

Hygienepläne in Schulen

1. Einleitung

Nach § 36 i.V.m. § 33 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen und andere Gemeinschaftseinrichtungen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Verordnungen des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene sowie zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit verpflichten Schulen als „Lebensmittelunternehmer“ ebenso zur Erstellung von Hygieneplänen.

Primäres Ziel eines Hygieneplanes ist es, die Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren und alle am Schulleben Beteiligten für individuelle Infektionsgefahren zu sensibilisieren. Alle Verfahrensabläufe in einer Gemeinschaftseinrichtung sollen auf hygienisch relevante Punkte hin analysiert und definiert werden, damit wirksame Handlungsweisen festgelegt werden können, die die Weiterverbreitung von infektionsbedingten Erkrankungen unterbinden.

2. Verantwortlichkeit

In Gemeinschaftseinrichtungen ist laut IfSG die Leiterin oder der Leiter der Einrichtung für die Sicherung der Hygiene verantwortlich. In der Schule ist somit die Schulleiterin oder der Schulleiter verantwortlich. Diese Aufgabe kann delegiert werden. In diesem Fall ist eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter zu benennen, die oder der mit der Erstellung, der Überwachung und Aktualisierung des Hygieneplans beauftragt ist oder sind (Hygienebeauftragte). Die Aufgabe kann auch auf ein Hygieneteam, d.h. auf mehrere Personen übertragen werden. Entsprechendes gilt für die Verantwortlichkeiten gemäß Lebensmittelhygienerecht, es sei denn, ein externer Lebensmittelunternehmer, der dann in alleiniger Verantwortlichkeit handelt, betreibt die Verpflegungseinrichtung.

3. Erstellung des Hygieneplans

Die Ausarbeitung eines Hygieneplanes soll durch ein in unterschiedlichen Bereichen der Einrichtung tätiges Hygiene-Team unter Berücksichtigung des sog. Hazard Analysis and Critical Control Points- Konzepts (HACCP-Konzept) erfolgen. Hauptkriterium dieses Konzeptes ist es, dass ein Hygieneplan zwar von Fachleuten vorgegeben, aber dann von allen am Schulleben Beteiligten an die tatsächlichen Verhältnisse vor Ort angepasst werden muss. In den Schulen sollen daher Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte und auch Eltern selbst gemeinsam hinterfragen, bei welchen Gelegenheiten in der Schule Krankheiten übertragen werden und mit welchen Maßnahmen sie sich davor schützen können. In dem zu erstellenden Hygieneplan müssen die einschlägigen Gesetze, Verordnungen und Vorschriften berücksichtigt werden. Bei Fragen können die zuständigen Behörden kontaktiert werden. Für den Bereich der Gesundheitsämter sind dies die Kreisverwaltungen, für den Bereich der Lebensmittelüberwachung die Kreisverwaltungen sowie in den fünf großen kreisfreien Städten Koblenz, Trier, Mainz, Kaiserslautern und Ludwigshafen die Stadtverwaltungen. Als Hilfestellung für die Erstellung eines Hygieneplans können folgende Merkposten dienen:

- I. Analyse der Infektionsgefahren, Gefährdungsanalyse
 - Im Aufenthaltsbereich
 - Im Erste-Hilfe-Bereich
 - Im Küchenbereich
 - Im Sanitärbereich
 - In der Sporthalle
 - Im Schwimm- Badebereich etc.
- II. Bewertung der Risiken, Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, Festlegung von Kenngrößen (z.B. Reinigungsintervalle) für diese kritischen Kontrollpunkte
 - Hinzunehmende geringe Risiken
 - Hohes Risiko führt zu Minimierungsmaßnahmen
- III. Risikominimierung
 - Festlegung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen

- Einmalhandtücher
- Flüssigseife
- Separate Toiletten etc.

