



**ALBERTUS MAGNUS  
GYMNASIUM KÖLN**

Ottostraße 87 · 50823 Köln  
Telefon: 02 21 / 55 92 0-0  
Telefax: 02 21 / 55 92 0-30  
e-mail: [amg@amg-koeln.de](mailto:amg@amg-koeln.de)  
[www.amg-koeln.de](http://www.amg-koeln.de)

## **Hygieneverordnung 2020/21**

**Der vorliegende Plan ist auf Basis des vom Landeszentrum Gesundheit Nordrhein-Westfalen herausgegebenen Rahmen-Hygieneplans erstellt.**

**Dieser Plan wird durch weitere Handlungsempfehlungen zur schulischen Hygiene unter Pandemiebedingungen ergänzt, die von der Deutschen Gesellschaft für Krankenhaushygiene gemeinsam mit dem Bundesverband der Ärztinnen und Ärzte des Öffentlichen Gesundheitsdienstes sowie der Gesellschaft für Hygiene, Umweltmedizin und Präventivmedizin erarbeitet und durch das MSB an uns übermittelt werden.**

# Inhalt

1	HYGIENE IN KLASSENÄUMEN, AUFENTHALTSÄUMEN UND FLUREN	3
1.1	Lufthygiene	3
1.2	Garderobe	3
1.3	Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden	3
1.4	Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien	3
2	HYGIENE IM SANITÄRBEREICH	4
2.1	Ausstattung	4
2.2	Händereinigung	4
2.3	Flächenreinigung	5
3	PERSÖNLICHE HYGIENE DER KINDER UND JUGENDLICHEN	5
4	KÜCHENHYGIENE	5
4.1	Allgemeine Anforderungen	5
4.2	Händedesinfektion	6
4.3	Flächenreinigung und -desinfektion	6
4.4	Lebensmittelhygiene	6
4.5	Lebensmittelhygiene für Personal, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern	7
4.6	Tierische Schädlinge	7
5	TRINKWASSERHYGIENE	7
5.1	Legionellenprophylaxe	7
5.2	Vermeidung von Stagnationsproblemen	8
5.3	Trinkwasserzubereitungsgeräte	8
6	HYGIENE IN SPORTHÄLLEN	8
7	HYGIENE BEI TIERHALTUNG	8
8	ERSTE HILFE	8
8.1	Hygiene im Erste-Hilfe-Raum	8
8.2	Versorgung von Bagatellwunden	9
8.3	Behandlung kontaminierter Flächen	9
8.4	Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens	9
8.5	Notrufnummern	9
9	BELEHRUNGS- UND MELDEPFLICHTEN, TÄTIGKEITS- UND AUFENTHALTSVERBOTE	9
9.1	Belehrungen des Aufsichts-, Erziehungs- und Lehrpersonals	9
9.2	Belehrungen der Eltern, Jugendlichen und Schulkinder	10
9.3	Meldepflicht und Sofortmaßnahmen	11
9.4	Wiederzulassungen in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche	11
10	SPEZIELLE HYGIENEMAßNAHMEN BEIM AUFTRETEN ÜBERTRAGBARER ERKRANKUNGEN	12
10.1	Durchfallerkrankungen	12
10.2	Kopflausbefall	12
10.3	Pandemiebedingungen	12
11	ABKÜRZUNGEN, BEZUGSADRESSEN, LITERATUR	15

# **1 Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren**

## **1.1 Lufthygiene**

Mehrmals täglich, zum Beispiel 1 x pro Stunde, ist eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen. Die Fenster werden durch den Hausmeister hierfür aufgeschlossen.

## **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.

## **1.3 Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden**

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung der Fußböden sowie häufig genutzter Flächen und Gegenstände ist wesentlich für einen guten Hygienestatus in der Einrichtung. Das Auslegen von Schmutzmatten im Eingangsbereich kann den Eintrag von Schmutz in das Gebäude reduzieren.

Fußböden (glatte Oberflächen, aber auch textile Bodenbeläge) müssen feucht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Grundsätzlich ist in Schulen und sonstigen Ausbildungseinrichtungen für Kinder und Jugendliche eine Desinfektion nur dann erforderlich, wenn Verunreinigungen durch Ausscheidungen, Erbrochenes, Blut, etc. auftreten, Infektionserreger in der Einrichtung bekannt werden und die Gefahr einer Weiterverbreitung besteht.

