

# Heinrich-Böll-Gesamtschule Köln



## Hygieneplan der Heinrich-Böll-Gesamtschule

(in der Fassung vom 15. Mai 2020)

### Inhaltsverzeichnis

1	Vorwort.....	3
2	Allgemeine Regelungen.....	3
3	Hygienebeauftragte.....	3
4	Hygiene in Unterrichtsräumen.....	3
4.1	Lufthygiene.....	3
4.2	Bodenreinigung und Abfallentsorgung.....	3
5	Hygiene im Sanitärbereich.....	3
5.1	Ausstattung.....	3
5.2	Händereinigung.....	4
5.3	Flächenreinigung.....	4
6	Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen.....	4
7	Küchenhygiene.....	4
7.1	Allgemeine Anforderungen.....	4
7.2	Händedesinfektion.....	5

7.3	Flächenreinigung und -desinfektion.....	5
7.4	Lebensmittelhygiene .....	5
7.5	Lebensmittelhygiene für Personal, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern.....	6
7.6	Tierische Schädlinge .....	6
8	Trinkwasserhygiene.....	6
8.1	Legionellenprophylaxe .....	6
8.2	Vermeidung von Stagnationsproblemen .....	6
8.3	Trinkwasserzubereitungsgeräte .....	6
9	Hygiene in Sporthallen .....	6
10	Erste Hilfe .....	6
10.1	Hygiene im Erste-Hilfe-Raum .....	7
10.2	Versorgung von Bagatellwunden .....	7
10.3	Behandlung kontaminierter Flächen.....	7
10.4	Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens.....	7
11	Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote.....	7
11.1	Belehrungen des Aufsichts-, Erziehungs- und Lehrpersonals .....	7
11.2	Belehrungen der Eltern, Jugendlichen und Schulkinder .....	8
11.3	Meldepflicht und Sofortmaßnahmen.....	8
11.4	Wiederzulassungen in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche.....	9
11.5	Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen.....	9
11.6	Durchfallerkrankungen.....	9
11.7	Kopflausbefall.....	9
12	Besondere Maßnahmen des Infektionsschutzes vor dem Hintergrund der Vorbeugung gegen Infektionen mit Sars-CoV-2 .....	10
12.1	Husten- und Nies-Etikette: .....	10
12.2	Regeln für den Präsenzunterricht bis zum 26.6.2020: .....	10
13	Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur.....	11

# 1 Vorwort

Die Heinrich-Böll-Gesamtschule erfüllt Ihren Bildungs- und Erziehungsauftrag in dem Rahmen, den das Grundgesetz der Bundesrepublik Deutschland, die Verfassung des Landes Nordrhein-Westfalen und das Schulgesetz für das Land Nordrhein-Westfalen vorgeben. Es ist uns wichtig, dass die Schulgemeinde diesen Rahmen respektiert und insbesondere die Schülerinnen und Schüler lernen, dass er für ein gelingendes gemeinsames Lernen unverzichtbar ist.

Die Schulen legen gem. § 36 Absatz 1 Nummer 1 i.V.m. § 33 Nummer 3 IfSG in Abstimmung mit dem Schulträger innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionshygiene fest und halten dies in schuleigenen Hygieneplänen fest. Es werden klare Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten festgelegt.

Der schuleigene Hygieneplan der Heinrich-Böll-Gesamtschule orientiert sich am Musterhygieneplan für Schulen des Landes Nordrhein-Westfalen. Er verfolgt den Zweck, Infektionsrisiken zu minimieren und eine Handlungshilfe sein, wenn Infektionsrisiken erkannt werden.

## 2 Allgemeine Regelungen

Für die Reinigung im Schulgebäude ist eine vom Schulträger beauftragte Reinigungsfirma zuständig, die diese nach den definierten Hygienebestimmungen täglich nach dem Unterricht durchführt.

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung der Fußböden sowie häufig genutzter Flächen und Gegenstände ist wesentlich für einen guten Hygienestatus in der Einrichtung. Fußböden werden feucht gereinigt.

