

Hygieneplan der Brodowin-Schule Berlin, Bezirk Lichtenberg 11G17



erarbeitet vom:
Länder-Arbeitskreis
zur Erstellung von Hygieneplänen nach § 36 IfSG

Landesgesundheitsamt Brandenburg
Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen
Landesamt für Gesundheit und Soziales Mecklenburg-Vorpommern
Thüringer Landesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz
Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt

Autorenkollektiv:

Dr. Axel Hofmann, Sachsen; Dr. Paul Kober †, Mecklenburg-Vorpommern; Dr. Claudia Kohlstock, Sachsen-Anhalt;
Dr. Bernhard Schicht, Sachsen-Anhalt; Herr Alexander Spengler, Thüringen; Dipl.-Med. Gudrun Stange, Branden-
burg

geändert für das Land Berlin in Abstimmung mit:

Senat für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz
Landesamt für Gesundheit und Soziales
Berliner Amtsärzten und Hygienereferenten

überarbeitet für die Brodowin-Schule im Oktober 2015 durch:

Herrn Kaiser
Herrn Kubaneck
Frau Wollenhaupt

ergänzt um den Musterhygieneplan Corona für die Berliner Schulen (Ergänzung zum Hygieneplan nach § 36 Infektionsschutzgesetz):

Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie, Stand April 2020
Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie, Stand Juni 2020
Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie, Stand August 2021

aktualisiert für die Brodowin-Schule durch:

Frau Eccarius

Stand: August 2021

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	4
2	Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit	5
2.1	<i>Risikobewertung</i>.....	5
2.2	<i>Hygienemanagement und Verantwortlichkeit</i>.....	5
3	Basishygiene.....	6
3.1	<i>Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung</i>.....	6
3.2	<i>Reinigung und Desinfektion</i>.....	6
3.2.1	Allgemeines	6
3.2.2	Persönliche Hygiene	7
3.2.3	Behandlung von Flächen und Gegenständen	8
3.2.4	Frequenz von Reinigungsmaßnahmen	9
3.2.5	Sondermaßnahme im Zuge der Corona-Pandemie	10
3.3	<i>Umgang mit Lebensmitteln</i>.....	10
3.3.1	Mitgebrachte Lebensmittel	11
3.3.2	Reinigungsmaßnahmen	11
3.4	<i>Sonstige Hygieneanforderungen</i>	12
3.4.1	Abfallbeseitigung	12
3.4.2	Schädlingsbekämpfung	12
3.4.3	Tierhaltung.....	12
3.4.4	Trinkwasser/ Badewasser	13
3.4.5	Spielsand/ Sand in Sprunggruben	14
4	Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz	15
4.1	<i>Gesundheitliche Anforderungen</i>.....	15
4.1.1	Personal im Küchen-/ Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG).....	15
4.1.2	Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal	15
4.1.3	Kinder, Jugendliche.....	15
4.2	<i>Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht</i>	15
4.3	<i>Belehrung</i>.....	16
4.3.1	Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IfSG).....	16
4.3.2	Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal	16
4.3.3	Kinder, Jugendliche, Sorgeberechtigte	16
4.4	<i>Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen</i>.....	16
4.4.1	Wer muss melden?	16
4.4.2	Information der Betreuten/ Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung.....	17
4.4.3	Besuchsverbot und Wiedenzulassung	17
4.5	<i>Schutzimpfungen für Schüler und Auszubildende</i>.....	18
4.6	<i>Infektionsschutz in der Zeit der Corona-Pandemie</i>.....	18
4.6.1	Selbsttestungen und Maskenpflicht	18
4.6.2	In den Pausen	19
4.6.3	Im Unterricht.....	19
4.6.4	Im Sportunterricht.....	19
4.6.5	Im Musikunterricht/ Chor-/ Theaterproben	20
4.6.6	Dienstbesprechungen/ Gremien.....	20
5	Anforderungen nach der Biostoffverordnung	20
5.1	<i>Gefährdungsbeurteilung</i>.....	20
5.2	<i>Arbeitsmedizinische Vorsorge</i>.....	21
5.2.1	Arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchung	21
5.2.2	Impfungen der Beschäftigten.....	22
5.2.3	Personen mit einem höheren Risiko für einen schweren COVID-19-Krankheitsverlauf..	22
6	Erste Hilfe; Schutz des Ersthelfers.....	23

Anlagen

Anlage 1 Literatur (Angabe der bei Redaktionsschluss aktuellen Fassungen!)

Anlage 2 Belehrung gemäß § 34 Abs. 5 IfSG: Merkblatt für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte, schriftliche Erklärung

Anlage 3 Belehrung gemäß § 34 Abs. 5 IfSG: Merkblatt für die Beschäftigten in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen, schriftliche Erklärung

Anlage 4 Belehrung gemäß § 43 Abs.1 IfSG: Gesundheitsinformationen für den Umgang mit Lebensmitteln

Anlage 5 Reinigungs- und Desinfektionsplan für Schüler, Mitarbeiter und Reinigungspersonal

Anlage 6 Reinigungs- und Desinfektionsplan für Ausgabeküche

1 Einleitung

Schulen sind durch das Zusammentreffen und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen von besonderer hygienischer Bedeutung. Sie bedürfen deshalb großer Aufmerksamkeit, um das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Erziehung zu hygienischem Verhalten und zur Verhütung von Infektionskrankheiten zu sichern.

Nach § 52 des Schulgesetzes für das Land Berlin umfasst die Schulgesundheitspflege neben den schulärztlichen und schulzahnärztlichen Reihenuntersuchungen Aufgaben, die sich aus dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) ergeben, „...sowie die sonstige Gesundheitsförderung in der Schule...“.

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 sieht das Gesetz **konkrete Verpflichtungen** für Gemeinschaftseinrichtungen bzw. deren Leitungen vor, insbesondere in den §§ 33 bis 36 (zusätzliche Vorschriften für Schulen und sonstige Gemeinschaftseinrichtungen).

Nach § 36 Abs. 1 IfSG 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.

Die vorliegenden Hygieneempfehlungen sollen hierbei Unterstützung geben. **Die aufgeführten Hygienemaßnahmen sind Beispielinhalte für die Erstellung eines hauseigenen Hygieneplans, die an die Situation in der jeweiligen Einrichtung angepasst und durch einrichtungsspezifische Details und Festlegungen in eigener Zuständigkeit ergänzt werden müssen.**

Im Hygieneplan sollten auch weitere Maßnahmen der Gesundheitsförderung angesprochen werden, die **über die Infektionshygiene hinaus** zur Prävention nichtübertragbarer Erkrankungen für Schüler und Personal beitragen bzw. optimale Bedingungen schaffen, die das Lernen begünstigen und das Wohlbefinden auch während eines ganztägigen Aufenthaltes in der Einrichtung ermöglichen (z. B. Fragen der Innenraumlufthygiene, der natürlichen und künstlichen Beleuchtung oder der barrierefreien Gestaltung). Besonderer Stellenwert wird im Berliner Schulgesetz einer gesunden Ernährung und der Suchtprophylaxe eingeräumt.

Zu berücksichtigen sind neben den Rechtsregelungen auf EU-, Bundes- und Landesebene und den fachlichen Empfehlungen von Fachgesellschaften auch Vorschriften des Arbeitsschutzes und technische Regelwerke (z. B. DIN, VDI, EN, ISO).

2 Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

2.1 Risikobewertung

Das Infektionsrisiko wird allgemein von der Anwesenheit primär wie fakultativ pathogener Keime, den Übertragungswegen dieser Erreger (direkte und indirekte Übertragungswege) sowie der Abwehr- und Immunsituation (z. B. Impfstatus, chronische Erkrankungen mit erhöhter Infektanfälligkeit) der Schülerinnen und Schüler sowie des Personals bestimmt.

Für den Ausschluss von Personen aus der Schule, die an bestimmten Infektionskrankheiten leiden oder in Wohngemeinschaft engen Kontakt zu Infizierten hatten, bilden das Infektionsschutzgesetz (§34) sowie die Wiederzulassungsrichtlinie des RKI die rechtliche Handlungsgrundlage.

Neben den klassischen Kinderkrankheiten (abhängig vom Impfstatus z. B. Masern, Mumps, Röteln, Pertussis, Varizellen bzw. Scharlach) sind in Schulen vor allem fäkal-oral übertragbare Infektionskrankheiten, wie Durchfallerkrankungen oder Hepatitis A als Einzelfälle und Häufungen von Bedeutung. Hier sind neben Reinigungsmaßnahmen zumeist auch gezielte Desinfektionsmaßnahmen sinnvoll einzusetzen.

In jedem Fall ist beim Auftreten von Infektionskrankheiten, von Kopfläusen oder Krätze das zuständige Gesundheitsamt einzubeziehen.

Besondere Aufmerksamkeit und eine sofortige Meldung an das Gesundheitsamt erfordert das Auftreten von Covid-19 und von Hirnhautentzündungen (Meningitiden), insbesondere wenn diese durch Meningokokken oder Hämophilus influenzae Typ B verursacht werden.

2.2 Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

Die **Schulleiterin/ der Schulträger** trägt die Verantwortung für die Sicherstellung der hygienischen Erfordernisse. Er nimmt seine Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr. Er kann zu seiner Unterstützung einen Hygienebeauftragten oder ein Hygieneteam 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
- Aufrechterhaltung des Kontaktes zum Gesundheitsamt und zu den Eltern bzw. Sorgeberechtigten

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

Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen sollte u. a. durch Begehungen der Einrichtung erfolgen (routinemäßig mindestens jährlich sowie bei aktuellem Bedarf). Die Ergebnisse werden schriftlich dokumentiert.

Der Hygieneplan muss jederzeit zugänglich und einsehbar sein.

Die Beschäftigten werden mindestens einmal pro Jahr hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen belehrt. Die **Belehrung** ist schriftlich zu dokumentieren.

Auch die Schüler*innen sollen regelmäßig über hygienebewusstes Verhalten informiert werden.

