

## **Rahmen-Hygieneplan gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz**

Träger:  
Jugendhilfe und Sozialarbeit e.V.  
Geschwister-Scholl-Str.14  
15517 Fürstenwalde/Spree

Objekt:  
Evangelische Grundschule  
"Pfarrer Bräuer"  
Rauen



**für Schulen und sonstige Ausbildungseinrichtungen,  
in denen Kinder und Jugendliche betreut werden**

## Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung
2. Hygienemanagement
3. Basishygiene
  - 3.1 Reinigung und Desinfektion
    - 3.1.1 Allgemeines
    - 3.1.2 Händehygiene
    - 3.1.3 Behandlung von Flächen und Gegenständen
    - 3.1.4 Frequenz von Reinigungsmaßnahmen
    - 3.1.5 Ruhezone / Kuschecke
  - 3.2 Lebensmittelhygiene
    - 3.2.1 Umgang mit Lebensmitteln
    - 3.2.2 Mitgebrachte Lebensmittel
    - 3.2.3 Reinigungsmaßnahmen
  - 3.3 Sonstige Hygieneanforderungen
    - 3.3.1 Wasserlose Urinalanlagen
    - 3.3.2 Abfallbeseitigung
    - 3.3.3 Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung
    - 3.3.4 Tierhaltung
    - 3.3.5 Lüftung
    - 3.3.6 Trinkwasser
    - 3.3.7 Wasserspiel- und Erlebnisbereiche
    - 3.3.8 Spielsand
  - 3.4 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers
    - 3.4.1 Versorgung von Bagatellwunden
    - 3.4.2 Behandlung kontaminierter Flächen
    - 3.4.3 Aus- und Weiterbildung / Überprüfung des Erste Hilfe Inventars
    - 3.4.4 Sanitätsraum
4. Anforderungen nach Infektionsschutzgesetz
  - 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

## 5. Anlagen

- Anlage 1 Wichtige rechtliche Grundlagen und fachliche Empfehlungen
- Anlage 2 (Muster) – Reinigungs-(und Desinfektions-) Plan für Schulen.  
Aus „Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden“  
[www.umweltdaten.de/down-d/schule.pdf](http://www.umweltdaten.de/down-d/schule.pdf)
- Anlage 3 Belehrung gemäß § 43 Abs.1 IfSG; Informationen für Arbeitgeber  
Gesundheitsinformationen für den beruflichen Umgang mit Lebensmitteln,  
Belehrungen des Arbeitgebers; Schriftliche Erklärung;  
Frage der Belehrungspflicht  
[www.rki.de/INFEKT/IFSG.HTM](http://www.rki.de/INFEKT/IFSG.HTM)
- Anlage 4 Belehrung gemäß § 35 IfSG: Merkblatt für die Beschäftigten in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen, schriftliche Erklärung;  
[www.rki.de/INFEKT/IFSG.HTM](http://www.rki.de/INFEKT/IFSG.HTM)
- Anlage 5 Belehrung gemäß § 34 Abs. 5 IfSG in verschiedenen Sprachen: Merkblatt für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte, schriftliche Erklärung;  
[www.rki.de/INFEKT/IFSG.HTM](http://www.rki.de/INFEKT/IFSG.HTM)
- Anlage 6 Merkblatt „Empfehlungen für die Wiedermehrzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“;  
[www.rki.de/GESUND/MBL/MBL.HTM](http://www.rki.de/GESUND/MBL/MBL.HTM)
- Anlage 7 Meldeformular übertragbare Krankheiten (mit Anlage)
- Anlage 8 „Aufatmen in Schulen“ – Luftqualität und Raumklima in Unterrichtsräumen  
[www.nlga.niedersachsen.de/umwelt/schul.htm](http://www.nlga.niedersachsen.de/umwelt/schul.htm)

## 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.

Übertragbaren 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 Gemeinschafts-einrichtungen 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. Der vorliegende Rahmen-Hygieneplan 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.