Grundsätzlich ist in Schulen und sonstigen Ausbildungseinrichtungen für Kinder und Jugendliche eine Desinfektion nur im besonderen Bedarfsfall erforderlich.

## 3 Hygienebeauftragte

Ansprechpartnerin für Fragen zur Umsetzung des Hygieneplans ist Uta Goossens (Didaktische Leiterin).

## 4 Hygiene in Unterrichtsräumen

### 4.1 Lufthygiene

Nach jeder Schulstunde wird in den Klassenräumen gelüftet (Stoßlüftung). Gegebenenfalls geschieht dies auch während des Unterrichts.

### 4.2 Bodenreinigung und Abfallentsorgung

Die Schülerinnen und Schüler kehren am Ende des Unterrichtstags den Boden und leeren die Abfallkörbe. Im Grundsatz gibt es in den Klassen eingerichtete Ordnungsdienste. Sonst gilt die Regel, dass die letzte Lerngruppe des Tages diese Aufgaben übernimmt.

## 5 Hygiene im Sanitärbereich

### 5.1 Ausstattung

In Sanitärbereichen werden Oberflächen von Fußböden und Wänden feucht gereinigt. An den Waschplätzen werden aus hygienischen Gründen Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier bereitgestellt.

Die Benutzung von Gemeinschaftshandtüchern ist aus hygienischer Sicht bedenklich und daher abzulehnen. Papierabwurfbehälter sind mit einem Beutel zu versehen und täglich zu entleeren. Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife werden vorenthalten.

Schülerinnen-toiletten und Damentoiletten sind mit Hygieneeimern mit Beutel auszustatten und täglich zu entleeren.

## 5.2 Händereinigung

Händewaschen und ggf. Händedesinfektion sind die wichtigsten Maßnahmen zur Infektionsverhütung und Infektionsbekämpfung. Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene, denn hierbei wird die Keimzahl auf den Händen erheblich reduziert. Die hygienische Händedesinfektion bewirkt eine Abtötung von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren.

Händereinigung ist daher durchzuführen: nach jedem Toilettengang, vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln und dem Essen.

Händedesinfektion ist zusätzlich vom Personal (Lehrkräfte, Reinigungskräfte etc.) durchzuführen:

- nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen Körperausscheidungen,
- nach Ablegen von Schutzhandschuhen,
- nach Verunreinigung mit infektiösem Material,
- nach dem Kontakt mit erkrankten Schülerinnen und Schülern oder erkranktem Personal.

Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut oder Ähnlichem ist das Tragen von Einmalhandschuhen zu empfehlen.

## 5.3 Flächenreinigung

Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden und Türklinken sind täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht zu reinigen. Für Reinigungskräfte gilt: Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem in Desinfektionsmittel getränktem Einmaltuch (VAH-Liste) erforderlich. Eine effektive Desinfektion wird erreicht, wenn ein geeignetes Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration und unter Beachtung der Einwirkzeit angewendet wird. Hierzu müssen die Herstellerangaben des Desinfektionsmittels beachtet werden. Bei der Desinfektion ist geeignete Schutzkleidung, wie Arbeitsgummihandschuhe und/oder Schürze, zu tragen.

## 6 Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen

Die Kinder und Jugendlichen sollten im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens unterrichtet werden und eine korrekte Händehygiene erlernen. Eine Händereinigung sollte nach dem Spielen auf dem Schulhof, bei Verschmutzung, vor dem Essen, nach Toilettenbenutzung sowie bei Bedarf erfolgen.

## 7 Küchenhygiene

### 7.1 Allgemeine Anforderungen

Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit Kindern und Jugendlichen sollen diese in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden. Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können. Vor jedem gemeinsamen Kochen ist deshalb darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, lange Haare zusammengebunden werden, eine Schürze getragen wird und beim Umgang mit rohem Fleisch flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe getragen werden. Auf Lebensmittel und Speisen darf nicht gehustet oder geniest werden.

