

## **Hygieneplan der Wilbrandschule**

In Gemeinschaftseinrichtungen für Kinder und Jugendliche befinden sich oftmals viele Personen auf engem Raum. Dadurch können sich unter Umständen Infektionskrankheiten besonders leicht ausbreiten.

Das Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten (Infektionsschutzgesetz) verfolgt den Zweck übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern.

Aus dem Gesetz ergeben sich für Schulen bzw. deren Leitungen insbesondere in den §§ 33-36 Verpflichtungen.

Nach § 36 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit den Hygieneplänen wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren.

### **Inhalt**

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

1.1. Lufthygiene: Mehrmals täglich wird, zum Beispiel alle 25 Minuten, eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorgenommen. **Die CO<sub>2</sub>- Ampeln in den Klassen helfen bei der Feststellung der Raumluftqualität.**

1.2. Garderobe: Die Ablage für die Kleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Kinder sowie der Beschäftigten keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von zum Beispiel Läusen bestehen kann. Diese Maßnahme kann aus baulichen Gründen nicht durchgeführt werden.

**In der Zeit der erhöhten Gefahr der Infektion durch das Corona-Virus nehmen die Kinder ihre Jacken mit in die Klassen und hängen sie über den eigenen Stuhl.**

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.

**In den Zeiten erhöhter Infektionsgefahr werden die Tische der Schüler und die Handkontaktflächen (Türrahmen und Türklinken) täglich gereinigt. Der Fußboden wird an jedem 2. Tag gereinigt.**

**Die Lehrer reinigen die Tafel selbst, keine Tafeldienst durch Kinder.**

Die in den Boden eingelassenen Schmutzfänger im Eingangsbereich können den Eintrag von Schmutz in das Gebäude reduzieren. Sie werden regelmäßig ausgesaugt.

Die Fußböden (glatte Oberflächen, aber auch textile Bodenbeläge) werden feucht gereinigt.

Grundsätzlich ist in Schulen 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.

**Die Fußböden in Klassenräumen und Aufenthaltsräumen werden 2x wöchentlich, Tische oder sonstige oft benutzte Gegenstände werden 2x wöchentlich nass gereinigt.**

Eine komplette Grundreinigung der Böden erfolgt einmal jährlich.

- 1.4. Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien: Gegenstände, wie Spielzeuge, Lern- und Beschäftigungsmaterialien sind regelmäßig nass zu reinigen oder zu waschen (mindestens 60°C). Sind in der Schule in Entspannungsbereichen, der OGS und Randstunde, zum Beispiel Sofa-Ecken vorhanden, müssen Textilien wie Decken, Bezüge, Kissen und Stofftiere etc. in regelmäßigen Abständen bei mindestens 60°C gewaschen werden.

**In den Zeiten erhöhter Infektionsgefahr werden Klassentiere, Kissen und andere Stofftiere entfernt. Sofas werden nicht benutzt.**

**Freiarbeitsmaterial und Lernspiele werden nicht herausgegeben, bzw. nach jeder Nutzung durch ein Kind mit Flächendesinfektionsmitteln behandelt. In der OGS und Randstunde gelten dieselben Regeln.**

## 2. **Hygiene im Sanitärbereich**

2.1. Ausstattung: In Sanitärbereichen werden die Oberflächen von Fußböden täglich feucht gereinigt. An den Waschplätzen sind 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. Eine Reinigung der Abfallbehälter innen und außen sollte wöchentlich (**zu Zeiten erhöhter Ansteckung: täglich**) durchgeführt werden.

Toilettenbürsten werden regelmäßig ausgetauscht.

Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife sind grundsätzlich vorzuhalten. Damentoiletten sind mit Hygieneemern mit Beutel ausgestattet und werden täglich entleert und regelmäßig gereinigt.

2.2. Händereinigung: Händewaschen und ggf. Händedesinfektion sind die wichtigsten Maßnahmen zur Infektionsverhütung und Infektionsbekämpfung.

Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene, denn hierbei wird die Keimzahl auf den Händen erheblich reduziert.

Die hygienische Händedesinfektion bewirkt eine Abtötung von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren.

Für die korrekte Durchführung der Händehygiene, sollten Uhren und Schmuck abgelegt sowie Fingernägel nicht lackiert und kurz getragen werden. Händereinigung ist daher durchzuführen:

- zum Dienstbeginn
- nach jedem Toilettengang
- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln, und dem Essen
- bei Bedarf.

Händedesinfektion ist zusätzlich durchzuführen: nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen Körperausscheidungen.

