

1.) HYGIENEPLAN

2.) BELEHRUNGSMATERIAL
VOM GESUNDHEITSAMT

DER GRUNDSCHULE

TREBSEN



Stand: September 2024

Hygieneplan

gemäß 36 Infektionsschutzgesetz

für Grundschule Trebsen
Am Schulberg 28, 04687 Trebsen in
der Kinder unterrichtet und betreut
werden

erarbeitet von:
Schulleiterin A.
Rackwitz nach

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:
aktuell:

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, Brandenburg

Mitwirkung am ersten Entwurf:

Dr. Anke Bühling, Sachsen-Anhalt; Dr. Gerlinde Fellmann, Sachsen; Dr. Ines Hiller, Brandenburg; Dr. Marika Kubisch, Thüringen

Stand: September 2024

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung

2 Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

2.1 Risikobewertung

2.2 Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

3 Basishygiene

3.1 Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung

3.2 Reinigung und Desinfektion

3.2.1 Allgemeines

3.2.2 Händehygiene

3.2.3 Behandlung von Flächen und Gegenständen

3.2.4 Frequenz von Reinigungsmaßnahmen

3.3 Umgang mit Lebensmitteln

3.3.1 Mitgebrachte Lebensmittel

3.3.2 Reinigungsmaßnahmen

3.4 Sonstige Hygieneanforderungen

3.4.1 Abfallbeseitigung

3.4.2 Schädlingsbekämpfung

3.4.3 Trinkwasser

3.4.4 Sand in Sandgruben

4 Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz

4.1 Gesundheitliche Anforderungen

- 4.1.1 Personal im Küchen-/ Lebensmittelbereich (S 42 IfSG)
- 4.1.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal
- 4.1.3 Kinder
- 4.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht
- 4.3 Belehrung
 - 4.3.1 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (S 43 IfSG)
 - 4.3.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal
 - 4.3.3 Kinder, Eltern
- 4.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen
 - 4.4.1 Wer muss melden?
 - 4.4.2 Information der Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung

5 Erste Hilfe; Schutz des Ersthelfers
Anlagen

Anlage 1 Literatur - Wichtige rechtliche Grundlagen und fachliche Standards

Anlage 2 Reinigungs- und Desinfektionsplan für die GS Trebsen

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

- Belehrung gemäß 35 IfSG: Merkblatt für die Beschäftigten in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen, schriftliche Erklärung

- Merkblatt „Empfehlungen für die Wiedenzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“

- Belehrung gemäß 43 Abs. I IfSG: Gesundheitsinformationen für den Umgang mit Lebensmitteln, schriftliche Erklärung

- jeweils gültige Empfehlungen der Ständigen Impfkommission (STIKO)/ ggf. vorhandene Impfempfehlungen des Bundeslandes

1. Einleitung

Gemeinschaftseinrichtungen, so auch Schulen, sind durch das Zusammenleben 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.

Übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern, ist Zweck des Infektionsschutzgesetzes. Das Gesetz setzt dabei in hohem Maße neben behördlichen Aufgaben und Zuständigkeiten auch auf die Eigenverantwortung der Träger und Leiter von Gemeinschaftseinrichtungen sowie jedes Einzelnen.

Darüber hinaus ergeben sich aus dem Gesetz konkrete Verpflichtungen für Gemeinschaftseinrichtungen bzw. deren Leitungen, insbesondere aus den 33 bis 36 (zusätzliche Vorschriften für Schulen und sonstige Gemeinschaftseinrichtungen).

Nach 36 Abs. 1 müssen Gemeinschaftseinrichtungen, so auch Schulen, die innerbetrieblichen Verfahrensweisen zur Infektionshygiene in Hygieneplänen festlegen. Für die Erstellung der Pläne enthält das Gesetz keine Vorgaben, sondern überlässt dies weitgehend dem Ermessen der jeweiligen Einrichtung.

