



Hygieneplan

Stand: August 2020

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	3
2	Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit	3
	2.1 Risikobewertung	3
	2.2 Hygienemanagement und Verantwortlichkeit.....	3
3	Basishygiene	4
	3.1 Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume, Ausstattung	4
	3.2 Lufthygiene.....	4
	3.3 Reinigung und Desinfektion allgemein	4
	3.4 Händehygiene	5
4	Hygiene in Aufenthaltsräumen für Kinder	5
	4.1 Kleiderablage.....	5
	4.2 Hygiene im Turn- und Gymnastikhalle.....	6
	4.3 Abfallentsorgung	6
5	Hygiene im Sanitärbereich	6
	5.1 Sanitärausstattung und Reinigung.....	6
	5.2 Be- und Entlüftungen	6
6	Hygiene in den Küchen	6
	6.1 Allgemeine Anforderungen	6
	6.2 Händehygiene und -desinfektion.....	7
	6.3 Flächenreinigung und -desinfektion	7
7	Trinkwasserhygiene	8
8	Sonstige hygienische Anforderungen	9
	8.1 Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung.....	9
9	Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes	9
	9.1 Gesundheitliche Anforderungen	9
	9.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht	9
	9.3 Belehrung.....	10
	9.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen	10
10	Erste Hilfe Schutz	12
	10.1 Erste Hilfe	12
	10.2 Versorgung von Wunden	12
	10.3 Behandlung kontaminierter Flächen	12
	10.4 Erste-Hilfe-Inventar	12
	10.5 Notrufnummern	13
11	Besondere Hygienemaßnahmen zur Wiederaufnahme des Schulbetriebs in Coronazeiten	13
	11.1 Allgemeine Regelungen.....	13
	11.2 Regelungen der Nachmittagsbetreuung und des Mittagessens.....	14

1 Einleitung

Dieser Hygieneplan regelt die Einzelheiten der Hygiene in der Theresienschule in Hilden.

Die allgemeine Hygiene fängt mit der persönlichen Hygiene an. Aus diesem Grunde sollte den Schülerinnen Hygiene als „Werkzeug fürs Leben“ nahegebracht werden. Hierbei ist die Händehygiene von besonderer Bedeutung.

2 Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

2.1 Risikobewertung

Das Infektionsrisiko wird allgemein von der Anwesenheit pathogener Keime, den Übertragungswegen dieser Erreger und der Abwehr- und Immunsituation (Impfstatus) der Kinder und des Personals bestimmt.

Für den Ausschluss von Personen aus der Kindereinrichtung, die an bestimmten Infektionskrankheiten leiden oder in Wohngemeinschaft engen Kontakt zu infizierten Personen hatten, bilden das Infektionsschutzgesetz (§ 34) sowie die Empfehlungen des Robert-Koch-Institutes (RKI) die Grundlage.

In jedem Fall ist beim Auftreten von Infektionskrankheiten der Fachbereich Gesundheit (Gesundheitsamt) einzubeziehen.

Besondere Aufmerksamkeit und sofortiges Einbeziehen des Fachbereiches Gesundheit erfordert das Auftreten von Meningitiden (Hirnhautentzündung), insbesondere, wenn diese durch Meningokokken oder *Hämophilus influenzae* Typ B verursacht werden.

2.2 Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

Die Schulleitung trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Erfordernisse und nimmt ihre Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr. Sie kann zur Unterstützung einen Hygienebeauftragten 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 einschließlich der Belehrung gem. § 35 Infektionsschutzgesetz und der Folgebelehrung gem. § 43 Infektionsschutzgesetz beim Umgang mit Lebensmitteln
- Aufrechterhaltung des Kontaktes zum Fachbereich Gesundheit und den Eltern

Der Hygieneplan ist jährlich hinsichtlich seiner Aktualität zu überprüfen und ggf. zu ändern. Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen erfolgt u. a. durch eine regelmäßige Begehung. Die Ergebnisse werden schriftlich dokumentiert.

Der Hygieneplan ist unter [www.theresienschule –hilden.de](http://www.theresienschule-hilden.de) veröffentlicht.

3 Basishygiene

3.1 Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume, Ausstattung

Durch eine kontinuierliche planmäßige bauliche Instandhaltung und Renovierung wird die notwendige Voraussetzung für jede effektive Reinigung und Desinfektion gewährleistet.

3.2 Lufthygiene

Neben der Schadstoffreduzierung durch Feuchtwischen trägt das regelmäßige, konsequente und sachgerechte Lüften zu einer messbaren Verbesserung der Innenraumluft bei. Daher ist morgens als erstes und dann regelmäßig, z.B. stündlich, in den Klassen- und Fachräumen eine ausreichende Lüftung durch Querlüftung/Stoßlüftung über mehrere Minuten vorzunehmen. (Eine Lüftung über Kippfenster ist weitgehend wirkungslos, da durch sie kaum Luft ausgetauscht wird.)