IV. Festlegung von Überwachungs- und Korrekturmaßnahmen

- Benennung einer Hygienebeauftragten / eines Hygienebeauftragten
- Regelmäßige Kontrolle durch den Hygienebeauftragten
- Schriftliche Dokumentation an Hand von Checklisten (als Anlage beigefügt)

V. Aktualisierung des Hygieneplans

- Bei Bedarf und in vorher festzulegenden Zeitabschnitten

VI. Dokumentation

- Einzelheiten des Hygieneplans schriftlich festlegen
- Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen zur Kontrolle

VII. Schulung

- Benennen der verantwortlichen Ansprechpartnerin / Ansprechpartners
- Informationen bzw. Schulung der Beteiligten dokumentieren

4. Funktion des Muster-Hygieneplans

Zur Arbeitserleichterung der Schulen hat die Arbeitsgruppe „Hygienepläne an Schulen“, an der Vertreterinnen und Vertreter des Ministeriums für Bildung, Wissenschaft, Weiterbildung und Kultur, des Ministeriums der Justiz und für Verbraucherschutz, des Ministeriums für Arbeit, Gesundheit und Demografie, des Landeselternbeirats, der Kommunalen Spitzenverbände, der Unfallkasse und des Instituts für Lehrergesundheit beteiligt waren, folgenden Muster-Hygieneplan erarbeitet, der den Schulen dabei helfen soll, einen individuellen Hygieneplan zu erstellen. Sofern bestimmte Bereiche des Musterplans auf eine Schule nicht zutreffen, können diese Abschnitte gestrichen werden. Besonderheiten, die nicht im Musterplan enthalten sind, müssen allerdings in den Hygieneplan eingearbeitet werden (z.B. Anforderungen bei pflegerischen Maßnahmen).

5. Muster-Hygieneplan - Inhalt

Im Musterhygieneplan werden allgemeine Grundlagen genannt, die als nützliche Hilfe bei der Erstellung des individuellen Hygieneplanes dienen können.

INHALT

1. Hygiene in Klassenräumen, Fachräumen, Werkräumen, Aufenthaltsräumen, Verwaltungsräumen, Lehrerzimmern und Fluren
 - 1.1 Innenraumlufthygiene
 - 1.2 Garderobe
 - 1.3 Reinigung der Tische / Fußböden
2. Abfallentsorgung
3. Erste Hilfe
 - 3.1 Hygiene im Erste Hilfe-Raum
 - 3.2 Hygiene bei und nach Hilfeleistungen
 - 3.3 Behandlung kontaminierter Flächen
 - 3.4 Überprüfung des Erste Hilfe-Kastens
 - 3.5 Notrufnummern
4. Händedesinfektion
5. Hygiene in Sanitärbereichen
 - 5.1 Ausstattung
 - 5.2 Händereinigung
 - 5.3 Flächenreinigung
6. Lebensmittelhygiene
7. Trinkwasserhygiene
8. Hygiene in Sporthallen (einschließlich Umkleideräumen)
9. Schwimmbadhygiene
10. Schulhof

11. Tier- und Pflanzenhaltung

12. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Belehrungen, Verpflichtungen, Meldungen

12.1 Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal

12.2 Schülerinnen und Schüler

12.3 Mitwirkungs- und Mitteilungspflicht

12.4 Belehrung

12.4.1 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich

12.4.2 Sonstiges Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal

12.4.3 Schülerinnen und Schüler, Eltern

12.5 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

12.5.1 Wer muss melden?

12.5.2 Information der Schülerinnen und Schüler bzw. deren Sorgeberechtigten, Maßnahmen einleitung

12.5.3 Besuchsverbot und Wiedenzulassung

12.6 Schutzimpfungen

1. Hygiene in Klassenräumen, Fachräumen, Werkräumen, Aufenthaltsräumen, Verwaltungsräumen, Lehrerzimmern und Fluren

Die DIN 77400 (Reinigungsdienstleitungen Schulgebäude – Anforderungen an die Reinigung) ist zu beachten. Die beiliegenden Zusammenstellungen der Reinigungen in Toiletten, Sanitärräumen, Sporthallen, Schulschwimmbad, für die Küche und den Erste-Hilfe-Raum können als Musteraushänge verwendet werden.

1.1 Innenraumlufthygiene

Mehrmals täglich, mindestens in jeder Pause, ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen. Eine Kipplüftung ist weitgehend wirkungslos, da durch sie kaum Luft ausgetauscht wird.

Neben der Wartung gemäß der technischen Regeln ist bei Lüftungsanlagen einmal jährlich eine optische Kontrolle aller Anlagenteile sowie der Außenluft- Ansaugöffnungen durchzuführen.

1.2 Garderobe

Die Ablage für die Kleidung ist möglichst so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Kinder keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht.

