

Hygieneplan für alle kreiseigenen Schulen

1. Hygiene in Klassenräumen und Fluren

verantwortlich

1.1. Lüfthygiene

Mehrmals täglich, z. B. alle Stunde, ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

Schule

1.2. Garderobe

Die Ablage für die Kleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Kinder und Jugendlichen sowie der Beschäftigten keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von zum Beispiel Läusen bestehen kann.

Abteilung 1.4

1.3. Reinigung der Flächen und Fußböden

Tische, Fußböden, auch in Fluren, und sonstige oft benutzte Gegenstände werden entsprechend des als Anlage 1 beigefügten Revierplanes für die laufende Unterhaltsreinigung - je nach Verunreinigung auch nass - gereinigt. Für Chemie- und Physikräume gilt eine entsprechende Reinigung nach Benutzung. Teppichböden sind mit Staubsauger täglich zu reinigen, eine Grundreinigung sollte einmal im Jahr erfolgen.

Abteilung 1.4

1.4. Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien

Gegenstände, wie Spielzeuge bzw. Lern- und Beschäftigungsmaterialien sind regelmäßig nass zu reinigen oder zu waschen (mindestens 60°C). Sind in der Einrichtung für Kinder und Jugendliche Entspannungsbereiche (zum Beispiel Sofa-Ecke) vorhanden, sind Textilien wie Decken, Bezüge, Kissen und Stofftiere etc. in regelmäßigen Abständen (zum Beispiel wöchentlich) bei mindestens 60°C zu waschen.

Schulen

2. Hygiene im Sanitärbereich

2.1. Ausstattung

Aus hygienischen Gründen sollte Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtücher bereitgestellt und ggfs. aufgefüllt werden. Die entsprechenden Auffangbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten. Außerdem ist Toilettenpapier vorzuhalten. Toilettenbürsten sind regelmäßig auszutauschen. Damentoiletten sind mit Hygieneeimern auszustatten, täglich zu entleeren und regelmäßig innen und außen zu reinigen.

Abteilung 1.4 beschafft das Material, Verteilung erfolgt durch den Hausmeister

2.2. 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.

Schule

Händereinigung ist daher durchzuführen:

- nach jedem Toilettengang,
- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln, und dem Essen,
- bei Bedarf,
- nach Tierkontakt.

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

- nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen
- Körperausscheidungen,
- nach Ablegen von Schutzhandschuhen,

Abteilung 1.4
Schule

<ul style="list-style-type: none"> • nach Verunreinigung mit infektiösem Material, • nach dem Kontakt mit erkrankten Schülerinnen und Schülern oder erkranktem Personal. <p>Außerdem kann eine hygienische Händedesinfektion nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt bei Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern sind oder im Ausbruchsfall in der Einrichtung zum Beispiel durch Noroviren erforderlich sein.</p> <p>Durchführung: Eine ausreichende Menge (3-5 ml) des Desinfektionsmittels in die trockenen Hände geben und einreiben. Dabei Handgelenke, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelpfalz berücksichtigen und die vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachten. Während der Einwirkzeit müssen die Hände von der Desinfektionslösung feuchtgehalten werden. Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut oder Ähnlichem ist das Tragen von Einmalhandschuhen zu empfehlen.</p> <p><u>2.3. Flächenreinigung</u> Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken, Fußboden täglich feucht reinigen, bzw. nach Bedarf. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination mit einem mit Desinfektionsmittel aus der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion erforderlich. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe und/oder Schürze zu tragen.</p>	<p>Abteilung 1.4 für die Entfernung von Verschmutzungen die situativ entstehen hat die Schule Sorge zu tragen (Blut, Erbrochenes)</p>
<p><u>3. Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen</u></p> <p>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 und nach Kontakt mit Tieren sowie bei Bedarf erfolgen.</p>	<p>Schule</p>
<p><u>4. Küchenhygiene</u></p> <p><u>4.1. Allgemeine Anforderungen</u> Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können. Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit den Kindern sollen die Kinder in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden. Vor jedem gemeinsamen Kochen ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, dass lange Haare zusammenzubinden sind, dass eine Schürze zu tragen ist und beim Umgang mit rohem Fleisch dünnwandige, flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen sind.</p> <p>Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 IfSG z. B. an einer infektiösen Gastroenteritis oder an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden. Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der in § 42 Abs. 1 Satz 1 oder 2 IfSG genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über die in § 42 Abs. 1 IfSG genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren.</p>	<p>Die Verantwortlichkeit bezüglich des Wirtschaftens im Rahmen des Ganztagsbetriebes liegt bei dem Kooperationspartner bzw. dem von ihm beauftragten Caterer.</p>