Im Hygieneplan werden auch weitere Maßnahmen der Gesundheitsförderung und –Erhaltung angesprochen, 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 Innenraumluftthygiene, der natürlichen und künstlichen Beleuchtung oder der barrierefreien Gestaltung).

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 (Impfstatus) der Schüler und 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 (534), die Wiedenzulassungsregelungen des RKI und ggf. des jeweiligen Bundeslandes die rechtliche Grundlage.

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 sowie Kopfläusen oder Krätze das Gesundheitsamt einzubeziehen.

Besondere Aufmerksamkeit und sofortiges Einbeziehen des Gesundheitsamtes Grimma 03437/ 984 545 erfordert das Auftreten von Hirnhautentzündungen (Meningitiden), insbesondere wenn diese durch Meningokokken oder Hämophilus influenzae Typ B verursacht werden.

2.2. Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

Der Schulleiter/ Träger trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Erfordernisse und nimmt seine Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr.

Zu den Aufgaben des Hygienemanagements gehören unter anderem:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplanes (siehe Anlage)
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Durchführung von Hygienebelehrungen

' Aufrechterhaltung des Kontaktes zum Gesundheitsamt und den Eltern

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 - vor Schuljahresbeginn von Hausmeister und Schulleiter.

Der Hygieneplan ist jederzeit zugänglich und einsehbar sein.
(Schulleiter- u. Lehrerzimmer)

Die Beschäftigten werden mindestens einmal pro Jahr hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen belehrt. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.
-Lehrerkonferenz zu Beginn des Schuljahres

Auch die Schüler werden regelmäßig über hygienebewusstes Verhalten informiert.
1. Schulwoche sowie im November (Erkältungskrankheiten)

3. Basishygiene

3.1 Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung

Für die Anforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung sind vor allem die in dem jeweiligen Bundesland geltenden baurechtlichen und brandschutztechnischen Vorschriften sowie Schulbau- und Raumprogramm-Empfehlungen zugrunde zu legen. Da diese von Land zu Land Unterschiede zeigen, wird auf eine detaillierte Darstellung der Anforderungen im Rahmen-Hygieneplan verzichtet. Die Einzelheiten sind den örtlichen Vorschriften zu entnehmen. 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 Umweltamtes hingewiesen (Anlage 1).

- Standort (kaum Lärm, keine lufthygienische und bioklimatische Belastungen)
- Freiflächen/Sportanlagen (Größe, Gestaltung, Bepflanzung, keine Giftpflanzen, regelmäßige Spielgerätesicherheit und -wartung)
- Schulgebäude/Sporthalle (behindertengerechte Gestaltung, Bau- und Ausstattungsmaterialien/Innenraumluft, Oberflächengestaltung der Fußböden, Wände und Ausstattungen) ° Klassenräume/Schülerarbeitsplätze (Größe, Mobiliar, Tageslicht- und künstliche Beleuchtung, Schallschutz nur im Foyer, Raumakustik, Raumklima, Heizung, Sonnenschutz bei Bedarf)
- ' Sanitärbereiche: Schule/Sporthalle (Toilettenbemessung und -ausstattung, Handwaschmöglichkeiten und -ausstattung in jedem Raum, Dusch- und Umkleidebereiche in der Turnhalle)
- Schulgarderobe separat in 1. Etage
- Schularztraum nicht vorhanden
- Küche/Essenausgabe
- Personalräume
- Raum für Reinigungsutensilien

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 wird insbesondere darauf geachtet, dass in den Pausen regelmäßig eine intensive Lüftung der Klassenräume erfolgt.

Schimmelpilzbefall (z. Zt. Keller) muss umgehend ursächlich abgeklärt und evtl. 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. Anlage: Reinigungsplan der Grundschule Trebsen

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-4 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 und nicht Gegenstand dieser Ausführungen sind.

Desinfektionsmittel sind vor dem Zugriff von Schülern bzw. unberechtigten Personen sicher aufzubewahren.