1.3 Reinigung der Flächen und Fußböden

Tische, Fußböden, auch in Fluren, sowie sonstige oft benutzte Gegenstände sind 2 x wöchentlich sowie ggf. nach Bedarf, insbesondere die Tische vor und nach dem Schulfrühstück, zu reinigen. In Kuschelecken sind Decken, Bezüge, Stofftiere etc. in regelmäßigen Abständen zu waschen (bei mindestens 60 °C). Schon bei der Anschaffung sind diese Anforderungen an das Material zu berücksichtigen.

2. Abfallentsorgung

Es ist dafür zu sorgen, dass die Abfalleimer arbeitstäglich entleert werden. Wertstoffsammler und Mülltonnen im Außenbereich müssen fest verschließbar sein. Um dem Aufkeimen von Krankheitserregern durch Erwärmung vorzubeugen, sollte für eine natürliche oder künstliche Beschattung des Bereichs gesorgt werden. Um das Auftreten

von Ratten oder Mäusen zu verhindern, sollten in der direkten Umgebung der Mülltonnen / Wertstoffsammler keine Bodendecker gepflanzt werden, die diesen Gesundheitsschädlingen Rückzugs- und Unterschlupfmöglichkeiten bieten. Eine Entsorgung von Küchenabfällen auf Komposthaufen ist nicht zulässig.

Wenn im Außengelände der Einrichtung wiederholt Ratten oder Mäuse gesichtet werden, ist die Bekämpfung durch einen Fachbetrieb erforderlich. Diese Tiere sind nach § 17 IfSG als Gesundheitsschädlinge einzustufen.

3. Erste Hilfe

3.1 Hygiene im Erste Hilfe-Raum

Der Erste Hilfe Raum ist mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife, Desinfektionsmittelpender, Einmalhandtüchern und möglichst latexfreien Einmalhandschuhen auszustatten. Die Krankenliege ist nach jeder Benutzung, insbesondere bei Kontamination durch Blut oder sonstige Exkremente (s. Nr. 3.3), von sichtbarer Verschmutzung zu reinigen und zu desinfizieren. Zum Schutz vor durch Blut übertragenen Krankheiten sind beim Verbinden von blutenden Wunden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen. Das erforderliche Material (Reinigungs- und Desinfektionsmittel einschließlich Einmalhandtüchern) muss jederzeit verfügbar sein und zum Schutz vor unbefugter Nutzung sicher aufbewahrt werden.

Der Erste Hilfe-Raum darf nicht als Lagerraum missbraucht werden.

3.2 Hygiene bei und nach Hilfeleistungen

Die Ersthelfer tragen geeignete (möglichst latexfreie) Einmalhandschuhe und desinfizieren sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.

3.3 Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkrementen kontaminierte Flächen sind unter Tragen von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals zu desinfizieren.

3.4 Überprüfung des Erste Hilfe-Kastens

Angaben zur Ersten Hilfe sind den Unfallverhütungsvorschriften „Schulen“ und „Grundsätze der Prävention“ sowie der GUV-Information „Erste Hilfe in Schulen“, zu

entnehmen. Mindestens ein Verbandkasten nach DIN 13157 Typ C muss an einer zentralen, allen Hilfe Leistenden zugänglichen Stelle bereitgehalten werden. Zusätzlich sind ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen.

Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend in geschlossenen Behältern oder Tüten zu entsorgen. Sie sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen. Ablaufdaten sind zu kontrollieren und die abgelaufenen Materialien ggf zu ersetzen.

3.5 Notrufnummern

Polizei 110

Notruf 112 (Alarmierung der nichtpolizeilichen Einsatzkräfte)

Krankentransport 19222

Diese und weitere für die Schulen wichtige Rufnummern sind in einem Aushang einzutragen. Zur Arbeitserleichterung kann ein bei der Unfallkasse Rheinland-Pfalz (www.ukrlp.de) erhältlicher Aushang benutzt werden. Dieser Aushang beinhaltet das Thema „Erste Hilfe“ und ist unter der Bestellnummer GUV-I 510-1 erhältlich (siehe Internetseite: Publikationen, DGUV-Regelwerk, Regelwerk der Unfallkassen, Bestellnummer in die Suchfunktion eingeben). Antworten zu Fragen z.B. zum Durchgangsarzt vor Ort sind auch bei der Unfallkasse zu bekommen.

