

# Hygieneplan der BBS Varel



auf Grundlage des  
§ 36 Infektionsschutzgesetz

## Inhaltsverzeichnis

Seite

1. Einleitung .....	4
2. Hygienemanagement .....	4
3. Basishygiene .....	5
3.1 Händehygiene.....	5
3.2 Lufthygiene und Fensterlüftung.....	6
3.3 Erhöhtes Infektionsgeschehen.....	7
3.4 Allgemeine Maßnahmen der Lebensmittelhygiene .....	8
3.4.1 Gewährleistung personeller Voraussetzungen.....	8
3.4.2 Gewährleistung hygienegerechter Rahmenbedingungen für Räume, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird (Schul- und Lehrküchen).....	8
3.4.3 Meidung risikobehafteter Lebensmittel.....	9
3.4.4 Sicherung von Garprozessen und Kühlketten .....	9
3.4.5 Reinigung und Aufbereitung .....	10
3.4.6 Umgang mit Lebensmitteln .....	10
3.4.7 Mitgebrachte Lebensmittel.....	10
3.4.8 Veranstaltung von Schulfesten und andere Treffen .....	11
3.4.9 Reinigungsmaßnahmen von Geschirr in Klassenräumen, Lehrerzimmern etc. ....	11
3.5 Sanitärhygiene.....	12
4. Sonstiges .....	13
4.1 Umgang mit Rohstoffen und Vermeidung von Müll .....	13
4.2 Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung .....	13
4.3 Anforderungen an Bau und Einrichtung sowie Unterhaltsreinigung.....	14
5. Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes.....	14
5.1 Gesundheitliche Anforderungen.....	14
5.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht .....	15
6. Belehrung.....	16
6.1 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IfSG).....	16
6.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal .....	16
6.3 Kinder, Jugendliche, Eltern .....	16
6.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Verhalten.....	17
6.4.1 Wer muss melden?.....	17
6.4.2 Information der Betreuten/Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung.....	17
6.4.3 Ausschluss vom Präsenzunterricht und von Schulveranstaltungen.....	18
6.4.4 Besuchsverbot und Wiederzulassung .....	18

7. Anlagen .....	19
Anlage 1: Externe Regelwerke und Quellen .....	19
Anlage 2: Belehrung über die Liste der Infektionskrankheiten nach § 34 IfSG – Belehrung für Schulpersonal .....	20
Anlage 3: Meldeformular übertragbare Krankheiten nach § 34 IfSG.....	22
Anlage 4: Auszug aus „Empfehlungen des Robert Koch-Instituts für die Wiedenzulassung zu Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 34 Infektionsschutzgesetz“ .....	23

BBS Varel

## **1. Einleitung**

Gemeinschaftseinrichtungen, so auch Schulen, sind durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen von besonderer hygienischer Bedeutung.

Um diesem Aspekt Rechnung zu tragen, fordert das Infektionsschutzgesetz in § 36 Abs. 1, dass Gemeinschaftseinrichtungen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionshygiene in Hygieneplänen festlegen. Die praktische Umsetzung dieser Forderung erfordert Fachwissen und die Berücksichtigung bestimmter Anforderungen, die in unterschiedlichen Regelwerken enthalten sind.

In Hygieneplänen festgelegte Maßnahmen dienen dem innerbetrieblichen Schutz vor Infektionskrankheiten. Als Gemeinschaftseinrichtung, in der Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene betreut werden, kommt der Schule eine besondere Bedeutung zu.

Zusätzliche Infektionsschutz-Maßnahmen des Dienstherrn oder Arbeitgebers zum Schutz vor arbeitsbedingten Gefahren müssen im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung gemäß § 5 Arbeitsschutzgesetz festgelegt werden. Dies kann an Förderschulen sowie ggf. im Rahmen der schulischen Inklusion erforderlich sein.

Die in dem schulischen Hygieneplan der BBS Varel festgelegten Infektionsschutzmaßnahmen können – auch kurzfristig – durch verpflichtende Vorgaben der Kommunen, des Landes und des Bundes zu Infektionsschutzmaßnahmen (z. B. Corona-Verordnung, Absonderungs-Verordnung, Rundverfügungen, Erlasse etc.) außer Kraft gesetzt oder ergänzt werden. Die verpflichtenden Vorgaben der Kommunen, des Landes oder des Bundes sind vorrangig zu beachten.

## **2. Hygienemanagement**

Der Schulleiter ist verantwortlich für die Einhaltung der Hygieneanforderungen. In Wahrnehmung seiner Verantwortung kann er Aufgaben des Hygienemanagements an weitere Personen wie Hausmeister, Lehrkräfte und eingeschränkt auch an Schülerinnen und Schüler delegieren.

Zur Unterstützung bei der Wahrnehmung der Aufgaben wird der Schulleiter eine/n Hygienebeauftragte/n benennen.

Zu den Aufgaben des Hygienemanagements gehören unter anderem:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplans
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Organisation/Durchführung von Hygienebelehrungen
- Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt sowie mit den Elternvertretungen
- Infektionsintervention, Einhalten des Meldeweges bei Ansteckungsfähigkeit

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

Bei der Überprüfung unterstützen die Mitglieder des Arbeitsschutzausschusses sowie die/der Hygienebeauftragte/r die Schulleitung.

Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen erfolgt u. a. durch Begehung der Einrichtung routinemäßig mindestens einmal jährlich im Rahmen der Erstellung der Gefährdungsbeurteilungen sowie bei akutem Bedarf.

Der Hygieneplan muss für alle Beschäftigten jederzeit zugänglich und einsehbar sein; an den BBS Varel wird der Hygieneplan in SharePoint hinterlegt ([21 Schulischer Hygieneplan](#)).

Beschäftigte müssen gemäß § 35 IfSG vor erstmaliger Aufnahme Ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten von ihrem Arbeitgeber belehrt werden.

Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren und in der Einrichtung über einen Zeitraum von drei Jahren aufzubewahren.

### **3. Basishygiene**

#### **3.1 Händehygiene**

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit ihrer 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 Einmalhandtücher und entsprechende Müllbehälter.

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 Lebensmittelverarbeitenden Bereichen (Lehrküche, Mensa, etc.) in Erst-Hilfe-Räumen, in Duschbereichen (Turnhalle, Lehrschwimmbecken, etc.) von Belang sein.