3 Basishygiene

3.1 Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung

Für die Anforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung sind die in Berlin geltenden baurechtlichen und brandschutztechnischen Vorschriften sowie Schulbau- und Raumprogramm-Empfehlungen zugrunde zu legen. Außerdem sind die einschlägigen **Unfallverhütungsvorschriften** und **DIN-Normen** (Anlage 1) zu berücksichtigen. Hinsichtlich der Problematik Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden wird auf den Leitfaden der Innenraumlufthygiene-Kommission des Umweltbundesamtes hingewiesen (Anlage 1).

In den einrichtungsspezifischen **Hygieneplänen** sollten unter anderem nachfolgende **Problemkreise** berücksichtigt werden:

- Standort (z. B. Lärm, lufthygienische und bioklimatische Belastungen, Altlasten)
- Freiflächen/Sportanlagen (Größe, Gestaltung, Bepflanzung, Giftpflanzen, Spielgerätesicherheit und -wartung, Wasser- und Sandspielplätze)
- Schulgebäude/Sporthalle (behindertengerechte Gestaltung, Bau- und Ausstattungsmaterialien/Innenraumluft, Oberflächengestaltung der Fußböden, Wände und Ausstattungen)
- Klassenräume/Schülerarbeitsplätze (Größe, Mobiliar, Tageslicht- und künstliche Beleuchtung, Schallschutz, Raumakustik, Raumklima, Heizung, Sonnenschutz)
- Sanitärbereiche: Schule/Sporthalle (Toilettenbemessung und -ausstattung, Handwaschmöglichkeiten und -ausstattung, Dusch- und Umkleidebereiche)
- Schulgarderobe
- Schularzraum, Ausstattung zur „Ersten Hilfe“
- ggf. Küche/Essenausgabe
- Personalräume
- Raum für Reinigungsutensilien (abschließbar)

Eine kontinuierliche planmäßige bauliche **Instandhaltung** und **Renovierung** ist notwendige Voraussetzung für jede effektive Reinigung und Desinfektion.

Gerade in Schulen hat die **Innenraumlufthygiene** einen besonderen Stellenwert. Es ist insbesondere darauf zu achten, dass in den Pausen regelmäßig eine **intensive Lüftung** (Stoß- und Querlüftung) der Klassenräume erfolgt.

Schimmelpilzbefall muss umgehend ursächlich abgeklärt und saniert werden.

3.2 Reinigung und Desinfektion

3.2.1 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 Blut, Erbrochenem, Stuhl oder Urin und beim gehäuften Auftreten infektiöser Magen-/ Darmerkrankungen.

Die Desinfektionsmittel sind je nach Anwendungsgebiet aus der Liste des Verbundes für Angewandte Hygiene e.V. (VAH), ehemals Liste der Deutschen Gesellschaft für

Hygiene und Mikrobiologie (DGHM), mit der entsprechenden Konzentration und Einwirkzeit auszuwählen (ggf. nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt).
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.
Desinfektionsmittel sind vor dem Zugriff von Schülern bzw. unberechtigten Personen sicher aufzubewahren.

3.2.2 Persönliche Hygiene

Wichtigste Maßnahmen

- **Abstand halten zu schulfremden Personen (mindestens 1,50m).**
- **Schulfremde Personen tragen beim Betreten des Schulgeländes einen Mund-Nasen-Schutz.**
- **Bei Symptomen einer Atemwegserkrankung zu Hause bleiben.**
- **Beobachtung des Gesundheitszustandes der Schüler*innen sowie des Personals, um rechtzeitig Krankheitssymptome zu bemerken.**
- **Vermeidung von Berührungen, Umarmungen und Händeschütteln.**
- **Mit den Händen nicht das Gesicht, insbesondere nicht die Schleimhäute berühren, d.h. nicht an Mund, Augen und Nase fassen.**
- **Öffentlich zugängliche Gegenstände wie Türklinken oder Fahrstuhlknöpfe möglichst nicht mit der vollen Hand anfassen, ggf. Ellenbogen benutzen.**
- **Husten- und Niesetikette: Husten und Niesen in die Armbeuge gehören zu den wichtigsten Präventionsmaßnahmen! Beim Husten oder Niesen größtmöglichen Abstand halten, am besten wegdrehen.**
- **Basishygiene einschließlich der Händehygiene**

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 ist eine ausreichende Anzahl von **Handwaschplätzen**, die ausgestattet sind mit:

- fließendem kaltem und möglichst auch warmem Wasser (im Hortbereich notwendig!),
- mit Spendern für Flüssigseife,
- Einmalhandtüchern und
- Abwurfbehältern für die benutzten Handtücher.
- Zugang für Menschen mit Behinderungen.

Die Verwendung von Stückseife und Gemeinschaftshandtüchern ist abzulehnen. Alternativ zu Einmalhandtüchern können auch elektrische Warmlufttrockner genutzt werden.

In jedem Fall sollen vor dem Trocknen die Hände gründlich gewaschen sein. Wenn erforderlich, sollte den Schülern beim Erlernen der richtigen Händewaschens Hilfestellung gegeben werden.

Händewaschen ist von Personal und von den Schüler*innen durchzuführen:

- nach jeder Verschmutzung, nach Reinigungsarbeiten
- nach Toilettenbenutzung
- vor dem Umgang mit Lebensmitteln

- vor und nach der Einnahme von Speisen
- nach Tierkontakt
- nach dem Naseputzen, Husten oder Niesen
- nach der Benutzung von öffentlichen Verkehrsmitteln
- nach Kontakt mit Treppengeländern, Türgriffen
- vor dem Aufsetzen einer Schutzmaske
- nach dem Abnehmen einer Schutzmaske

Händedesinfektion ist erforderlich für Personal und Schüler*innen:

- nach Kontakt mit Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen (wenn Handschuhe getragen werden, nach Ablegen der Handschuhe)
- nach Kontakt mit sonstigem potentiell infektiösem Material
- nach intensivem (körperlichen) Kontakt mit Erkrankten.

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 Einmaltuch zu entfernen.

Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut usw. sollen **Einmalhandschuhe** verwendet werden.

Ein geeignetes Händedesinfektionsmittel sollte jederzeit nutzbar bereitstehen (z. B. im Erste-Hilfe-Schrank).

3.2.3 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 (beim gehäuftem Auftreten infektiöser Magen-/ Darmerkrankungen) 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** entsprechend DIN 77400 sind nach folgenden Grundsätzen durchzuführen:

- Es ist feucht zu reinigen (Ausnahme: textile Beläge).
- Bei den angewendeten Reinigungsmethoden ist eine Schmutzverschleppung zu verhindern (mindestens Zwei-Eimer-Methode bzw. Nutzung industrieller Reinigungsgeräte).
- Die Reinigungsmaßnahmen sind in der Regel in Abwesenheit der Schüler*innen durchzuführen.
- Schüler*innen dürfen für Reinigungsarbeiten in Sanitärräumen nicht herangezogen werden.
- Bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten ist geeignete Schutzkleidung zu tragen.

- Alle wiederverwendbaren **Reinigungsutensilien** (z. B. Wischmopp, Wischlappen) sind nach Gebrauch aufzubereiten und bis zur erneuten Verwendung trocken zu lagern. Routinemäßig soll mit mindestens 60°C gewaschen werden. Bei Häufungen von übertragbaren Magen-/ Darmerkrankungen ist ein desinfizierendes Waschverfahren anzuwenden (bevorzugt thermisch bei mind. 85°C oder alternativ chemisch durch Einlegen in Desinfektionslösung).
- 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. Flecken sind möglichst sofort zu entfernen.

Eine **Wischdesinfektion** ist bei Verschmutzung mit Erbrochenem, Stuhl, Urin, Blut u. ä. nach Entfernung der groben Verunreinigungen mit Zellstoff u. ä. durchzuführen (dabei Schutzhandschuhe und ggf. Schutzkleidung tragen – Händedesinfektion anschließend).

3.2.4 Frequenz von Reinigungsmaßnahmen

Die Reinigungsfrequenz muss sich an der speziellen Nutzungsart und –intensität orientieren. Aufgrund der aktuellen Corona-Pandemie sollte besonders gründlich und in stark frequentierten Bereichen mehr als einmal gereinigt werden.

Vorschlag:

- Toilettenanlagen
 - Fußboden täglich
 - Handwaschbecken, WC täglich
 - Urinale täglich
 - Türen täglich
 - abwaschbare Flächen (Wandfliesen, Zwischenwände) 1 x/Woche
- Umkleide-, Wasch- und Duschanlagen täglich, in Abhängigkeit von Nutzung – für **Fußböden** aus Gründen der Fußpilz- u. Warzenprophylaxe **desinfizierende Reinigung**
- Fußböden stark frequentierter Räume (z. B. Flure, Treppen, Klassenzimmer, Garderoben) täglich
- Fußböden weniger frequentierter Räume (z. B. Funktionsräume, Vorbereitungszimmer) mindestens 2 x/Woche bzw. nach Erfordernis
- Tische täglich
- Handläufe 2 x täglich
- Türklinken und Griffe (Schubladen- & Fenstergriffe) 2 x täglich
- Lichtschalter 2 x täglich

-
- | | |
|---|--|
| • Computermäuse, Tastaturen, Telefone | durch Beschäftigte der Schule (nach Nutzung) |
| • Fensterbänke, Türen | 1 x/Monat |
| • Turnhalle | mindestens 2 x/Woche bzw. nach Erfordernis |
| • Erste-Hilfe-Raum | 1 x/Woche |
| • Bezüge von Sportmatten | 1 x/Monat |
| • Stühle, Schränke, Regale | 1 x/Monat |
| • Grundreinigung | 2 x/Jahr |
| (Lampen, Fenster, Heizkörper, Türen, Teppichböden, Vorhänge, Jalousien, Turngeräte, Stühle, Schränke, Regale, Rohrleitungen, Verkleidungen) | |

3.2.5 Sondermaßnahme im Zuge der Corona-Pandemie

Raumhygiene und Abstandsregeln

Besonders wichtig ist das regelmäßige und richtige Lüften, da dadurch die Innenraumluft ausgetauscht wird. Es muss ein kompletter Austausch der im Raum befindlichen Luft erreicht werden, um die Aerosole zu entfernen; einfaches Lüften reicht hierfür nicht aus.