## 2. Hygienemanagement

Der Leiter der Einrichtung trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Anforderungen. Er kann zu seiner Unterstützung bei der Wahrnehmung seiner Verantwortung einen Hygienebeauftragten oder ein Hygiene-Team benennen.

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 sowie mit den Elternsprechern

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

Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen 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 mindestens einmal pro Jahr hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen belehrt. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.

## 3. Basishygiene

### 3.1 Reinigung und Desinfektion

#### 3.1.1 Allgemeines

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung, insbesondere der Hände sowie häufig benutzter Flächen und Gegenstände, ist eine wichtige Grundlage für einen guten Hygienestatus.

Eine Desinfektion ist dort notwendig, wo Krankheitserreger auftreten können und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen. Dies trifft unter anderem zu bei Verunreinigungen mit Erbrochenem, Stuhl und Urin sowie mit Blut.

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

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.

#### 3.1.2 Händehygiene

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

Händewaschen und Händedesinfektion gehören zu den wichtigsten Maßnahmen zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten.

Voraussetzung sind ausreichend Handwaschplätze, ausgestattet mit fließendem kaltem Wasser sowie Spendern für Flüssigseife und für Einmalhandtücher sowie Abwurfbehälter für Handtücher.

In Bereichen, in denen erhöhte Anforderungen an die Hygiene zu stellen bzw. weitergehende Vorschriften zu beachten sind, kann die zusätzliche Bereitstellung von Warmwasser vonnöten sein. Dieses kann z.B. in Lebensmittel verarbeitenden Bereichen (Lehrküche, Mensa etc.), in Erste-Hilfe-Räumen, in Duschbereichen (Turnhalle, Lehrschwimmbecken etc.), in Vor- und Förderschulen usw. von Belang sein. Favorisiert wird eine dezentrale Bereitstellung des Warmwassers.

Händewaschen ist durchzuführen vom Personal und von den Schülern:

- nach jeder Verschmutzung, nach Reinigungsarbeiten
- nach Toilettenbenutzung
- vor dem Umgang mit Lebensmitteln
- vor der Einnahme von Speisen
- nach Tierkontakt

Händedesinfektion ist erforderlich für Personal und Schüler:

nach Kontakt mit Blut Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen, auch wenn Handschuhe getragen werden, nach Ablegen der Handschuhe.

Ca. 3 – 5 ml des Händedesinfektionsmittels sind in die trockenen Hände einzureiben, dabei müssen Fingerkuppen und -zwischenräume, Daumen und Nagelfalze berücksichtigt werden. Während der vom Hersteller des Präparates vorgeschriebenen Einwirkzeit (meist ½ Minute) müssen die Hände vom Desinfektionsmittel feucht gehalten werden.

Grobe Verschmutzungen (z. B. Ausscheidungen) sind vor der Desinfektion mit Zellstoff bzw. einem desinfektionsmittelgetränktem Einmalhandtuch zu entfernen.

Die Verwendung von Einmalhandschuhen ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut usw. zu empfehlen.

Ein Spender mit einem geeigneten Händedesinfektionsmittel sollte jederzeit nutzbar bereitstehen (z. B. im Erste-Hilfe-Schrank).

### 3.1.3 Behandlung von Flächen und Gegenständen

Für die unterschiedlichen Bereiche der Schule ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan (Anlage 2) zu erstellen, der Folgendes zu beinhalten hat:

- Konkrete Festlegungen zur Reinigung und ggf. zur Desinfektion der Räume und des Inventars sowie von Gegenständen (Vorgehensweise, Rhythmus, Mittel, Aufbereitung der Reinigungsutensilien, Benennung der Verantwortlichen).
- Der Plan soll Aussagen zur Überwachung/Eigenkontrolle – besonders auch bei Vergabe der Reinigungsarbeiten an Fremdfirmen enthalten.
- Vertragliche Regelung mit Firmen!