**Händewaschen** ist durchzuführen vom Personal sowie Schülerinnen und 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 sowie Schülerinnen und Schülern:

- nach Kontakt mit Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen, auch wenn Handschuhe getragen werden
- nach Ablegen von Handschuhen

Ca. 3 - 5 ml des Händedesinfektionsmittels sind in die trockenen Hände einzureiben. Dabei müssen Fingerkuppen- und Zwischenräume, Daumen und Nagelfalze berücksichtigt werden.

Je nach Herstellerangaben müssen die Hände ca. ½ Minute mit dem Präparat feucht gehalten werden.

Den Schülerinnen und Schülern ist die korrekte Anwendung einer Händedesinfektion altersgerecht von den Lehrkräften zu erläutern.

Händedesinfektionsmittel dürfen nicht zur Flächendesinfektion verwendet werden. Aufgrund des enthaltenen Alkohols besteht bei großflächigem Einsatz Explosionsgefahr!

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

Einmalhandschuhe sollen stets situativ getragen werden und sind sofort nach Durchführung der betreffenden Maßnahme über den Restmüll zu entsorgen. Bei der Entsorgung ist darauf zu achten, dass Kontaminationen der Umgebung unterbleiben.

### **3.2 Lufthygiene und Fensterlüftung**

Der Mensch emittiert kontinuierlich über die Atmung Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) und andere, z.T. geruchlich wahrnehmbare Stoffe in die Umgebungsluft; in Phasen des Auftretens von Atemwegsinfektionen zusätzlich die entsprechenden Krankheitserreger. In personengenutzten Räumen führen menschliche Emissionen somit zu einer kontinuierlichen Verschlechterung der Raumluft, was durch Lüftungsmaßnahmen ausgeglichen werden kann.

Lüftung ist damit ein notwendiges Instrument zur Aufrechterhaltung einer gesunden und zufriedenstellenden Luftqualität und leistet einen wichtigen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Leistungsfähigkeit sowie zur Vermeidung von Geruchsproblemen und unspezifischen Beschwerden.

Das Atemgas Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) dient als Maß für die Luftgüte. Lüftungsmaßnahmen erfolgen abhängig von der CO<sub>2</sub>-Konzentration. Steigt diese über 1.000 ppm, ist spätestens bei 1.500 ppm ein manuelles Lüften über Fenster vorzunehmen.

Die CO<sub>2</sub>-Konzentration kann z. B. mit Hilfe von Luftgüteampeln gemessen oder alternativ z. B. durch die CO<sub>2</sub>-App der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung ermittelt werden.

Häufig steigt bereits innerhalb einer Unterrichtsstunde die CO<sub>2</sub>-Konzentration der Raumluft auf hygienisch unerwünschte Gehalte, was aufgrund von Adaptierungsvorgängen meist nur sehr verspätet wahrgenommen wird. Deshalb gehört die Lüftung der Unterrichtsräume zu den Tätigkeiten, die regelmäßig vor dem Unterricht und in den Pausen durchzuführen sind.

Die Lüftung hat als eine Stoß- bzw. Querlüftung durch möglichst vollständig geöffnete Fenster vor Beginn des Unterrichts und in den Pausen zu erfolgen. Je größer die Temperaturdifferenz zwischen innen und außen ist, desto effektiver ist das Lüften. Daher ist bei kalten Außentemperaturen im Winter ein Lüften von ca. 3 - 5 Minuten sehr wirksam. An warmen Tagen ist die Lüftungsdauer zu verlängern. Eine Dauerlüftung oder Zugluft ist zu vermeiden.

**Zur Einhaltung der oben genannten CO<sub>2</sub>-Konzentrationen ist in der Regel das durch die Corona-Pandemie bekannte „20-5-20-Prinzip“ anzuwenden (20 Minuten Unterricht, 5 Minuten lüften, 20 Minuten Unterricht).**

Eine alleinige Kipplüftung ist in der Regel nicht ausreichend, da durch sie zu wenig Luft ausgetauscht wird. Können aufgrund baulicher Gegebenheiten Fenster in einem Raum nicht dauerhaft geöffnet werden, ist der Raum für den Unterricht vermutlich nicht geeignet, es sei denn, es ist eine effektive raumluftechnische Anlage (Lüftungsanlage) vorhanden.

Aus praktischen Gründen ist die Organisation eines Schüler-Lüftungsdienstes zur Entlastung der unterrichtenden Lehrkraft zu empfehlen.

### **Raumluftechnische Anlagen**

Räume mit raumluftechnischen Anlagen (RLT-Anlage) werden kontinuierlich und ausreichend mit Außenluft versorgt, soweit diese nicht im Umluftbetrieb laufen. Voraussetzung für die Nutzung einer RLT-Anlage ist, dass eine Wartung gemäß VDI 6022 erfolgt.

Eine zusätzliche Fensterlüftung ist in Räumen, die über eine raumluftechnische Anlage verfügen, nicht erforderlich.

### **Andere Lüftungsanlagen**

Andere Lüftungsanlagen, für die es keine normativen Regelungen gibt, wie z. B. einfache Zu-/Abluftanlagen (z. B. Fensterventilatoren), müssen fachgerecht geplant, eingebaut und betrieben werden.

### **Luftreinigungsgeräte**

Luftreinigungsgeräte (Filtertechnologien, UV-C Technologien, Ionisations- und Plasmatechnologien) sind nicht dafür ausgelegt, verbrauchte Raumluft abzuführen bzw. Frischluft von außen heranzuführen. Diese ersetzen daher nicht die regelmäßige Lüftung. Die Vorgaben zur „Fensterlüftung“ sind soweit wie möglich umzusetzen.

Vor Inbetriebnahme von Luftreinigungsgeräten ist eine Gefährdungsbeurteilung gem. § 5 Arbeitsschutzgesetz zu erstellen.

## **3.3 Erhöhtes Infektionsgeschehen**

Bei erhöhtem Infektionsgeschehen über erregerehaltige Tröpfchen und Aerosole (z. B. bei Erkältungs- oder Grippewellen, SARS-CoV-2 Ausbrüchen) wird **empfohlen**, die folgenden bewährten Maßnahmen freiwillig zu beachten:

### **Abstand**

Abstand vermindert das Risiko einer Infektion. Ein Abstand von 1,50 Metern zu anderen vermindert das Risiko einer Infektion über erregerehaltige Tröpfchen.

### **Masken**

Masken verringern das Risiko einer Infektion. In Innenräumen im öffentlichen Bereich und in öffentlichen Verkehrsmitteln reduziert das Tragen von Masken das Risiko einer Infektion. Das gilt insbesondere, wenn Menschen zusammentreffen, sich länger aufhalten und wenn der Abstand von möglichst 1,50 Metern nicht immer eingehalten werden kann.