4. Händedesinfektion

Für eine Händedesinfektion ist ein viruswirksames Händedesinfektionsmittel, mindestens Wirkungsbereich A (vegetative Bakterien, Pilze, Mykobakterien, Pilzsporen), bereitzustellen (z.B. im Erste-Hilfe-Schrank). Auf das Verfallsdatum ist dabei zu achten. Empfehlenswert sind zusätzliche Desinfektionsmittelspender im Erste-Hilfe-Raum, im Sekretariat, im Lehrerzimmer und in den Lehrertoiletten.

Bei einer Händedesinfektion ist es erforderlich, nach Gebrauchsvorschrift ca. 3-5 ml Händedesinfektionsmittel mindestens 30 Sekunden lang in die trockenen Hände einzureiben, wobei auch Fingerzwischenräume, Handrücken und Fingerkuppen sowie Nagelfalz nicht vergessen werden dürfen.

Einmalhandschuhe sind bei Kontakt mit Blut, Eiter und Sekreten anzuwenden. Danach muss eine zusätzliche Händedesinfektion durchgeführt werden.

Eine Kurzzusammenstellung zur Händehygiene ist beigefügt.

5. Hygiene im Sanitärbereich

5.1 Ausstattung

Toiletten für Damen und Schülerinnen sind mit Hygieneeimern und Hygienebeuteln auszustatten. In allen Damentoilettenräumen müssen Flüssigseifenspender und Einmalhandtücher bereitgestellt und regelmäßig aufgefüllt werden. Die entsprechenden Auffangbehälter für Einmalhandtücher und Toilettenpapier sind vorzuhalten.

5.2 Händereinigung

Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene. Die Hände sind daher nach jedem Toilettengang, vor und nach Umgang mit Lebensmitteln, bei Verschmutzungen, nach Tierkontakt zu reinigen. Eine Desinfektion der Hände nach jedem Waschvorgang der Hände ist nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt nur bei Personen notwendig, die Ausscheider von Krankheitserregern (z. B. Salmonellen) sind. Bei epidemischen und endemischen Lagen erfolgen ggf. gesonderte Regelungen. Ferner ist eine Händedesinfektion nach Erste-Hilfe-Maßnahmen, z. B. nach Kontakt mit Blut und Sekreten, erforderlich.

5.3 Flächenreinigung

Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken und Fußböden sind täglich zu reinigen. Bei Verschmutzungen mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination mit einem Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion erforderlich. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen. Wickelauflagen sind unmittelbar nach Nutzung zu desinfizieren.

6. Lebensmittelhygiene

Hier sind die in Anlage 5 beigefügten Fachempfehlungen des Ministeriums der Justiz und für Verbraucherschutz (<http://www.mjv.rlp.de/Verbraucherschutz/Lebensmittel->

[und-Bedarfs-gegenstaendeueberwachung/Merkblaetter/](#)) in der jeweils geltenden Fassung zu beachten.

7. Trinkwasserhygiene

Sofern durch zentrale Warmwasserspeicher Duschen mit Warmwasser versorgt werden, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der Trinkwasserverordnung 2001 und DVGW-Arbeitsblatt W 552 erforderlich.

Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.

Zur Vermeidung von Stagnationswasser mit der Gefahr der Wasserverkeimung ist das Trinkwasser am Wochenanfang und nach den Ferien, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca 5 Minuten bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

8. Hygiene in Sporthallen (einschließlich Umkleideräumen)

Eine Reinigung hat arbeitstäglich zu erfolgen. Bei mit Körperflüssigkeiten kontaminierten Flächen und Materialien ist eine Desinfektion durchzuführen. Sofern Nassbereiche vorhanden sind, ist der Barfußbereich täglich zu reinigen und ebenfalls zu desinfizieren.

Für die Duschen in der Sporthalle gelten außerdem die Anforderungen der jeweils gültigen Trinkwasserverordnung. Die aktuellen Gesetze und Vorschriften für die jeweiligen Bereiche können bei den Gesundheitsämtern erfragt werden.

9. Schwimmbadhygiene

Für Schulschwimmbäder gelten die entsprechenden Vorschriften (z.B. DIN 19643) und Gesetze (z.B. IfSG).

Für die Duschen in Schwimmbädern gilt Punkt 8 entsprechend.

An Schulschwimmbäder werden hinsichtlich der chemischen und mikrobiologischen Schwimm- und Badebeckenwasserqualität besondere hygienische Anforderungen gestellt. Daher sind folgende Punkte zu beachten.