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

Die Reinigungsmaßnahmen sind nach folgenden Grundsätzen durchzuführen:

- Es ist feucht zu reinigen (Ausnahme: textile Beläge).
- Bei den angewendeten Reinigungsmethoden ist eine Schmutzverschleppung zu verhindern (z.B. Zwei-Eimer-Methode bzw. Nutzung industrieller Reinigungsgeräte).
- Die Reinigungsmaßnahmen sind in der Regel in Abwesenheit der Schüler durchzuführen.
- Schüler dürfen für Reinigungsarbeiten in Sanitärräumen nicht herangezogen werden.
- Bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten ist geeignete Schutzkleidung zu tragen.
- Alle wiederverwendbaren Reinigungsutensilien (Wischmopp, Wischlappen ...) sind nach Gebrauch aufzubereiten und bis zur erneuten Verwendung trocken zu lagern. Die Aufbereitung hat vorzugsweise durch ein thermisches Waschverfahren (mindestens 60 °C) oder chemisch (durch Einlegen in Desinfektionslösung) zu erfolgen.
- Geräte und Mittel zur Reinigung und Desinfektion sind vor dem Zugriff Unbefugter gesichert in einem gesonderten Raum aufzubewahren.
- Für die Pflege von textilen Fußbodenbelägen sind nur Geräte mit Mikro- bzw. Absolutfiltern zu verwenden. Teppichböden sollten täglich gesaugt werden. 2 x jährlich ist eine Feuchtreinigung (Sprüh-Extraktionsmethode = Reinigung unter Druck mit gleichzeitigem Absaugen der Flüssigkeit mittels eines speziellen Gerätes) vorzunehmen. Lokale Verschmutzungen sind zeitnah zu entfernen.  
Wischbare Bodenbeläge sind in Schulen textilen Bodenbelägen vorzuziehen.

Eine Wischdesinfektion ist bei Verschmutzung mit Erbrochenem, Stuhl, Urin, Blut u.ä. durchzuführen.

Es ist eine Desinfektionslösung entsprechend der Herstellerangaben anzusetzen.

Bei der Aufnahme von Ausscheidungen sind Handschuhe zu tragen. Ausscheidungen müssen vor der Wischdesinfektion von der Fläche entfernt werden.

Ausscheidungen sind mit Einmalhandtüchern aufzunehmen und mittels einer Abfalltüte zu entsorgen.

Bei der Flächendesinfektion muss grundsätzlich das Desinfektionsmittel auf die Fläche mit einem mit Flächendesinfektionsmittel getränkten Tuch aufgebracht und mechanisch verteilt werden ( Wisch-desinfektion ).

Die behandelte Fläche in jedem Fall abtrocknen lassen, nicht trocken nachreiben.

Nach Entsorgung der Handschuhe und des Tuches empfiehlt es sich, eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen.

### 3.1.4 Frequenz von Reinigungsmaßnahmen

Die Reinigungsfrequenz muss sich an der speziellen Nutzungsart und -intensität orientieren.

Empfehlung :