Daher sollte mehrmals täglich, mindestens einmal in jeder Unterrichtsstunde sowie in jeder Pause eine Durchlüftung durch vollständig geöffnete Fenster und eine Luftabzugsmöglichkeit über mehrere Minuten vorgenommen werden. Aus Sicherheitsgründen verschlossene Fenster müssen daher für die Lüftung unter Aufsicht einer Dienstkraft geöffnet werden.

Hygiene im Sanitärbereich

In allen Sanitärräumen müssen ausreichend Flüssigseifenspender, Einmalhandtücher und Toilettenpapier bereitgestellt und regelmäßig aufgefüllt werden. Die entsprechenden Auffangbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten.

Am Eingang der Toiletten muss durch gut sichtbaren Aushang darauf hingewiesen werden, dass sich in den Toilettenräumen stets nur einzelne Schüler*innen aufhalten dürfen.

3.3 Umgang mit Lebensmitteln

- Um lebensmittelbedingte Erkrankungen und Erkrankungshäufungen in Gemeinschaftseinrichtungen zu verhindern, müssen an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt werden.
- Verantwortlich für die Lebensmittelhygiene ist der Leiter der Einrichtung.
- Es dürfen **nur sichere Lebensmittel** in den Verkehr gebracht werden, von denen keine Gefahr für die menschliche Gesundheit ausgeht.
- **Mitgebrachte Lebensmittel** für den gemeinschaftlichen Verzehr unterliegen den gleichen Anforderungen (keine Risikolebensmittel!)
- Alle Beschäftigten, die mit Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung in Berührung kommen, müssen die Inhalte der §§ 42 und 43 des IfSG kennen und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 vorweisen können (s. 4.1.1 und 4.3.1).
- Die Vorgaben der **EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene** und anderer rechtlicher Grundlagen sowie Normen und Leitlinien sind einzuhalten.

- Ein **Hygieneplan** für den Küchenbereich soll gemäß HACCP erstellt werden.
- Leichtverderbliche Lebensmittel bzw. solche, bei denen der Hersteller dies vorschreibt, sind **kühl zu lagern**.
- Die Anlieferung von Speisen darf nur in ordnungsgemäß gereinigten und geschlossenen Behältern erfolgen.
- Vor der Zubereitung und Ausgabe von Essen sind die **Hände hygienisch zu waschen**, z. B. mit einer antiseptischen Waschlotion.
- Personal mit **eitrigen Wunden** an den Händen darf keinen Umgang mit unverpackten Lebensmitteln haben.
- Bei Verletzungen an den Händen sind beim Umgang mit Lebensmitteln **Handschuhe** zu tragen.
- Für die **Essenausgabe** sind saubere Gerätschaften zu benutzen.
- Warme Speisen müssen bis zur Ausgabe eine **Temperatur von $\geq 65^{\circ}\text{C}$** aufweisen.
- Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden.
- Übrig gebliebene zubereitete Speisen sind zu entsorgen. Einfrieren von Resten ist verboten.
- Die Ausgabe von **Rohmilch** ist nicht zulässig.
- Lebensmittel, die unter Verwendung von **rohen Bestandteilen von Hühnereiern** hergestellt werden, müssen vor Abgabe ausreichend durcherhitzt werden.
- Alle **benutzten Geschirr- und Besteckteile** sind heiß zu reinigen z. B. 65°C -Programm in einer Haushaltsgeschirrspülmaschine.
- **Geschirrtücher und Lappen** sind nach Benutzung aufzubereiten oder zu verwerfen.
- **Tische, Essentransportwagen und Tablett** sind nach der Esseneinnahme zu reinigen.

3.3.1 Mitgebrachte Lebensmittel

- Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch Schüler, Eltern usw. nicht nur für den Eigenbedarf (z. B. Kuchenbasare u. ä Anlässe) bestehen dann keine Bedenken, wenn grundsätzlich und ausschließlich **vollständig durchgebackene Kuchen** ohne Füllungen, Glasuren usw. angeboten werden sollen.
- Vor Esseneinnahme ist durch das Personal festzustellen, ob die mitgebrachten Lebensmittel sich in einem **einwandfreien Zustand** befinden.
- Übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen.

3.3.2 Reinigungsmaßnahmen

- Alle benutzten Geschirrtteile (Teller, Trinkbecher, Besteck) sind nach jeder Benutzung im **Geschirrspüler** bzw. in einer mindestens aus 2 Spülbecken bestehenden Spüle abzuwaschen und zu spülen.
- Bei manueller Reinigung ist das Geschirr unmittelbar nach der Reinigung abzutrocknen. Die **Geschirrtücher** sind täglich zu wechseln.
- Die **Lagerung** des sauberen Geschirrs sollte vorzugsweise in geschlossenen Schränken erfolgen.
- Tische und sonstige mit Lebensmitteln in Berührung gekommene **Flächen** einschließlich der Essentransportwagen bzw. –tablett 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.

3.4 Sonstige Hygieneanforderungen

3.4.1 Abfallbeseitigung

- Die Abfallverordnungen des jeweiligen Bundeslandes und der Kommune sind einzuhalten.
- 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 **Chemikalien** gelten besondere Entsorgungsvorschriften.

3.4.2 Schädlingsbekämpfung

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. Zuflugmöglichkeiten 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 regelmäßig **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 an das zuständige Gesundheitsamt bzw. über das 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** für die Bekämpfung zu beauftragen (Anschrift, Telefon-Nr.).
- Das Gesundheitsamt ist über einen Befall zu informieren.

3.4.3 Tierhaltung

Bei der Planung und Umsetzung der Tierhaltung ist ein enger Kontakt mit dem zuständigen Gesundheits- und Veterinäramt dringend zu empfehlen.

Neben positiven psychologischen Aspekten ist das Risiko von Allergien, von Infektionen, Parasitenbefall sowie Biss- und Kratzverletzungen zu berücksichtigen.

In Schulen ist Tierhaltung unter folgenden Bedingungen möglich:

- Sauberkeit der Räume, Käfige, Volieren, der Trink- und Futterbehälter.
- Artgerechte Haltung, regelmäßige Fütterung und Pflege.

- Tiere sind **je nach Tierart tierärztlichen Kontrollen** zu unterziehen (zumindest bei Anschaffung, bei Anzeichen von Erkrankungen, Impfung, Parasitenbehandlung).
- Konkrete Verantwortlichkeit für die Pflege (speziell benannte Lehrer bzw. ältere Schüler).
- **Tierkäfige** sollen nicht in Unterrichts- und Pausenräumen und Fluren untergebracht werden (gesonderter Raum oder Außenbereich).
- **Räume** mit Tieren müssen regelmäßig intensiv gelüftet und täglich feucht gewischt werden (Verzicht auf Teppichböden).
- Separate Lagerung von Futter und Pflegeutensilien (Streu, Stroh, Reinigungsgeräte).
- Gründliche Händehygiene nach dem Umgang mit Tieren.
- In die Entscheidung über Tierhaltung sind **Elterngremien** einzubeziehen, Eltern müssen informiert werden (Kinder mit Allergien!)

3.4.4 Trinkwasser/ Badewasser

Die hygienischen Anforderungen an das Trinkwasser werden durch die "**Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung – TrinkwV)**" und die §§ 37-39 des **Infektionsschutzgesetzes** geregelt.

- Das in Schulen verwendete Warm- und Kaltwasser für den menschlichen Gebrauch (Kochen, Waschen) muss generell der **Trinkwasserverordnung** entsprechen.
- Veränderungen an der Trinkwasseranlage durch Neubau, Rekonstruktion oder Wiederinbetriebnahme nach langer Nichtnutzung sind dem Gesundheitsamt spätestens 4 Wochen vorher anzuzeigen. Das Gesundheitsamt entscheidet nach Vorliegen einer **Wasseranalyse** über die Freigabe der Wasserversorgungsanlage.
- 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 1988 - Technische Regeln für Trinkwasserinstallationen**" **sowie das DVGW-Arbeitsblatt W 551** zu beachten.
- Warmwasseranlagen müssen so installiert und betrieben werden, dass eine gesundheitsgefährdende Vermehrung von **Legionellen** vermieden wird (VDI 6023, DVGW W 551).
- Entsprechend den **Empfehlungen des Umweltbundesamtes „Periodische Untersuchung auf Legionellen in zentralen Erwärmungsanlagen der Hausinstallation nach § 3 Nr. 2 Buchstabe c TrinkwV 2001, aus denen Wasser für die Öffentlichkeit bereit gestellt wird“** sind diese einmal jährlich auf Legionellen zu untersuchen.
- **Perlatoren** sind regelmäßig zu reinigen und ggf. thermisch zu desinfizieren (Auskochen).

Wasserspiel- und Erlebnisbereiche

- Wasserspiel- und Erlebnisbereiche, bei denen **Trinkwasser** über befestigte Flächen (z. T. Fliesen, Terazzo) mit Bodeneinlauf **versprüht, verregnet** oder **verrieselt** wird, sind aus hygienischer Sicht in der Regel unproblematisch.
- Bei der Einrichtung von **Modderspielplätzen** muss ausschließlich Trinkwasser verwendet werden.
- Das genutzte Bodenmaterial muss frei von Kontaminationen sein (s. Spielsand).
- Eine zwischenzeitliche Austrocknung des Sandes schützt vor Keimvermehrungen.
- Bei groben Verunreinigungen ist der Sand auszuwechseln.
- Starker Schmutzeintrag aus der Umgebung ist zu vermeiden.
- **Planschbecken**, die nicht täglich geleert und gereinigt werden, müssen über **eine kontinuierliche Wasseraufbereitung** und **Desinfektion** verfügen. Sie unterliegen der **DIN 19643** „Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser“.
- **Planschbecken ohne Aufbereitung** und **Desinfektion** stellen ein erhöhtes hygienisches Risiko dar **und sind nicht zu empfehlen**.
Sollte ein Planschbecken ohne Aufbereitung betrieben werden, sind folgende Mindestanforderungen zu stellen:
 - Das Becken muss **täglich** mit **frischem Wasser** gefüllt und abends wieder entleert werden, um eine Verkeimung des Wassers zu vermeiden.
 - Nach Leerung ist täglich eine gründliche **Reinigung** des Beckens vorzunehmen.
 - Zur Füllung des Planschbeckens ist Wasser mit Trinkwasserqualität zu verwenden.
 - Verspritzte bzw. verdunstete Wassermengen sind mit Trinkwasser nachzufüllen.
 - Bei **Verunreinigung** des Wassers (z. B. durch Fäkalien) ist sofortiger Wasserwechsel und gründliche Reinigung und Desinfektion des Beckens erforderlich!