Es dürfen nur saubere Geschirr und Besteckteile benutzt werden. Die benutzten Geschirr- und Besteckteile müssen nach jeder Mahlzeit heiß gereinigt werden. Tische, Tablett und Platzdeckchen, etc. sind nach der Mahlzeit feucht abzuwischen, um Essensreste zu entfernen. Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen sind regelmäßig zu reinigen und zu wechseln.

Die Abfallentsorgung in Küchenbereichen ist so vorzunehmen, dass eine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge vermieden wird. Daher sollten Abfälle in gut verschließbaren Behältern aufbewahrt, täglich entleert und gereinigt werden.

Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 IfSG, an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden.

Das Küchenpersonal und alle Beschäftigten die mit Lebensmitteln zur Gemeinschaftsverpflegung in Berührung kommen, sind gemäß § 43 IfSG bei Aufnahme der Tätigkeit und dann regelmäßig alle zwei Jahre über die in § 42 beschriebenen Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren. Das Küchenpersonal ist regelmäßig lebensmittelhygienisch zu schulen. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren. Dies gilt auch für die ehrenamtlichen Mitarbeiter in der Böll-Oase.

Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich und können leicht verderben. Auf kritische Lebensmittel (rohes Tatar, Mett, rohen Fisch, Rohmilchkäse) sollte daher verzichtet werden. Die Ausgabe von Lebensmitteln, wie Speisen mit rohen Eiern, selbstgemachte Majonäse, Tiramisu, Rohmilch und Vorzugsmilch an Kinder ist verboten.

Von Betreibern von Schulkantinen sind gesonderte Hygienepläne aufzustellen.

## 7.2 Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion mit Mitteln der Liste des VAH für die in der Küche beschäftigten Personen ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn,
- nach Husten, Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuchs, nach Pausen,
- nach dem Toilettenbesuch, nach Schmutzarbeiten,
- nach Arbeiten mit kritischer Rohware zum Beispiel rohes Fleisch, Geflügel.

Durchführung: Die Durchführung der hygienischen Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen unter Einbeziehung aller Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen. Bitte die Menge des Desinfektionsmittels, 3-5 ml, und Einwirkungszeit pro Händedesinfektion nach Herstellerangaben beachten. Für Händedesinfektionsmittel sollten Wandspender vorhanden sein.

## 7.3 Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspuhlen. Eine Flächendesinfektion ist erforderlich:

- bei Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel,
- nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden.
- Für eine Flächendesinfektion in Küchenbereichen dürfen nur Mittel aus der Liste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) verwendet werden.

Durchführung: Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor der Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfe (Messbecher) als Gebrauchsverdünnung anzusetzen. Die Flächendesinfektion wird als Wischdesinfektion durchgeführt. Bei allen routinemäßigen Desinfektionsarbeiten kann eine Fläche wieder benutzt werden, sobald sie sichtbar trocken ist. Bei Desinfektionsmaßnahmen im Lebensmittelbereich muss die angegebene Einwirkzeit vor Wiederbenutzung der Fläche abgewartet werden.

## 7.4 Lebensmittelhygiene

Bei der Anlieferung von Lebensmitteln und Speisen, die kühl gelagert werden müssen, ist es wichtig, dass Kühlketten nicht unterbrochen werden. Warme Speisen müssen bis zur Essensausgabe Temperaturen von > 65°C aufweisen.

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall von Schädlingen (zum Beispiel Mehlwürmern) vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgerecht zu verpacken (zum Beispiel Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum/ Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen. Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren.

- Regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten.

## 7.5 Lebensmittelhygiene für Personal, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern

Eltern bzw. Sorgeberechtigte, Schülerinnen und Schüler sowie das Personal sollten vor ehrenamtlichen Tätigkeiten auf Schulfesten, oder anderen Feierlichkeiten in der Einrichtung (zum Beispiel Kuchenausgabe, Getränkeausgabe, Kuchen-, Salatspenden), über Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln und Speisen aufgeklärt werden, um eine gesundheitlich unbedenkliche Herstellung, Versorgung und Abgabe von Nahrungsmitteln gewährleisten zu können.

## 7.6 Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren. Bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen. Eine enge Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt bei Schädlingsbefall erfolgt.