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Toilettenanlagen  |   |
| Fußboden   | täglich   |
| Handwaschbecken, WC  | täglich   |
| Urinale  | täglich   |
| Türen  | täglich   |
| abwaschbare Flächen (Wandfliesen, Zwischenwände)   | 1 x/Woche bzw. nach Erfordernis   |
| <br>   |   |
| <input type="checkbox"/> Umkleide-, Wasch- und Duschanlagen  | täglich, in Abhängigkeit von Nutzung – für Fußböden aus Gründen der Fußpilz-u. Warzenprophylaxe tägl. desinfizierende Reinigung |
| <br>   |   |
| <input type="checkbox"/> Fußböden stark frequentierter Räume (z.B. Flure Treppen, Klassenzimmer, Garderoben)   | mindestens 3 x/Woche bzw. nach Erfordernis  |
| <br>   |   |
| <input type="checkbox"/> Fußböden weniger frequentierter Räume (z.B. Funktionsräume, Vorbereitungszimmer)  | mindestens 2 x/Woche bzw. nach Erfordernis  |
| <br>   |   |
| <input type="checkbox"/> Tische  | nach Erfordernis, mindestens jeden 2. Tag   |
| <input type="checkbox"/> Handläufe   | 1 x/Woche   |
| <input type="checkbox"/> Fensterbänke, Türen   | 1 x/Monat   |
| <input type="checkbox"/> Turnhalle   | täglich<br>bzw. nach Erfordernis  |
| <input type="checkbox"/> Erste-Hilfe-Raum  | 1 x/Woche   |
| <input type="checkbox"/> Textile Bezüge der Sportmatten  | 1 x/Monat   |
| <input type="checkbox"/> Stühle, Schränke, Regale  | 1 x/Monat   |
| <input type="checkbox"/> Schlammfangbecken   | mind. 1 x /Woche.<br>bzw. nach Erfordernis  |
| <br>   |   |
| <input type="checkbox"/> Grundreinigung<br>(Lampen, Fenster, Heizkörper, Türen, Teppichböden, Vorhänge, Jalousien, Turngeräte, Stühle, Schränke, Regale, Rohrleitungen, Verkleidungen) | 2 x/Jahr  |

### 3.1.5 Ruhezonen / Kuschecken

Spielutensilien in Kuschecken wie z.B. Matratzen, Schaumstoffblöcke u.ä. sind mit waschbaren oder abwaschbaren Bezügen zu versehen. Eine regelmäßige Reinigung ist mindestens  $\frac{1}{4}$  jährlich oder bei Bedarf durchzuführen. Spielzeug ist entsprechend seiner Beschaffenheit mindestens 1 x jährlich und bei Verschmutzung zu reinigen.

## 3.2 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. Für alle Fragen bezüglich der Lebensmittel- und Küchenhygiene (Ausstattung, Lebensmittellagerung, Reinigung, etc.) wenden Sie sich bitte an die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde.

### 3.2.1 Umgang mit Lebensmitteln

- 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.

### 3.2.2 Mitgebrachte Lebensmittel

- Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch Kinder, Eltern usw. nicht nur für den Eigenbedarf (z. B. Kuchenbare, Geburtstagsfeiern u. ä Anlässe) bestehen dann keine Bedenken, wenn grundsätzlich und ausschließlich vollständig durchgebackene Kuchen ohne Füllungen, Glasuren usw. angeboten werden sollen.
- Bei Entgegennahme der mitgebrachten Lebensmittel sind diese durch das eingesetzte Personal auf einwandfreien Zustand zu überprüfen.
- Übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen.

### 3.2.3 Reinigungsmaßnahmen

- Alle benutzten Geschirrtelle (Teller, Trinkbecher, Besteck) sind nach jeder Benutzung im Geschirrspüler bzw. in einer mindestens aus 2 Spülbecken bestehenden Spüle zu reinigen.
- Bei manueller Reinigung ist das Geschirr unmittelbar nach der Reinigung 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 bzw. gründlich auszuwaschen, sofort zu trocknen und trocken aufzubewahren.



### 3.3 Sonstige Hygienemaßnahmen

#### 3.3.1 Wasserlose Urinale

Soweit Urinalanlagen ohne Wasserspülung vorhanden sind, ist die Einhaltung der Reinigung und Wartung entsprechend der Herstellerangaben durchzuführen.

#### 3.3.2 Abfallbeseitigung

- Es sind Maßnahmen der Abfallvermeidung festzulegen.
- 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 nicht haushaltsübliche Abfälle (z.B. Chemikalien, Leuchtstoffröhren) gelten besondere Entsorgungsvorschriften.

#### 3.3.3 Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung

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

Als potenzielle Gesundheitsschädlinge in einer Schule kommen insbesondere Schaben, Pharaoameisen, 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 regelmäßige 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.
- Das Gesundheitsamt ist über einen Befall zu informieren.