Es ist ausschließlich Trinkwasser zu verwenden. Eine Nutzung von aufbereitetem Regenwasser ist nicht zu gestatten.

Das Errichten und Betreiben von Badebecken ist mit dem **Gesundheitsamt** abzustimmen.

3.4.5 Spielsand/ Sand in Sprunggruben

Für das Einrichten eines Sandkastens auf dem Spielplatz sowie zur Befüllung von Sprunggruben für den Schulsport ist auf Herkunft und **Qualität** des Sandes zu achten. Sand darf insbesondere nicht durch Schadstoffe oder Wurmeier belastet sein. Bei Neubefüllung muss vom Lieferanten die Qualität des Sandes durch Zertifikat ausgewiesen werden.

Auf ein gutes Abfließen von Wasser ist zu achten (Drainage z.B. untere Kiesschicht).

Zur **Pflege des Sandes** sollten folgende Punkte beachtet werden:

- Zulauf von Hunden und Katzen unterbinden (Einzäunung)
- Sandkästen über Nacht bzw. am Wochenende möglichst abdecken
- häufiges Auflockern zur Reinigung und Belüftung des Sandes (möglichst tiefgründig)

- Aufstellen von Abfallkörben
- tägliche **visuelle Kontrollen** auf organische (Tierexkremate, Lebensmittel, Müll etc.) und anorganische Verunreinigungen (z. B. Glas), **Verunreinigungen** aller Art sind sofort zu eliminieren
- **Sandwechsel** bei starker Verschmutzung sofort, ansonsten jährlich

4 Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz

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 Choleravibrionen **ausscheiden, nicht tätig sein** oder **beschäftigt werden**.

4.1.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Personen, die an einer im § 34 (1) des Infektionsschutzgesetzes (Anlage 2) genannten ansteckenden Krankheit erkrankt sind, bei denen der Verdacht darauf besteht oder die an 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.

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.

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 Krankheitsfällen betroffen sind.

Damit der **Informationspflicht** nachgekommen werden kann, sind regelmäßig Belehrungen durchzuführen und zu dokumentieren.

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** 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 **jährlich 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.

Über die Belehrung ist ein **Protokoll** zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von 3 Jahren aufzubewahren ist.

4.3.3 Kinder, Jugendliche, Sorgeberechtigte

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).

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

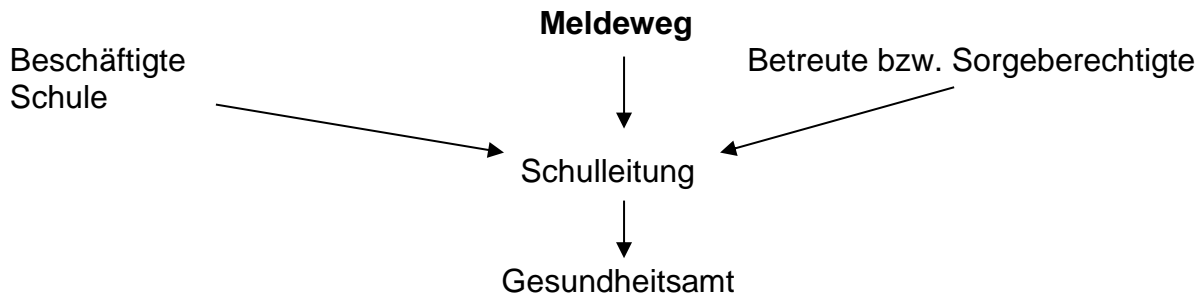
4.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

4.4.1 Wer muss melden?

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

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.



Meldeinhalte:

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

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** zu koordinieren.

4.4.3 Besuchsverbot und Wiederzulassung

Im Infektionsschutzgesetz § 34 ist verankert, bei welchen Infektionen für die Kinder und Jugendliche 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. In der Praxis hat sich ein entsprechendes schriftliches Attest des behandelnden Arztes oder des zuständigen Gesundheitsamtes bewährt.

Das Robert Koch-Institut und das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz haben **Empfehlungen** für die Wiedenzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen nach überstandenen Infektionskrankheiten herausgegeben.

4.5 Schutzimpfungen für Schüler und Auszubildende

Der beste **Schutz** vor vielen **Infektionskrankheiten** sind Schutzimpfungen.

Sie können zum einen den Impfling selbst vor Infektion, Erkrankung und Tod schützen, tragen andererseits beim Erreichen hoher Durchimpfungsraten in der Bevölkerung (z. B. > 90 %) auch zum Schutz der Allgemeinheit bei.

In Deutschland gibt es keine Impfpflicht. Die **wichtigsten Impfungen** für die Bevölkerung werden von der **Ständigen Impfkommission am Robert Koch-Institut (STIKO)** empfohlen. Einige **Bundesländer** haben daneben auch erweiterte eigene Impfempfehlungen herausgegeben.

Besonders wichtig ist, dass bei allen Kindern, die eingeschult wurden, die **Grundimmunisierungen** für die empfohlenen Impfungen abgeschlossen und **Auffrischimpfungen** entsprechend STIKO-Empfehlungen erfolgt sind. (Bei den kleinen Kindern sollte auch an die Impfungen gegen Pneumokokken und Meningokokken C gedacht werden.) Analysen der Impfdaten einiger Bundesländer zeigen, dass besonders häufig Jugendliche nicht an Auffrischimpfungen denken, die im Alter von 9 bis 17 Jahren erfolgen sollten (Wundstarrkrampf, Diphtherie, Keuchhusten und Kinderlähmung). Außerdem sollte ein vollständiger Impfschutz gegen Hepatitis B, Masern, Mumps, Röteln und Windpocken bestehen. Für Mädchen im Alter zwischen 12 und 17 Jahren steht jetzt auch eine Impfung gegen Humane Papillomaviren (HPV) zur Verfügung, die für den Gebärmutterhalskrebs hauptsächlich verantwortlich gemacht werden.

Für Kinder und Jugendliche mit bestimmten Vorerkrankungen kann darüber hinaus eine Indikation zur Impfung gegen Haemophilus Influenzae Typ B, saisonale Influenza, Pneumokokken- und Meningokokken-Infektionen bestehen (entsprechend aktuellen STIKO-Empfehlungen).

Nach § 34 Abs. 10 IfSG sollen die Gesundheitsämter gemeinsam mit den Gemeinschaftseinrichtungen die betreuten Personen oder deren Sorgeberechtigte über die Bedeutung eines vollständigen und altersgemäßen Impfschutzes sowie über die Möglichkeiten der Prävention übertragbarer Krankheiten **aufklären**.

Dies kann in verschiedener Form, z. B. durch Vorträge, Gespräche und/oder Verteilen von Informationsmaterial, erfolgen. Im Internet sind wichtige Informationen zum Impfen veröffentlicht, z. B. unter: www.rki.de (> Infektionsschutz > Impfen), www.forum-impfen.de, www.schuetzdich.de, www.dgk.de (>Gesundheit >Impfen und Infektionskrankheiten).

4.6 Infektionsschutz in der Zeit der Corona-Pandemie

4.6.1 Selbsttestungen und Maskenpflicht

Schülerinnen und Schuler sowie das schulische Personal in Präsenz sind verpflichtet sich zweimal wöchentlich - in den ersten drei Unterrichtswochen dreimal wöchentlich - selbst zu testen. Es gilt eine Härtefallregelung nach § 3 der Zweiten Schul-Hygiene-Covid-19-Verordnung für Schülerinnen und Schuler, die aufgrund einer Behinderung, einer vergleichbaren Beeinträchtigung oder eines sonderpädagogischen Förderbedarfs auch unter Anleitung keine Selbstanwendung eines Point-of-Care (PoC)-Antigen-Tests vornehmen können.

Folgende Personen sind von der Testpflicht befreit:

- Geimpfte Personen, die mit einem von der Europäischen Union

zugelassenen Impfstoff gegen Covid-19 geimpft sind und deren letzte erforderliche Impfung mindestens 14 Tage zurückliegt

- Genesene Personen, die ein mehr als sechs Monate zurückliegendes positives PCR-Testergebnis auf eine Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 nachweisen können und die mindestens eine Impfung gegen Covid-19 mit einem von der Europäischen Union zugelassenen Impfstoff erhalten haben und deren letzte Impfung mindestens 14 Tage zurückliegt, sowie
- Genesene Personen, die ein mindestens 28 Tage und höchstens sechs Monate zurückliegendes positives PCR-Testergebnis auf eine Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 nachweisen können.

Die Pflicht zum Tragen einer medizinischen Gesichtsmaske gilt nicht für die in § 2 Absatz 2 Nummer 3 und 4 der Dritten SARS-CoV-2-Infektionsschutzmaßnahmenverordnung

genannten Personenkreise. Das bedeutet, dass auch Kinder vor Vollendung des 6. Lebensjahres eine medizinische Gesichtsmaske im Rahmen der Vorgaben des Musterhygieneplans tragen müssen.

4.6.2 In den Pausen

Einer Pausenzeit im Freien ist gegenüber der Pausenzeit im Gebäude der Vorzug zu geben. Aufsichtspflichten müssen ggf. im Hinblick auf veränderte Pausensituationen angepasst werden. Möglichst Abstand halten gilt auch in den Lehrer*innen- und Erzieher*innenzimmern.

4.6.3 Im Unterricht

Der Unterricht ist – soweit möglich – in festen Lerngruppen durchzuführen, um enge Kontakte auf einen überschaubaren Personenkreis zu begrenzen. Auch die Zuordnung der Lehrkräfte sollte so wenig Wechsel wie möglich enthalten. Schulübergreifende Tätigkeiten oder schulübergreifende Konferenzen mit Präsenz von Dienstkräften sollten sich an den Hygienestandards orientieren.