Lebensmittelabfälle müssen zum Schutz vor Ungeziefer in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter werden nach jeder Leerung gereinigt.

Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sollen mit Insektengittern ausgestattet werden.

# 8 Trinkwasserhygiene

## 8.1 Legionellenprophylaxe

In der Schule wird einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der aktuellen Trinkwasserverordnung (Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch - Trinkwasserverordnung - TrinkwV\* in der Fassung vom 02. August 2013) und DVGW-Arbeitsblatt W 551 (Trinkwassererwärmungs- und Trinkwasserleitungsanlagen-technisch Maßnahmen zur Vermeidung des Legionellenwachstums, Planung, Errichtung, Betrieb und Sanierung von Trinkwasserinstallationen) durchgeführt. Kalkablagerungen an den Duschköpfen in der Sporthalle sollen entfernt werden.

## 8.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen

Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen und einen Wasseraustausch zu gewährleisten.

## 8.3 Trinkwasserzubereitungsgeräte

Die Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung TrinkwV) und das IfSG §§ 37-39 regeln die hygienischen Anforderungen an das Trinkwasser.

Trinkwasserzubereitungsgeräte (zum Beispiel Soda-Streamer) dürfen nur verwendet werden, wenn die Trinkwasserqualität nicht negativ beeinflusst wird. Ein entsprechender Reinigungs- und Desinfektionsplan für das Trinkwasserzubereitungsgerät ist aufzustellen.

# 9 Hygiene in Sporthallen

Die Reinigung von Turnhallen erfolgt arbeitstäglich durch feuchtes Wischen. Bei einer Kontamination der Flächen bzw. Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel der VAH-Liste durchzuführen. Nass- bzw. Duschbereiche sind täglich zu reinigen und mit einem Desinfektionsmittel (VAH-Liste) zu desinfizieren. Diese Aufgaben werden durch eine Reinigungsfirma durchgeführt

# 10 Erste Hilfe

Die Schulleitung ist bestrebt, dass eine ausreichende Anzahl an Personen Erste-Hilfe-Kenntnisse vorweist und zur Verfügung steht. Die Erste-Hilfe-Kenntnisse werden regelmäßig aufgefrischt (z. B. Fortbildung an Studientagen).

## 10.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

Der Erste-Hilfe-Raum sollte mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife und Einmalhandtuchpapier ausgestattet sein. Er darf nicht als Abstell- oder Lagerraum zweckentfremdet werden. Die Krankenliege ist nach jeder Benutzung von sichtbaren Verschmutzungen zu reinigen und ggf. mit einem Flächendesinfektionsmittel zu desinfizieren. Verbandsmaterialien müssen zu jeder Zeit zur Verfügung gestellt werden (§ 26 GUV-V A1 „Grundsätze der Prävention“).

## 10.2 Versorgung von Bagatellwunden

Die Ersthelferin oder der Ersthelfer trägt bei der Wundversorgung Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.

## 10.3 Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind (unter Tragen von Einmalhandschuhen) mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch zu reinigen. Die betroffene Fläche ist anschließend nochmals regelrecht zu desinfizieren.

## 10.4 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens

Gemäß Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention BGV A1“ enthalten folgende Verbandkästen geeignetes Erste-Hilfe-Material:

Großer Verbandkasten nach DIN 13169 oder „Verbandkasten E“ Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 oder „Verbandkasten C“

Zusätzlich sind ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel vorhanden.

Verbrauchte Materialien (zum Beispiel Einmalhandschuhe, Pflaster) werden umgehend ersetzt, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen. Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.

Notrufnummern Polizei: 110

Feuerwehr: 112

Informationszentrale gegen Vergiftungen am Zentrum für Kinderheilkunde, Universitätsklinikum Bonn  
www.gizbonn.de, Tel.: 0228 -19240

# 11 Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote

Nach Abschnitt 6 IfSG (§§ 34-36) bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Schülerinnen und Schüler bzw. deren Sorgeberechtigte, die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Bei einem Auftreten von Infektionskrankheiten ist das Gesundheitsamt direkt hinzuzuziehen.