#### 3.3.4 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 neben pädagogischen Grundsätzen auch gesundheitliche und hygienische Aspekte berücksichtigt werden..
- In die Entscheidung über Tierhaltung sind Elterngremien einzubeziehen, Eltern müssen informiert werden (Allergie-Kinder!)
- 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 in 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 insbesondere:

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

Weniger bzw. nicht geeignete Tiere sind:

- Nachtaktive Tiere (Goldhamster, Chinchilla u. a.)
- Exoten (Reptilien, exotische Vögel, Degus u. a.)
- Papageienartige Ziervögel einschließlich Sittiche (Psittakose!)
- Hunde und Katzen (Mobilität der Tiere, Gefahr von Biss- und Kratzwunden).

Verhaltens- und Hygieneregeln:

- 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.
- Regelmäßiges, sorgfältiges Händewaschen nach Tierkontakt, insbesondere vor dem Essen
- Die Reinigung der Käfige u. ä. sollte alle 2 – 3 Tage erfolgen.
- Staub- und Geruchsbelästigungen sind zu vermeiden
- Berücksichtigung der Tierhaltung im Reinigungs- und Desinfektionsplan der Einrichtung.
- Tiere aus Privathaushalten sollten aus hygienischen Gründen nicht in die Schule gelangen, z. B. „Haustiertag“.
- Alle Tiere sind regelmäßig einer veterinärmedizinischen Kontrolle zu unterziehen.

### 3.3.5 Lüftung

Bezüglich des Lüftungsverhaltens in den Pausen wird empfohlen, dass alle im Raum befindlichen Fenster in jeder Pause für 5 Minuten vollständig geöffnet werden sollten, um eine ausreichende Lüftung der Klassenräume zu erreichen. Eine Lüftung der Räume durch (meist wenige) Fenster auf Kippstellung ist völlig unzureichend. Ein unverhältnismäßiges Aufheizen der Klassenräume ist zu vermeiden.

Im Rahmen eines einjährigen Untersuchungsprojektes an 7 Schulen in Niedersachsen wurde durch das Niedersächsische Landesgesundheitsamt Hannover Kohlendioxid, Raumtemperatur und Luftfeuchtigkeit gemessen. Untersuchungsziel war, Luftqualität und Raumklima zu erfassen und zu beschreiben (Anlage 8).

#### Mechanische Lüftung (RLT –Anlagen)

Wenn im Einzelfall eine mechanische Lüftung unumgänglich ist, sind für die richtige Planung und Konstruktion sowie das Betreiben und die Wartung die einschlägigen Normen und Richtlinien zu beachten (insbesondere DIN 1946 Blatt 2 und VDI 6022). Für einen hygienischen verantwortungsbewussten Betrieb der RLT-Anlage sind regelmäßige Wartungen und Inspektionen unerlässlich.

Die den Räumen zugeführte Luft sollte zu 100 % aus Frischluft ohne Beimengung von „Umluft“ bestehen.

### 3.3.5 Trinkwasser

Das in Schulen verwendete Wasser für den menschlichen Gebrauch muss generell der Trinkwasserverordnung entsprechen.

- Installationen sind nach den anerkannten Regeln der Technik und nur von bei dem Wasserversorger registrierten Firmen durchführen zu lassen.
- Über notwendige Untersuchungen entsprechend der Trinkwasserverordnung berät Sie der Fachbereich Gesundheit.
- Legionellenprophylaxe**  
Duschen, die nicht täglich genutzt werden, sind zur Legionellenprophylaxe zu spülen. Dabei ist das Warmwasser ca. 5 Minuten vor Nutzung laufen zu lassen (maximale Erwärmungsstufe einstellen).  
Duschköpfe sind regelmäßig auf Kalkablagerungen hin zu überprüfen und ggfs. zu reinigen.
- Vermeidung von Stagnationsproblemen**  
Am Wochenanfang und nach Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Min. beziehungsweise bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz (Wasser wird nicht mehr kälter) ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.
- Sodabereiter**  
Von diesen Getränken kann ein gesundheitliches Risiko ausgehen, wenn grundlegende hygienische Aspekte bei der Zubereitung unbeachtet bleiben. Zu den Zutaten gehört frisches Leitungswasser, das den Anforderungen der Trinkwasserverordnung entspricht. Zubereitete und insbesondere bereits angebrochene Sodage Getränke immer im Kühlschrank aufbewahren und möglichst rasch verbrauchen.  
Fertig zubereitetes Sodawasser nur in absolut saubere Flaschen abfüllen, damit es keimarm bleibt. Glasflaschen sind hierfür die bessere Alternative, zumal wenn Behältnisse mehrfach verwendet werden. Kunststoffflaschen sollten in jedem Fall spülmaschinengeeignet sein.