### **3.4 Allgemeine Maßnahmen der Lebensmittelhygiene Lebensmittelhygiene**

Zur Vermeidung von lebensmittelbedingten Erkrankungen und Erkrankungshäufungen in Schulen müssen an den Umgang mit Lebensmittel besonders hohe Anforderungen gestellt werden.

Die Vorgaben der Lebensmittelhygiene-Verordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Vorschriften sind einzuhalten.

Für alle Fragen der Lebensmittel- und Küchenhygiene (Ausstattung, Lebensmittellagerung, Reinigung, etc.) ist die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde zu kontaktieren.

#### **3.4.1 Gewährleistung personeller Voraussetzungen**

- Es muss gesichert und dokumentiert sein, dass Personen, die im Zusammenhang mit der Verpflegung von Gemeinschaftseinrichtungen tätig sind, über eine gültige Belehrungsbescheinigung nach § 43 IfSG verfügen. Dem Personal muss geeignete persönliche Schutzausrüstung (z. B. Schürzen, Kopfbedeckungen) zur Verfügung gestellt werden. Das Personal ist verpflichtet, diese Schutzausrüstung anzuwenden.
- Personen mit Wunden oder entzündlichen Hautschäden an den Händen oder im Gesicht sollen ebenso wie erkrankte Personen (Schnupfen, Halsentzündung etc.) Lebensmittel weder herstellen noch austeilen.
- Lebensmittel sollen möglichst unter Zuhilfenahme von Hilfsmitteln wie z. B. Zangen, das heißt nicht mit der bloßen Hand angefasst werden. Das Tragen von Handschmuck und Armbanduhr sollte beim Umgang mit Lebensmitteln unterbleiben.
- Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen zusätzlich zur Belehrung nach IfSG regelmäßig (mind. 1 x jährlich) an einer Schulung zum Thema „Lebensmittelhygiene“ teilnehmen. Die Teilnahme an der Schulung ist fortlaufend zu dokumentieren.

#### **3.4.2 Gewährleistung hygienegerechter Rahmenbedingungen für Räume, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird (Schul- und Lehrküchen)**

- In den betreffenden Räumlichkeiten müssen Schweißwasser und Schimmelbildung unbedingt verhindert werden.
- Die Fenster der betreffenden Räumlichkeiten sollten mit abnehmbaren Fliegengittern versehen sein.
- Wände, Fußböden, Decken und Arbeitsflächen müssen abwaschbar sein.
- Für Küchenbereiche ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu erstellen, der die regelmäßig durchzuführenden Aufbereitungsmaßnahmen regelt.
- Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Oberflächen von Ausrüstungsgegenständen und Gerätschaften müssen glatt, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein (z. B. Demontierbarkeit von Geräten, holzfreie Schneidbretter, holzfreie Rührgeräte).
- Die Funktionsfähigkeit von Aufbereitungsgeräten, wie z. B. Spülmaschinen ist durch regelmäßige Wartung und Überprüfung zu sichern.
- Bei der Lagerung sollen rohe und gegarte Speisen getrennt voneinander gehalten werden.
- Bei der Herstellung von Gerichten sollen zum Putzen und Verarbeiten von Gemüse oder von roh zu verzehrenden Zutaten andere Flächen (z. B. Schneidbretter) als zum Schneiden oder Verarbeiten von Fleisch oder Fisch verwendet werden.

Von Schul- und Lehrküchen können ähnliche Gefahren, wie von Cafeterien oder Mensen ausgehen, wenngleich auch in geringerem Umfang.

Daher sollten auch hier bestimmte Regelungen im Sinne eines Kontrollkonzeptes getroffen werden:

- Geregelte, dokumentierte Lebensmittellagerung.
- Dokumentierte Aufbereitung der Flächen und Utensilien gemäß den Vorgaben des Reinigungs- und Desinfektionsplanes.
- Messung und Dokumentation von Gartemperaturen.
- Es ist klarzustellen, welche Person für den hygienegerechten Küchenbetrieb Sorge trägt.
- Vor der erstmaligen Nutzung einer Schul- und Lehrküche sollen die grundlegenden Regeln der Lebensmittelhygiene vermittelt worden sein.
- Schul- und Lehrküchen sollen nicht zweckentfremdet werden (z. B. als Lagerraum, Kommunikationsraum, Raum für Gruppenarbeiten etc.). Sie sind vor dem Zutritt unbefugter Personen und von Tieren zu schützen.
- Vor der Küchennutzung muss darauf geachtet werden, dass die an der Herstellung beteiligten Personen (insbesondere Schülerinnen und Schüler) frei von Hautschäden, Entzündungen etc. sind.

### **3.4.3 Meidung risikobehafteter Lebensmittel**

Bestimmte Lebensmittel sind besonders leicht verderblich bzw. häufig mit Krankheitserregern belastet und daher möglichst zu meiden bzw. mit besonderer Sorgfalt zu behandeln (z. B. lückenlose Kühlung, getrennte Lagerung, Vorbereitung und Verarbeitung):

- Hackfleisch, ungebrühte Bratwürste, Zwiebelmettwurst etc.
- Roher Fisch oder rohes Fleisch (z. B. in Salaten verarbeitet).
- Speisen, die rohe Eier enthalten, wie Tiramisu, Eischnee, Sauce Hollandaise oder frische Mayonnaise. Zur Herstellung dieser Speisen sind pasteurisierte Eiprodukte zu empfehlen.
- Cremespeisen oder Puddings, die ohne Kochen hergestellt wurden.

### **3.4.4 Sicherung von Garprozessen und Kühlketten**

- Es muss gewährleistet sein, dass zu erhitzende Speisen durchgegart und danach (bei min. 65 °C) bis zum Verzehr warmgehalten werden.
- Bei zu kühlenden Lebensmitteln ist bei der Lagerung und beim Transport dafür zu sorgen, dass eine Temperatur von 7 °C nicht überschritten wird. Besonders empfindliche Lebensmittel sind bei niedrigeren Temperaturen zu lagern (z. B. Fisch bei max. 2 °C bzw. in schmelzendem Eis, Geflügel und Hackfleisch bei max. 4 °C).
- Bei der Herstellung zusammengesetzter Speisen (z. B. Salate) sind warme Zutaten (z. B. frisch gegarte Nudeln oder Kartoffeln) herunterzukühlen, bevor sie mit kalten Zutaten vermengt werden.
- Kalte Salate sollen grundsätzlich am Tag ihrer Zubereitung verzehrt werden.