Fußböden (in Klassenräumen und Aufenthaltsräumen) sind mind. 2x wöchentlich, Tische oder sonstige oft benutzte Gegenstände sind 2x wöchentlich nass zu reinigen. Chemie- und Physikräume ggf. zusätzlich nach Benutzung. Teppichböden sind mind. 2x wöchentlich mit einem Staubsauger gründlich abzusaugen.

Eine Grundreinigung sollte regelmäßig erfolgen (zum Beispiel monatlich).

Die Fußböden werden in der Regel von den Schüler\*innen zum Schulende grob gereinigt und die gelben und blauen Abfallkörbe werden von den Schüler\*innen entleert.

Im Zuge der derzeitigen Pandemie: Kontaktflächen (insbesondere Handkontaktflächen) sind arbeitstäglich zu reinigen. Die Stadt Köln empfiehlt, im laufenden Betrieb Klassenraumtüren nicht zu schließen, um den Handkontakt zumindest an diesen Türen zu minimieren.

Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen. Für Reinigungsmittel ist ein abschließbarer Aufbewahrungsort vorzusehen.

## **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.

## **2 Hygiene im Sanitärbereich**

### **2.1 Ausstattung**

In Sanitärbereichen müssen Oberflächen von Fußböden und Wänden feucht zu reinigen und zu desinfizieren sein. An den Waschplätzen sollte aus hygienischen Gründen Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier bereitgestellt werden. Die Benutzung von Gemeinschaftshandtüchern ist aus hygienischer Sicht bedenklich und daher abzulehnen. Papierabwurfbehälter sind mit einem Beutel zu versehen und täglich zu entleeren. Eine Reinigung der Abfallbehälter innen und außen sollte wöchentlich durchgeführt werden. Toilettenbürsten sind regelmäßig auszutauschen. Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife sind grundsätzlich vorzuhalten.

Für die Auffüllung von Seifen- und Handtuchspendern sind die Reinigungskräfte (während der turnusmäßigen Reinigung) sowie (untertägig) die/der Hausmeister\*in zuständig.

Schülerinnentoiletten und Damentoiletten sind mit Hygieneeimern mit Beutel auszustatten, täglich zu entleeren und regelmäßig innen und außen zu reinigen.

### **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.

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,
- nach Verunreinigung mit infektiösem Material,
- nach dem Kontakt mit erkrankten Schülerinnen und Schülern oder erkranktem Personal.

Außerdem kann eine hygienische Händedesinfektion nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt bei Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern (zum Beispiel Salmonellen) sind oder im Ausbruchsfall in der Einrichtung zum Beispiel durch Noroviren erforderlich sein.

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.

## **2.3 Flächenreinigung**

Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden und Türklinken sind täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht zu reinigen. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem in Desinfektionsmittel getränkten 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.

## **3 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 und nach Kontakt mit Tieren sowie bei Bedarf erfolgen.

## **4 Küchenhygiene**

### **4.1 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, Tablette 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.

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

Von Betreibern von Schulkantinen sind gesonderte Hygienepläne aufzustellen.

#### **4.2 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.

#### **4.3 Flächenreinigung und -desinfektion**

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen. 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.

#### **4.4 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.
- Tägliche Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über 7°C, in Gefriereinrichtungen nicht über -18°C ansteigen.
- Regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten.
- In Küchen, in denen regelmäßig gekocht wird, sind Rückstellproben in Absprache mit dem Lebensmittelüberwachungsamt zu nehmen.
- Die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.

#### **4.5 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. Ein Leitfaden für Eltern kann dabei eine Orientierungshilfe sein.

#### **4.6 Tierische Schädlinge**

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

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 Insektengittern auszustatten.

### **5 Trinkwasserhygiene**

#### **5.1 Legionellenprophylaxe**

Sofern die Einrichtung durch zentrale Warmwasserspeicher mit Warmwasser versorgt wird, ist 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) erforderlich. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.