**Durchführung: Eine ausreichende Menge (3-5 ml) des Desinfektionsmittels in die trockenen Hände geben und einreiben. Dabei Handgelenke, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelpfalz berücksichtigen und die vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachten. Während der Einwirkzeit müssen die Hände von der Desinfektionslösung feuchtgehalten werden.**

2.3. Flächenreinigung:

Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden und Türklinken sind täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht zu reinigen. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem in Desinfektionsmittel (VAH-Liste) getränkten Einmaltuch 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**

Die Kinder werden im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens unterrichtet und eine korrekte Händehygiene erlernt. **Eine Händereinigung sollte nach dem Spielen, bei Verschmutzung, nach Toilettenbenutzung, nach Kontakt mit Tieren und vor dem Essen erfolgen. Lehrer und Kinder achten besonders auf die Einhaltung dieser Regel..**

Wegen der Gefahr der Läuse- beziehungsweise Nissenübertragung ist kein Gemeinschaftskamm zu verwenden. Käämme und Bürsten sind personenbezogen zu verwenden.

### 4. **Küchenhygiene**

#### 4.1. Allgemeine Anforderungen:

Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können.

Vor jedem gemeinsamen Backen, Kochen oder der Zubereitung von Speisen ist deshalb darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, lange Haare zusammengebunden werden, eine Schürze getragen wird.

Auf Lebensmittel und Speisen darf nicht gehustet oder geniest werden.

Es dürfen nur saubere Geschirr und Besteckteile benutzt werden.

Die benutzten Geschirr- und Besteckteile müssen nach jeder Mahlzeit heiß gereinigt werden. Tische, Tablett und Platzdeckchen, etc. sind nach der Mahlzeit feucht abzuwischen, um Essensreste zu entfernen. Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen sind regelmäßig zu reinigen und zu wechseln.

Die Abfallentsorgung in Küchenbereichen wird so vorgenommen, dass eine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge vermieden wird. Daher werden Abfälle in gut verschließbaren Behältern aufbewahrt, täglich entleert und gereinigt werden.

Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 IfSG oder an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden.

Das Küchenpersonal wird gemäß § 43 IfSG bei Aufnahme der Tätigkeit und dann regelmäßig alle zwei Jahre über die in § 42 beschriebenen Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehrt.

Das Küchenpersonal wird durch den Träger (VHS) regelmäßig lebensmittelhygienisch zu geschult. Die Belehrung wird schriftlich dokumentiert.

#### 4.2. Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion mit Mitteln der Liste des VAH für die in der Küche Beschäftigten (Personal) 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,

Für Händedesinfektionsmittel sind Wandspender in der Küche vorhanden sein.

#### 4.3 Flächenreinigung und -desinfektion

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

- 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°C aufweisen. Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall von Schädlingen (z.B. 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.
- Die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.

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

Eltern bzw. Sorgeberechtigte sollten vor ehrenamtlichen Tätigkeiten auf Schulfesten, oder anderen Feierlichkeiten (z.B. 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 wird regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrolliert und dies wird dokumentiert. Bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen. Eine enge Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt bei Schädlingsbefall findet statt.

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 entsprechend DVGW-Arbeitsblatt W 551: Da durch zentrale Warmwasserspeicher Duschen mit Warmwasser versorgt werden, wird einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der aktuellen Trinkwasserverordnung 2001 (2. Änderung der TWVo 2008) und DVGW-Arbeitsblatt W 551 erforderlich. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.

## 5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen

Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Minuten beziehungsweise bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

## 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 werden täglich gereinigt und mit einem Desinfektionsmittel (VAH-Liste) desinfiziert.

## 7. **Hygiene bei Tierhaltung**

Es findet keine Tierhaltung in der Wilbrandschule statt. Jeder Tierbesuch in Gemeinschaftseinrichtungen kann ein gesundheitliches und hygienisches Risiko darstellen (Allergien, Parasitenbefall, Biss- und Kratzverletzungen, Infektionen, etc.). Es erfolgen Absprachen mit den Eltern bezüglich möglicher Allergien bei Tierbesuchen in der Klasse.

## 8. **Erste Hilfe**

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

(Erste Hilfe-Ausbildung des Kollegiums: 3. Februar 2020)

### 8.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

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

Die vorhandene Krankenliege wird bei erhöhter Infektionsgefahr nach jeder Benutzung von sichtbaren Verschmutzungen gereinigt und ggf. mit einem Flächendesinfektionsmittel desinfiziert.

Verbandsmaterialien stehen zu jeder Zeit zur Verfügung.

## 8.2 Versorgung von Bagatellwunden

Die Ersthelferin oder der Ersthelfer trägt in Zeiten erhöhter Infektionsgefahr 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 getränkten Einmaltuch zu reinigen. Die betroffene Fläche ist anschließend nochmals regelrecht zu desinfizieren.