<p><u>4.2. Händedesinfektion</u> Eine Händedesinfektion mit Mitteln der Liste des VAH für die in der Küche Beschäftigten (Personal) ist in folgenden Fällen erforderlich:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bei Arbeitsbeginn • nach Husten, Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuchs • nach Pausen • nach Toilettenbesuch • nach Schmutzarbeiten • nach Arbeiten mit kritischer Rohware z. B. rohes Fleisch, Geflügel <p>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. Flüssigseife und Einmalhandtücher sind an den Händewaschplätzen ebenfalls vorzuhalten.</p>	<p>Während des Unterrichts die Schule</p>
<p><u>4.3. Flächenreinigung und -desinfektion</u> Die Fußböden im Küchenbereich werden entsprechend des als Anlage 1 beigefügten Revierplanes für die laufende Unterhaltsreinigung gereinigt. Eine Flächendesinfektion ist erforderlich bei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel • nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden. <p>Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen. Es dürfen nur DGV (Deutsche Gesellschaft für Veterinärmedizin) geprüfte und für den Lebensmittelbereich zugelassene Desinfektionsmittel verwendet werden.</p>	<p>Schule/Abteilung 1.4/Caterer</p>
<p><u>4.4. Lebensmittelhygiene Allgemein</u> 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.</p> <p>Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln auch z. B. durch den Befall von Schädlingen / Mehlwürmern vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgerecht zu verpacken (z. B. Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum / Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.</p> <p>Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren. • wöchentliche Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über 7°C, in Gefriereinrichtungen nicht über -18°C ansteigen. • regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten. 	<p>Schule/Caterer</p>
<p><u>4.5. Lebensmittelhygiene für Personal, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern bei Schulfesten</u> 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</p>	<p>Schule</p>

<p>Herstellung, Versorgung und Abgabe von Nahrungsmitteln gewährleisten zu können. Ein Leitfaden für Eltern kann dabei eine Orientierungshilfe sein.</p>	
<p>4.6. Tierische Schädlinge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen. • Lebensmittelabfälle müssen zum Schutz vor Ungeziefer in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen. • Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengitter auszustatten. 	Schule/Caterer
<p>5. Trinkwasserhygiene</p>	
<p><u>5.1. Legionellenprophylaxe entsprechend DVGW-Arbeitsblatt W 552</u> Sofern durch zentrale Warmwasserspeicher Duschen mit Warmwasser versorgt werden, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der Trinkwasserverordnung 2001 und DVGW-Arbeitsblatt W 552 erforderlich. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.</p>	Abteilung 1.4 Hausmeister
<p><u>5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen</u> Zur Vermeidung von Stagnationsproblemen ist am Wochenanfang und nach den Ferien das Trinkwasser bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen und einen Wasseraustausch zu gewährleisten.</p>	Abteilung 1.4 Hausmeister
<p><u>5.3 Trinkwasserzubereitungsgeräte</u> 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.</p>	Schule
<p>6. Hygiene in Sporthallen/Bewegungsräumen</p>	
<p>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. www.vah-online.de</p>	Abteilung 1.4
<p>7. Schwimmbadhygiene</p>	
<p>Gilt nur für die Michaelis-Schule in Gütersloh sowie der Wiesenschule und Paul-Maar-Schule in Rietberg An Schulschwimmbäder werden besondere hygienische Anforderungen gestellt, da hier in einem kurzen Zeitraum hohe Belastungen entstehen. Diese sind möglichst gering zu halten, es sollten daher folgende Punkte beachtet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vor dem Betreten des Bades gründliches Duschen ohne Bekleidung. • Nach dem Schwimmunterricht erneutes gründliches Duschen und Abtrocknen, insbesondere in den Zehenzwischenräumen, um Pilzinfektionen zu vermeiden. 	Verantwortlichkeit liegt bei jeder Person selber, Lehrer sollen Schüler hierzu anhalten bzw. sie dabei unterstützen

<p>Die Ersthelferin oder der Ersthelfer trägt bei der Wundversorgung Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.</p> <p><u>9.3 Behandlung kontaminierter Flächen</u> Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind (unter Tragen von Einmalhandschuhen) mit einem mit Desinfektionsmittel getränktem Einmaltuch zu reinigen. Die betroffene Fläche ist anschließend nochmals regelrecht zu desinfizieren.</p> <p><u>9.4 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens</u> 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“</p> <p>Zusätzlich sind ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen.</p> <p>Verbrauchte Materialien (zum Beispiel Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen. Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.</p> <p><u>9.5. Notrufnummern</u></p> <p>Polizei 110</p> <p>Feuerwehr 112</p> <p>Kinderarzt: -----</p> <p>Notarzt: -----</p>	<p>Ersthelfer müssen sich entsprechend verhalten</p> <p>Schule beschafft Material, Ersthelfer müssen sich entsprechend verhalten</p> <p>Laufend in Zusammenarbeit mit dem Hausmeister</p>
<p>Informationszentrale gegen Vergiftungen, Zentrum für Kinderheilkunde, Universitätsklinikum Bonn Adenauerallee 119, 53113 Bonn Tel: 0228-19 240 www.gizbonn.de</p>	
<p>10. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote</p> <p>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.</p> <p><u>10.1 Belehrungen des Aufsichts-, Erziehungs- und Lehrpersonals</u></p> <p>• 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 min-</p>	<p>Schulleitung, Schulverwaltung als Arbeitgeber, Erziehungsberechtigte, Gesundheitsamt</p>

destens 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 Verlausung 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 Verkehr-bringen von Lebensmitteln wie Fleischprodukten, Milchprodukten, Säuglings- und Kleinkindernahrung, 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.