- Vor dem Betreten des Bades gründliches Duschen

- Nach dem Schwimmunterricht erneutes gründliches Duschen und Abtrocknen, insbesondere in den Zehenzwischenräumen, um Pilzinfektionen zu vermeiden.
- Die Barfußgänge dürfen nicht mit Straßenschuhen betreten werden.
- Personen mit Warzen und sonstigen infizierten Hautveränderungen dürfen die Schwimmbadräume nicht betreten.
- Personen, die an einer infektiösen Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen nur unter bestimmten Auflagen des Gesundheitsamtes das Schwimmbad betreten.

Nach Beendigung des Schwimmbadbetriebes ist der Bereich um das Badebecken, die Barfußgänge, Toiletten, Duschen sowie sämtliche Möbel (incl. sonstiger Sitzflächen), die mit der Haut der Badenden in Kontakt kommen können, gründlich zu reinigen und anschließend zu desinfizieren.

Um einer Schädigung der menschlichen Gesundheit vorzubeugen, unterliegt das Schwimm- bzw. Badebeckenwasser besonderen hygienischen Anforderungen (§ 37 Abs. 2 IfSG).

- Die Aufbereitungsanlage muss entsprechend der Herstellerangaben gewartet werden; die Wartungsarbeiten sind schriftlich festzuhalten.
- Zur Überwachung der Schwimm- oder Badebeckenwasseraufbereitungsanlage und als Nachweis einer einwandfreien Betriebsführung ist ein Betriebsbuch zu führen, in welches die täglichen betriebseigenen Kontrollen einzutragen sind. Das Betriebsbuch ist dem Gesundheitsamt auf Verlangen vorzulegen.
- Es sind monatliche Proben bei einem anerkannten Institut zu untersuchen.

10. Schulhof

Der Schulhof ist arbeitstäglich auf Verunreinigungen zu überprüfen und nach Bedarf zu reinigen.

11. Tier- und Pflanzenhaltung

Jede Tierhaltung kann ein gesundheitliches und hygienisches Risiko sein (Infektionen, Allergien). Eine Tierhaltung muss artgerecht erfolgen, abhängig von geeigneten

Räumlichkeiten und ggf. vorhandenen Außenbereichen. Dies sollte mit dem zuständigen Veterinäramt abgesprochen werden.

In die Entscheidung über Tierhaltung sind Elternngremien einzubeziehen. Eltern müssen informiert werden.

Ein gezielter Reinigungsplan mit Verantwortlichkeit muss erstellt werden.

Pflanzen sollten nach Möglichkeit wegen der Gefahr der Schimmelpilzbildung nicht in Blumenerde gepflanzt werden. Hier ist Blähton vorzuziehen. Bei Pflanzung in Erde ist darauf zu achten, dass die Erde regelmäßig getauscht wird. Es ist darauf zu achten, dass keine giftigen Pflanzen eingesetzt werden. Wenn Pflanzen in Klassenräumen stehen, dürfen sie die regelmäßig durchzuführende Lüftung nicht behindern.

12. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Belehrungen, Verpflichtungen, Meldungen

12.1 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Personen, die an einer im § 34 Abs. 1 des Infektionsschutzgesetzes (Anlage) genannten ansteckenden Krankheit erkrankt sind, bei denen der Verdacht darauf besteht, oder die an Krätzemilben oder Läusebefall leiden, Personen, die in § 34 Abs. 2 IfSG genannten Erreger ausscheiden bzw. zu in § 34 Abs. 3 IfSG 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 Verlaufsung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

12.2 Schülerinnen und Schüler

Für die Schülerinnen und Schüler gilt Punkt 12.1 mit der Maßgabe, dass sie die Räume der Schule nicht betreten und an schulischen Veranstaltungen nicht teilnehmen dürfen.

12.3 Mitwirkungs- und Mitteilungspflicht

Bei den in § 34 IfSG aufgelisteten Krankheiten und Krankheitserregern handelt es sich um solche, die in Schulen leicht übertragen werden können. Eine rechtzeitige Informa-

tion darüber ermöglicht, dass durch geeignete Schutzmaßnahmen und durch Information potenziell angesteckter Personen weitere Infektionen verhindert werden können. Daher verpflichtet das Infektionsschutzgesetz die in einer Schule betreuten (bzw. deren Sorgeberechtigten) und die dort tätigen Personen, der Schule unverzüglich mitzuteilen, wenn sie von einem der in den Absätzen 1 bis 3 (§34) geregelten Krankheitsfällen betroffen sind.