Bei Rückfragen hierzu wenden Sie sich bitte an das zuständige Gesundheitsamt.

## 11.1 Belehrungen des Aufsichts-, Erziehungs- und Lehrpersonals

Personen, die in einer Gemeinschaftseinrichtung für Kinder und Jugendliche Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts-, oder andere Tätigkeiten ausüben, sind vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeiten und darauf folgend mindestens alle zwei Jahre von ihrem Arbeitgeber über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten nach § 34 IfSG zu belehren.

Lehrpersonen oder andere in der Einrichtung Beschäftigte, die an den in § 34 (1) genannten Erkrankungen erkrankt oder dessen verdächtig sind sowie zu den in §34 (3) genannten Kontaktpersonen gehören, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung oder Verlaugung nicht mehr zu befürchten ist.

Ausscheider von in §34 (2) benannten Erregern dürfen nur nach Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung von Schutzmaßnahmen die Schule oder Ausbildungseinrichtung betreten.

Die Leitung der Schule oder Ausbildungseinrichtung muss über das Auftreten dieser Erkrankung unverzüglich informiert werden.

Personen, die in Schulküchen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind oder bei der Herstellung und in Verkehrbringen von Lebensmitteln wie Fleischprodukten, Milchprodukten, Säuglings- und Kleinkinderernährung, Backwaren, Fein- oder Rohkost beteiligt sind, müssen über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote sowie Verpflichtungen gemäß § 43 IfSG) belehrt werden.

Die Leitung hat, gemäß § 43, Personen die eine der genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme der Tätigkeit und folgend alle zwei Jahre über Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren.

Voraussetzung für eine Beschäftigung in dem genannten Bereich ist eine weniger als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die stattgefundene Belehrung und Erklärung, dass keine Anhaltspunkte vorliegen, dass Erkrankungen oder Verdachtsmomente gemäß § 42 Abs. 1 bestehen.

Teilnahmen an Belehrungen sind grundsätzlich zu dokumentieren.

## 11.2 Belehrungen der Eltern, Jugendlichen und Schulkinder

Laut IfSG ist jede Person die in einer Schule neu betreut wird (oder deren Sorgeberechtigte), von der Schule über Mitwirkungspflichten gemäß § 34 Satz 1-4 zu belehren.

Schülerinnen und Schüler oder deren Sorgeberechtigte sollen die Schulleitung unverzüglich über das Auftreten (§34 Absatz 1-3) der genannten Krankheitsfälle informieren.

Kinder und Jugendliche die an den genannten Krankheiten erkrankt, dessen verdächtig, Ausscheider oder Kontaktpersonen sind, dürfen die Räume der Schule oder Ausbildungseinrichtung nicht betreten, nicht benutzen und an Veranstaltungen der Einrichtung nicht teilnehmen.

Tritt in der Schule oder Ausbildungseinrichtung eine genannte Erkrankung oder ein entsprechender Verdacht auf, so müssen nicht nur die Sorgeberechtigten der betroffenen Person, sondern auch die der anderer Kinder und Jugendlichen darüber anonym informiert werden. Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.

Im Sinne der Infektionsprävention sollen Leitungen von Ausbildungseinrichtungen und Schulen die Schülerinnen und Schüler oder deren Sorgeberechtigte gemäß § 34 (10) IfSG über die Bedeutung eines vollständigen Impfschutzes (Empfehlungen der Ständigen Impfkommision Deutschlands STIKO) und über die Vorbeugung übertragbarer Krankheiten aufklären. Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.

## 11.3 Meldepflicht und Sofortmaßnahmen

Die Leitung von Ausbildungseinrichtungen und Schulen ist gemäß Infektionsschutzgesetz dazu verpflichtet, das Auftreten bzw. den Verdacht der in § 34 Absatz 1-3 genannten Erkrankungen (beim Personal oder bei Schülerinnen und Schülern) unverzüglich dem zuständigen Gesundheitsamt zu melden.