Anlage: Desinfektionsplan der Grundschule Trebsen

3.2.2. Händehygiene

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen Hauptüberträger von Krankheitserregern. Händewaschen und Händedesinfektion gehören zu den wichtigsten Maßnahmen zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten.

Voraussetzung sind ausreichend Handwaschplätze (insgesamt 10 Plätze), ausgestattet mit fließendem kaltem, möglichst auch warmem Wasser sowie Spendern für Flüssigseife und für Einmalhandtücher sowie Abwurfbehälter für Handtücher. sind vorhanden

Händewaschen ist von Personal und von den Schülern durchzuführen:

- nach jeder Verschmutzung, nach Reinigungsarbeiten - Belehrungen erfolgen

- nach Toilettenbenutzung

- vor der Einnahme von Speisen

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

3.2.3. Behandlung von Flächen und Gegenständen

Für die unterschiedlichen Bereiche der Schule ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan (Anlage 2) erstellt.

Durch Auslegen von Schmutzmatten in der Eingangszone wird der Schmutzeintrag in das Schulgebäude erheblich vermindert. — Abtreter sind vorhanden

Die Reinigungsmaßnahmen sind nachfolgenden 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 durchzuführen.
- Schüler dürfen für Reinigungsarbeiten in Sanitärräumen nicht herangezogen werden.
- Bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten ist geeignete Schutzkleidung zu tragen.
- Alle wieder verwendbaren Reinigungsutensilien (Wischmopp, Wischlappen ...) sind nach Gebrauch aufzubereiten und bis zur erneuten Verwendung trocken zu lagern. Routinemäßig soll mit mindestens 60⁰C gewaschen werden. Bei Häufungen von Magen-/ Darmerkrankungen ist ein desinfizierendes Waschverfahren anzuwenden (bevorzugt thermisch bei mind. 85⁰ C oder alternativ chemisch durch Einlegen in Desinfektionslösung).
- Geräte und Mittel zur Reinigung und Desinfektion werden vor dem Zugriff Unbefugter gesichert in einem gesonderten Raum aufbewahrt.
- ' Teppichböden werden täglich gesaugt werden. 2 x jährlich ist eine Feuchtreinigung vorzunehmen. Flecke sind nach Anfall zu entfernen.

Eine Wischdesinfektion wird 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).

Die Reinigungsmaßnahmen werden bei uns so durchgeführt.

3.2.4. Frequenz von Reinigungsmaßnahmen

Die Reinigungsfrequenz muss sich an der speziellen Nutzungsart und -intensität orientieren. (Siehe Anlage)

- Toilettenanlagen - Fußboden täglich

Handwaschbecken, WC täglich

Urinale täglich

Türen täglich

abwaschbare Flächen (Wandfliesen) 1x pro Woche

- Umkleide-, Wasch-

und Duschanlagen

täglich,

- Fußböden stark frequentierter Räume (Flure, täglich)

Treppen, Klassenzimmer, Garderoben)

- Tische jeden Tag

- Handläufe 1 x/Tag

- Fensterbänke, Türen 1 x/Monat

- Turnhalle mindestens 2 x/Woche

- Stühle, Schränke, Regale 1 x/Monat

- Grundreinigung 1 x/Jahr

(Lampen, Fenster, Heizkörper, Türen, Teppichböden, Vorhänge, Jalousien, Turngeräte, Stühle, Schränke, Regale, Rohrleitungen, Verkleidungen)