3.3 Reinigung und Desinfektion allgemein

Die tägliche feuchte Reinigung der Klassen- und sonstiger Aufenthaltsräume wirkt sich positiv auf den Schadstoffgehalt in der Raumluft aus. Bei der Fußbodenreinigung ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen.

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung insbesondere der Hände und häufig benutzter Flächen und Gegenstände ist eine wesentliche Voraussetzung für einen guten Hygienestatus.

- Eine routinemäßige Desinfektion der Sanitärbereiche und Aufenthaltsbereiche ist i.d.R. nicht notwendig. In Zeiten erhöhter Gefährdung (Grippewelle, Pandemien) wird mindestens eine tägliche desinfizierende Reinigung der Sanitärbereiche angesetzt.
- Die gezielte Desinfektion ist dort erforderlich, wo Krankheitserreger auftreten und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen (z. B. Verunreinigungen mit Erbrochenem, Blut, Stuhl, Urin).
- Eine effektive Desinfektion wird nur erreicht, wenn für die beabsichtigte Desinfektionsaufgabe (Art des Krankheitserregers) das geeignete Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration und Einwirkzeit verwendet wird.
- Die Desinfektionsmittel sind nach dem Anwendungsgebiet aus der aktuellen Desinfektionsmittelliste des Verbundes für angewandte Hygiene (VAH) mit der entsprechenden Konzentration und Einwirkzeit gem. Herstellerangaben auszuwählen.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind vor Kindern geschützt aufzubewahren.
- In jeder Einrichtung müssen Reinigungs- und Desinfektionspläne erarbeitet und gut sichtbar im Lehrerzimmer ausgehängt werden (siehe Anlage 2).
- Die Pläne sollten konkrete Festlegungen zur Reinigung und Desinfektion (was, wann, womit, wie, wer) sowie Aussagen zur Überwachung/Eigenkontrolle – besonders auch bei Vergabe der Reinigungsarbeiten an Fremdfirmen (vertragliche Regelung mit Fremdfirmen) enthalten.
- Beim Auftreten meldepflichtiger übertragbarer Krankheiten oder bei begründetem Verdacht sind spezielle Maßnahmen erforderlich, die vom Fachbereich Gesundheit veranlasst oder mit diesem abgestimmt werden und nicht Gegenstand dieser Ausführungen sind.

3.4 Händehygiene

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

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

- Es werden flüssige Waschpräparate aus Spendern verwendet.
- Es gibt keine Gemeinschaftshandtücher, sondern Einmalhandtücher verwendet.

Die hygienische Händedesinfektion dient der Abtötung von Infektionserregern:

- Sichtbare grobe Verschmutzungen (z. B. durch Ausscheidungen) sind vor der Desinfektion mit Zellstoff oder einem Einmaltuch zu entfernen. Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen und Blut ist die Verwendung von Einmalhandschuhen erforderlich. Eine Händedesinfektion ist vor dem Anlegen und nach dem Ablegen der Handschuhe notwendig.
- Durchführung der Händedesinfektion: 3-5 ml des Händedesinfektionsmittels in die trockenen Hände einreiben. Dabei müssen Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen mit einbezogen und die 30 Sekunden (in der Regel) Einwirkzeit eingehalten werden. Die Hände sind während der Einwirkzeit vom Desinfektionsmittel feucht zu halten.

Personal:

- Die hygienische Händedesinfektion ist erforderlich:
 - nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut und anderen
 - bei der Versorgung von blutenden Wunden vor Anlegen und nach Ablegen der flüssigkeitsdichten Einmalhandschuhe

Kinder:

- Jedes Kind sollte eine ordnungsgemäße Handwaschtechnik erlernen.
- Die gründliche Händereinigung ist durchzuführen
 - nach dem Spielen im Freien
 - nach jeder sichtbaren Verschmutzung
 - nach der Toilettenbenutzung
 - nach Kontakt mit Tieren
 - vor der Essenseinnahme
- Eine Händedesinfektion ist nach Verunreinigung mit infektiösem Material (z. B. beim Auftreten bestimmter Infektionskrankheiten) erforderlich. Darüber hinaus sollte regelmäßig z. B. vor Betreten des Klassenzimmers durchgeführt werden. Die Kinder werden über den Umgang mit dem Desinfektionsmittel in Klassenlehrerstunden belehrt.

4 Hygiene in Aufenthaltsräumen für Kinder

4.1 Kleiderablage

Die Kleiderablage für die Oberbekleidung sollte so gestaltet sein, dass die Kleidungsstücke der Kinder keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht.