10.2. 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.

10.3. Meldepflicht und Sofortmaßnahmen

- Die Leitung von Ausbildungseinrichtungen und Schulen ist gemäß Infekti-

onsschutzgesetz dazu verpflichtete, 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 Erkrankung bzw. der Verdacht festgestellt, so werden Sofortmaßnahmen in der Einrichtung eingeleitet. Diese können zum Beispiel folgende sein:

- 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 10. „spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen“ aufgeführt.

10.4. 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.

Ein Merkblatt zur Wiederzulassung in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche kann eine Orientierungshilfe sein.

11. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen

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

11.1. 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

Abteilung Gesundheit

<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 (Viruswirksamkeit des Desinfektionsmittels beachten: zum Beispiel bei Rota- und Norovirus). • Die Eltern aller Schülerinnen und Schüler sind über vermehrt aufgetretene Durchfallerkrankungen zu informieren. <p><u>11.2. Kopflausbefall</u> Bei einem Auftreten von Kopflausbefall sind unter anderem folgende Maßnahmen zu beachten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p><u>11.3 Erkrankung an Corona</u> Bei einem Auftreten des Coronavirus SARS-CoV-2 sind unter anderem folgende Maßnahmen zu beachten:</p> <p><u>Bei vermehrten Auftreten einer übertragbaren, meldepflichtigen Krankheit nach § 6 Infektionsschutzgesetz (IFSG) oder von meldepflichtigen Krankheitserregern nach § 7 IFSG in der Schule bzw. im Umfeld der Schule können folgende ergänzende Regelungen sinnvoll sein und sind zu prüfen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitstäglige Reinigung der Kontaktflächen in allen genutzten Klassenräumen und Fluren (Tische, Handgriffe, Lichtschalter, Handläufe), bei Bedarf mit Desinfektionsmitteln. • Händedesinfektion nur nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt bei Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern sind. • Arbeitstäglige Reinigung der Sanitäreinrichtungen, bei Bedarf mit Desinfektionsmitteln. • Halten Sie einen Abstand von mindestens 1,5 Metern zu anderen Menschen ein und verzichten Sie auf Berührungen wie z. B. Begrüßung durch Händeschütteln. <p>Bei Rückfragen hierzu wenden Sie sich bitte an die:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abteilung Gesundheit des Kreises Gütersloh: 05241/85-1620 • Infektionshygiene: Tel. 05241/85-1700 • Schulärztlicher-/ Jugendärztlicher Dienst: Tel. 05241/85-1608 • Umweltmedizin und Hygiene: Tel. 05241/85-1701 	<p>Abteilung 1.4</p> <p>Abteilung 1.4 Beschaffung, Schule durchführung</p> <p>Abteilung 1.4</p> <p>Schule</p>
---	---

12. Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur

DVG

Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft
Geschäftsstelle Friedrichstr. 17
35392 Gießen
Tel.: 0641 24466,
Fax: 0641 25375
www.dvg.net (Abruf: 02.04.2015)

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

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

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

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 (Abruf: 01.04.2015)

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 (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)

aid infodienst e. V. und Bundesinstitut für Risikobewertung (Hrsg.): Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie. 2013.
Merkblatt zu Hygieneregeln in 8 Sprachen als Download abrufbar:
www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2013/12/kochen_in_grosskuechen__speisen_sicher_zubereiten-186725.html (Abruf: 01.04.2015)

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.kreisunna.de/fileadmin/user_upload/Kreishaus/53/pdf/broschuere_sauber_isst_gesund.pdf (Abruf: 01.04.2015)

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA)
Kopfläuse... was tun?
Als Download verfügbar unter:
http://www.bzga.de/botmed_60020000.html (Abruf: 01.04.2015)

Bundesinstitut für Risikobewertung
Postfach 12 69 42
10609 Berlin
Tel.: 030 18412-0
Fax: 030 18412-4741
www.bfr.bund.de (Abruf: 01.04.2015)

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
www.umwelt.nrw.de (Abruf: 01.04.2015)

Robert Koch-Institut (RKI)
Ratgeber für Ärzte
http://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/merkblaetter_node.html
(Abruf: 21.01.2015)

Ansprechperson im LZG.NRW
Tanja Stichel
Fachgruppe Infektiologie und Hygiene
Tel.: 0251 7793-4268
E-Mail: tanja.stichel@lzg.nrw.de

Gütersloh 19.05.2020
Ort Datum