Inhalte dieser Meldung sind:

- Angaben zur meldenden Einrichtung (Adresse, Telefonnummer, Fax, Art der Einrichtung),
- Angaben zur meldenden Person,
- Angaben zu(r) betroffenen Person(en) (Name, Adresse, Geburtsdatum, Telefonnummer, Geschlecht, Funktion: betreute Person oder Mitarbeiter),
- die Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes,
- Erkrankungsbeginn,
- Meldedatum an das Gesundheitsamt,
- Meldedatum des Meldeeingangs in der Einrichtung,



- Name, Anschrift und Telefonnummer des behandelnden Arztes.

Wird in der Einrichtung eine der genannten Erkrankungen bzw. der Verdacht festgestellt, so werden folgende Sofortmaßnahmen in der Einrichtung eingeleitet:

- Isolierung der erkrankten Kinder und Jugendlichen,
- Betreuung durch eine zuständige Aufsichtsperson,
- Verständigung der Erziehungsberechtigten,
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen,
- Verstärkung der Händehygiene (Personal, Kinder und Jugendliche).

Die getroffenen und geplanten Maßnahmen sind mit dem zuständigen Gesundheitsamt abzustimmen. Beispiele zu speziell festgelegten Hygienemaßnahmen beim Auftreten von übertragbaren Krankheiten sind unter „spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen“ aufgeführt.

#### **11.4 Wiederzulassungen in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche**

In § 34 des IfSG ist festgelegt, bei welchen Erkrankungen oder Verdachtsfällen ein Besuchsverbot für Lehrpersonal, Schülerinnen und Schüler sowie andere Mitarbeiter besteht. Eine Wiederzulassung ist erst nach Abklingen der Symptome, ärztlichem Urteil bzw. Zustimmung des Gesundheitsamtes möglich.

#### **11.5 Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen**

Bei einem Verdacht oder Auftreten übertragbarer Krankheiten, sind unter Umständen spezielle und zu den genannten auch ergänzende Hygienemaßnahmen in der Einrichtung erforderlich, die mit dem Gesundheitsamt abgestimmt bzw. von diesem veranlasst werden.

#### **11.6 Durchfallerkrankungen**

Bei einem Auftreten von Brech-Durchfallerkrankungen sind unter anderem folgende Maßnahmen zu beachten:

- Eltern des Kindes informieren.
- Das betroffene Kind ist bis zur Abholung durch die Eltern von den anderen Kindern getrennt zu betreuen.
- Bei der pflegerischen Versorgung von erkrankten Kindern sollte das Personal Einmalhandschuhe, Schutzkittel und ggf. einen geeigneten Atemschutz tragen.
- Nach Beenden der Tätigkeit wird die Schutzkleidung sofort in einem geschlossenen Müllbeutel entsorgt.
- Nach dem Umgang mit dem erkrankten Kind und nach Ablegen der Einmalhandschuhe ist eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen. Auch auf die Händehygiene der Schülerinnen und Schüler (erkrankte und nicht erkrankte Kinder und Jugendliche) sollte intensiv hingewiesen werden. Nach jeder Toilettenbenutzung durch eine Schülerin oder einen Schüler, die/der an Durchfall erkrankt ist, sind Toilettenbecken und WC-Sitz gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.
- Auch weitere Oberflächen, mit denen die Kinder und Jugendlichen intensiven Kontakt hatte sind zu desinfizieren.

Die Eltern aller Schülerinnen und Schüler sind über vermehrt aufgetretene Durchfallerkrankungen zu informieren.

#### **11.7 Kopflausbefall**

Bei einem Auftreten von Kopflausbefall sind unter anderem folgende Maßnahmen zu beachten:

- Eltern des betroffenen Kindes informieren.
- Kind bis zur Abholung durch die Eltern nach Möglichkeit getrennt betreuen. Eltern der anderen Kinder über Kopflausbefall in der Einrichtung informieren und sensibilisieren.

- Leitungen von Schulen und Ausbildungseinrichtungen sind verpflichtet das Gesundheitsamt über Kopflausbefall namentlich zu benachrichtigen.