4.6.4 Im Sportunterricht

Beim Sportunterricht, bei Sport-Arbeitsgemeinschaften und anderen Bewegungsangeboten sind Situationen mit Körperkontakt zu vermeiden und Alternativen zu entwickeln. Dabei sind die nachfolgenden Aspekte zu berücksichtigen:

1. Sport soll bevorzugt im Freien stattfinden.
2. Beim Sport in der Halle gilt:
 - a) Es ist für ausreichende Lüftung zu sorgen. Sofern die Möglichkeit einer Stoß- oder Querlüftung besteht, ist diese nach jeder Einheit für die Dauer von 10 Minuten vorzunehmen. Raumluftechnische Anlagen sind nur ohne Umluft oder mit Umluft-Filtergeräten mit HEPA-Filtern zu betreiben. Sofern keine ausreichende Lüftungsmöglichkeit besteht, kann die Sporthalle nicht genutzt werden.
 - b) Wasch-/Duschräume sind allein zum Zweck des Händewaschens zu öffnen, sofern ausreichende Belüftung möglich ist. Die Duschen dürfen nicht genutzt werden.
 - c) Die WC's können genutzt werden.
 - d) Die Sporthalle darf nur von einem Klassenverband/ einer Lerngruppe genutzt werden. Lässt sich die Halle durch Trennvorhänge teilen, dann erhöht sich die Anzahl der Klassenverbände/Lerngruppen entsprechend der zur Verfügung stehenden Hallenteile. Bei Sporthallen mit einer Fläche von über 1000 m², die sich

nicht mit einem Trennvorhang teilen lassen, können auch zwei Klassenverbände/ Lerngruppen separat und ausreichend räumlich getrennt in je einer Halbhälfte Sport treiben.

3. Umkleieräume sind nur zu nutzen, wenn ausreichende Belüftung möglich ist. Ist dies nicht gegeben, sind alternative Umkleidemöglichkeiten zu nutzen.
4. Falls genutzt ist es notwendig, dass an jedem Unterrichtstag die Umkleieräume, die Sanitärbereiche und die Sporthalle gereinigt werden.
5. Die Schülerinnen und Schüler und das Lehrpersonal müssen vor und nach jeder Sporteinheit die Handhygiene beachten.

4.6.5 Im Musikunterricht/ Chor-/ Theaterproben

Beim Musik- und Theaterunterricht, bei Arbeitsgemeinschaften und anderen Angeboten im Zusammenhang mit dem Theater oder musischen Bereich sind Situationen mit Körperkontakt zu vermeiden und Alternativen zu entwickeln. Dabei sind die nachfolgenden Aspekte zu berücksichtigen:

1. Die Unterrichtsräume müssen ausreichend Platz bieten. Der Unterricht kann im Fach Theater/Darstellendes Spiel auch im Freien stattfinden. Im Fach Musik ist dies besonders empfehlenswert.
2. Es ist für ausreichende Lüftung zu sorgen. Diese ist mindestens einmal während sowie nach jeder Unterrichtseinheit vorzunehmen. Sofern die Möglichkeit einer Stoß- und Querlüftung besteht, ist diese zu nutzen.
3. Durch mehrere Personen gemeinsam zu nutzende Materialien, Requisiten, Musikinstrumente sind so vorzubereiten, dass sie pro Unterrichtsdurchführung möglichst nur von jeweils einem Schüler/einer Schülerin benutzt werden. Nach dem Unterricht bzw. vor Nutzung durch eine neue Person müssen sie gereinigt werden.
4. Vor und nach dem Theaterunterricht oder dem Musizieren müssen die Schülerinnen und Schüler die Handhygiene beachten.
5. Feste Teilgruppen sind beim praktischen Musizieren anzustreben.
6. Für Musikinstrumente mit Kondensatbildung (Blasinstrumente) sind besondere Hygienemaßnahmen für die Beseitigung des Kondensats und der Reinigung der Instrumente vorzusehen (regelmäßiges Reinigen des Bodens, Einweg-Papiertaschentücher, geschlossene Abfalleimer). Eine Lüftung sollte mindestens alle 15 Minuten vorgenommen werden; dauerhaft geöffnete Fenster sind zu bevorzugen.
7. Chorproben können bis auf Weiteres stattfinden, sofern der Probenraum so groß ist, dass zwischen allen Sängerinnen und Sängern ein Mindestabstand von 2 Metern eingehalten werden kann. Der Probenraum ist alle 15 Minuten ausreichend zu lüften. Der Möglichkeit, Proben im Freien stattfinden zu lassen ist Vorrang einzuräumen. Für das Singen im Unterricht gilt Gleiches.
8. Die Teilnahme an Aufführungen und Wettbewerben außerhalb der Schule ist nur gemäß der jeweils geltenden Abstandsgebote und Hygieneregeln der Eindämmungsmaßnahmenverordnung möglich.

4.6.6 Dienstbesprechungen/ Gremien

Die Form orientiert sich an der bestehenden Stufenzuordnung.

5 Anforderungen nach der Biostoffverordnung

5.1 Gefährdungsbeurteilung

Neben den gesundheitlichen Gefährdungen, die in einer Gemeinschaftseinrichtung durch Personenkontakt bedingt sein können und dem Infektionsschutzgesetz unterliegen, besteht in Schulen und sonstigen Ausbildungseinrichtungen die Möglichkeit, dass

Beschäftigte tätigkeitsbezogen biologischen Arbeitsstoffen (Mikroorganismen wie Viren, Bakterien, Pilze) ausgesetzt sind. Gemäß § 5 Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG) ist der Arbeitgeber – vor Ort vertreten durch den Schulleiter - verpflichtet, durch eine Beurteilung der arbeitsplatzbedingten Gefährdungen die notwendigen Schutzmaßnahmen zu ermitteln. Diese allgemein gültige Vorschrift wird für Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen durch die Biostoffverordnung (BioStoffV) und die Technische Regel Biologische Arbeitsstoffe (TRBA) 400 „Handlungsanleitung zur Gefährdungsbeurteilung bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen“ konkretisiert.

Nach BioStoffV stehen den Beschäftigten auch Schüler und sonstige Personen, die Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen durchführen, gleich, so dass auch für sie die erforderlichen Schutzmaßnahmen getroffen werden müssen.

Insbesondere bei Tätigkeiten im Garten, im Biotop oder bei der Tierhaltung werden durch den Umgang z. B. mit Boden, Tieren, Pflanzen sowie pflanzlichen und tierischen Materialien, denen Mikroorganismen anhaften oder diese enthalten nicht gezielte Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen durchgeführt. Nicht gezielte Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen liegen auch bei Kontakt zu Körperflüssigkeiten (z. B. Ersthelfer) und Abwasser vor (z. B. Arbeiten zur Beseitigung einer Abflussverstopfung durch den Hausmeister). Bei der Durchführung von praktischen Übungen und Experimenten im Biologieunterricht können nicht gezielte und gezielte Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen auftreten.

Eine Schutzstufenzuordnung der Tätigkeiten erfolgt in Abhängigkeit von den zu erwartenden Mikroorganismen und dem damit verbundenen Infektionsrisiko. In der Regel ist das Infektionsrisiko nicht höher als in der Allgemeinbevölkerung, so dass Maßnahmen der allgemeinen Hygiene (Schutzstufe 1, TRBA 500) ausreichend sind. Eine Einzelfallprüfung ist notwendig. Zu den erforderlichen Schutzmaßnahmen für den naturwissenschaftlichen Unterricht siehe auch GUV-SR 2006 „Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen im Unterricht“ (in Bearbeitung).

5.2 Arbeitsmedizinische Vorsorge

5.2.1 Arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchung

Bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen hat der Arbeitgeber für eine angemessene arbeitsmedizinische Vorsorge zu sorgen. Hierzu gehört neben der arbeitsmedizinischen Beurteilung der Gefährdungen, der Beratung und der Unterrichtung der Beschäftigten, dass bei Tätigkeiten mit impfpräventablen oder chronisch schädigenden Mikroorganismen eine spezielle arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchung veranlasst und für sonstige Tätigkeiten der Schutzstufe 2 und 3 angeboten werden muss.

In Schulen ist in der Regel **keine** arbeitsmedizinische **Pflichtuntersuchung** für Beschäftigte **zu veranlassen**, da entsprechende Tätigkeiten nicht durchgeführt werden. Das schließt nicht aus, dass im Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung im Einzelfall Pflichtuntersuchungen für die Beschäftigten erforderlich werden. Bei der schulischen Betreuung von behinderten Kindern, ist eine mögliche Exposition gegenüber Hepatitis A- und B-Virus zu berücksichtigen. Besteht in größerem Umfang ein regelmäßiger Kontakt mit Körperflüssigkeiten sowie eine Verletzungsgefahr ist durch den Arbeitgeber eine arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchung zu veranlassen.

Darüber hinaus sind arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchungen **anzubieten**, wenn sich Beschäftigte eine Infektion oder Erkrankung zugezogen haben, die auf eine Tätigkeit mit biologischen Arbeitsstoffen zurückzuführen ist.

Mit der Durchführung der speziellen arbeitsmedizinischen Vorsorgeuntersuchungen ist ein Facharzt für Arbeitsmedizin oder ein Arzt mit der Zusatzbezeichnung „Betriebsmedizin“ zu beauftragen, vorrangig der Betriebsarzt (§ 7 Abs. 1 ArbMedVV).

5.2.2 Impfungen der Beschäftigten

Werden Tätigkeiten mit impfpräventablen Mikroorganismen entsprechend Anhang Teil 2 ArbMedVV durchgeführt und liegt kein ausreichender Immunschutz gegenüber diesen Mikroorganismen vor, ist den Beschäftigten im Rahmen der Pflichtuntersuchung eine **Impfung anzubieten**. Die Kosten sind vom Arbeitgeber zu tragen.

In der Regel ist ein tätigkeitsbezogenes **Impfangebot** für die Beschäftigten **nicht erforderlich**. Bei der Betreuung von behinderten Kindern sollte in Abhängigkeit der Tätigkeit und der Expositionsmöglichkeit ein Immunschutz gegen **Hepatitis A- und B-Virus** bestehen (Angebot einer Kombi-Impfung).