4.2 Hygiene im Turn- und Gymnastikhalle

In der Turn- und den Gymnastikhallen sollten insbesondere im Sinne einer wirksamen Fußpilzprophylaxe Turn- oder Gymnastikschuhe getragen werden.

4.3 Abfallentsorgung

Alle Mülleimer müssen täglich entleert werden.

5 Hygiene im Sanitärbereich

5.1 Sanitärausstattung und Reinigung

In den Waschräumen darf – wegen der Gefahr, Nissen oder Läuse zu übertragen – kein(e) Gemeinschaftskamm oder –bürste zur Anwendung gelangen.

Alle Toiletten und Duschen sind arbeitstäglich gründlich zu reinigen und Toilettenpapier sowie Flüssigseife und Einmalhandtücher aufzufüllen. Vor der Neubefüllung der Spender für Flüssigseife sollten diese regelmäßig gereinigt werden.

Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist vor und nach Reinigung eine gezielte Desinfektion mit Produkten aus der Liste des Verbundes für angewandte Hygiene (VAH-Liste) erforderlich.

Es muss die Möglichkeit der Händereinigung und Händedesinfektion gegeben sein. Zur Händedesinfektion dürfen nur Mittel und Verfahren angewandt werden, die in der Liste des Verbundes für angewandte Hygiene (VAH-Liste) bekannt gegeben worden sind. Aus arzneirechtlichen Gründen dürfen Desinfektionsmittel nicht umgefüllt und nur in Originalgebinden eingesetzt werden.

5.2 Be- und Entlüftungen

Die Reinigung und das Instandhalten der Entlüftungseinrichtungen in den Sanitärbereichen erfolgt regelmäßig.

6 Hygiene in den Küchen

6.1 Allgemeine Anforderungen

Durch das Kochen und Hauswirtschaften gemeinsam mit Kindern sollen die Kinder in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden. Da dies aus pädagogischen Gründen wertvoll ist, soll es durch die nachfolgenden Regelungen nur so wenig wie möglich behindert werden. Ein Gebot der Händedesinfektion für Kinder besteht daher nicht.

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

Personen, die

- an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 Infektionsschutzgesetzes (IfSG) erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind und bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände übertragen werden können,

dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden.

Kinder, die an infizierten Hautveränderungen oder an einer ansteckenden Magen- / Darmerkrankung (infektiöse Gastroenteritis) leiden, dürfen an der Zubereitung von Speisen nicht teilnehmen.

Personen, die im Küchenbereich tätig sind, werden gemäß § 43 IfSG alle zwei Jahre durch den Arbeitgeber (Folgebelehrung) über die Tätigkeitsverbote belehrt.

Die Küchenbeauftragte kontrolliert regelmäßigen Zeiträumen:

1. Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren
2. Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten
3. Temperaturüberwachung in den Kühl- und Gefrierschränken
4. Schädlingsbefallskontrolle (Monitoring)
5. Überprüfung der Fensterfliegengitter auf Schäden
6. Überprüfung der Spender für Flüssigseife, Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher
7. Kontrolle der Umsetzung des Reinigungs- und Desinfektionsplans für Küchen.

Lebensmittel sind sachgerecht aufzubewahren und zu verpacken. Die Verpackungen sind mit dem Anbruchsdatum / Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen, um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall mit Schädlingen vorzubeugen. Transportverpackungen sind zu entfernen und dürfen nicht in die Kühl- oder Lagerräume verbracht werden, um den Eintrag von Schädlingen (z.B. Schaben) zu vermeiden.

6.2 Händehygiene und -desinfektion

Eine Händereinigung und -desinfektion für die in der Küche Beschäftigten ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn
- nach Pausen
- nach jedem Toilettenbesuch
- nach Schmutzarbeiten
- nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z.B. rohes Fleisch, Geflügel
- nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuches.

Zur Händedesinfektion dürfen nur Mittel und Verfahren angewandt werden, die in der Liste des Verbundes für angewandte Hygiene (VAH-Liste) bekannt gegeben worden sind. Aus arzneimittelrechtlichen Gründen dürfen Desinfektionsmittel nicht umgefüllt und nur in Originalgebinden eingesetzt werden.

Durchführung der Händedesinfektion:

Alle Innen- und Außenflächen einschließlich Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen müssen mit einbezogen und die 30 Sekunden Einwirkzeit eingehalten werden. Die benötigte Desinfektionsmittelmenge beträgt pro Händedesinfektion etwa 3 - 5 ml. Auf ein hautverträgliches Mittel wird geachtet.

Vor der Neubefüllung der Spender für Flüssigseife sollten diese regelmäßig gereinigt werden.

