

# **Städt. Realschule Köln-Deutz Im Hasental**

Im Hasental 41, 50679 Köln Deutz

Tel. 9922579-0, Fax. 9922579-19, [www.hasental.de](http://www.hasental.de)

## **Hygieneplan der Realschule Im Hasental**

(Änderungen aufgrund der Corona-Pandemie sind vorgenommen worden und **markiert**)

### **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 Vermeidung von Stagnationsproblemen

5.2 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 Wiedenzulassung in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche

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

10.1. Durchfallerkrankungen

10.2. Kopflausbefall

10.3. Corona Verdacht

# 1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

## 1.1. Lufthygiene

Zur Lufthygiene soll mehrmals täglich, zum Beispiel 1 x pro Stunde sowie in den großen Pausen, eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung in den Klassenräumen erfolgen. Dies ist 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 der Schule keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von zum Beispiel Läusen bestehen kann. Aufgrund der Ausnahmesituation während der Corona-Pandemie im Frühjahr 2020 müssen alle Jacken und weitere Gegenstände der Schülerinnen und Schüler an ihrem vorgesehenen Platz mitgenommen werden. Die Benutzung einer Garderobe ist untersagt.

## 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 Schule. 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. Sollten Verunreinigungen aufgrund von Ausscheidungen, Erbrochenes, Blut, etc. auftreten, ist eine Desinfektion erforderlich, um die Gefahr einer Verbreitung von Infektionserreger in der Schule zu unterbinden. Fußböden (in Klassenräumen und Aufenthaltsräumen) sind mind. 2x wöchentlich, Tische oder sonstige oft benutzte Gegenstände sind ebenfalls 2x wöchentlich nass zu reinigen. In naturwissenschaftlichen Räumen muss eine solche Reinigung ggf. zusätzlich nach Benutzung stattfinden. Teppichböden sind mind. 1x wöchentlich mit einem Staubsauger gründlich

abzusaugen. Eine Grundreinigung sollte regelmäßig erfolgen.

Im Bezug auf die aktuelle Corona-Krise hat eine Grundreinigung in den Osterferien 2020 stattgefunden. Darüber hinaus müssen die Schüler- sowie Lehrertische täglich nass gereinigt werden, um ein Infektionsrisiko auszuschließen. Ebenfalls muss der Boden in den Klassenräumen sowie alle Türklingen und das Treppengeländer vom Reinigungspersonal der Stadt Köln täglich gewischt werden.

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

Gegenstände, wie Spielzeuge bzw. Lern- und Beschäftigungsmaterialien sind regelmäßig nass zu reinigen. Textilien von sogenannten Entspannungsbereiche (zum Beispiel Sofaecke: Decken, Bezüge, Kissen, Stofftiere etc.) sind in regelmäßigen Abständen (zum Beispiel wöchentlich) bei mindestens 60°C zu waschen. Während der Ausnahmesituation in der Corona-Krise sind solche Entspannungsbereiche nicht zu nutzen. Ebenso ist das Ausleihen von Spielequipment nicht erlaubt. Auf Lernmaterialien, die von den Schülerinnen und Schülern ausgeliehen werden können, sollte ebenfalls verzichtet werden.

## **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 werden während der Corona-Pandemie aus hygienischen Gründen Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier bereitgestellt. Die Benutzung von Gemeinschaftshandtüchern ist aus hygienischer Sicht bedenklich und daher abzulehnen. Papierabwurfbehälter sind mit einem Beutel zu versehen und täglich zu entleeren. Toilettenbürsten sind regelmäßig auszutauschen. Schülerinrentoiletten und Damentoiletten sind mit Hygieneeimern auszustatten und täglich zu entleeren.

### **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 Anzahl von Viren, Bakterien und Pilzen auf den Händen erheblich reduziert. Händereinigung ist daher durchzuführen:

- nach jedem Toilettengang,
- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln, und dem Essen,
- bei Bedarf, nach Tierkontakt,
- während der Corona-Krise nach jeder Pause.

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.

Durchführung der Handdesinfektion:

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.