Damit der Informationspflicht nachgekommen werden kann, sind Belehrungen durchzuführen.

12.4 Belehrung

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

Die Erstausbildung der Tätigkeiten im Küchen- und Lebensmittelbereich ist nur für Personen zulässig, die eine nicht mehr als drei 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 müssen die Beschäftigten darin schriftlich erklären, dass in ihrer Person keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot vorliegen.

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

Der Arbeitgeber hat die Belehrung für die Beschäftigten im Küchen und Lebensmittelbereich nach Aufnahme der Tätigkeit und im weiteren alle zwei Jahre zu wiederholen, den Nachweis über die Belehrung zu dokumentieren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

12.4.2 Sonstiges Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Beschäftigte in Schulen sind nach § 35 IfSG (Anlage) vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten zu belehren. Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von drei Jahren aufzubewahren ist.

12.4.3 Schülerinnen und Schüler, Eltern

Ebenfalls zu belehren über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten ist nach § 34 Abs. 5 IfSG jede Person, die in der Schule 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.

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

12.5 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

12.5.1 Wer muss melden?

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

Ist das jedoch primär nicht erfolgt bzw. treten die im § 34 Abs 1 bis 3 IfSG zusätzlich genannten Erkrankungen in Schulen auf, so muss die Schulleiterin oder der Schulleiter das Auftreten bzw. den Verdacht der genannten Erkrankungen unverzüglich (innerhalb von 24 Stunden) dem zuständigen Gesundheitsamt melden.

Dies gilt auch bei Auftreten von zwei oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind.

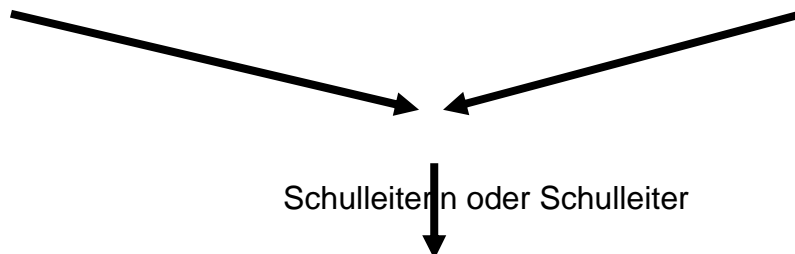
Meldeweg

Lehrkräfte und andere
an der Schule beschäftigte
Personen

Schülerinnen und Schüler bzw.
deren Sorgeberechtigte

Schulleiterin oder Schulleiter

Gesundheitsamt



Meldeinhalte:

- Art der Erkrankung bzw. des Verdachts
- Name, Vorname, Geburtsdatum
- Kontaktpersonen (Schule, Elternhaus, Geschwister)

Maßnahmen in der Einrichtung einleiten:

- Isolierung Betroffener
- Verständigung von Angehörigen
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen

12.5.2 Information der Schülerinnen und Schüler bzw. deren Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung

Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht in der Schule auf, so müssen durch die Leitung der Einrichtung die Schülerinnen und Schüler und deren Sorgeberechtigten darüber anonym informiert werden, um 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.

12.5.3 Besuchsverbot und Wiedenzulassung

In § 34 IfSG ist verankert, bei welchen Infektionen für die Schülerinnen und Schüler ein Besuchsverbot für die Schule besteht.

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

Das Robert-Koch-Institut und das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz haben Empfehlungen für die Wiedenzulassung in Schulen nach überstandenen Infektionskrankheiten herausgegeben, die auf der dortigen Homepage (<http://www.rki.de>) nachzulesen sind.

12.6 Schutzimpfungen

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

Gemäß § 34 Nr. 10 IfSG sollen auch Schulen die betreuten Personen oder deren Sorgeberechtigte gemeinsam mit den Gesundheitsämtern über die Bedeutung eines vollständigen altersgemäßen Impfschutzes aufzuklären. Es existiert in Deutschland keine Impfpflicht. Die wichtigsten Impfungen für die Bevölkerung werden von der Ständigen Impfkommission Deutschlands (STIKO) veröffentlicht. Die Empfehlungen sind auf der Homepage der STIKO

(http://www.rki.de/nn_199596/DE/Content/Infekt/Impfen/impfen.html) abrufbar.