Unabhängig von einer ggf. durch den Arbeitgeber anzubietenden Impfung sollte im Interesse des öffentlichen Gesundheitsschutzes entsprechend der Impfeempfehlungen der ständigen Impfkommission (STIKO) ein vollständiger, altersgemäßer und ausreichender Impfschutz gegeben sein, z. B. gegen Tetanus, Diphtherie, Poliomyelitis (Auffrischung alle 10 Jahre) und saisonale Influenza (jährliche Auffrischung).

Entsprechend den aktuellen Empfehlungen der Ständigen Impfkommission am Robert Koch-Institut (STIKO) soll ungeimpften bzw. empfänglichen Personen in Gemeinschaftseinrichtungen, hier Schulen, eine einmalige Impfung gegen Masern, vorzugsweise mit einem Kombinationsimpfstoff gegen MMR angeboten werden.

Das Masernschutzgesetz gilt seit dem 1. März 2020. Alle nach 1970 geborenen Personen, die in einer Gemeinschaftseinrichtung betreut werden, müssen den Impfschutz nachweisen. Gleiches gilt für Personen, die in der Brodowin-Schule tätig sind.

5.2.3 Personen mit einem höheren Risiko für einen schweren COVID-19-Krankheitsverlauf

Nach Einschätzung des RKI ist eine generelle Festlegung zur Einstufung in eine Risikogruppe nicht möglich. Daraus folgt, dass bei Beschäftigten, die einer Risikogruppe angehören, eine individuelle Risikofaktorenbewertung im Sinne einer (arbeits-)medizinischen Begutachtung vorgenommen wird. (https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Risikogruppen.html).

Seit 02.06.2020 werden alle Dienstkräfte der Senatsverwaltung für Bildung an den Berliner Schulen, die eine Covid-19-relevante Grunderkrankung durch eine aktuelle ärztliche Bescheinigung nachweisen, auch weiterhin nicht für eine Tätigkeit in der Schule eingesetzt. Diese Dienstkräfte arbeiten stattdessen im Homeoffice.

Schülerinnen und Schüler, die wegen einer Grunderkrankung bei einer Infektion mit dem Coronavirus ein erhöhtes Risiko für einen schweren Verlauf der Krankheit haben können (Risikogruppe), müssen dies der Schule durch Vorlage einer entsprechenden ärztlichen Bescheinigung nachweisen. In diesem Fall erfolgt bis auf Weiteres das schulisch angeleitete Lernen zu Hause. Das gilt auch, wenn eine andere im

Haushalt der Schülerin oder des Schülers lebende Person zur Risikogruppe gehört und dies ärztlich bescheinigt wird.

6 Erste Hilfe; Schutz des Ersthelfers

Durch den Leiter der Einrichtung ist zu veranlassen, dass das Personal entsprechend der staatlichen Arbeitsschutzvorschriften i. V. m. der Unfallverhütungsvorschrift **BGV/GUV-V A1** „Grundsätze der Prävention“ vor Beginn der Tätigkeit und danach mindestens jährlich zu Gefahren und Maßnahmen zum Schutz einschließlich der Ersten Hilfe unterwiesen wird. Er hat dafür zu sorgen, dass zur Ersten Hilfe und zur Rettung der Versicherten die erforderlichen Einrichtungen, Sachmittel und geeignete Personen verfügbar sind.

Geeignetes Erste-Hilfe-Material enthält gemäß BGR A1 „Grundsätze der Prävention“/**GUV-I 512** „Erste-Hilfe-Material“:

- Großer Verbandkasten nach DIN 13169 “Verbandkasten E”.
- Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 “Verbandkasten C”.

Zusätzlich ist der Verbandkasten mit einem alkoholischen **Desinfektionsmittel** zur Hände- und Flächendesinfektion auszustatten. Art und Anzahl der Verbandskästen sind abhängig von der Zahl der Versicherten und Betriebsart.

Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige **Bestandskontrollen** der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen. Insbesondere sind die Ablaufdaten zu überprüfen und verfallene Materialien zu ersetzen.

Der Ersthelfer hat bei Kontakt mit Körperflüssigkeiten und Ausscheidungen Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.

Parallel zur Erstversorgung ist vom Ersthelfer zu entscheiden, ob sofortige **ärztliche Hilfe** zur weiteren Versorgung des Verletzten hinzuzuziehen ist.

(Weitere Informationen zur Ersten Hilfe enthalten die BGI/GUV-I 503 „Anleitung zur Ersten Hilfe“, BGI 509 „Erste Hilfe im Betrieb“, BGI 510 „Aushang Erste Hilfe“, BGI/GUV-I 511 “Dokumentation der Ersten Hilfe Leistung“/“Verbandbuch“)

Anlage 1 Literatur (Angabe der bei Redaktionsschluss aktuellen Fassungen!)

Wichtige rechtliche Grundlagen (s. auch unter <http://www.gesetze-im-internet.de>, <http://bundesrecht.juris.de>, <http://frei.bundesgesetzblatt.de>)

- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20.07.2000 (BGBl. I Nr. 33, S. 1045 – 1077), zuletzt geändert durch Art. 2 § 3 vom 01.09.2005 (BGBl. I, S. 2618)
- Schulgesetz für das Land Berlin (Schulgesetz – SchulG) vom 26.01.2004 (GVBl. S. 26), zuletzt geändert durch Artikel I des Gesetzes vom 02.03.2009 (GVBl. S. 62)
- Sozialgesetzbuch Fünftes Buch (SGB V) – Gesetzliche Krankenversicherung vom 20.12.1988 (BGBl. I S. 3853) §§ 21 und 26; zuletzt geändert durch Art. 3a G vom 29.08.2005 BGBl. I S. 2570
- Sozialgesetzbuch Siebtes Buch (SGB VII) – Gesetzliche Unfallversicherung vom 07.08.1996 (BGBl. I S. 1254), zuletzt geändert durch Art. 1 vom 14.08.2005 (BGBl. I S. 2410)
- Sozialgesetzbuch Achtes Buch (SGB VIII) – Kinder- und Jugendhilfe vom 26. Juni 1990 (BGBl. I S. 1163) i. d. F. vom 08. 12.1998 (BGBl. I S. 3546) § 1 Abs. 3, Nr. 3
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch LFGB – Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005 (BGBl. I Nr.55 S. 2618)
- EU-Hygienepaket zur Lebensmittelhygiene (EU-Verordnungen Nr. 852/2004, 853/2004, 854/2004) sowie ergänzend 882/2004, Aufhebungs-Richtlinie RL 2004/41 einschl. Durchführungsverordnungen (VO (EG) Nr. 2073/2005, 2074/2005, 2075/2005, 2076/2005)
- Verordnung zur Novellierung der Trinkwasserverordnung vom 21.05.01 (BGBl. I, Nr. 24, 2001, S. 959-980)
- Bauordnung für Berlin (BauOBln) vom 29. September 2005 (GVBl. S. 495), zuletzt geändert durch § 9 des Gesetzes vom 7. Juni 2007 (GVBl. S. 222)
- Ausführungsvorschrift zu § 8 Abs. 2 und 3 der Bauordnung für Berlin (BauOBln) – Notwendige Kinderspielplätze – (AV Notwendige Kinderspielplätze) vom 16. Januar 2007 (Abl. S. 215)
- Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG) vom 07.08.96 (BGBl. I, S. 1246) geändert durch Artikel 9 des Gesetzes vom 27.09.96 (BGBl. I S. 1461)
- Verordnung über Arbeitsstätten (Arbeitsstättenverordnung - ArbStättV) vom 12. August 2004 (BGBl. I S. 2179 - 2189)
- Verordnung über Sicherheit und Gesundheitsschutz bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen (Biostoffverordnung – BioStoffV) vom 27. Januar 1999, BGBl. I, Nr. 4, S. 50 - 60, zuletzt geändert durch Art. 2 der Verordnung zur Umsetzung der EG-Richtlinie 2002/44/EG und 2003/10/EG (BGBl. I Nr. 8 S. 261, 269-270)
- Technische Regel für Biologische Arbeitsstoffe (TRBA) 400: Handlungsanleitung zur Gefährdungsbeurteilung bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen
- Technische Regel für Biologische Arbeitsstoffe (TRBA) 500: Allgemeine Hygienemaßnahmen: Mindestanforderungen
- GUV-SI 8017: Außenspielflächen und Spielplatzgeräte
- GUV-SI 8018: Giftpflanzen – beschauen, nicht kauen
- BGR/GUV-R 500: Betreiben von Arbeitsmitteln (Kapitel 2.6: Betreiben von Wäscherien)
- BGV/GUV-V A 1: Grundsätze der Prävention
- BGV/GUV-V A 4: Arbeitsmedizinische Vorsorge
- BGR A 1: Grundsätze der Prävention
- GUV-I 512: Erste-Hilfe-Material
- GUV-SR 2006: Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen im Unterricht (in Bearbeitung)

Wichtige fachliche Standards

- Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämter zur Wiederezulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen (aktualisierte Fassung vom Juli 2006, www.rki.de).
- Aktuelle Liste der vom Robert Koch-Institut geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und –verfahren (www.rki.de)
- Aktuelle Desinfektionsmittelliste des Verbundes für Angewandte Hygiene (VAH) = ehemals Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)
- Liste der nach den Richtlinien der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) geprüften und als wirksam befundenen Desinfektionsmittel für den Lebensmittelbereich (Handelspräparate), Stand 01.02.1999
- Nationale Leitlinien für eine gute Hygienepraxis (Lebensmittelhygiene)
- Impfeempfehlungen der Ständigen Impfkommission am Robert Koch-Institut (STIKO; www.rki.de)
- Impfeempfehlungen des jeweiligen Bundeslandes
- Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden, erarbeitet von der Innenraumlufthygiene-Kommission des Umweltbundesamtes, Juni 2000 (www.umweltbundesamt.de - Rubrik Veröffentlichungen)
- Empfehlungen des Umweltbundesamtes „Periodische Untersuchung auf Legionellen in zentralen Erwärmungsanlagen der Hausinstallation nach § 3 Nr. 2 Buchstabe c TrinkwV 2001, aus denen Wasser für die Öffentlichkeit bereit gestellt wird“
- VDI 6022 Hygienische Anforderungen an Raumluftechnische Anlagen
- VDI 6023 Hygienebewusste Planung, Ausführung, Betrieb und Instandhaltung von Trinkwasseranlagen
- DVGW W551 Trinkwassererwärmungs- und Leitungsanlagen. Technische Maßnahmen zur Verminderung des Legionellenwachstums
- DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel
- DIN 10514 Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung
- DIN 10516 Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion
- DIN 10523 Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich
- DIN 18024 Barrierefreies Bauen
- DIN ISO 5970 Stühle und Tische für Bildungseinrichtungen; Funktionsmaße
- DIN 5034 Tageslicht in Innenräumen
- DIN 5035 Innenraumbeleuchtung mit künstlichem Licht
- DIN EN 12464-1 Licht und Beleuchtung - Beleuchtung von Arbeitsstätten - Arbeitsstätten in Innenräumen
- DIN EN 1176 Spielplatzgeräte und Spielplatzböden
- DIN 18032 Sporthallen - Hallen und Räume für Sport und Mehrzwecknutzung
- DIN 18034 Spielplätze und Freiräume zum Spielen - Anforderungen und Hinweise für die Planung und den Betrieb
- DIN 19643 Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser
- DIN 77400 Reinigungsdienstleistungen Schulgebäude – Anforderungen an die Reinigung