### **3.4.5 Reinigung und Aufbereitung**

- Alle bei der Zubereitung benutzten Flächen und Geräte müssen im Anschluss an Produktionsprozesse gereinigt, gespült und getrocknet werden. Geräte (z. B. Schneide- oder Rührmaschinen) müssen hierzu, wenn möglich in die zu reinigenden Teile demontiert werden.
- Bei den verwendeten Mitteln ist zu gewährleisten, dass diese für die Anwendung im Lebensmittelbereich geeignet sind.
- Lappen und Geschirrtücher sind bei Bedarf, mindestens jedoch täglich zu wechseln.

Reinigungs-, Desinfektions- oder Schädlingsbekämpfungsmittel sind von Lebensmitteln getrennt zu halten und vor unbefugtem Zugriff zu sichern (z. B. in abschließbaren Schränken oder Räumen).

### **3.4.6 Umgang mit Lebensmitteln**

- Die Anlieferung der Speisen darf nur in ordnungsgemäßen 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 sind stichprobenartig Temperaturmessungen zum Zeitpunkt der Ausgabe vornehmen und dokumentieren.
- Das Personal, das mit Lebensmitteln umgeht (auch Essen austeilen), 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.

### **3.4.7 Mitgebrachte Lebensmittel**

- Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch Schülerinnen und Schüler nicht nur für den Eigenbedarf (z. B. Geburtstagsfeiern u. ä. Anlässe) bestehen dann keine Bedenken, wenn grundsätzlich und ausschließlich vollständig durchgebackenen Kuchen ohne Füllungen, Glasuren usw. angeboten werden sollen.
- Bei Entgegennahme der mitgebrachten Lebensmittel sind diese durch das eingesetzte Personal auf einwandfreien Zustand zu überprüfen.
- Erhalten Schülerinnen und Schüler vom Schulleiter die Genehmigung zum Verkauf oder zum Verteilen von Lebensmitteln (z. B. zur Finanzierung von Abschlussfeiern oder zum Sammeln von Spenden) müssen sie im Vorfeld des Verteilens oder des Verkaufs eine Hygienebelehrung durch eine autorisierte Lehrkraft erhalten haben.
- Schülerinnen und Schüler, die im Rahmen des fachpraktischen Unterrichts bereits eine Hygieneunterweisung erhalten haben, benötigen keine weitere Hygienebelehrung.
- Übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen.

### **3.4.8 Veranstaltung von Schulfesten und andere Treffen**

Bei Schulfesten und vergleichbaren Veranstaltungen werden in der Regel privat hergestellte Lebensmittel in Verkehr gebracht, ohne dass dies gewerbsmäßig erfolgt. Die besondere Gefahr liegt in diesem Fall in der mangelnden Kontrollierbarkeit des Herstellungsprozesses, der Lagerung und des Transportes. Es empfiehlt sich, die nachfolgend genannten Punkte in einer schriftlichen Information für die Schülerinnen und Schüler zusammenzustellen und diese z. B. im Rahmen der Einschulung zu informieren.

#### **Die Schülerinnen und Schüler sollten wissen,**

- welche Lebensmittel nach Möglichkeit zu meiden sind (s. Kap. 3.3.3 und 3.3.4)
- dass die mit der Herstellung und Verteilung von Lebensmitteln betrauten Personen frei von Infektionserkrankungen und Hautverletzungen bzw. -entzündungen (speziell an den Händen) sein sollen.
- dass bei der Nutzung von wiederverwendbarem Geschirr und Besteck adäquate Aufbereitungsmöglichkeiten geschaffen werden müssen (z. B. professionelle Spülanlage ausleihen oder Transport zu Geschirrspüler).
- dass Personen, die während des Festes mit der Herstellung bzw. dem Verteilen von Lebensmitteln betraut sind, währenddessen möglichst keine anderen Aufgaben wahrnehmen sollten (z. B. Kassieren oder Kinderbetreuung).

### **3.4.9 Reinigungsmaßnahmen von Geschirr in Klassenräumen, Lehrerzimmern etc.**

Alle benutzten Geschirrtteile (Teller, Trinkbecher, Besteck) sind nach jeder Benutzung im Geschirrspüler bzw. in einer mindestens aus zwei Spülbecken bestehenden Spüle zu reinigen.

Bei manueller Reinigung ist das Geschirr unmittelbar nach der Reinigung abzutrocknen. Die Geschirrtücher sind täglich zu wechseln.

Benutzte Geschirrtteile dürfen nicht in Klassenräumen, Verwaltungsräumen, Lehrerzimmern etc. aufbewahrt werden und sind spätestens nach Unterrichtsende einem Geschirrspüler zuzuführen oder im Spülbecken zu reinigen.

Die Lagerung des sauberen Geschirrs hat in Schränken zu erfolgen.

Tisch und sonstige mit Lebensmittel in Berührung gekommenen Flächen einschließlich der Essenstransportwagen 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.

Unter [www.schuleplusessen.de](http://www.schuleplusessen.de) und [www.dgevesch-ni.de](http://www.dgevesch-ni.de) finden Sie umfangreiche Informationen rund um das Thema Schulverpflegung.

### **3.5 Sanitärhygiene**

Für die Schülerinnen und Schüler müssen ausreichend Toiletten und Urinale zur Verfügung stehen.

Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern, Textilhandtuchautomaten sowie mit Spendervorrichtungen für Flüssigseife auszustatten. Gemeinschafts-Stückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig. Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle ist bereitzustellen.

Zusätzlich müssen sich darin Papierhalter und Toilettenbürste befinden. Toilettenpapier muss stets bereitgehalten werden. Zur Vermeidung von Vandalismus können ggf. Toilettenpapierspender mit Schloss und Abrollsperrung eingesetzt werden.

In den Mädchentoiletten sollte ein Spender für Tüten für Monatsbinden und verschließbare Abfallbehälter vorhanden sein.

Um eine hygienische Benutzung von barrierefreien Toiletten zu ermöglichen, sind die Anforderungen der DIN 18040-1 zu berücksichtigen. Soweit Liegen als Umkleidemöglichkeit (Wickeltische) oder Auflagen vorhanden sind, sind diese unmittelbar nach Nutzung zu desinfizieren.

Die bauliche Ausgestaltung der Sanitärräume liegt in der Verantwortung des Schulträgers.