## **5.2 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.

## **5.3 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.

## **6 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.

## **7 Hygiene bei Tierhaltung**

Ein enger Kontakt mit dem Gesundheits- Veterinär- und Jugendamt ist bei der Planung und Umsetzung einer Tierhaltung dringend anzuraten. Jede Tierhaltung in Gemeinschaftseinrichtungen kann ein gesundheitliches und hygienisches Risiko darstellen (Allergien, Parasitenbefall, Biss- und Kratzverletzungen, Infektionen, etc.). Auf gezielte Hygienemaßnahmen wie beispielsweise die Sauberkeit der Käfige und Räume und eine gründliche Händehygiene, sowie auf tierärztliche Kontrollen muss ein besonderes Augenmerk gelegt werden. Zuständigkeiten (regelmäßige Reinigung, Fütterung und Pflege) sowie Verantwortlichkeiten (seitens der Betreuungs- oder Lehrpersonen) müssen klar geregelt und festgelegt sein. Der richtige Standort des Käfigs und eine artgerechte Haltung der Tiere sind erforderlich (siehe auch Teil C).

## **8 Erste Hilfe**

Leitungen von Schulen und Ausbildungseinrichtungen müssen dafür sorgen, dass eine ausreichende Anzahl an Personen Erste-Hilfe-Kenntnisse vorweist und zur Verfügung steht. Die Erste-Hilfe-Kenntnisse sollten regelmäßig aufgefrischt werden.

### **8.1 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“).



## 8.2 Versorgung von Bagatellwunden

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

## 8.3 Behandlung kontaminierter Flächen

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.

## 8.4 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 bereitzustellen.

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.

## 8.5 Notrufnummern

Polizei	110
Feuerwehr	112
Kinderarzt	
Notarzt	112

Informationszentrale gegen Vergiftungen am Zentrum für Kinderheilkunde, Universitätsklinikum Bonn [www.gizbonn.de](http://www.gizbonn.de) Tel.: 0228 19240

## 9 Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote

Nach Abschnitt 6 IfSG (§§ 34-36) bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, 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.

### 9.1 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 darauffolgend 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 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.

## **9.2 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 anderen 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 Impfkommission Deutschlands STIKO) und über die Vorbeugung übertragbarer Krankheiten aufklären. Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.

### 9.3 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 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.

### 9.4 Wiederezulassungen 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 Wiederezulassung ist erst nach Abklingen der Symptome, ärztlichem Urteil bzw. Zustimmung des Gesundheitsamtes möglich.

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

## **10 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.

### **10.1 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 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 (Viruswirksamkeit des Desinfektionsmittels beachten: zum Beispiel bei Rota- und Norovirus).
- Die Eltern aller Schülerinnen und Schüler sind über vermehrt aufgetretene Durchfallerkrankungen zu informieren.

### **10.2 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.

### **10.3 Pandemiebedingungen**

Bei einem Auftreten einer Pandemie sind besondere Vorkehrungen und andere Maßnahmen zu beachten:

### 10.3.1 Verhaltensregeln und persönliche Hygiene

a) Persönliches Verhalten

Neben Beachten der Husten- und Nies-Etikette, der Händehygiene und der Abstandsregeln dürfen keine Bedarfsgegenstände wie Gläser, Flaschen zum Trinken, Löffel etc. gemeinsam genutzt werden.

b) Händewasch- und Händedesinfektionsmöglichkeiten

Es wird für ausreichende Hände-Waschmöglichkeiten gesorgt werden. Die Sanitäranlagen in den Unterrichtstrakten werden mit ausreichend Seifenspendern und Einweg-Papierhandtüchern ausgestattet sein. Sie werden gut erreichbar sein. Vom Schulträger sollen Desinfektionsmittel für die Händedesinfektion zur Verfügung gestellt werden. So ist der Zugang zur Händedesinfektion vor Eintritt in den Unterrichtsraum an gut erreichbaren Plätzen im Gebäude wie z.B. auf Fluren ermöglicht worden. Auf das Händeschütteln muss verzichtet werden. Die Hände sollten regelmäßig und gründlich mit Wasser und Seife über 20-30 Sekunden gewaschen werden. Hautverträgliche Händedesinfektionsmittel auf Alkoholbasis können bei nicht sichtbarer Verschmutzung alternativ benutzt werden. Sie werden allerdings nicht von der Schule bereitgestellt werden können.