Während der Corona-Krise werden die Schülerinnen und Schüler nach jeder Pause und vor dem Betreten des Klassenzimmers dazu aufgefordert einzeln am Waschbecken ihre Hände mit den entsprechenden Utensilien (Seifenspender, Einwegtücher) zu waschen. Ebenso wird auf die

Handwaschdauer von mindestens 20 Sekunden aufmerksam gemacht. Hinweisschilder über den Waschbecken zeigen den Schülerinnen und Schülern den richtigen Vorgang des Händewaschens (siehe Anhang). Eine Desinfektion der Hände muss nicht erfolgen, da Viren nach einer gründlichen Handreinigung mit Wasser und Seife vollständig beseitigt sind.

## **2.3 Flächenreinigung**

Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden und Türklinken sind täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht zu reinigen. Während der Corona-Krise ist eine tägliche Reinigung von Türklinken und Treppengeländern unumgänglich. 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.

## **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. Siehe hierzu auch Punkt 2.2. Händehygiene.

## **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 (wie roher Tatar, Mett, rohen Fisch, Rohmilchkäse) sollte daher verzichtet werden. Die Ausgabe von Lebensmitteln wie Speisen mit rohen Eiern, selbstgemachte Mayonnaise, Tiramisu, Rohmilch und Vorzugsmilch an Kinder ist verboten.

## **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 der Händedesinfektion:

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 der Flächendesinfektion:

- 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 Anbruchdatum/ Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung,
- Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren.
- Tägliche Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über  $7^{\circ}\text{C}$ , in Gefriereinrichtungen nicht über  $-18^{\circ}\text{C}$  ansteigen.
- Regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten.

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

Eltern bzw. Sorgeberechtigte, Schülerinnen und Schüler sowie das Personal sollen 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.

#### **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 vorzunehmen.

Lebensmittelabfälle müssen zum Schutz vor Ungeziefer in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen.

### **5. Trinkwasserhygiene**

#### **5.1 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.

#### **5.2 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.

## **6. Hygiene in Sporthallen**

Die Reinigung von Turnhallen muss in regelmäßigen Abständen erfolgen. Bei einer Kontamination mit Blut oder anderen Körperflüssigkeiten ist die Fläche bzw. die Materialien nass zu reinigen bzw. zu desinfizieren. Duschbereiche sind täglich zu reinigen.

## **7. Hygiene bei Tierhaltung**

Eine Tierhaltung ist an der Schule nicht vorgesehen. Sollte eine Tierhaltung geplant sein, so muss ein enger Kontakt mit dem Gesundheits- Veterinär- und Jugendamt ist bei der Planung und Umsetzung einer Tierhaltung dringend erfolgen. Jede Tierhaltung in der Schule 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.

## **8. Erste Hilfe**

Die Leitungen der Schule hat dafür gesorgt, dass eine ausreichende Anzahl an Personen Erste-Hilfe-Kenntnisse vorweist und zur Verfügung steht. Die Erste-Hilfe-Kenntnisse werden von den Lehrkräften bei internen Fortbildungen regelmäßig aufgefrischt.

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

Der Erste-Hilfe-Raum sollte mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife und

Einmalhandtuchpapier ausgestattet sein. 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. Während der Corona-Pandemie ist das Tragen eines Mundschutzes bei der Versorgung von Wunden notwendig. Die entsprechenden Schutzmasken liegen im Sekretariat und im Sanitätsraum bereit.

## **8.3 Behandlung kontaminierter Flächen**

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind (unter Tragen von Einmalhandschuhen) mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch zu reinigen.

## **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) werden umgehend ersetzt, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen werden durchgeführt. Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.

## 8.5 Notrufnummern

Polizei 110

Feuerwehr 112

Kinderarzt \_\_\_\_\_

Notarzt \_\_\_\_\_

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 Aufenthaltsverboten, 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. **Vor dem Hintergrund der aktuellen Corona-Pandemie (Frühjahr 2020) ist dieses Vorgehen besonders relevant und von höchster Priorität.**

### 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 muss über das Auftreten dieser Erkrankung unverzüglich informiert werden.

Personen, die in Schulküchen (Übermittagsbetreuung der Schule) 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.

## **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 soll die Leitungen der Schule die Schülerinnen und Schüler oder deren Sorgeberechtigte gemäß § 34 (10) IfSG über die Bedeutung eines vollständigen Impfschutzes (Empfehlungen der Ständigen Impfkommision Deutschlands STIKO) und über die Vorbeugung übertragbarer Krankheiten aufklären. Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.