## **4. Sonstiges**

### **4.1 Umgang mit Rohstoffen und Vermeidung von Müll**

Müll ist zu vermeiden. Abfälle können durchaus noch Rohstoffe sein. Deshalb soll der Recyclinggedanke unterstützt und die Abfälle in die dafür vorgesehenen Behälter entsorgt werden. Es sind daher Maßnahmen der Abfallvermeidung festzulegen

- 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 Schülerinnen und Schüler mindestens fünf Metern von Fenstern und Türen entfernt aufzustellen.
- Der Stellplatz ist sauber zu halten.
- Für nicht haushaltsübliche Abfälle (z. B. Chemikalien, Leuchtstoffröhren) gelten besondere Entsorgungsvorschriften.

### **4.2 Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung**

Jede Tierhaltung kann ein gesundheitliches Risiko sein (Infektion, Allergien) und sollte nur geplant werden, wenn der gesamtpädagogische Ansatz dies erfordert. Gesundheitsschädlinge sind Tiere, durch die Krankheitserreger auf den Menschen übertragen werden können.

Als potenzielle Gesundheitsschädlinge in einer Schule kommen insbesondere Läuse, 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.

Tiere können mit Krankheiten infiziert sein, die auch für den Menschen infektiös sind (Zoonosen). Folgende Erkrankungen können z. B. auftreten: Fischtuberkulose (*Mycobacterium marinum*), Salmonellen bei Reptilien, Hautpilzkrankungen bei behaarten Tieren, Parasitenbefall bei Tieren wie Wurmerkrankungen, Läuse, Flöhe, Zecken.

Daher ist bei Planung und Umsetzung entsprechender Tierhaltung ein enger Kontakt mit dem zuständigen Gesundheitsamt dringend zu empfehlen.

Es empfiehlt sich regelmäßig, z. B. im Rahmen einer jährlichen Begehung dies zu kontrollieren.

Eine tägliche Sichtkontrolle ist in Küchenbereichen notwendig.

Das Mitbringen von Haustieren ist grundsätzlich nicht gestattet.

Ausnahmen, z. B. aufgrund der Veranschaulichung von verbindlichen Unterrichtsinhalten, sind bei der Schulleitung zu beantragen.

### **4.3 Anforderungen an Bau und Einrichtung sowie Unterhaltsreinigung**

Die bauliche Ausgestaltung sowie die Unterhaltsreinigung (z. B. Erstellung von Reinigungsplänen, Sonderreinigungen, Trinkwasserhygiene etc.) liegen in der Verantwortung des Schulträgers.

Das Gebäude soll die Anforderungen der Niedersächsischen Bauordnung (NBauO) erfüllen. *„Bauliche Anlagen müssen so angeordnet, beschaffen und gebrauchstauglich sein, dass durch chemische, physikalische oder biologische Einflüsse, insbesondere Wasser, Feuchtigkeit, pflanzliche oder tierische Schädlinge, Gefahren oder unzumutbare Belästigungen nicht entstehen.“* (§ 13 NBauO in der Fassung vom 3. April 2012).

Grundsätzlich sind Gebäude und Einrichtungen als Eigentum der Allgemeinheit von allen Personen pfleglich zu behandeln; die Sauberhaltung sowie Pflege der Umgebung und des Inventars liegt in der Verantwortung der gesamten Schulgemeinschaft.

## **5. Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes**

### **5.1 Gesundheitliche Anforderungen**

- **Personen, die im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich** von Gemeinschaftseinrichtungen beschäftigt sind, dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden, wenn sie:
  - an Typhus, Paratyphus, Cholera, Shigellen Ruhr, 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,
- **Personen, die an einer im § 34 (1) des Infektionsschutzgesetzes 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 den dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

Dies gilt auch für **die Betreuten (Kinder und Jugendliche)** der Einrichtung.

Sie dürfen die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume nicht betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht teilnehmen, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

## **5.2 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 notwendig. Die Belehrungen sind in den Klassenbüchern zu dokumentieren.**

Das Auftreten von bestimmten Infektionskrankheiten oder eines entsprechenden Krankheitsverdachts ist der Schulleitung unverzüglich mitzuteilen.

Die Schulleitung meldet das Auftreten von bestimmten Infektionskrankheiten oder einen entsprechenden Krankheitsverdacht dem zuständigen Gesundheitsamt.

## **6. Belehrung**

### **6.1 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IfSG)**

Über die Hygienemaßnahmen sind das Personal und andere Mitwirkende (z. B. Rahmen der Betreuung oder der ganztägigen Beschulung), die Schülerinnen und Schüler sowie die Erziehungsberechtigten in geeigneter Weise durch die Schulleitung oder eine von ihr beauftragte Person zu unterrichten bzw. zu unterweisen.

Die Erstausbildung der Tätigkeiten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich ist nur möglich, wenn sie eine nicht mehr als drei 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 die / der Beschäftigte darin schriftlich erklären, dass bei ihm keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot vorliegen.

Treten nach Tätigkeitsaufnahme Hinderungsgründe auf, so hat die / 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 zwei Jahre zu wiederholen, den Nachweis über die Belehrung zu dokumentieren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

### **6.2 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 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.

### **6.3 Kinder, Jugendliche, Eltern**

Ebenfalls zu belehren über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten ist nach § 34 IfSG jede Person, die in der Gemeinschaftseinrichtung neu betreut wird oder deren Sorgeberechtigten durch die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung.

Diese Belehrung kann schriftlich oder mündlich erfolgen und sollte durch Unterschrift bestätigt werden. Zusätzlich ist ein entsprechendes Merkblatt auszuhändigen oder digital zur Verfügung zu stellen.

**Die Belehrungen sind in den Klassenbüchern zu dokumentieren.**

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

## **6.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Verhalten**

### **6.4.1 Wer muss melden?**

Grundsätzlich ist nach § 8 IfSG der festgestellte 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.

#### **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

### **6.4.2 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 der Betreuten/Sorgeberechtigten darüber anonym informiert werden, um für die Betreuten oder gefährdeten Familienangehörigen notwendigen Schutzmaßnahmen treffen zu können.

Die Information kann erfolgen 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

Alle Maßnahmen sind in Abstimmung mit dem zuständigen Gesundheitsamt durchzuführen.

#### **6.4.3 Ausschluss vom Präsenzunterricht und von Schulveranstaltungen**

Personen, die an bestimmten Infektionskrankheiten erkrankt sind oder bei denen ein entsprechender Krankheitsverdacht besteht, dürfen die Schule oder das Schulgelände nicht betreten und nicht an Schulveranstaltungen teilnehmen. Dies gilt auch für Personen, die unter häuslicher Quarantäne/Isolierung stehen.