6.3 Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen.

Bei Reinigungstätigkeiten ist Schutzkleidung zu tragen (z.B. Kittel, Handschuhe). Die Schutzkleidung ist täglich sowie bei Bedarf zu wechseln und einem Waschverfahren mit mindestens 60°C zu unterziehen.

Eine Flächendesinfektion ist erforderlich:

- nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie z.B. rohes Fleisch, Geflügel
- nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmitteln verarbeitet werden.

Durchführung und Umsetzung:

Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor Verwendung gemäß Herstellerangaben mittels geeigneter Dosierhilfen, z.B. Messbechern, zuzubereiten. Auch Desinfektionstücher können genutzt werden.

Ein Hautkontakt mit Reinigungs- oder Flächendesinfektionsmitteln muss auf jeden Fall vermieden werden.

Grundsätzlich sind daher bei der Ausführung entsprechender Tätigkeiten Schutzhandschuhe zu tragen.

Die Desinfektionsmittellösung wird auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit einem Tuch oder Schwamm mit mechanischem Druck verteilt (Scheuer-Wisch-Desinfektion).

Die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist vor erneuter Benutzung der Fläche abzuwarten. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind danach mit Trinkwasser abzuspülen.

Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Dies ist gewährleistet, wenn ein Produkt aus der

- Liste des Verbundes für angewandte Hygiene (VAH-Liste) auf der Basis quaternärer Ammoniumverbindungen oder
- Desinfektionsmittelliste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG-Liste) für den Lebensmittelbereich

vorliegt.

7 Trinkwasserhygiene

Im Zuge der Trinkwasserverordnung 2001, in der geänderten Fassung vom 2. August 2013 (TrinkwV 2001), ist das Warmwassersystem öffentlich genutzter Gebäude, die über eine Großanlage zur zentralen Warmwassererwärmung verfügen, vor Inbetriebnahme und dann einmal jährlich auf Legionellen zu untersuchen. Probenentnahmestellen sind dabei mindestens

- am Warmwasservor- und -rücklauf sowie
- am Ende jeder Steigleitung (an der vom Warmwasserbereiter entferntesten Entnahmestelle)

zu wählen.

Warmwasseranlagen müssen so installiert und betrieben werden, dass eine gesundheitsgefährdende Vermehrung von Legionellen vermieden wird (DVGW/VDI 6023, DVGW W 551).

Alle Entnahmestellen (Zapfhähne und Duschen) sind mit Verbrühungsschutz auszustatten.

Installationen sind nach den anerkannten Regeln der Technik und nur von bei dem Wasserversorger registrierten Firmen durchführen zu lassen. Dabei sind besonders die

Regelungen der DIN EN 806 – Technische Regeln für Trinkwasser-Installationen – Teil 5: Betrieb und Wartung sowie das DVWG-Arbeitsblatt W 551 zu beachten.

Nicht oder selten genutzte Trinkwasser-Entnahmepunkte und Duschen sind mind. alle 72 Stunden (vgl. Kapitel 7.2 DVGW-/VDI-Merkblatt 6023 „Hygiene in Trinkwasser-Installationen“) ca. 5 Minuten bzw. bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz durchzuspülen, um bakteriologischen Belastungen und ggf. einer Legionellenproblematik entgegenzuwirken.

Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.

Die Trinkwasserspender werden regelmäßig von den Stadtwerken Hilden gewartet und geprüft.

8 Sonstige hygienische Anforderungen

8.1 Schädlingsprophylaxe und –bekämpfung

- Durch das Unterbinden von Zugangs- bzw. Zuflugsmöglichkeiten für Schädlinge, das Vermeiden von Verbergeorten, das Beseitigen baulicher Mängel und die Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit im Gebäude, im Küchenbereich und auf dem Außengelände ist einem Schädlingsbefall vorzubeugen.
- Im Küchenbereich sind nach Erarbeitung einer Gefahrenanalyse Kontrollpunkte festzulegen, die regelmäßig zu überwachen sind (Dokumentation). Dabei sollte täglich eine Sichtkontrolle vorgenommen werden.
- Bei Feststellung eines Schädlingsbefalles ist ein sachkundiger Schädlingsbekämpfer mit der Bekämpfung zu beauftragen.

9 Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes

9.1 Gesundheitliche Anforderungen

Betreuungs-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal:

Personen, die an einer im § 34 (1) des Infektionsschutzgesetzes genannten ansteckenden Krankheit erkrankt sind, bei denen der Verdacht darauf besteht, Personen die die in § 34 (2) genannten Erreger ausscheiden bzw. zu in § 34 (3) genannten Kontaktpersonen gehören, 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.