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. - wird beachtet

- Mitgebrachte Lebensmittel für den gemeinschaftlichen Verzehr (z. B. Kuchenbasar) unterliegen den gleichen Anforderungen (keine Risikolebensmittel!) - wird beachtet
- 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. I . I und 3.1). ^oliegen vor
- Die Anlieferung von Speisen darf nur in ordnungsgemäß gereinigten und geschlossenen Behältern erfolgen.
- • Vor der Zubereitung und Ausgabe von Essen sind die Hände antiseptisch zu waschen.
- 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. sind vorhanden
- Für die Essenausgabe sind saubere Gerätschaften zu benutzen. Die tägliche Reinigung erfolgt.
- Warme Speisen müssen bis zur Ausgabe eine Temperatur von $= 65^{\circ}\text{C}$ aufweisen. Das Küchenpersonal kontrolliert täglich.
- Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden.
- Übrig gebliebene zubereitete Speisen sind zu entsorgen. Einfrieren von Resten ist verboten. - wird so gehandhabt
- • Lebensmittel, die unter Verwendung von rohen Bestandteilen von Hühnereiern hergestellt werden, müssen vor Abgabe ausreichend durcherhitzt werden. ^o Alle benutzten Geschirr- und Besteckteile sind heiß zu reinigen z. B. 65°C .
- Geschirrtücher und Lappen sind nach Benutzung aufzubereiten oder zu verwerten. erfolgt regelmäßig wöchentlich
- • Tische, Essentransportwagen und Tablett sind nach der Esseneinnahme zu reinigen. (Schüler und Küchenpersonal)

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. — wird beachtet ^o Vor Esseneinnahme ist durch das Personal festzustellen, ob die mitgebrachten Lebensmittel sich in einem einwandfreien Zustand befinden. — Schulleiter, Lehrer
- 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. ist vorhanden
- Bei manueller Reinigung ist das Geschirr unmittelbar nach der Reinigung abzutrocknen. Die Geschirrtücher sind täglich zu wechseln.
 - Die Lagerung des sauberen Geschirrs wird vorzugsweise in geschlossenen Schränken erfolgen. - wird beachtet
 - ° Tische und sonstige mit Lebensmitteln in Berührung gekommene Flächen einschließlich der Essentransportwagen bzw. —Tabletts 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. —
(unangemeldete Kontrollen in regelmäßigen Abständen)

3,4, Sonstige Hygieneanforderungen

3.4.1 Abfallbeseitigung ° Die Abfallverordnungen des jeweiligen Bundeslandes und der Kommune sind einzuhalten.

- ° Es sind Maßnahmen der Abfallvermeidung festzulegen.
Abfälle werden getrennt: Gelber Sack, Papier, Restmüll von den Schülern und vom Reinigungspersonal.
- ° Die Abfälle sind innerhalb der Einrichtung in gut schließenden und gut zu reinigenden Behältnissen zu sammeln und mindestens einmal täglich in die Abfallsammel- behälter außerhalb des Gebäudes zu entleeren. Verantwortlich Reinigungspersonal, Hausmeister
- Die Sammelbehälter sind auf einem befestigten und verschatteten Platz und nicht im Aufenthaltsbereich der Schüler mindestens 5 m von Fenstern und Türen entfernt aufzustellen. Gelbe Säcke i. O. ; Abfallcontainer nicht durchweg schattig • Der Stellplatz ist sauber zu halten. verantwortlich Hausmeister

3.4.2 Schädlingbekämpfung

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

Als potenzielle Gesundheitsschädlinge in einer Schule kommen insbesondere Schaben

Pharaoameisen, Flöhe, Fliegen, Ratten und Mäuse in Betracht.

° Durch das Unterbinden von Zutritts- bzw. Zuflugsmöglichkeiten für Schädlinge, das Vermeiden von Verbergeorten, das Beseitigen baulicher Mängel und die Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit im Schulgebäude, im Küchenbereich und auf dem

Außengelände ist einem Schädlingsbefall vorzubeugen. — wird beachtet ° Es sind regelmäßig Befallskontrollen durchzuführen, die zu dokumentieren sind.