Einzelheiten hierzu finden sich im Merkblatt des RKI zur Belehrung für Eltern/sonstige Sorgeberechtigte:

[https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen\\_eltern\\_deutsch.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_eltern_deutsch.pdf?__blob=publicationFile)

Bei Auftreten von Symptomen in der Unterrichts-/Betreuungszeit wird die betroffene Person direkt nach Hause geschickt oder deren Abholung in die Wege geleitet.

#### **6.4.4 Besuchsverbot und Wiedenzulassung**

Im IfSG § 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 IfSG 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 Wiedenzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen nach überstandenen Infektionskrankheiten herausgegeben.

## 7. Anlagen

### Anlage 1: Externe Regelwerke und Quellen

Publikationen der Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV)  
<https://publikationen.dguv.de/regelwerk/>

- DGUV-Vorschrift 1 „Unfallverhütungsvorschrift Grundsätze der Prävention“
- DGUV-Vorschrift 81 „Unfallverhütungsvorschrift Schulen“
- DGUV-Information 202-023 „Giftpflanzen - beschauen, nicht kauen“
- DGUV-Information 202-059 „Erste Hilfe in Schulen“
- DGUV-Regel 110-003 „Branche Küchenbetrieb“

### Gesetze und Verordnungen

- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) v. 25.7.2000
- Trinkwasserverordnung (TrinkwV) v. 21.5.2001
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) v. 15.8.2007 (Neufassung v. 21.06.2016)

### Normen

- DIN EN 16798 „Lüftung von Gebäuden“
- DIN 18034 „Spielplätze und Freiräume zum Spielen“
- DIN 77400 „Reinigungsdienstleistung - Schulgebäude – Anforderung an die Reinigung“
- VDI 6022 „Hygiene-Anforderungen an Raumluftechnische Anlagen und Geräte“
- VDI 6023 „Hygiene in Trinkwasserinstallationen“
- ASR A3.6 „Lüftung“

### Weitere Publikationen

- Desinfektionsmittelliste des Verbundes für angewandte Hygiene (VAH)  
([www.dghm.org](http://www.dghm.org) > dann Eingabe „Desinfektionsmittelliste“ in das Suchfeld der Seite)
- Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden, UBA 2008
- Empfehlungen Wiederezulassung Schule  
([www.rki.de](http://www.rki.de) > Infektionsschutz > RKI-Ratgeber (für Ärzte) > Hinweise zur Wiederezulassung (unter „Aktuelles“))
- RKI-Liste Desinfektionsmittel und –verfahren  
([www.rki.de](http://www.rki.de) > Infektionsschutz > Infektions- und Krankenhaushygiene > Desinfektion > Desinfektionsmittelliste)
- [www.arbeitsschutz-schulen-nds.de](http://www.arbeitsschutz-schulen-nds.de) Hier finden Sie aktuelle Informationen zum Arbeitsschutz in niedersächsischen Schulen

## **Anlage 2: Belehrung über die Liste der Infektionskrankheiten nach § 34 IfSG – Belehrung für Schulpersonal**

Nach § 34 Abs. 1 dürfen Personen, die in Gemeinschaftseinrichtungen (u.a. Schulen) tätig sind und an

1. Cholera
2. Diphtherie
3. Enteritis durch enterohämorrhagische *E. Coli* (EHEC)
4. virusbedingtem hämorrhagischen Fieber
5. Haemophilus influenza Typ b-Meningitis
6. Impetigo Contagiosa (ansteckende Borkenflechte)
7. Keuchhusten
8. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose
9. Masern
10. Meningokokken-Infektion
11. Mumps
12. Paratyphus
13. Pest
14. Poliomyelitis
15. Scabies (Krätze)
16. Scharlach oder sonstigen Streptococcus pyogenes-Infektionen
17. Shigellose
18. Typhus abdominalis
19. Virushepatitis A oder E
20. Windpocken

erkrankt oder dessen verdächtig oder bei denen Kopflausbefall vorliegt keine Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu den dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder der Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

Entsprechendes gilt für die in den Gemeinschaftseinrichtungen Betreuten mit der Maßgabe, dass sie die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtungen dienenden Räume nicht betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht teilnehmen dürfen. Gleiches gilt auch für Kinder, die das 6. Lebensjahr noch nicht vollendet haben und an infektiöser Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind.

Weiterhin dürfen Ausscheider von:

1. *Vibrio Cholerae* O 1 und O 139
2. *Corynebacterium diphtheriae*, Toxin bildend
3. *Salmonella* Typhi
4. *Salmonella* Paratyphi
5. *Shigella* sp.
6. enterohämorrhagischen *E. Coli* (EHEC)

nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung der gegenüber dem Ausscheider und der Gemeinschaftseinrichtung verfügbaren Schutzmaßnahmen die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung teilnehmen.

Absatz 1 Satz 1 und 2 gilt entsprechend für Personen, in deren Wohngemeinschaft nach ärztlichem Urteil eine Erkrankung oder ein Verdacht auf:

1. Cholera
2. Diphtherie
3. Enteritis durch enterohämorrhagische *E. Coli* (EHEC)
4. virusbedingtem hämorrhagischem Fieber
5. Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis
6. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose
7. Masern
8. Meningokokken-Infektion
9. Mumps
10. Paratyphus
11. Pest
12. Poliomyelitis
13. Shigellose
14. Typhus abdominalis
15. Virushepatitis A oder E
16. Windpocken

aufgetreten ist.

Sind die nach den vorstehenden Regelungen verpflichteten Personen geschäftsunfähig oder in der Geschäftsfähigkeit beschränkt sind, so hat derjenige für die Einhaltung der diese Personen nach den Absätzen 1 bis 3 treffenden Verpflichtungen zu sorgen, dem die Sorge für diese Person zusteht. Die gleiche Verpflichtung trifft den Betreuer einer nach den Absätzen 1 bis 3 verpflichteten Person, soweit die Sorge für die Person des Verpflichteten zu seinem Aufgabenkreis gehört.

Tritt einer der vorstehend genannten Tatbestände bei den genannten Personen auf, so haben diese Personen oder der Sorgeinhaber der Gemeinschaftseinrichtung hiervon unverzüglich Mitteilung zu machen. Die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung hat jede Person, die in der Gemeinschaftseinrichtung neu betreut wird, oder deren Sorgeberechtigte über die oben genannten Pflichten zu belehren.

Werden Tatsachen bekannt, die das Vorliegen einer der aufgeführten Tatbestände annehmen lassen, so hat die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung das zuständige Gesundheitsamt unverzüglich zu benachrichtigen und krankheits- und personenbezogene Angaben zu machen. Dies gilt auch beim Auftreten von zwei oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind. Eine Benachrichtigungspflicht besteht nicht, wenn der Leitung ein Nachweis darüber vorliegt, dass die Meldung des Sachverhalts durch eine andere in § 8 genannte Person bereits erfolgt ist.