Kinder, Jugendliche:

Für die in der Einrichtung betreuten Kinder und Jugendliche gilt die Maßgabe, dass sie die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume nicht betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtungen nicht teilnehmen dürfen.

9.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht

Bei den in § 34 IfSG 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 Krankheitsfällen betroffen sind. Damit der Informationspflicht nachgekommen werden kann, sind Belehrungen durchzuführen.

9.3 Belehrung

Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (43 IfSG):

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

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

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

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

Betreuungs-, 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.

Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von 3 Jahren aufzubewahren ist. Falls die Betreuer auch mit Lebensmitteln (z.B. Frühstück zubereiten oder Mittagessen verteilen) in Berührung kommen, so benötigen sie ebenfalls die Belehrung gemäß § 43 IfSG (Küchenpersonal).

Kinder, Jugendliche, Eltern:

Durch die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung sind gem. § 34 Abs. 5 IfSG die in der Einrichtung Betreuten bzw. deren Sorgeberechtigte über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten zu belehren. Diese Belehrung kann schriftlich oder mündlich erfolgen. Zusätzlich sollte ein entsprechendes Merkblatt ausgehändigt werden.

9.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

Wer muss melden?

Eine Vielzahl von Infektionskrankheiten sind nach dem Infektionsschutzgesetz meldepflichtig (siehe Schulvertrag). Grundsätzlich ist nach § 8 IfSG der feststellende Arzt verpflichtet, die im Gesetz (§ 6 IfSG) genannten Krankheiten zu melden.

Ist das jedoch primär nicht erfolgt bzw. 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.

Meldewege nach § 34 IfSG (vereinfacht)

Meldeinhalte:

- Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes
- Name, Vorname, Geburtsdatum, Geschlecht
- Anzahl der Erkrankten (bei Häufungen)
- Anschrift
- Erkrankungstag
- ggf. Kontaktpersonen (Einrichtung, Elternhaus, Geschwister)
- Untersuchungsbefund
- ggf. Name des behandelnden Arztes

Maßnahmen innerhalb der Einrichtung:

- Isolierung Betroffener
- Verständigung von Erziehungsberechtigten
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen

Information der Betreuten/Sorgeberechtigten:

Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht in der Einrichtung auf, so müssen 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
- Merkblättern mit Informationen über die Erkrankung und notwendigen Schutzmaßnahmen
- Informationsveranstaltungen oder persönlichen Gesprächen

erfolgen.

Maßnahmen beim Auftreten von Kopfläusen:

Bei Auftreten von Läusen wird das Merkblatt „Kopfläuse - was tun?“ an die Eltern des Kindes sowie an die Kontaktpersonen verteilt werden.

Bei Kopfläusen handelt es sich um eine meldepflichtige Erkrankung. Kinder mit Kopfläusen dürfen die Schule oder den Kindergarten nicht besuchen, bis - bei erstmaligem Befall -eine entsprechende Behandlung durchgeführt worden ist und sie - bei wiederholtem Befall - nach Urteil des behandelnden Arztes läusefrei sind. Eine generelle Nissenfreiheit wird nicht gefordert, da Nissen, die mehr als einen Zentimeter von der Kopfhaut entfernt gefunden werden, nicht mehr als vermehrungsfähig anzusehen sind.

Sind Kopfläuse in der Einrichtung gemeldet worden, so sollten Eltern die Haare ihrer Kinder regelmäßig kontrollieren. Die Suche nach Kopfläusen muss sich besonders auf die bevorzugten Aufenthaltsstellen der Kopfläuse erstrecken, nämlich auf die Schläfen-, Ohren- und Nackengegend. Nissen und Läuse sind mit bloßem Auge zwar zu erkennen, eine Lupe erleichtert aber die Diagnose.

Zur Behandlung werden spezielle Mittel verwendet, die rezeptfrei in der Apotheke erhältlich sind oder vom Arzt verschrieben werden.

Besuchsverbot und Wiederzulassung:

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

Der erneute Besuch der Einrichtung ist nach den Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes dann wieder zulässig, wenn die ansteckende Erkrankung abgeklungen bzw. nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist. In der Praxis hat sich eine ärztliche Bescheinigung des behandelnden Arztes bewährt.

10 Erste Hilfe Schutz

10.1 Erste Hilfe

Sollte es während der Aufenthaltszeit zu Verletzungen (auch Bagatellverletzungen) oder Unglücksfällen kommen, ist adäquate Hilfe zu leisten. Jede während der Aufenthaltszeit erworbene Verletzung ist in das Verbandbuch einzutragen.

10.2 Versorgung von Wunden

Zum Schutz vor durch Blut übertragbaren Krankheiten sind vom Ersthelfer bei der Versorgung von blutenden Wunden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen. Die Hände sind vor und nach der Hilfeleistung zu desinfizieren.