## 8.4 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens

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

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

Zusätzlich sind ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen. Verbrauchte Materialien (zum Beispiel Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen. Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen

## 8.5 Notrufnummern

Polizei 110

Feuerwehr 112

Ärzte in Clarholz:

Praxis Dr. D. Mc Gibbon: 05245 5201

Praxis Dr. B. Potthoff: 05245 5730



Informationszentrale gegen Vergiftungen am Zentrum für  
Kinderheilkunde, Universitätsklinikum Bonn

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

Tel.: 0228 19240

## 9. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote

Nach Abschnitt 6 IfSG (§§ 34-36) bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Schülerinnen und Schüler bzw. deren Sorgeberechtigte, die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Bei einem Auftreten von Infektionskrankheiten ist das Gesundheitsamt direkt hinzuzuziehen.

### 9.1 Belehrung der Betreuungspersonen

Personen, die in Schulküchen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, müssen über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote sowie Verpflichtungen gemäß § 43 IfSG) belehrt werden.

- Der Träger (VHS) hat, gemäß § 43, Personen 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 stattgefundenen 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 Belehrung der Eltern und Kinder

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.

- Die Eltern 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 eine genannte Erkrankung oder ein entsprechender Verdacht auf, so müssen nicht nur die Sorgeberechtigten der

betroffenen Person, sondern auch die der anderen Kinder darüber anonym informiert werden. Dies geschieht über persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.

- Im Sinne der Infektionsprävention wird die Schulleitung die 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 geschieht über persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.

### 9.3 Meldepflicht und Sofortmaßnahmen

Die Schulleitung 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 Schule 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,
  - 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 Wiedenzulassung in Einrichtungen für Kinder

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

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

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 die folgenden 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 die folgenden Maßnahmen zu beachten:

- Eltern des betroffenen Kindes informieren.
- Kind bis zur Abholung durch die Eltern nach Möglichkeit getrennt betreuen.
- Eltern der anderen Kinder über Kopflausbefall in der Einrichtung informieren und sensibilisieren.
- Leitungen von Schulen und Ausbildungseinrichtungen sind verpflichtet das Gesundheitsamt über Kopflausbefall namentlich zu benachrichtigen

## 11. Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur

DVG - Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft Geschäftsstelle  
Friedrichstr. 1735392 Gießen Tel.: 0641 24466, Fax: 0641 25375 [www.dvg.net](http://www.dvg.net)  
(Abruf: 02.04.2015)

DVGW - Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V. Josef-Wirmer-Str. 1-3 53058 Bonn Tel.: 0228 9188-5 Fax: 0228 9188-990

E-Mail: [info@dvgw.delfSG](mailto:info@dvgw.delfSG)

Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das durch Artikel 5 Absatz 2 des Gesetzes vom 20. April 2013 (BGBl. I S. 868) geändert worden ist LMHV Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1817), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 14. Juli 2010 (BGBl. I S. 929) geändert worden ist

VAH - Verbund für angewandte Hygiene

Desinfektionsmittel-Liste des VAH zu beziehen bei:

mhp-Verlag GmbH Vertrieb Marktplatz 13 65183 Wiesbaden oder online unter [www.vah-online.de](http://www.vah-online.de) (Abruf: 01.04.2015)

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

beziehen bei: Unfallkasse NRW Regionaldirektion Westfalen-Lippe  
Salzmannstraße 156 48159 Münster Tel.: 0251 2102-0 Fax: 0251 2102-264  
www.unfallkasse-nrw.de (Abruf: 01.04.2015)

Unfallverhütungsvorschrift - Grundsätze der Prävention GUV-VA1, Gesetzliche  
Unfallversicherung 2004

<http://publikationen.dguv.de/dguv/pdf/10002/v-a1.pdf> (Abruf:01.04.2015)

aid infodienst e. V. und Bundesinstitut für Risikobewertung (Hrsg.):  
Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie. 2013. Merkblatt zu  
Hygieneregeln in 8 Sprachen als Download abrufbar:  
[www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2013/12/kochen\\_in\\_grosskuechen\\_\\_sp\\_eisen\\_sicher\\_zubereiten-186725.html](http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2013/12/kochen_in_grosskuechen__sp_eisen_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.kreis-unna.de/fileadmin/user\\_upload/Kreishaus/53/pdf/broschuere\\_sauber\\_isst\\_gesund.pdf](http://www.kreis-unna.de/fileadmin/user_upload/Kreishaus/53/pdf/broschuere_sauber_isst_gesund.pdf) (Abruf: 01.04.2015)

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

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

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und  
Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, Schwannstr.

340476 Düsseldorf, Tel.: 0211 4566-0 Fax: 0211 4566-388

Email: [Poststelle@mkulnv.dewww.umwelt.nrw.de](mailto:Poststelle@mkulnv.dewww.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](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 7793-4268E-  
Mail: [tanja.stichel@lzg.nrw.de](mailto:tanja.stichel@lzg.nrw.de)

Aktueller Stand: März 2021

Claudia Strässer

Schulleiterin