Bei Verwendung von Desinfektionsmitteln für bestimmte, häufig von unterschiedlichen Personen berührten Flächen werden nur geeignete Desinfektionsmittel für alle Handkontaktflächen verwendet werden. Die Stadt Köln als Schulträger verfügt dazu über die notwendigen Informationen und trägt für diesen Bereich die Verantwortung.

c) Erweiterte Präventivmaßnahmen durch Tragen von Masken

Eine Maskenpflicht ist im Schuljahr 2020/21 im Schulgebäude und auf dem Schulgelände (auch im Wesentlichen im Unterricht) – zunächst bis zum 31.08.2020 – vom MSB angeordnet worden, wenn die gebotene Abstandswahrung nicht eingehalten werden kann. Falls dies erforderlich sein wird, werden wir Sie rechtzeitig vorher informieren.

d) Erweiterte Präventivmaßnahmen durch Maßnahmen der Distanzhaltung (z.B. getrennte Pausenbereiche und versetzte Ankunftszeiten)

Die Schulleitung behält sich im Interesse der Entzerrung von Schüler-innen und Schülerströmen und zur möglichst besten Wahrung von Abständen angepasste Ankunftszeiten der Schüler\*innen in den Unterrichtsräumen vorzugeben und getrennte Pausenbereiche zu gestalten.

### **10.3.2 STANDARDS FÜR DIE SAUBERKEIT IN DEN SCHULEN**

Potentiell kontaminierte Flächen, die durch Händekontakte zu einer Übertragung beitragen könnten, werden durch eine arbeitstägliche Reinigung und in zuvor definierten Bereichen (z.B. Handkontaktflächen, gemeinsam benutzte Tastaturen, Sanitäreinrichtungen, Türkliniken und Treppenläufe) ggfls. durch eine zusätzliche Flächendesinfektion mittels Wischdesinfektion (z.B. vorgetränkte Wischtücher) von der durch die Stadt Köln beauftragte Reinigungsfirma dekontaminiert. Es sollten nur geeignete Desinfektionsmittel für alle Handkontaktflächen verwendet werden. Unser Schulträger verfügt dazu über die notwendigen Informationen und die Verantwortung für die ordnungsgemäße Durchführung.

### **10.3.3 PRÜFUNGSBEDINGUNGEN**

Die Teilnehmerzahl wird in Abhängigkeit von den zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten und der Zahl der benötigten Aufsichtspersonen begrenzt und auf ein Minimum reduziert. Es wird zwischen den Schülerinnen und Schülern (Prüflingen) und zwischen diesen und Lehrkräften (Prüfende / Aufsichtspersonal) zwingend ein Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten.

Am Prüfungstag selbst wird es eine namentliche und nach Sitzplan bezogene Registrierung geben, um eine etwaige Nachbefragung bzw. Kontakt- Nachverfolgung zu ermöglichen.

Personen mit bestimmten Vorerkrankungen sollten Rücksprache mit ihrer Ärztin oder ihrem Arzt nehmen (s. I).

#### **a) Gestaltung des Unterrichts- bzw. Prüfungsraums**

Die Gestaltung der Räumlichkeit bietet von der Tisch- und Sitzordnung, dem Zugang zum Raum (auch Treppenhäuser und sonstige Verkehrsflächen) und zum Sitzplatz, den Belüftungsmöglichkeiten und dem Zugang zu Toiletten und Waschgelegenheiten die Gewähr, dass der vorgegebene Mindestabstand zwischen Prüflingen und Prüfern von 1,5 Metern zu jedem Zeitpunkt eingehalten werden kann. Die Hand-Kontaktflächen wie z.B. Tische werden leicht zu reinigen sein und vor den Prüfungen gemäß den allgemeinen Vorgaben gereinigt werden.

## 11 Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur

DVG Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft Geschäftsstelle  
Friedrichstr. 17

35392 Gießen  
Tel.: 0641 24466,  
Fax: 0641 25375  
[www.dvg.net](http://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](mailto: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  
**Fehler! Linkreferenz ungültig.**(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

**Fehler! Linkreferenz ungültig.**(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\\_sicher\\_zubereiten-186725.html](http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2013/12/kochen_in_grosskuechen_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.kreis-unna.de/fileadmin/user\\_upload/Kreishaus/53/pdf/broschuere\\_sauber\\_isst\\_gesund.pdf](http://www.kreis-unna.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](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](http://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](mailto:Poststelle@mkulnv.de)

[www.umwelt.nrw.de](http://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](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](mailto:tanja.stichel@lzg.nrw.de)