10.3 Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem Desinfektionsmittel getränktem Tuch zu reinigen und die betroffenen Flächen sind anschließend nochmals ordnungsgemäß zu desinfizieren. Ein entsprechendes Desinfektionsmittel ist der aktuellen Desinfektionsmittel-Liste des Verbundes für angewandte Hygiene (VAH-Liste) zu entnehmen (vgl. **Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.**).

10.4 Erste-Hilfe-Inventar

Zum Erste-Hilfe-Material zählen u.a. Verbandstoffe, alle sonstigen Hilfsmittel und medizinische Geräte, soweit sie der Durchführung der Ersten Hilfe dienen (vgl. Unfallverhütungsvorschriften „GUV-I 503 Anleitung zur ersten Hilfe“ und „GUV-I 512 Erste-Hilfe-Material“).

In Kindereinrichtungen sind mindestens diejenigen Verband- und Hilfsmittel vorrätig zu halten, die in

- einem kleinen Verbandkasten nach DIN 13157 „Verbandkasten C“
- einer Sanitätstasche nach DIN 13160 (mobiler Einsatz z.B. Ausflüge)

enthalten sind.

Die Behältnisse sind zusätzlich mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis auszustatten.

Verbrauchte Materialien, z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster, sind umgehend zu ersetzen. Regelmäßige Bestandskontrollen sind durchzuführen. Insbesondere sind das Händedesinfektionsmittel und das Erste-Hilfe-Material auf die Haltbarkeitsdauer hin zu überprüfen und ggf. zu ersetzen.

Verbandskästen sind an zentraler Stelle vorzuhalten.

10.5 Notrufnummern

Bezeichnung	Telefon
Polizei	110
Feuerwehr	112
Notarzt	112
Giftinformationszentren u.a. Beratungsstelle bei Vergiftungen:	0228/19240

11 Besondere Hygienemaßnahmen zur Wiederaufnahme des Schulbetriebs in Coronazeiten

11.1 Allgemeine Regelungen

- Es gelten die Abstandsregeln und die Maskenpflicht wie vom Ministerium für Bildung am 03.08.2020 festgelegt.
- Das Stunden und Pausenraster ist entzerrt.
- Im gesamten Gebäude sind Laufwege markiert, die einen Rechtsverkehr ermöglichen. Wir halten uns an die markierten Laufwege sowohl in der Verwaltung als auch im restlichen Gebäude.
- Jede Kollegin / jeder Kollege desinfiziert das Telefon, die PC Tastatur und andere Gegenstände des allgemeinen Gebrauches in der Lehrerbibliothek nach Gebrauch.
- Die Schülerinnen werden proaktiv auf mögliche Covid-19 Symptome befragt (Fieber, trockener Husten, Verlust von Geschmacksinn und Schnupfen), wenn entsprechende Auffälligkeiten beobachtet oder signalisiert werden. Fieberthermometer sind vorhanden. Konkretisiert sich der Verdachtsfall, ist die Schülerin unverzüglich zur Schulleitung zu schicken, die über das weitere Vorgehen entscheidet.
- Jede Kollegin / jeder Kollege richtet einen Ordnungsdienst ein, der für die Desinfektion der Schülertische, des Lehrerpultes sowie aller verwandter Materialien (z.B. Tafelgeodreieck etc.) zuständig ist. Um die Reinigung der Lehrerpulte in den Klassen zu vereinfachen, sollten sämtliche Schreibtischunterlagen sowie etwaige Schreibtischutensilos / Materialkästchen etc. entfernt werden.
- Fachräume oder Besuchergruppen in Klassenräumen (Religionsgruppen, NKs) müssen von den Schülerinnen beim Verlassen desinfiziert werden.
- Jede Klassenlehrerin / jeder Klassenlehrer legt eine verbindliche Sitzordnung für die eigene Klasse fest, hinterlegt diese im Klassenbuch und hängt sie im Klassenraum auf. Die Sitzordnung gilt sowohl für den Klassenraum als auch für die Fachräume.
- Partnerarbeit ist erlaubt. Die Partnerin ist jeweils die direkte Sitznachbarin und somit eine festgelegte Person. Partnerinnen dürfen auch im Krankheitsfall nicht gewechselt werden. Gruppenarbeit darf in Kleingruppen bis maximal 4 Personen, die in der

Sitzordnung unmittelbar nebeneinandersitzen, stattfinden. Auch hier bestimmt die Klassenlehrerin / der Klassenlehrer feste Teams und vermerkt diese im Klassenbuch.