### 3.3.6 Wasserspiel- und Erlebnisbereiche

- Wasserspielanlagen im Außenbereich sollten im Rahmen der Planung mit dem Fachbereich Gesundheit abgestimmt werden.
- Das im Außenspielbereich verwendete Wasser wird, falls es sich nicht um Trinkwasser aus dem Ortsnetz handelt, in der Regel aus eigenen Brunnen gefördert.
- Unter Anwendung und Beachtung von Schutzmaßnahmen steht einer Nutzung von Brunnenwasser als „Spielwasser“ generell nichts entgegen. Vor der Erstbenutzung einer solchen Anlage sind die erforderlichen Schutzmaßnahmen individuell mit dem Fachbereich Gesundheit abzustimmen.
- Die Verwendung von Dachablaufwasser ist aus hygienischen Gründen unzulässig. Das Wasser kann mit Schadstoffen und Keimen stark belastet sein und somit insbesondere für Kinder ein erhöhtes Gesundheitsrisiko darstellen.
- Das Einrichten und Betreiben von Badebecken ist mit dem Fachbereich Gesundheit abzustimmen.

### 3.3.7 Spielsand

Für das Einrichten einer Sandkiste auf dem Spielplatz 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).
- Sandkästen über Nacht bzw. Wochenende abdecken.
- Häufiges Harken zur Reinigung und Belüftung des Sandes.
- Tägliche visuelle Kontrollen auf organische (Tierexkremete, Lebensmittel, Müll etc.) und anorganische Verunreinigungen (z. B. Glas), Verunreinigungen aller Art sind sofort zu eliminieren.
- Sandwechsel im Sandkasten mindestens 1 x jährlich bis auf eine Tiefe von 35 cm. Bei wiederholter Kontamination mit Hunde- und Katzenkot ist Sandwechsel in kürzeren Abständen vorzunehmen (mindestens vierteljährlich).

## 3.4 Erste Hilfe; Schutz des Ersthelfers

### 3.4.1 Versorgung von Bagatellwunden

Bei der Gefahr einer Kontamination sind vom Ersthelfer Einmalhandschuhe zu tragen. Sollte trotz aller Vorsichtsmaßnahmen eine Kontamination mit Blut stattgefunden haben, ist unverzüglich eine Desinfektion der entsprechenden Hautpartie mit einem Hände- oder Hautdesinfektionsmittel durchzuführen.

### 3.4.2 Behandlung kontaminierter Flächen

Siehe Ziffer 3.1.3

### 3.4.3 Aus- und Weiterbildung / Überprüfung des Erste Hilfe – Inventars

Entsprechend der Unfallverhütungsvorschrift „GUV 0.3“ und „GUV 20.26“ sind Ersthelfer aus- und weiterzubilden. Geeignete Erste Hilfe – Materialien sind gemäß Unfallverhütungsvorschrift "GUV Erste Hilfe 20.26":

- Sanitätstasche nach DIN 13160 (mobiler Einsatz z.B. Ausflüge)
- Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 "Verbandkasten C"
- Großer Verbandkasten nach DIN 13169 „Verbandkasten E“

Zusätzlich ist der Verbandkasten mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Hände- bzw. Hautdesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis auszustatten. Insbesondere ist das Ablaufdatum zu überprüfen.