Anlage 2 Belehrung gemäß § 34 Abs. 5 IfSG: Merkblatt für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte, schriftliche Erklärung

Brodowin-Grundschule

Berlin Bezirk Lichtenberg
11 G 17

Liebenwalder Straße 22, 13055 Berlin, Tel.: 030-9864058, Fax: 030-98317794, 11G17@11G17.schule.berlin.de, www.brodowinschule.de

- Für Ihre Unterlagen -

Was ist bei der Erkrankung eines Schulkindes zu beachten?

(Information zum Infektionsschutzgesetz)

In § 34 Abs. 1 des Infektionsschutzgesetzes sind 21 Krankheiten aufgeführt, die den Besuch der Schule verbieten, **bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung nicht mehr zu befürchten ist.**

Generell ist bei schweren bedrohlichen Erkrankungen sowie bei Scabies (Krätze), Impetigo contagiosa (Grindflechte) und wiederholtem Kopflausbefall ausdrücklich ein **Attest erforderlich.**

Bei Krankheiten,

- die nach einem bestimmten Intervall ab Krankheitsbeginn nicht mehr ansteckend sind und eine dauerhafte Immunität hinterlassen oder
- nach einem bestimmten Intervall ab Beginn einer Chemotherapie nicht mehr übertragbar sind oder
- nach Abklingen von Durchfall nicht mehr ansteckend sind,

ist zwar kein Attest, aber die **Information der Schule erforderlich.**

Attest ist erforderlich bei	Information der Schule ist erforderlich bei
Diphtherie	Covid-19
EHEC	Gastroenteritis durch Salmonellen, Camphylobacter und Yersenien
Impetigo contagiosa	Haemophilus influenzae Typ-B Meningitis
Kopfläuse: bei wiederholtem Befall	Hepatitis A und E
Pest	Keuchhusten
Polio	Masern
Scabies	Meningokokken-Meningitis
Shigellose	Mumps
Tuberkulose	Scharlach und andere Streptokokken-Erkrankungen
Typhus/Paratyphus	Viruseriden
Virales hämorrhagisches Fieber	Windpocken

Davon unberührt, bleibt das Recht der Schule, gegenüber Eltern, die wiederholt klinisch kranke Kinder in die Einrichtung schicken, oder deren Kinder auffällig oft krankheitsbedingt der Schule fernbleiben, auf einem ärztlichen Attest zu bestehen.

Brodowin-Grundschule

Berlin Bezirk Lichtenberg
11 G 17



Liebenwalder Straße 22, 13055 Berlin, Tel.: 030-9864058, Fax: 030-98317794, 11G17@11G17.schule.berlin.de, www.brodowinschule.de

- Bitte in der Schule abgeben -

Was ist bei der Erkrankung eines Schulkindes zu beachten?

(Information zum Infektionsschutzgesetz)

In § 34 Abs. 1 des Infektionsschutzgesetzes sind 21 Krankheiten aufgeführt, die den Besuch der Schule verbieten, **bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung nicht mehr zu befürchten ist.**

Generell ist bei schweren bedrohlichen Erkrankungen sowie bei Scabies (Krätze), Impetigo contagiosa (Grindflechte) und wiederholtem Kopflausbefall ausdrücklich ein **Attest erforderlich.**

Bei Krankheiten,

- die nach einem bestimmten Intervall ab Krankheitsbeginn nicht mehr ansteckend sind und eine dauerhafte Immunität hinterlassen oder
- nach einem bestimmten Intervall ab Beginn einer Chemotherapie nicht mehr übertragbar sind oder
- nach Abklingen von Durchfall nicht mehr ansteckend sind,

ist zwar kein Attest, aber die **Information der Schule erforderlich.**

Attest ist erforderlich bei	Information der Schule ist erforderlich bei
Diphtherie	Covid-19
EHEC	Gastroenteritis durch Salmonellen, Camphylobacter und Yersenien
Impetigo contagiosa	Haemophilus influenzae Typ-B Meningitis
Kopfläuse: bei wiederholtem Befall	Hepatitis A und E
Pest	Keuchhusten
Polio	Masern
Scabies	Meningokokken-Meningitis
Shigellose	Mumps
Tuberkulose	Scharlach und andere Streptokokken-Erkrankungen
Typhus/Paratyphus	Virusenteriden
Virales hämorrhagisches Fieber	Windpocken

Davon unberührt, bleibt das Recht der Schule, gegenüber Eltern, die wiederholt klinisch kranke Kinder in die Einrichtung schicken, oder deren Kinder auffällig oft krankheitsbedingt der Schule fernbleiben, auf einem ärztlichen Attest zu bestehen.

Kenntnisnahme:

Unterschrift des/der Erziehungsberechtigten

Anlage 3 Belehrung gemäß § 34 Abs. 5 IfSG: Merkblatt für die Beschäftigten in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen, schriftliche Erklärung

Vor- und Nachname

Straße

Wohnort

ggf. Personalnummer oder Einstellungsbezirk

Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie Personalstelle
- ZS P _____ - Flottenstr. 28 - 42

13407 Berlin

Datum

Erklärung zu Erkrankungen

Ich erkläre hiermit, dass ich nach meinem heutigen Kenntnisstand

frei von ansteckenden Krankheiten nach § 34 des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutz - IfSG) bin.

Ich bin verpflichtet, den Arbeitgeber umgehend zu unterrichten, wenn eine im o. a. Gesetz aufgeführte Erkrankung bzw. der Verdacht auftritt.

Berlin, _____ Unterschrift

**Auszug aus dem
Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) vom
20.07.2000
zuletzt geändert durch Art. 18a durch Gesetz vom 09.08.2019**

6. Abschnitt
Infektionsschutz bei bestimmten Einrichtungen, Unternehmen und Personen

§ 33 Gemeinschaftseinrichtungen

Gemeinschaftseinrichtungen im Sinne dieses Gesetzes sind Einrichtungen, in denen überwiegend Säuglinge, Kinder oder Jugendliche betreut werden, insbesondere Kinderkrippen, Kindergärten, Kindertagesstätten, Kinderhorte, Schulen oder sonstige Ausbildungseinrichtungen, Heime, Ferienlager und ähnliche Einrichtungen.

ZS P 0.029 Erklärung zu Erkrankungen (09/2019)

§ 34 Gesundheitliche Anforderungen, Mitwirkungspflichten, Aufgaben des Gesundheitsamtes

(1) Personen, die an

1. Cholera
3. Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC)
5. Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis
7. Keuchhusten
9. Masern

Hygieneplan 11G17
Stand August 2021

11. Mumps
13. Pest
14a. Röteln
16. Shigellose
18. Typhus abdominalis 20. Windpocken

2. Diphtherie
4. virusbedingtem hämorrhagischen Fieber
6. Impetigo contagiosa (ansteckende Borkenflechte) 8. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose

10. Meningokokken-Infektion
12. Paratyphus
14. Poliomyelitis
15. Scharlach o. sonst. Streptococcus pyogenes-Infektionen 17. Skabies (Krätze)

19. Virushepatitis A oder E

erkrankt oder dessen verdächtig oder die verlaust sind, dürfen in den in § 33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen 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 Verlaustung durch sie nicht mehr zu befürchten ist. Satz 1 gilt entsprechend für die in der Gemeinschaftseinrichtung Betreuten 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. Satz 2 gilt auch für Kinder, die das 6. Lebensjahr noch nicht vollendet haben und an infektiöser Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind.

(2) Ausscheider von

1. Vibrio cholerae O 1 und O 139
2. Corynebacterium spp., Toxin bildend 3. Salmonella Typhi
4. Salmonella Paratyphi
5. Shigella sp.
6. enterohämorrhagischen E. coli (EHEC)

dürfen 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 oder an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung teilnehmen.

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

1. Cholera
3. Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC) 5. Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis
7. Masern
9. Mumps

11. Pest
12a. Röteln
14. Typhus abdominalis 16. Windpocken

aufgetreten ist.

2. Diphtherie
4. virusbedingtem hämorrhagischen Fieber 6. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose 8. Meningokokken-Infektion

10. Paratyphus
12. Poliomyelitis
13. Shigellose
15. Virushepatitis A oder E

ZS P 0.029 Erklärung zu Erkrankungen (09/2019)

Anlage 4 Belehrung gemäß § 43 Abs.1 IfSG: Gesundheitsinformationen für den Umgang mit Lebensmitteln



Stempel des Gesundheitsamtes

Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Wer muss belehrt werden?

Vor erstmaliger Ausübung einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich benötigen eine Belehrung und Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt:

1. Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen:
 - Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus,
 - Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis,
 - Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus,
 - Eiprodukte,
 - Säuglings- und Kleinkindernahrung,
 - Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
 - Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage,
 - Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen,
 - Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr, und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt (über Bedarfsgegenstände, z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen, ODER
2. Personen, die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind.

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von mit Krankheitserregern verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. In Gaststätten oder Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grund muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

(Die wichtigsten Regeln wurden in dem Merkblatt „Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie“ vom Bundesinstitut für Risikobewertung zusammengestellt: www.bfr.bund.de>Publikationen>Merkblätter>Merkblätter für weitere Berufsgruppen).