## **12 Besondere Maßnahmen des Infektionsschutzes vor dem Hintergrund der Vorbeugung gegen Infektionen mit Sars-CoV-2**

Maßgeblich sind die Vorgaben des Ministeriums für Schule und Bildung und die Hinweise und Handlungsempfehlungen für den Infektionsschutz an Schulen im Zusammenhang mit Covid-19 vom 7.5.2020.

- Es gilt der Mindestabstand von 1,5m. Wenn dieser nicht eingehalten werden kann, muss eine Mund-/Nasebedeckung getragen werden. Die Schülerinnen und Schüler sind dazu verpflichtet, diese bei sich zu tragen.
- Die räumliche Organisation von Lerngruppen, Teillerngruppen und schulischen Gremien von Lehrerinnen und Lehrern sowie Schulleitungsmitgliedern und nicht-pädagogischem Personal sowie Beratungssituationen mit Lehrerinnen und Lehrern, Schülerinnen und Schülern sowie deren Eltern und Sorgeberechtigten wird so durchgeführt, dass vorgenannter Mindestabstand eingehalten werden kann. Auf Händeschütteln und Begrüßung mit Umarmung wird verzichtet.
- Kolleginnen und Kollegen, die sich krank fühlen, insbesondere Erkältungssymptome aufweisen, insbesondere begleitet von Husten oder Fieber, bleiben im Zweifel zu Hause.
- Es ist auf regelmäßige Handhygiene zu achten.
- Auf die Lüftung der Räume wird in besonderer Weise geachtet.
- Die Lehrkräfte halten Händedesinfektionsmittel vor.
- In allen Räumen sind Essigreiniger und Papierhandtücher vorhanden.

### **12.1 Husten- und Nies-Etikette:**

- Niesen und Husten hat ausschließlich in die Armbeuge oder in ein Einmaltaschentuch stattzufinden.
- Nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten ist eine gründliche Händehygiene durchzuführen.

Zusätzlich zur entsprechenden Regelung für Lehrerinnen und Lehrer gilt nun auch für Schülerinnen und Schüler, dass sie bei auftretenden Covid-19-typischen Symptomen wie Niesen, Husten, Halsschmerzen, Kopfschmerzen, v.a. aber Fieber und allgemeinen Erkältungssymptomen die Schule nicht betreten dürfen. Schülerinnen und Schüler, bei denen diese Symptome während der Unterrichtszeit auftreten, müssen in Absprache mit Abteilungsleitungen und Information der Eltern umgehend nach Hause geschickt werden. Dies wird dokumentiert, insbesondere hinsichtlich des jeweiligen Sitzplatzes in der Klasse.

### **12.2 Regeln für den Präsenzunterricht bis zum 26.6.2020:**

Den Lerngruppen werden Ein- und Ausgänge zugewiesen. Hinzu kommen in der Sekundarstufe I feste Räume und versetzte Unterrichtszeiten.

Die Lehrkräfte, die die Lerngruppe unterrichten, sorgen auch für die Aufsicht auf dem Schulhof und auf dem Weg zum Klassenraum. Sie achten auf die Einhaltung der Distanzregeln und das Tragen der Mund-/Nasebedeckung, wo es erforderlich ist.

Die Lerngruppen werden über die genauen Abläufe durch die Klassenlehrer der Sekundarstufe I und die Beratungslehrer der Sekundarstufe II informiert.

Die Klassenräume werden geordnet und einzeln nacheinander betreten. Die Schülerinnen und Schüler setzen sich auf ihre Einzelplätze. Partner- oder Gruppenarbeit findet nicht statt. Die unterrichtende Lehrkraft führt einen namentlichen Sitzplan, der nach jeder Unterrichtseinheit der jeweiligen Abteilungsleitung zu übergeben ist. Die Türen bleiben nach Möglichkeit offen.

Toilettengänge finden einzeln statt. Beim Verlassen und Betreten der Klasse bis zum Erreichen des eigenen Sitzplatzes ist die Schutzmaske zu tragen.