**Die Kenntnisnahme des Sachverhalts wird durch das Unterschriftenblatt zur Schulordnung bestätigt.**

**Anlage 3: Meldeformular übertragbare Krankheiten nach § 34 IfSG**

**Meldung an das zuständige Gesundheitsamt**

<b>Name der Schule:</b>	<b>Berufsbildende Schulen Varel</b>
<b>Anschrift:</b>	<b>Stettiner Str. 3, 26316 Varel</b>
<b>Telefon:</b>	<b>04451 95050</b>
<b>Fax:</b>	<b>04451 950595</b>
<b>E-Mail:</b>	<b>info@bbs-varel.de</b>
<b>Meldende Person:</b>	
<b>Schultyp:</b>	<b>Berufsbildende Schulen</b>

**Betroffene Person (Bei Erkrankung oder Verdacht - für jede Person ein neues Blatt ausfüllen!)**

<b>Name, Vorname</b>	<b>Geschlecht (m/w)</b>	<b>Geburtsdatum</b>	<b>Anschrift</b>	<b>Telefon</b>	<b>Der Einrichtung gemeldet am:</b>

Schülerin oder Schüler /Personal (BBS Varel)  
 (Erkrankung/Verdacht)

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Cholera                                    | <input type="checkbox"/> Kopflausbefall                       |
| <input type="checkbox"/> Diphtherie                                 | <input type="checkbox"/> Varizellen - Windpocken              |
| <input type="checkbox"/> EHEC-Enteritis (spez. Durchfallform)       | <input type="checkbox"/> Virushepatitis A und E               |
| <input type="checkbox"/> Enteritis (Durchfall, Kind unter 6 Jahren) | <input type="checkbox"/> Typhus                               |
| <input type="checkbox"/> virales hämorrhagisches Fieber             | <input type="checkbox"/> Shigellose – Ruhr                    |
| <input type="checkbox"/> Haemophilus-B-Meningitis                   | <input type="checkbox"/> Scharlach-/Streptoc.-pyog.-Infektion |
| <input type="checkbox"/> Impetigo Contagiosa Borkenflechte          | <input type="checkbox"/> Krätze                               |
| <input type="checkbox"/> Keuchhusten                                | <input type="checkbox"/> Polio - Kinderlähmung                |
| <input type="checkbox"/> Lungen-Tuberkulose, offen                  | <input type="checkbox"/> Pest                                 |
| <input type="checkbox"/> Masern                                     | <input type="checkbox"/> Paratyphus                           |
| <input type="checkbox"/> Meningokokken-Meningitis                   | <input type="checkbox"/> Mumps                                |

<b>Behandelnde/r Ärztin/Arzt oder Klinik:</b>	<b>Erkrankungsbeginn:</b>
<b>Besonderheiten:</b>	
<b>Unterschrift</b>	

#### **Anlage 4: Auszug aus „Empfehlungen des Robert Koch-Instituts für die Wiedezulassung zu Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 34 Infektionsschutzgesetz“**

Quelle: [www.rki.de](http://www.rki.de) > Infektionsschutz > RKI-Ratgeber > Empfehlungen des Robert Koch-Instituts für die Wiedezulassung zu Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 34 Infektionsschutzgesetz

In Gemeinschaftseinrichtungen wie Schulen und Kitas kommen Säuglinge, Kinder und Jugendliche täglich miteinander und mit dem betreuenden Personal in engen Kontakt. Enge Kontakte begünstigen die Übertragung von Krankheitserregern. Außerdem verursachen bestimmte Krankheiten bei Kindern teilweise besonders schwere Krankheitsverläufe. Daher sieht das Infektionsschutzgesetz (IfSG) besondere Regelungen für die in Gemeinschaftseinrichtungen betreuten Kinder und betreuenden Erwachsenen vor.

Das Robert Koch-Institut (RKI) erstellt auf der Grundlage des § 4 IfSG Empfehlungen für die Wiedezulassung zu Gemeinschaftseinrichtungen. Zielgruppen dieser Empfehlungen sind in erster Linie der Öffentliche Gesundheitsdienst (ÖGD) und die medizinische Fachöffentlichkeit.

Die Auswahl der Krankheiten und Erreger für dieses Dokument erfolgte auf Basis des § 34 Abs. 1 bis 3 IfSG. Das Dokument wurde mit den jeweils zuständigen Fachexperten und Fachexpertinnen am RKI und in den Nationalen Referenzzentren und Konsiliarlaboren erarbeitet und durch Vertreter ausgewählter Gesundheitsämter, die in der ÖGD-Feedbackgruppe vertreten sind, und zuständiger Landesbehörden kommentiert. Der Fokus liegt hierbei auf den Aspekten der Wiedezulassung. Ausführlichere Informationen zu den einzelnen Infektionskrankheiten finden sich in anderen RKI-Publikationen, z. B. den RKI-Ratgebern ([www.rki.de/ratgeber](http://www.rki.de/ratgeber)).

#### **Allgemeines**

Der 6. Abschnitt des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) enthält besondere Vorschriften für Schulen und sonstige Gemeinschaftseinrichtungen. Er trägt damit dem Umstand Rechnung, dass dort Säuglinge, Kinder und Jugendliche täglich miteinander und mit dem betreuenden Personal in engen Kontakt kommen. Enge Kontakte begünstigen die Übertragung von Krankheitserregern, die bei bestimmten Krankheiten umso schwerere Krankheitsverläufe erwarten lassen, je jünger die betroffenen Kinder sind.

Bei der Wiedezulassung ist eine Güterabwägung vorzunehmen. Ein absoluter Schutz vor Infektionen lässt sich bei manchen übertragbaren Krankheiten nur durch einen monatelangen Ausschluss vom Besuch einer Gemeinschaftseinrichtung erreichen.

Dem Anspruch der Allgemeinheit, vor Ansteckung geschützt zu werden, stehen das Recht des Einzelnen auf Bildung und die Grundsätze der Notwendigkeit und der Verhältnismäßigkeit der Mittel gegenüber. Als Kriterien der Abwägung könnengelten

- Schwere, Behandelbarkeit und Prognose der zu verhütenden Krankheit,
- tatsächlich beobachtete Übertragungen unter den Bedingungen der jeweiligen Einrichtung und
- alternative Möglichkeiten des Infektionsschutzes wie hygieneorientiertes Verhalten, Chemoprophylaxe oder Impfungen.