- Unterricht findet lediglich im Klassenraum bzw. in den Fachräumen statt. Der Aufenthalt von Lerngruppen in den Lichthöfen / Treppenabsätzen und im Auladurchgang zu unterrichtlichen Zwecken ist nicht erlaubt.
- Bei Fachraumwechseln und beim Gang in die Pause achten wir darauf, dass die Schülerinnen die Abstandsregel einhalten.
- Wir begleiten die Schülerinnen in die Pause und achten auf den Gängen und im Treppenhaus auf die Einhaltung der markierten Laufwege.
- Die Schülerinnen haben feste Pausenorte auf dem Schulhof. Sie gehen durch festgelegte Eingänge, um Begegnungen mit anderen Schülergruppen weitgehend zu vermeiden.
- Zu Beginn des Unterrichts und am Ende der Pausen holen wir die Schülerinnen auf dem Schulhof ab und begleitet diese zum Klassen,- bzw. Fachraum.
- Raumwechsel sind nach einer ausreichenden Übungszeit von den Klassen selbständig vorzunehmen. Die Fachlehrkräfte erwarten die Lerngruppen am Unterrichtsraum, um Stauungen zu vermeiden.
- Schülerinnen dürfen abweichend von der Schulordnung ihr Handy eingeschaltet lassen und die Corona-Warn-App regelmäßig nutzen.
- Der Sportunterricht findet bis auf Weiteres im freien statt. Singen Räumen ist nicht erlaubt.
- Büffets oder mitgebrachte offene Speisen, an denen sich frei bedient werden kann, sind verboten.

11.2 Regelungen der Nachmittagsbetreuung und des Mittagessens

- Für die Nachmittagsbetreuung gilt die Maskenpflicht wie im sonstigen Schulbetrieb.
- Es werden feste Gruppen gebildet, die die Klassenzusammensetzung nachbildet.
- Auch in der Mensa sitzen die Gruppen nach Sitzplan zusammen.
- Das Essen wird in zwei Schichten (Jahrgangsstufen) ausgeteilt.
- In den ersten Schultagen oder Wochen unterstützen die Klassenleitungen die Nachmittagsbetreuung bei der Einübung der Regeln.
- An den Eingängen sind Desinfektionsspender aufgestellt, die beim Eintritt in den Raum zu benutzen sind. Alternativ können die Schülerinnen die Hände waschen.
- Die Tische sind mit mindestens 1,5m Abstand zu anderen Tischen und den Laufwegen aufgestellt, Abstandsmarken sind aufgebracht.

- Für Schülergruppen, die nicht in der Betreuung angemeldet sind, gilt die Rückverfolgungspflicht.
- Schulexterne Besucher sind nicht zugelassen.
- Im Übrigen gelten gegebenenfalls die in der Hygieneempfehlung des Gesundheitsministeriums vom 06.08.2020 festgelegten Bestimmungen.

ANLAGE 1: REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN FÜR KÜCHEN

Objekt:

Erstellt am:

verantwortlich:

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Hände	<ul style="list-style-type: none"> • Vor Dienstbeginn, • nach Pausen, • bei Arbeitsplatzwechsel 	Hände waschen	Flüssigseife, Trocknung mit Papierhandtüchern	Reinigungspersonal, Mitarbeiter*innen bzw. Kinder
Hände	<ul style="list-style-type: none"> • Nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z.B. rohes Fleisch, Geflügel; • nach Toilettenbesuch; • nach Husten oder Niesen 	Mindestens 3 ml alkoholisches Händedesinfektionsmittel auf beiden Händen verreiben, mind. 30 Sek. Einwirkzeit	Alkoholisches hautverträgliches Händedesinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste des VAH	Mitarbeiter*innen
Arbeitsflächen, Gerätschaften	Nach Gebrauch, täglich nach Arbeitsende, bei Bedarf	Desinfizierende Reinigung im Wischverfahren	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste des VAH	Reinigungspersonal, Mitarbeiter*innen
Lagerräume, Kühlschränke	Monatlich	Desinfizierende Reinigung im Wischverfahren	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste der DVG / des VAH	Reinigungspersonal, Mitarbeiter*innen
Grill- und Backgeräte, Dunstabzugshauben	Nach Benutzung	Desinfizierende Reinigung im Wischverfahren	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste der DVG / des VAH	Reinigungspersonal, Mitarbeiter*innen
Töpfe, Geschirr, Besteck	Nach Benutzung	Verkrustungen abbürsten, abspülen, nachspülen	Spülmaschine bzw. manuelle Aufbereitung, handelsübliches Geschirrspülmittel	Mitarbeiter*innen bzw. Kinder
Fußboden	Täglich nach Arbeitsende und bei Bedarf	Reinigung Feuchtwischen mit Fahreimer, Räumlichkeiten lüften	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fenster und Rahmen, Insektengitter	Bei Bedarf	Feucht abwischen mit Reinigungstüchern, ggf. nachtrocknen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Handlauf, Türklinken, Kontaktflächen	Täglich nach Arbeitsende und bei Bedarf	Desinfizieren	Desinfektionsmittel	Reinigungspersonal
Tastaturen	Arbeitstäglich	Desinfizieren	Desinfektionsmittel	Reinigungspersonal
Reinigungsgeräte	1 x wöchentlich	Abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Reinigungstücher und Wischbezüge	Täglich nach Gebrauch	Waschen und trocknen	In separater Waschmaschine bei mindestens 60°C mit Vollwaschmittel und anschließender Trocknung in Wäschetrockner	Reinigungspersonal
Desinfektionsspender	Wöchentlich	Desinfizieren	Desinfektionsmittel	Reinigungspersonal Hausmeister befüllt
Flächen aller Art	Bei Verunreinigungen mit Blut, Stuhl (Kot), Erbrochenem	<ul style="list-style-type: none"> • Einmalhandschuhe tragen • Wischen mit Desinfektionsmittel- getränktem Einmalwisch Tuch • Nachreinigen 	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste des VAH	Reinigungspersonal

