sowie den Unfallschutz problematisch.
- Badebecken müssen über **eine kontinuierliche Wasseraufbereitung** und **Desinfektion** verfügen. Sie unterliegen der **DIN 19643** „Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser“.
- Das Errichten und Betreiben von Badebecken ist mit dem **Gesundheitsamt** abzustimmen
- Akzeptabel sind leicht handhabbare, aufblasbare Planschbecken mit einem Durchmesser von maximal 1m, wenn das Wasser täglich, bei Bedarf mehrmals täglich gewechselt wird. Um das Wasser vor Verunreinigung mit Ausscheidungen zu schützen, sollen die Becken nicht zum Baden, sondern zum Spielen mit Wasser genutzt werden.

Zur Füllung ist Trinkwasser zu verwenden. Nach Leerung ist täglich eine gründliche Reinigung des Beckens vorzunehmen.

- Bei **Verunreinigung** des Wassers (z. B. durch Ausscheidungen) ist sofortiger Wasserwechsel und gründliche Reinigung und Desinfektion des Beckens erforderlich!

3.4.7. Spielsand

Für das Einrichten eines Sandspielplatzes ist auf Herkunft und **Qualität** des Sandes zu achten. Sand darf nicht durch Schadstoffe belastet sein. Bei Neubefüllung muss vom Lieferanten die Qualität des Spielsandes durch Zertifikat ausgewiesen werden.

Zur **Pflege des Sandes** sollten folgende Punkte beachtet werden:

- Zulauf von Hunden und Katzen unterbinden (Einzäunung).
- Wenn möglich, Sandkästen über Nacht bzw. am Wochenende abdecken.
- Häufiges Harken zur Reinigung und Belüftung des Sandes.
- Tägliche **visuelle Kontrollen** auf organische (Tierexkremente, Lebensmittel, Müll etc.) und anorganische Verunreinigungen (z. B. Glas), **Verunreinigungen** aller Art sind sofort zu beseitigen.
- **Sandwechsel** im Sandkasten in Abhängigkeit vom Grad der Verunreinigung längstens alle 2 Jahre bis auf eine Tiefe von 35 cm. Bei wiederholter Kontamination mit Hunde- und Katzenkot ist Sandwechsel in kürzeren Abständen vorzunehmen.

3.5 Erste Hilfe; Schutz des Ersthelfers

Bei der Wundversorgung hat der Ersthelfer Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.

Mit Blut oder sonstigen Exkreten **kontaminierte Flächen** sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals regelrecht zu desinfizieren.

Geeignetes Erste-Hilfe-Material enthält gemäß Unfallverhütungsvorschrift „GUV Erste Hilfe 0.3“:

- Großer Verbandkasten nach DIN 13169 „Verbandkasten E“
- Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 „Verbandkasten C“

Zusätzlich ist der Verbandkasten mit einem alkoholischen **Desinfektionsmittel** zur Händedesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis auszustatten.

Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige **Bestandskontrollen** der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen, Materialien mit abgelaufenem Verfallsdatum sind auszutauschen.

Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.

Verantwortlicher:.....

4. Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes (IfSG)

4.1 Gesundheitliche Anforderungen

4.1.1 Personal im Küchen-/Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG)

Personen, die im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich von Gemeinschaftseinrichtungen beschäftigt sind, dürfen, wenn sie

- an Typhus, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Darmerkrankung oder Virushepatitis A oder E (infektiöse Gelbsucht) erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- an infizierten Wunden oder Hauterkrankungen erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

nicht tätig sein oder beschäftigt werden.

4.1.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Personen, die an einer im § 34 (1) des Infektionsschutzgesetzes genannten ansteckenden Krankheit erkrankt sind, bei denen der Verdacht darauf besteht oder die an Krätze oder Läusebefall leiden, Personen, die die in § 34 (2) genannten Erreger ausscheiden bzw. zu in § 34 (3) genannten Kontaktpersonen, dürfen solange in den Gemeinschaftseinrichtungen keine Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlaugung durch sie nicht mehr zu befürchten ist (Anlage 3).