Bevor ein Ausschluss von Personen aus einer Gemeinschaftseinrichtung aus Gründen des Infektionsschutzes veranlasst wird, sollte stets geprüft werden, ob die Belastungen, die beispielsweise in einer Familie durch Ausschluss eines Kindes aus einem Kindergarten entstehen, vermieden werden können und ob das Ziel einer Verhütung von Infektionen nicht auch durch Aufklärung über Infektionswege, hygienische Beratung und gegebenenfalls durch detaillierte Anweisungen des zuständigen Gesundheitsamtes erreicht werden kann. Diesen Ausführungen liegt der Rechtsgedanke des § 34 Abs. 7 IfSG zugrunde.

Am Entscheidungsprozess sind Fachpersonal und medizinische Laien beteiligt. Deshalb richtet sich dieses Merkblatt z. B. auch an Mitarbeiter der Schulverwaltung, der Flüchtlingsverwaltung, Träger von Kindergärten und Beherbergungsbetrieben. Weitere Handlungsanweisungen enthalten die Schulseuchenerlasse der Bundesländer. Zur Beurteilung des Einzelfalles können weitere Merkblätter des Robert Koch-Instituts (RKI) herangezogen werden. Als Nachschlagewerk liefert wertvolle Hinweise: Deutsche Gesellschaft für Pädiatrische Infektiologie: DGPI-Handbuch 4. Auflage. Infektionen bei Kindern und Jugendlichen. München: Futuramed-Verlag, 2003.

Im Folgenden werden die bei den einzelnen Infektionskrankheiten wiederkehrenden Stichworte kurz erläutert:

**Inkubationszeit:** Zeitraum von der Aufnahme der Krankheitserreger bis zum Auftreten der ersten Symptome der Infektionskrankheit.

**Dauer der Ansteckungsfähigkeit:** Zeitraum, in dem eine Übertragung der Krankheitserreger möglich ist, wobei ein für die Übertragung geeigneter Kontakt mit erregerrhaltigem Material vorauszusetzen ist.

**Ausreichende Immunität:** Unter diesem Stichpunkt ist definiert, unter welchen Voraussetzungen bei impfpräventablen Infektionskrankheiten eine ausreichende Immunität anzunehmen ist. Auf diesen Punkt wird bei Infektionskrankheiten verzichtet, bei denen die Empfehlungen unabhängig vom Impfstatus zu sehen sind z. B. wenn die Impfung nicht ausreichend sicher schützt. **Wiederzulassung für Erkrankte/Krankheitsverdächtige zu Gemeinschaftseinrichtung:** Bei Betreuten ist die (Wieder-) Zulassung zum Besuch der Gemeinschaftseinrichtung, beim Personal die Zulassung zur Ausübung von Tätigkeiten, bei denen sie Kontakt zu den Betreuten haben, gemeint (siehe § 34 Abs. 1 IfSG).

**Gemäß § 2 Nr. 5 IfSG** ist ein Krankheitsverdächtiger eine Person, bei der Symptome bestehen, welche das Vorliegen einer bestimmten übertragbaren Krankheit vermuten lassen. **Wiederzulassung von Ausscheidern zu Gemeinschaftseinrichtung:** Bei Betreuten ist die (Wieder-) Zulassung zum Besuch der Gemeinschaftseinrichtung, beim Personal die Zulassung zur Ausübung von Tätigkeiten, bei denen sie Kontakt zu den Betreuten haben, gemeint (siehe § 34 Abs. 2 IfSG). **Gemäß § 2 Nr. 6** ist ein Ausscheider eine Person, die Krankheitserreger ausscheidet und dadurch eine Ansteckungsquelle für die Allgemeinheit sein kann, ohne krank oder krankheitsverdächtig zu sein. Die Wiederzulassung darf nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung der verfügbaren Schutzmaßnahmen erfolgen.

**Wiederzulassung von Kontaktpersonen in der Wohngemeinschaft:** Hierunter fallen Personen, die mit einem Erkrankten oder Krankheitsverdächtigen in einer Wohngemeinschaft (§ 34 Abs. 3 IfSG) leben und infektionsrelevante Kontakte hatten. **Gemäß § 2 Nr. 7 IfSG** ist ein Ansteckungsverdächtiger eine Person, von der anzunehmen ist, dass sie Krankheitserreger aufgenommen hat, ohne krank, krankheitsverdächtig oder Ausscheider zu sein.

**Kontaktpersonen in der Gemeinschaftseinrichtung:** Unter diesem Punkt werden Empfehlungen für den Umgang mit Kontaktpersonen in der Gemeinschaftseinrichtung aufgeführt, wenn sie **nicht bereits unter** anderen Punkten (z. B. Allgemeine Empfehlungen zur Verhütung von Folgeinfektionen) dargestellt werden konnten.

**Allgemeine Empfehlungen zur Verhütung von Folgeinfektionen:** Unter diesem Punkt werden allgemeine Empfehlungen aufgeführt, die im Kontext der Gemeinschaftseinrichtung gemäß § 33 IfSG zu einer Vermeidung von Folgeinfektionen beitragen können. Die in den Hygieneplänen gemäß § 36 Abs. 1 IfSG vorgesehenen routinemäßigen Maßnahmen zur Verhütung von Infektionen sollen durch die hier aufgeführten Empfehlungen ergänzt werden. Weiterführende spezielle Maßnahmen sind ausführlich in den RKI-Ratgebern aufgeführt. Die Empfehlungen beziehen sich auf gesunde Personen, besonders gefährdete Personen, z. B. Immunsupprimierte werden in der Regel nicht thematisiert. **Postexpositionsprophylaxe:** Hierunter werden Maßnahmen aufgeführt, die nach möglichem Kontakt mit Infektionserregern verhindern sollen, dass die Person erkrankt oder der Verlauf der Erkrankung zumindest abgemildert wird. Die Maßnahmen können in einer medikamentösen Behandlung (Chemoprophylaxe) oder der Gabe von postexpositionellen Impfungen bestehen.

**Benachrichtigungspflicht:** Gemäß § 34 Abs. 6 IfSG ist die Leitung einer Gemeinschaftseinrichtung gemäß § 33 dazu verpflichtet, das zuständige Gesundheitsamt unverzüglich zu benachrichtigen, wenn Sachverhalte gemäß § 34 Abs. 1-3 IfSG bekannt werden. Eine Benachrichtigungspflicht besteht nicht, wenn der Leitung ein Nachweis darüber vorliegt, dass die Meldung des Sachverhalts gemäß § 6 IfSG bereits erfolgt ist.