- verantwortlich Hausmeister

Dokumentation: Befallskontrolle Schädlinge

„Küche)	
- gelbe Säcke)	
Abfallcontainer)	wöchentlich
- Turnhalle)	
- Abstellräume)	
„Klassenzimmer)	täglich
- Flure)	

- Im Küchenbereich nach Erarbeitung einer Gefahrenanalyse Festlegung von Kontrollpunkten, die regelmäßig zu überwachen sind (Dokumentation). Dabei sollte eine Sichtkontrolle vorgenommen werden.
- Bei Feststellung von Schädlingen ist unverzüglich die Schädlingsart zu ermitteln, wobei Belegexemplare zur Bestimmung über das zuständige Gesundheitsamt an ein entomologisches Labor eingesandt werden können. Von dort aus erfolgt eine sachkundige Beratung zur Schädlingsart und zur Bekämpfung.
- Bei Befall ist ein kompetenter Schädlingsbekämpfer für die Bekämpfung zu beauftragen (Meldung Schulträger- Auftrag).
- Das Gesundheitsamt ist über einen Befall zu informieren.

3.4.3. Trinkwasser

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 (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. — wird beachtet ° Warmwasseranlagen müssen so installiert und betrieben werden, dass eine gesundheitsgefährdende Vermehrung von Legionellen vermieden wird (VDI 6023, DVGW W 551). — Temperaturen entsprechen DIN-Normen

3.4.4. Sand in Sprunggruben

Zur Befüllung von Sprunggruben für den Schulsport ist auf Herkunft und Qualität des Sandes zu achten. Sand darf nicht durch Schadstoffe 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).

- wurde eingearbeitet

Zur Pflege des Sandes sollten folgende Punkte beachtet werden:

- Zulauf von Hunden und Katzen unterbinden - erfolgt durch Zaun
- häufiges Auflockern zur Reinigung und Belüftung des Sandes (möglichst tiefgründig)
Hausmeister, Sandwechsel bei starker Verschmutzung sofort ansonsten jährlich bis zu 3 Jahren.
- o Aufstellen von Abfallkörben - 5 Stück vorhanden • tägliche visuelle Kontrollen auf organische Verunreinigungen (Tierexkrememente, Lebensmittel, Müll etc.)
- Verunreinigungen aller Art sind sofort zu eliminieren.

4 Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz

4.1 Gesundheitliche Anforderungen

4.1.1 Personal im Küchen- Lebensmittelbereich (S 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, - wird beachtet - verantwortlich Schulleiter und Küchenpersonal
- 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 Krätzmilben oder Läusebefall leiden, Personen, die die in 34 (2) genannten Erreger ausscheiden bzw. zu in 34 (3) genannten Kontaktpersonen, dürfen solange in den Gemeinschaftseinrichtungen keine Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist. - verantwortlich Schulleiter, Klassenlehrer

4.1.3. Kinder

Für die in der Einrichtung Betreuten (Kinder) gilt Punkt 4. I.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 (S 34) geregelten Krankheitsfällen betroffen sind.

Damit der Informationspflicht nachgekommen werden kann, sind Belehrungen durchzuführen.

4.3. Belehrung

4.3.1 Personal im 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.

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 Schulen 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. - jährlich vor Schulbeginn

Über die Belehrung wird ein Protokoll erstellt, das beim Schulleiter für die Dauer von 3 Jahren aufzubewahren ist.

4.3.3. Kinder, Eltern

Ebenfalls zu belehren über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten wird nach § 34 (5) IfSG jede Person, die in der Gemeinschaftseinrichtung neu betreut wird oder deren Sorgeberechtigte durch die Leitung der Schule.

Diese Belehrung wird schriftlich oder mündlich erfolgen und wird durch Unterschrift bestätigt werden. Zusätzlich wird ein entsprechendes Merkblatt auszuhändigen (Anlage). - jährlich im 1. Elternabend

4.4. Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

4.4.10 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.