4.1.3 Kinder, Jugendliche

Für die in der Einrichtung Betreuten (Kinder und Jugendliche) gilt Punkt 4.1.2 mit der Maßgabe, dass sie die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume nicht betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung **nicht benutzen** und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung **nicht teilnehmen** dürfen (Anlage 3).

4.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht

Bei den im § 34 aufgelisteten Krankheiten und Krankheitserregern handelt es sich um solche, die in Gemeinschaftseinrichtungen leicht übertragen werden können. Eine rechtzeitige Information darüber ermöglicht, dass durch geeignete Schutzmaßnahmen und durch Information potenziell angesteckter Personen weitere Infektionen verhindert werden können.

Daher verpflichtet das IfSG die in einer Gemeinschaftseinrichtung betreuten (bzw. deren Sorgeberechtigte) und die dort tätigen Personen, der Gemeinschaftseinrichtung **unverzüglich mitzuteilen**, wenn sie von einem der in den Absätzen 1 bis 3 (§ 34) geregelten Krankheitsfälle betroffen sind.

Damit der Informationspflicht nachgekommen werden kann, sind Belehrungen durchzuführen.

4.3 Belehrung

4.3.1 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IfSG)

Die Erstausbildung der Tätigkeiten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich ist nur möglich, wenn sie eine nicht mehr als 3 Monate alte **Bescheinigung** des **Gesundheitsamtes** oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachweisen können.

Diese muss eine in mündlicher und schriftlicher Form durchgeführte **Belehrung** über genannte Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen enthalten. Außerdem muss der Beschäftigte darin **schriftlich erklären**, dass bei ihm keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot vorliegen (Anlage 4).

Treten nach Tätigkeitsaufnahme Hinderungsgründe auf, so hat der Beschäftigte dieses unverzüglich dem **Arbeitgeber mitzuteilen**.

Der Arbeitgeber hat die Belehrung für die Beschäftigten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren **jährlich zu wiederholen**, den Nachweis über die Belehrung zu **dokumentieren** und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

4.3.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Beschäftigte in Gemeinschaftseinrichtungen für die Betreuung von Kindern und Jugendlichen sind nach § 35 vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von 2 Jahren von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten zu belehren (Anlage 5).

Über die Belehrung ist ein **Protokoll** zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von 3 Jahren aufzubewahren ist.

4.3.3 Kinder, Jugendliche, Eltern

Ebenfalls zu belehren über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten ist nach §34 (5) IfSG **jede Person, die in der Gemeinschaftseinrichtung neu betreut** wird oder deren Sorgeberechtigte durch die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung.

Diese Belehrung kann schriftlich oder mündlich erfolgen und sollte durch Unterschrift bestätigt werden. Zusätzlich ist ein entsprechendes Merkblatt auszuhändigen (Anlage 6).

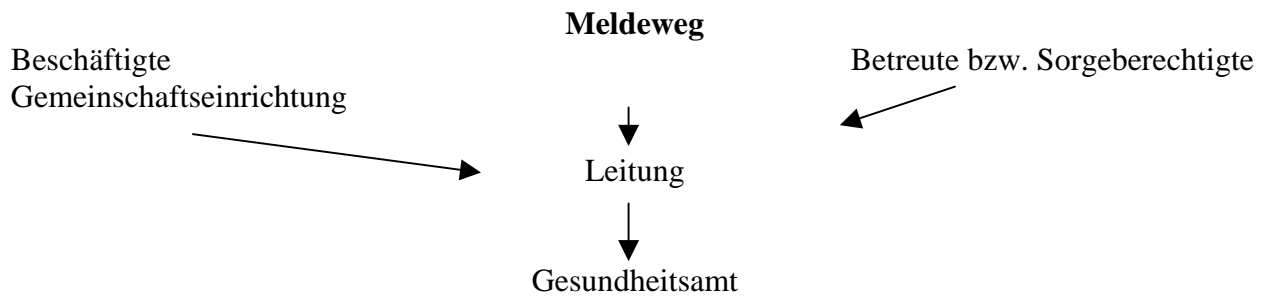
Bei Schulwechsel müssen auch Schüler (bzw. deren Erziehungsberechtigte), die an der alten Schule schon belehrt wurden, eine neue Belehrung erhalten.