Um das Infektionsrisiko während der Corona-Pandemie auch während der Schulpausen zu minimieren, werden die Schülerinnen und Schüler drüber belehrt, dass sie während der Pausen auf den Mindestabstand von 2 Metern achten müssen, ebenso werden sie während der Pausen räumlich getrennt. Auch während des Unterrichts ist auf den Mindestabstand zu achten. Aus diesem Grund wurde von der Schulleitung eine Verteilung der Klassen auf mehrere Räume vorgenommen.

Ebenfalls werden die Schülerinnen und Schüler darüber belehrt, dass das Tragen einer Mund- und Nasenschutzmaske während der Pausen und dem Schulweg das Infektionsrisiko erheblich minimiert. Eine Schutzmaskenpflicht besteht zum heutigen Stand nicht.

### **9.3 Meldepflicht und Sofortmaßnahmen**

Die Leitung der Schule 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. Die Leitung der Schulen ist verpflichtet das Gesundheitsamt über Kopflausbefall namentlich zu benachrichtigen.

### **10.3 Corona Verdacht**

Das Auftreten einer Infektion mit dem Coronavirus COVID 19 soll der Schulleitung von den Erkrankten bzw. deren Sorgeberechtigten mitgeteilt werden. Die Schule informiert das zuständige Gesundheitsamt, das allen notwendigen weiteren Maßnahmen veranlasst.

In Abhängigkeit vom Verlauf der Infektion kann das Gesundheitsamt in Abstimmung mit den zuständigen Schulträgern im Einzelfall die Schließung von Schulen anordnen.

Stand 21.04.2020

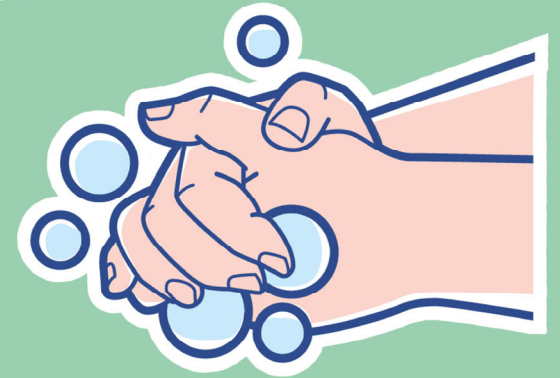
1



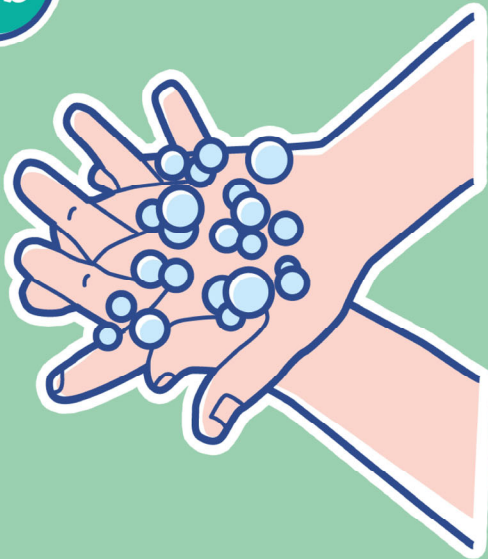
2



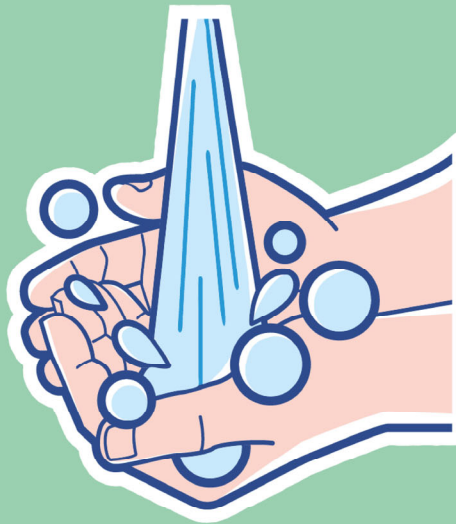
3a



3b



4



5