Verbrauchte Materialien sind umgehend zu ersetzen. Regelmäßige Bestandskontrollen der Erste- Hilfe – Kästen sind durchzuführen und zu dokumentieren.

### 3.4.4 Sanitätsraum

Ein Sanitätsraum oder eine vergleichbare Einrichtung muss vorhanden sein. Dieser Raum muss mindestens mit einem kleinen Verbandkasten Typ C sowie einer Krankentrage nach DIN 13025 und/oder einer Liege ausgerüstet sein. Ein Handwaschbecken mit fließend kalten und warmen Wasser sowie ein Direktspender für Flüssigseife und Einmalhandtücher wie auch ein Abwurfkorb sollte vorhanden sein.

## 4. Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes

### 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 Choleravibrien ausscheiden,

nicht tätig sein oder beschäftigt werden.

#### 4.1.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Personen, die an einer im § 34 (1) des Infektionsschutzgesetzes (Anlage 4) genannten ansteckenden Krankheit erkrankt sind, bei denen der Verdacht darauf besteht oder die an Krätzmilben 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 Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist (Anlage 6).

#### 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, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist (Anlage 6).

### 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 Sorgeberechtigten) 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 Erstaussübung der Tätigkeiten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich ist nur möglich, wenn sie eine nicht mehr als 3 Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes 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 3).

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

Der Arbeitgeber hat die Belehrung für die Beschäftigten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle 2 Jahre 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 4).

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 5).

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

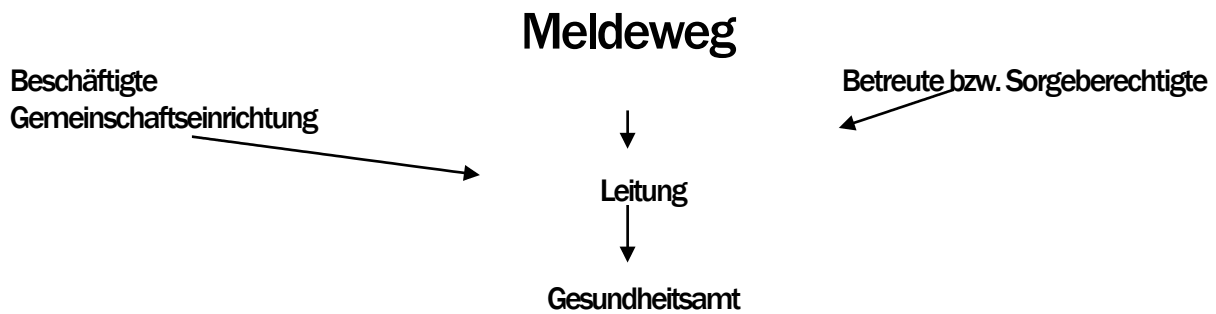
### 4.4.1 Wer muss melden?

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

Treten die im § 34 Abs. 1 bis 3 IfSG zusätzlich genannten Erkrankungen in Gemeinschaftseinrichtungen auf, so muss der Leiter der Einrichtung das Auftreten bzw. den Verdacht der genannten Erkrankungen unverzüglich (innerhalb von 24 Stunden) dem zuständigen Gesundheitsamt melden.

Dies gilt auch beim Auftreten von 2 oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind.

Als Anlage 7 erhalten Sie ein Meldeformular (inklusive Liste für Mehrfacherkrankungen), das Ihnen die Meldung der meldepflichtigen Krankheiten nach dem IfSG erleichtern soll.



#### Meldeinhalte:

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

#### 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 durchzuführen.

#### 4.4.3 Besuchsverbot und Wiederezulassung

Im Infektionsschutzgesetz § 34 ist verankert, bei welchen Infektionen sowohl für Kinder und Jugendliche als auch Lehr-, Erziehungs-, Pflege- und Aufsichtspersonal 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.

Das Robert Koch-Institut und das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz haben Empfehlungen für die Wiederezulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen nach überstandenen Infektionskrankheiten herausgegeben (Anlage 6).