4.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

4.4.1 Wer muss melden?

Grundsätzlich ist nach § 8 IfSG der feststellende Arzt verpflichtet, die im Gesetz (§ 6) genannten Krankheiten zu melden.

Liegt der Schulleitung hierüber jedoch kein Nachweis vor, bzw. treten die im § 34 Abs. 1 bis 3 IfSG zusätzlich genannten Erkrankungen (Anlage 3) in Gemeinschaftseinrichtungen auf, so hat die Schulleitung über das Auftreten bzw. den Verdacht der genannten Erkrankungen unverzüglich (innerhalb von 24 Stunden) das zuständige Gesundheitsamt zu benachrichtigen. Dies gilt auch beim Auftreten von 2 oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind.



Meldeinhalte:

- Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes
- Name, Vorname, Geburtsdatum

Maßnahmen in der Einrichtung einleiten:

- Isolierung Betroffener
- Verständigung von Angehörigen
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen

4.4.2 Information der Betreuten/Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung

Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht in der Einrichtung auf, so müssen ggf. durch die Leitung der Einrichtung die Betreuten/Sorgeberechtigten darüber **anonym** informiert werden, um für die Betreuten oder gefährdete Familienangehörige notwendige Schutzmaßnahmen treffen zu können.

Die **Information** kann in Form von:

- gut sichtbar angebrachten Aushängen im Eingangsbereich oder sonstigen Räumlichkeiten der Einrichtung,
 - Merkblättern mit Informationen über die Erkrankung und notwendigen Schutzmaßnahmen,
 - Informationsveranstaltungen oder persönlichen Gesprächen
- erfolgen.

Alle Maßnahmen sind in Abstimmung mit dem zuständigen **Gesundheitsamt** zu koordinieren.

4.4.3 Besuchsverbot und Wiederzulassung

Im Infektionsschutzgesetz § 34 ist verankert, bei welchen Infektionen für die Kinder und Jugendliche ein Besuchsverbot für Einrichtungen besteht.

Der erneute Besuch der Schule ist nach den Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes dann wieder zulässig, wenn die ansteckende Erkrankung abgeklungen bzw. nach **ärztlichem Urteil** eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist. In der Praxis hat sich ein entsprechendes schriftliches Attest des behandelnden Arztes oder des zuständigen Gesundheitsamtes bewährt.

Das Robert Koch-Institut und das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz haben **Empfehlungen** für die Wiederzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen nach überstandenen Infektionskrankheiten herausgegeben (Anlage 7).

4.4.4 Sondermaßnahmen beim Auftreten von Kopfläusen

1. Bei Auftreten von Kopflausbefall hat die Schulleitung unverzüglich das zuständige Gesundheitsamt zu benachrichtigen.
2. Eine Vorstellung beim Arzt mit anschließender Behandlung ist durch die Eltern einzuleiten.
3. Die Schule darf wieder besucht werden, wenn nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Verlausung nicht mehr zu befürchten ist.
4. Die Eltern der Schüler mit engem Kontakt zum befallenen Schüler müssen über das Auftreten von Kopfläusen unterrichtet werden. Diese Schüler sowie deren Familienangehörige, sollen sich einer Untersuchung und gegebenenfalls auch einer Behandlung unterziehen.
5. Sind in einer Schulklasse Kopfläuse aufgetreten, sind für den Zeitraum von 6 Wochen 1 x wöchentlich gründliche Kontrollen auf Kopflausbefall empfehlenswert
Es wird empfohlen, die Erlaubnis zur Kopflausbefallskontrolle durch die Lehrer (im Bedarfsfall) im Rahmen der Belehrung nach § 34 Infektionsschutzgesetz in die Schulordnung aufzunehmen.