## 13 Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur

- a) **DVG** Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft Geschäftsstelle Friedrichstr. 17  
35392 Gießen  
Tel.: 0641 24466,  
Fax: 0641 25375  
www.dvg.net (Abruf: 02.04.2015)
- b) **DVGW** Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V. Josef-Wirmer-Str. 1-3  
53058 Bonn  
Tel.: 0228 9188-5  
Fax: 0228 9188-990  
Email: info@dvgw.de
- c) **IfSG** Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das durch Artikel 5 Absatz 2 des Gesetzes vom 20. April 2013 (BGBl. I S. 868) geändert worden ist
- d) **LMHV** Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1817), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 14. Juli 2010 (BGBl. I S. 929) geändert worden ist
- e) **VAH** Verbund für angewandte Hygiene
- Desinfektionsmittel-Liste des VAH zu beziehen bei: mhp-Verlag GmbH Vertrieb  
Marktplatz 13  
65183 Wiesbaden  
oder online unter [www.vah-online.de](http://www.vah-online.de) (Abruf: 01.04.2015)
- f) Unfallverhütungsvorschrift „Erste Hilfe“ (GUV-V A 5, bisher GUV 0.3) und Merkblatt GUV-R 209 „Umgang mit Reinigungs- und Pflegemitteln“ zu beziehen bei: **Unfallkasse NRW**  
Regionaldirektion Westfalen-Lippe Salzmannstraße 156 - 48159 Münster  
Tel.: 0251 2102-0- Fax: 0251 2102-264 - [www.unfallkasse-nrw.de](http://www.unfallkasse-nrw.de) (Abruf: 01.04.2015)  
Unfallverhütungsvorschrift - Grundsätze der Prävention GUV-VA1, Gesetzliche Unfallversicherung 2004  
<http://publikationen.dguv.de/dguv/pdf/10002/v-a1.pdf> (Abruf:01.04.2015)
- g) **aid infodienst e. V. und Bundesinstitut für Risikobewertung** (Hrsg.): Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie. 2013.
- h) **Ministerium** für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (Hrsg.): Sauber is(s)t gesund. Hygienische Anforderungen an Küchen in Schulen. 2009. Als Download verfügbar unter: [http://www.kreis-una-na.de/fileadmin/user\\_upload/Kreishaus/53/pdf/broschuere\\_sauber\\_isst\\_gesund.pdf](http://www.kreis-una-na.de/fileadmin/user_upload/Kreishaus/53/pdf/broschuere_sauber_isst_gesund.pdf) (Abruf: 01.04.2015)

**i)** Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (**BZgA**) Kopfläuse... was tun?

Als Download verfügbar unter: [http://www.bzga.de/botmed\\_60020000.html](http://www.bzga.de/botmed_60020000.html) (Abruf: 01.04.2015)

**j)** Bundesinstitut für Risikobewertung Postfach 12 69 42 - 10609 Berlin - Tel.: 030 18412-0

Fax: 030 18412-4741

[www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de) (Abruf: 01.04.2015)

**k)** Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Schwannstr. 3

40476 Düsseldorf

Tel.: 0211 4566-0

Fax: 0211 4566-388

Email: [Poststelle@mkulnv.de](mailto:Poststelle@mkulnv.de) [www.umwelt.nrw.de](http://www.umwelt.nrw.de) (Abruf: 01.04.2015)

**l)** **Robert Koch-Institut (RKI)**

Ratgeber für Ärzte

[http://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/merkblaetter\\_node.html](http://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/merkblaetter_node.html) (Abruf: 21.01.2015)

Ansprechperson im LZG.NRW

Tanja Stichel

**m)** Fachgruppe Infektiologie und Hygiene Tel.: 0251 7793-4268

E-Mail: [tanja.stichel@lzg.nrw.de](mailto:tanja.stichel@lzg.nrw.de)

Landeszentrum Gesundheit Nordrhein-Westfalen Von-Stauffenberg-Str. 36, 48151 Münster

Telefon 0251 7793-0 Telefax 0251 7793-4250 [poststelle@lzg.nrw.de](mailto:poststelle@lzg.nrw.de)