Meldeweg:

Beschäftigte bzw. Sorgeberechtigte

Schule: Grundschule „Am Storchennest“ Trebsen

Schulleitung: Frau Rackwitz

Gesundheitsamt: Landkreis Leipzig, Dienstgebäude Grimma
Tel.: 03437/9842421

Meldeinhalte:

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

Maßnahmen in der Einrichtung einleiten:

- Isolierung Betroffener, Verständigung von Angehörigen
Sicherstellung möglicher Infektionsquellen

4.4.2. Information der Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung

Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht in der Schule auf, so müssen ggf. durch die Leitung der Einrichtung die 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, (Hausflur) °
Merkblättern mit Informationen über die Erkrankung und notwendigen Schutzmaßnahmen,
- Informationsveranstaltungen oder persönlichen Gesprächen erfolgen.

Alle Maßnahmen werden in Abstimmung mit dem zuständigen Gesundheitsamt koordiniert.

4.4.3. Besuchsverbot und Wiederzulassung

Im Infektionsschutzgesetz 34 ist verankert, bei welchen Infektionen für die Kinder 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. - Kontrolle durch Klassenlehrer -

4.5. Schutzimpfungen für Schüler

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 (> 90 %), aber auch zum Schutz der Allgemeinheit bei.

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

Besonders wichtig ist, dass bei allen Kindern, die eingeschult werden, die Grundimmunisierungen für die empfohlenen Impfungen abgeschlossen und schon die ersten Auffrischimpfungen erfolgt sind. (Bei den kleinen Kindern sollte auch an die Impfungen gegen Pneumokokken und Meningokokken C gedacht werden. Kontrolle und Hinweise zum Impfstatus erfolgen zur Vorschuluntersuchung) 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 VOIL ständiger 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.

5. Erste Hilfe; Schutz des Ersthelfers

Durch den Leiter der Schule wird veranlasst, 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-1 512 „Erste-Hilfe-Material“:

- Großer Verbandkasten nach DIN 13169 "Verbandkasten E"

Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 "Verbandkasten C".

Turnhalle, Vorbereitungsraum

-412 Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) werden umgehend ersetzt, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen. Insbesondere werden die Ablaufdaten überprüft und verfallene Materialien ersetzt.

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-1 503 „Anleitung zur Ersten Hilfe“, BGI 509 „Erste Hilfe im Betrieb“, BGI 510 „Aushang Erste Hilfe“, BGI/GUV-1 51 1 "Dokumentation der Ersten Hilfe Leistung"/"Verbandbuch")

Anlage I 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>) werden beachtet

° Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) vom 20.07.2000 (BGBl. 1 Nr. 33, S. 1045 - 1077), zuletzt geändert durch Art. 2 3 vom 01.09.2005 (BGBl. I, S. 2618)

° 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. 1 S. 2570

• Sozialgesetzbuch Siebtes Buch (SGB VII) — Gesetzliche Unfallversicherung vom 07.

08.1996 (BGBl. 1 S. 1254), zuletzt geändert durch Alt. I vom 14.08.2005 (BGBl. 1 s. 2410

• Sozialgesetzbuch Achtes Buch (SGB VIII) — Kinder- und Jugendhilfe vom 26. Juni 1990 (BGBl. 1 S. 1163) i. d. F. vom 08. 12,1998 (BGBl. 1 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)

● Landesgesetze und Vorschriften: z. B. Bauliche Richtlinien für Schulen

- 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 — anschauen, nicht kauen ° BGW-GUV-R 500: Betreiben von Arbeitsmitteln (Kapitel 2.6: Betreiben von Wäschereien) , BGV/GUV-V A 1: Grundsätze der Prävention
- BGR/GUV-V A 4: Arbeitsmedizinische Vorsorge ° BGR A I : Grundsätze der Prävention
- GUV-1 512: 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 Wiedenzulassung 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 Verbandes 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)
- Impfpfehlungen der Ständigen Impfkommision (STIKO; www.rki.de) ° Impfpfehlungen des jeweiligen Bundeslandes ° Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden, erarbeitet von der Innenraumlufthygienekommission des Umweltbundesamtes, Juni 2000 (www.umweltbundesamt.de Rubrik Veröffentlichungen).
- 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 1 176 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