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
		<ul style="list-style-type: none">• gesonderte Entsorgung von Reinigungstüchern und Handschuhen im verschlossenen Plastiksack		

ANLAGE 2: REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSPLAN FÜR KINDEREINRICHTUNGEN

Objekt:

Erstellt am:

verantwortlich:

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Fußboden	Täglich	Feuchtwischen mit Fahreimer, Boden reinigen und Raum lüften	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
wenn Teppichboden	Täglich	Staubsaugen	Staubsauger	Reinigungspersonal
Tische, Kontaktflächen (Klinken der Türen und Fenster)	Täglich – sowie bei Verunreinigung	Feucht abwischen mit Reinigungstüchern, ggf. nachtrocknen, ggfs. Flächendesinfektionsmittel	Warmes Wasser ggf. mit Tensidlösung (ohne Duft- und Farbstoff)	Reinigungspersonal
Gesamtabfall aus Klassen- und Fachräumen	Täglich	Entsorgung in die Hauptmüllgefäße	Abfallbeutel	Reinigungspersonal
WC	Täglich – erst nach Reinigung der Klassen- und Fachräume	Wischen und Nachspülen mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen / Aufnehmer für Fußboden	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Reinigungsgeräte	Wöchentlich	Feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Reinigungstücher und Wischbezüge	Arbeitstäglich	Reinigungstücher und Wischbezüge nach Gebrauch waschen und trocknen	Möglichst in Waschmaschine bei mindestens 60 °C mit Vollwaschmittel und anschließender Trocknung im Wäschetrockner	Reinigungspersonal
Hände	Vor Dienstbeginn, nach Toilettenbesuch bei Bedarf nach Tierkontakt	Hände waschen	Seifenlösung Einwegtrocknung	Reinigungspersonal, Mitarbeiter*innen
Flächen aller Art	Bei Verunreinigung mit Blut, Stuhl (Kot), Erbrochenem	<ul style="list-style-type: none"> • Einmalhandschuhe tragen • wischen mit desinfektionsmittel- getränktem Einmal-Wischtuch • nachreinigen • gesonderte Entsorgung von Reinigungstüchern und Handschuhen im verschlossenen Plastiksack 	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittel-Liste des VAH	Reinigungspersonal oder Mitarbeiter*innen
Fenstervorhänge	Bei Bedarf mindestens jährlich	Waschen	Waschmaschine oder Fremdreinigung	Reinigungspersonal
Fensterbänke	Vierwöchentlich nach Verschmutzungsgrad	Feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Heizkörper		Feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Lüftung der Klassen- und Fachräume	<i>Zu Beginn des Tages, alle 1 – 2 Stunden</i>	<i>5 Minuten stoßlüften</i>	<i>Fenster öffnen</i>	<i>Mitarbeiter*innen</i>
Turn- und Gymnastikraum: Fußboden	Täglich	Feuchtwischen mit Fahreimer, Boden reinigen und Räumlichkeiten lüften	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
barfußbegangene Flächen	Täglich	Feuchtwischen mit Fahreimer, Boden desinfizierend reinigen und Räumlichkeiten lüften	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste des VAH - gleichzeitig Zulassung als Arzneimittel	Reinigungspersonal
Sitzbänke	Täglich	Desinfizierend reinigen mit Reinigungstuch	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste des VAH - gleichzeitig Zulassung als Arzneimittel	Reinigungspersonal
Tastaturen von gemeinsam benutzten Tastaturen, Türklinken und Türläufe mit aufgenommen werden.	arbeitstäglich			