4.5 Schutzimpfungen

Der beste **Schutz** vor vielen **Infektionskrankheiten** sind Schutzimpfungen. Sie bewahren zum einen den Impfling selbst vor Infektion, Erkrankung und Tod und können andererseits beim Erreichen hoher Durchimpfungsraten in der Bevölkerung (> 90 - 95 %) durch Ausrottung der Krankheiten auch zum Schutz der Allgemeinheit führen.

Die **wichtigsten Impfungen** für die Bevölkerung werden von der **Ständigen Impfkommission** Deutschlands (STIKO) veröffentlicht (Anlage 8) und vom Land Brandenburg öffentlich empfohlen.

Der Kinder- und Jugendgesundheitsdienst führt in den Schulen regelmäßig ärztliche Untersuchungen durch, überprüft dabei den Impfstatus und wirkt ggf. auf die Schließung von Impflücken hin bzw. schließt diese bei Vorliegen einer Einverständniserklärung selbst.

Nach § 34 Abs. 10 IfSG klären die Gesundheitsämter **gemeinsam** mit den Gemeinschaftseinrichtungen die betreuten Personen oder deren Sorgeberechtigte über die Bedeutung eines vollständigen, altersgemäßen, nach den Empfehlungen der Ständigen Impfkommission ausreichenden **Impfschutzes** und über die **Prävention** übertragbarer Krankheiten auf.

Dies kann in verschiedener Form, z. B. durch Vorträge, Gespräche und/oder Verteilen von Informationsmaterial, erfolgen (Anlage 9).

Anlage 1

Wichtige rechtliche Grundlagen und fachliche Empfehlungen

- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 25.07.2000 (BGBl. I Nr. 33, S. 1045 – 1077)
- Sozialgesetzbuch Fünftes Buch (SGB V) – Gesetzliche Krankenversicherung vom 20.12.1988 (BGBl. I S. 3853) §§ 21 und 26
- Sozialgesetzbuch Siebtes Buch (SGB VII) – Gesetzliche Unfallversicherung vom 07. 08.1996 (BGBl. I S. 1254), zuletzt geändert durch Gesetz vom 16. Juni 1998 (BGBl. I S. 1311) § 21
- Sozialgesetzbuch Achstes Buch (SGB VIII) – Kinder- und Jugendhilfe vom 26. Juni 1990 (BGBl. I S. 1163) i. d. F. vom 08. 12.1998 (BGBl. I S. 3546) § 1 Abs. 3, Nr. 3
- Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) vom 09.09.1997 (BGBl. I, Nr. 63, S. 2296 – 2319)
- Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung vom 05.08.1997 (BGBl. I, S. 2008 – 2015)
- Verordnung zur Umsetzung von EG-Richtlinien über den Schutz der Beschäftigten gegen Gefährdung durch biologische Arbeitsstoffe bei der Arbeit vom 27.1.1999 (Biostoffverordnung) (BGBl. I/4 S. 50-60)
- Landesgesetze und Vorschriften: z. B. Schulgesetz, Gesetz über die Schulaufsicht, Schulordnung, Schulbauempfehlungen
- Empfehlungen über die Wiederezulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen (Merkblatt). www.rki.de/GESUND/MBL/MBL.HTM
- Aktuelle Liste der vom Robert-Koch-Institut geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und –verfahren (www.rki.de)
- Aktuelle Desinfektionsmittelliste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)
- Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden, erarbeitet von der Innenraumlufthygiene-Kommission des Umweltbundesamtes, Juni 2000. Download-Version im Internet unter <http://www.umweltbundesamt.de/>, Rubrik Veröffentlichungen
- DIN 18024 Bauliche Maßnahmen für Behinderte und alte Menschen im öffentlichen Bereich, Planungsgrundsätze
- DIN 18025 Wohnungen für Schwerbehinderte, Planungsgrundlagen
- DIN ISO 5970 Stühle und Tische für Bildungseinrichtungen – Funktionsmasse
- DIN 58125 Schulbau – bautechnische Anforderungen zur Verhütung von Unfällen
- DIN 5034 Tageslicht in Innenräumen
- DIN 5035 Innenraumbeleuchtung mit künstlichem Licht
- DIN 1946 Raumluftechnik – Gesundheitstechnische Anforderungen
- DIN 18032 Hallen für Turnen, Spiele und Mehrzwecknutzung
- DIN 7926 Kinderspielgeräte
- VDI 6022 Hygienebewusste Planung, Ausführung, Betrieb und Instandhaltung raumluftechnischer Anlagen
- GU 26.14 Merkblatt Kinderspielgeräte
- GU 16.3 Richtlinien für Schulen – Bau und Ausrüstung