Wann dürfen die oben genannten Tätigkeiten nicht ausgeübt werden?

1. Wenn bei Ihnen Krankheitszeichen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Krankheiten hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat, dürfen Sie gemäß Infektionsschutzgesetz nicht in diesem Bereich tätig sein oder beschäftigt werden:
 - Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall), ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Campylobacter, Rotaviren, Noroviren oder andere Durchfallerreger,
 - Cholera,
 - Typhus oder Paratyphus,
 - Hepatitis A oder E (Leberentzündung),
 - Infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.
2. Wenn die Untersuchung einer Stuhlprobe von Ihnen den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben hat:
 - Salmonellen,
 - Shigellen,
 - enterohämorrhagische Escherichia-coli-Bakterien (EHEC),
 - Cholerabakterien,besteht ein Tätigkeitsverbot oder Beschäftigungsverbot im Lebensmittelbereich. Das Tätigkeits- oder Beschäftigungsverbot besteht auch, wenn Sie diese Erreger ausscheiden, ohne dass Sie Krankheitszeichen (s.u.) aufweisen.

Hinweis:

Das Gesundheitsamt kann Ausnahmen von den Verboten nach dieser Vorschrift zulassen, wenn Maßnahmen durchgeführt werden, mit denen eine Übertragung der aufgeführten Krankheiten und Krankheitserreger verhütet werden kann.

Folgende Krankheitszeichen weisen auf die genannten Krankheiten hin:

- Durchfall (mindestens 3 unformte Stühle in 24 Stunden),
- Übelkeit, Erbrechen oder Bauchschmerzen,
- Fieber (Körpertemperatur $\geq 38,5^{\circ}\text{C}$),
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel,
- Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nassend oder geschwollen sind.

Wer muss informiert werden?

Wenn bei Ihnen eines oder mehrere der genannten Krankheitszeichen auftreten, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch. Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

Hinweise auf Anlage I und Anlage II

Wir bitten Sie, die nachfolgende Erklärung zu unterschreiben, dass Sie mündlich sowie schriftlich auf die Tätigkeitsverbote gemäß Infektionsschutzgesetz hingewiesen worden sind und die Belehrung verstanden haben und dass bei Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind (Anlage I).

Nach der Belehrung in mündlicher und schriftlicher Form erhalten Sie die Bescheinigung für Ihren Arbeitgeber oder Dienstherrn (Anlage II).

Besondere Hinweise für Arbeitgeber/Dienstherrn

- Auch Arbeitgeber haben die in Anlage I niedergelegte Erklärung abzugeben, sofern sie zu dem auf Seite 1 des Merkblattes ausgeführten Personenkreis gehören.
- Sie dürfen die auf Seite 1 des Merkblattes beschriebenen Tätigkeiten nur ausüben, wenn Sie eine Bescheinigung gemäß Anlage II erhalten haben oder im Besitz eines Gesundheitszeugnisses gemäß § 18 Bundesseuchengesetz sind.
- Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als drei Monate sein.
- Sie haben Personen, die die auf Seite 1 des Merkblattes genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im weiteren alle zwei Jahre über die auf Seite 2 aufgeführten Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren.
- Sie haben Ihre eigene Bescheinigung und die Ihrer Beschäftigten, sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung an der Arbeitsstätte verfügbar zu halten und den Mitarbeitern der zuständigen Behörde alle genannten Bescheinigungen auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.
- Haben Sie selbst oder einer Ihrer Beschäftigten eine der auf Seite 2 dieses Merkblattes genannten Krankheitszeichen (Symptome), ist eine der dort genannten Krankheiten oder die Ausscheidung einer der aufgezählten Krankheitserreger ärztlich festgestellt worden, so müssen Sie Hygienemaßnahmen ergreifen, die geeignet sind, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger an der Arbeitsstätte zu verhindern. Auskunft hierzu erteilt die zuständige Behörde für Lebensmittelüberwachung und Ihr Gesundheitsamt.
- Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung.

Weitere Informationen zu den Krankheiten und Hygienemaßnahmen finden Sie auf folgenden Webseiten:

Robert Koch-Institut

www.rki.de > Infektionskrankheiten A-Z

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung

www.infektionsschutz.de

Bundesinstitut für Risikobewertung

www.bfr.bund.de>Publikationen>Merkblätter>Merkblätter für weitere Berufsgruppen

ANLAGE I

Erklärung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 2 Infektionsschutzgesetz

Frau/Herr geboren am
..... Straße/Hausnummer
..... Postleitzahl/Ort
.....

Ich erkläre hiermit, dass ich gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz mündlich und schriftlich aufgeklärt wurde und dass bei mir keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Ort/Datum Unterschrift

Anlage 5 Reinigungs- und Desinfektionsplan für Schüler, Mitarbeiter und Reinigungspersonal

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Händewaschen	nach Toilettenbenutzung und Schmutzarbeiten, vor Umgang mit Lebensmitteln, bei Bedarf	auf die feuchte Hand geben und mit Wasser aufschäumen	Waschlotion	Personal und Schüler
Hände desinfizieren	nach Kontamination mit Blut, Stuhl, Urin u. ä., bei Häufungen von Magen-/ Darminfektionen	mind. 3-5ml auf der trockenen Haut gut verreiben	Händedesinfektionsmittel	Personal und Schüler
Fußböden - stark frequentierte Räume und Flure	mind. 2 x/ Woche täglich	Feuchtwischen mit Fahreimer, Boden reinigen, lüften	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fußboden, Wasch- und Duschräume	täglich, bei Verunreinigung sofort	Feuchtwischen mit Fahreimer, Boden reinigen und lüften	desinfiz. Reiniger	Reinigungspersonal
Tische, Kontaktflächen (z. B. Stühle)	täglich, bei Verunreinigung sofort	feucht abwischen mit Reinigungstüchern, ggf. nachtrocknen	warmes Wasser, ggf. mit Tensidlösung (ohne Duft- und Farbstoff)	Reinigungspersonal, Beschäftigte der Schule
WC	täglich – erst nach Reinigung der Klassenräume	Wischen u. Nachspülen Mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen und Aufnehmer für Fußboden	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fenster	nach Anweisung	Einsprühen, mit sauberem Tuch trocken reiben	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Handlauf, Türklinken, Fenstergriffe, Lichtschalter, Kontaktflächen	2 x täglich	Abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Computermäuse, Tastaturen, Telefone, Smartboard	Nach Benutzung, bei Lehrerwechsel	Abwischen	Reinigungslösung	Beschäftigte der Schule
Schränke, Regale	nach Anweisung und bei sichtbarer Verschmutzung	Abwischen	Reinigungstücher	Reinigungspersonal
Reinigungsgeräte, Reinigungstücher und Wischbezüge	1 x wöchentlich arbeitstäglich	Reinigen, Reinigungstücher u. Wischbezüge nach Gebrauch waschen und trocknen	möglichst Waschmaschine bei mind. 60°C mit Vollwaschmittel und anschließender Trocknung	Reinigungspersonal
Abfallbehälter leeren	1 x täglich bzw. nach Bedarf	Entleerung in zentrale Abfallsammelbehälter		Reinigungspersonal oder beauftragte Person
Flächen aller Art	bei Verunreinigung mit Blut, Stuhl, Erbrochenem	Einmalhandschuhe tragen, Wischen mit Desinfektionsmittel getränktem Einmalwisch Tuch, Nachreinigen, gesonderte Entsorgung von Reinigungstüchern und Handschuhen in verschlossenem Plastiksack	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste des VAH	geschultes Reinigungspersonal oder Hausmeister

Folgende Utensilien müssen vorhanden sein:

- Ausreichende Ausstattung mit Reinigungstüchern und Aufnehmern
- Fahreimer oder Eimersysteme
- Waschmaschine und Wäschetrockner
- Handschuhe und Einmalwischtücher (desinfektionsmittelgetränkt)
- Desinfektionsmittel nach VAH-Liste

Anlage 6 Reinigungs- und Desinfektionsplan für Ausgabeküche

ECOLAB Reinigungs- und Desinfektionsplan
Sunshine Catering c/o Küche

						Küchen- mitarbeiter nach Benutzung	Verantwortlich	
Maschinelle Geschirrspülung	Solid Hydro	Ecolux YXR	35° - 65° C		Brille und Mundschutz			
						Küchen- mitarbeiter nach Benutzung	Verantwortlich	
Hand- spülmaschine	Clear Dry Clean	Ecolux YXR	70° - 90° C					
						Küchen- mitarbeiter nach Benutzung	Verantwortlich	
Schneidebrett desinfizieren	Brahn Speed	Mit sauberen Tuch wischen	5 Min. einwirken lassen		Handschuhe tragen			
							Küchen- mitarbeiter täglich	verantwortlich
Arbeitsfläche desinf. reinigen	Desgard 20	2% in Becken od. Eimer lösen	Ausgabehilfe desinf. reinigen	15 Min. einwirken lassen	Klarspülen	Handschuhe tragen		
							Küchen- mitarbeiter nach Benutzung	verantwortlich
Abfahrwagen desinf. reinigen	Desgard 20	2% in Becken od. Eimer lösen	Tisch desinf. reinigen	15 Min. einwirken lassen	Klarspülen	Handschuhe tragen		
							Küchen- mitarbeiter periodisch	Verantwortlich
Kühhelfer	Desgard 20	2% in Becken od. Eimer lösen	Schwamm	15 Min. einwirken lassen	Klarspülen	Handschuhe tragen		
							Küchen- mitarbeiter periodisch	Verantwortlich
Tisch Service	Chlorox	Wasser	max. 30° C	5-10 Min. einwirken lassen	Klarspülen	Brille und Mundschutz		
							Küchen- mitarbeiter nach Bedarf	Verantwortlich
Waschbecken	Chlorox	Direkt auf Fläche oder Tuch geben	Fliesen wischen		Nachspülen	Handschuhe		

Ihre zust. Ecolab-Fachberaterin: May-Britt Sander, Tel.: 03902/24329, Fax: 03902/503824
 Ihre Kundennummer: 500204897
 08.12.2010 www.ecolab.net.com - Copyright © Ecolab 2010 1/2