**Anlage 2
(Muster) – Reinigungs- und Desinfektionsplan in Schulen**

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Hände waschen	nach Toilettenbenutzung und Schmutzarbeiten vor Umgang mit Lebensmitteln, bei Bedarf	auf die feuchte Hand geben und mit Wasser aufschäumen	Waschlotion	Personal und Kinder
Hände desinfizieren	nach Kontamination mit Blut, Stuhl, Urin u.ä.	mind. 3-5ml auf der trockenen Haut gut verreiben	Händedesinfektionsmittel	Personal und Kinder
Fußboden, Klassenzimmer und Flure	täglich	Feuchtwischen mit Fahreimer, Boden reinigen, lüften	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fußboden, Sanitär-räume	täglich sowie bei Verunreinigung,	Feuchtwischen mit Fahreimer, Boden reinigen und lüften	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Handwaschbecken, Armaturen, WC-becken und -sitze, Spültasten, Ziehgriffe, Urinale, Duschsen, Türklinken u.ä.	täglich sowie bei Verunreinigung	Feuchtreinigen Im Barfußbereich ggf. desinfizierende Reinigung zur Prophylaxe von Fußpilz und Warzen	Reinigungslösung Geeignetes Desinfektionsmittel, DGHM-Liste	
Fliesenwände, Zwischenwände, Kontaktflächen in Umkleieräumen u.a.	wöchentlich	Feuchtwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fenster	nach Anweisung	Einsprühen, mit sauberem Tuch trocken reiben	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Handläufe, Türklinken, Schränke, Regale, Stühle, Tische	Bei sichtbarer Verschmutzung sofort, sonst je nach Bedarf wöchentlich bis monatlich	Abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Reinigungsgeräte, Reinigungstücher u. Wischbezüge	arbeitstäglich	Geräte reinigen, Reinigungstücher u. Wischbezüge nach jedem Gebrauch waschen und trocknen	möglichst Waschmaschine bei mind. 60 °C mit Vollwaschmittel u. anschließender Trocknung	Reinigungspersonal
Abfallbehälter leeren. Reinigung	1 x täglich bzw. nach Bedarf 1xwö. und bei Bedarf	Entleerung in zentrale Abfallbehälter		Reinigungspersonal oder beauftragte Person
Flächen aller Art	bei Verunreinigung mit Blut, Stuhl, Erbrochenem	Einmalhandschuhe tragen, Grobreinigung mit desinfektionsmittelgetränktem Einmalwischtuch, Desinfektion mit vorgeschriebener Einwirkzeit. Flächen mit Körperkontakt ggf. nachreinigen. Gesonderte Entsorgung von Reinigungstüchern u. Handschuhen in verschlossenem Plastiksack	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittel-Liste der DGHM	geschultes Reinigungspersonal oder Hausmeister

Folgende Utensilien müssen vorhanden sein:

- Ausreichende Ausstattung mit Reinigungstüchern und Aufnehmern
- Fahreimer oder Eimersysteme
- Waschmaschine und Wäschetrockner (falls Reinigungsutensilien in der Einrichtung behandelt werden)
- Handschuhe und Einmal-Wischtücher (desinfektionsmittelgetränkt)
- Desinfektionsmittel nach DGHM-Liste