

Rahmen-Hygieneplan der Grundschule Neukloster

gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz

für Schulen und sonstige Ausbildungseinrichtungen,
in denen Kinder und Jugendliche betreut werden

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung
2. Hygienemanagement
3. Basishygiene
 - 3.1 Reinigung und Desinfektion
 - 3.1.1 Allgemeines
 - 3.1.2 Händehygiene
 - 3.1.3 Hygiene bei erhöhtem Infektionsaufkommen
 - 3.1.4 Behandlung von Flächen und Gegenständen
 - 3.2 Lebensmittelhygiene
 - 3.2.1 Umgang mit Lebensmitteln
 - 3.2.2 Mitgebrachte Lebensmittel
 - 3.2.3 Reinigungsmaßnahmen

3.3 Sonstige Hygieneanforderungen

3.3.1 Abfallbeseitigung

3.3.2 Schädlingsprophylaxe und –bekämpfung

3.3.3 Lüftung

3.3.4 Trinkwasser

3.4 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

3.4.1 Versorgung von Bagatellwunden

3.4.2 Aus- und Weiterbildung / Überprüfung des Erste Hilfe Inventars

3.4.3 Sanitätsraum

4. Anforderungen nach Infektionsschutzgesetz

4.1 Gesundheitliche Anforderungen

4.1.1 Personal im Küchen-/Lebensmittelbereich

4.1.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

4.1.3 Kinder, Jugendliche

4.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht

4.3 Belehrung

4.3.1 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich

4.3.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

4.3.3 Kinder, Jugendliche, Eltern

4.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

4.4.1 Wer muss melden?

4.4.2 Information der Betreuten/Sorgeberechtigten/Maßnahmeneinleitung

4.4.2 Ausschluss vom Präsenzunterricht und von Schulveranstaltungen

Anlage 1: Wichtige rechtliche Grundlagen und fachliche Empfehlungen

Anlage 2: Reinigungs- (und Desinfektions-) Plan (Schulträger)

Anlage 3: Belehrung über mitgebrachte Lebensmittel

Anlage 4: Muster Belehrung §34 IfSG

Anlage 5: Clara – ein Hund in der Schule

Rahmen-Hygieneplan der GS Neukloster



Rahmen-Hygieneplan der GS Neukloster

1. Einleitung

Gemeinschaftseinrichtungen, so auch Schulen, sind durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen von besonderer hygienischer Bedeutung. Um diesem Aspekt Rechnung zu tragen, fordert das Infektionsschutzgesetz in § 36 Abs. 1, dass Gemeinschaftseinrichtungen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionshygiene in Hygieneplänen festlegen. Die praktische Umsetzung dieser Forderung erfordert jedoch Fachwissen und die Berücksichtigung bestimmter Anforderungen, die in unterschiedlichen Regelwerken enthalten sind. In der vorliegenden „Arbeitshilfe zur Erstellung des Hygieneplans für die Schule“ werden die notwendigen Gesetzesvorgaben und Hygienemaßnahmen unter praktischen Gesichtspunkten erläutert und wesentliche Formulare, Belehrungsblätter und Übersichten gebündelt zur Verfügung gestellt. Nach Ergänzung schulspezifischer Informationen im Anlagenteil und Überarbeitung der Vorlage, wurde aus der vorliegenden Arbeitshilfe der individuelle Schulhygieneplan der Grundschule Neukloster in Buxtehude.

2. Hygienemanagement

Die Schulleitung trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Anforderungen. Sie kann zu ihrer Unterstützung bei der Wahrnehmung ihrer Verantwortung einen Hygienebeauftragten oder ein Hygiene-Team benennen. (Zurzeit nicht vorhanden)

Zu den Aufgaben des Hygienemanagements gehören unter anderem:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplanes
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Durchführung von Hygienebelehrungen
- Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt sowie mit den Elternsprechern

Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen erfolgt u.a. durch Begehungen der Einrichtung routinemäßig mindestens jährlich sowie bei aktuellem Bedarf. Die Ergebnisse werden schriftlich dokumentiert. Der Hygieneplan muss für alle Beschäftigten jederzeit zugänglich und einsehbar sein. Die Beschäftigten werden mindestens einmal pro Jahr hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen belehrt. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren. Erfolgt jeweils auf der Präsenzdienstbesprechung am Schuljahresbeginn.

Rahmen-Hygieneplan der GS Neukloster

3. Basishygiene

3.1 Reinigung und Desinfektion

3.1.1 Allgemeines

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung, insbesondere der Hände sowie häufig genutzter Flächen und Gegenstände, ist eine wichtige Grundlage für einen guten Hygienestatus. Eine Desinfektion ist dort notwendig, wo Krankheitserreger auftreten können und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen. Dies trifft unter anderem zu bei Verunreinigungen mit Erbrochenem, Stuhl und Urin sowie mit Blut. Die Desinfektionsmittel (in kleinen Handflaschen) sind im Lehrerzimmer und in der Lehrertoilette vorhanden.

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.

3.1.2 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.

Händewaschen ist durchzuführen vom Personal und von den Schülern:

- Nach jeder Verschmutzung, nach Reinigungsarbeiten
- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln
- vor der Einnahme von Speisen
- nach Tierkontakt

Das Händewaschen soll unter Verwendung von Seifenlotion (keine Stückseife) und unter Meidung textiler Gemeinschaftshandtücher erfolgen. An jedem Waschbecken sind Papierhandtücher vorhanden.

In den Schülertoiletten sowie in den Klassenräumen der Grundschule Neukloster steht nur kaltes Wasser zur Verfügung. In der Lehrertoilette, im Lehrerzimmer sowie im Putzmittelraum Neubau ist warmes Wasser vorhanden.

Händedesinfektion ist erforderlich für Personal und Schüler: nach Kontakt mit Blut Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen, auch wenn Handschuhe getragen werden, nach Ablegen der Handschuhe. Ca. 3–5 ml des Händedesinfektionsmittels sind in die trockenen Hände einzureiben, dabei müssen Fingerkuppen und -zwischenräume, Daumen und Nagelfalze berücksichtigt werden. Während der vom Hersteller des Präparates vorgeschriebenen Einwirkzeit (meist ½ Minute) müssen die Hände vom Desinfektionsmittel feucht gehalten werden. Grobe Verschmutzungen (z. B. Ausscheidungen) sind vor der Desinfektion zu entfernen. Die Verwendung von Einmalhandschuhen ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut usw. zu empfehlen. Diese werden im LZ bereitgestellt.

Rahmen-Hygieneplan der GS Neukloster

3.1.3 Hygiene bei erhöhtem Infektionsaufkommen

Bei erhöhtem Infektionsgeschehen über erregerehaltige Tröpfchen und Aerosole (z. B. bei Erkältungs- oder Grippewellen, SARS-CoV-2 Ausbrüchen) wird empfohlen, * die folgenden bewährten Maßnahmen freiwillig zu beachten:

Abstand

Abstand vermindert das Risiko einer Infektion. Ein Abstand von möglichst 1,5 Metern zu anderen vermindert das Risiko einer Infektion über erregerehaltige Tröpfchen.

Masken

Masken verringern das Risiko einer Infektion. In Innenräumen im öffentlichen Bereich und in öffentlichen Verkehrsmitteln reduziert das Tragen von Masken das Risiko einer Infektion. Das gilt besonders, wenn Menschen zusammentreffen, sich länger aufhalten und wenn der Abstand von möglichst 1,5 Metern nicht immer eingehalten werden kann.

** Vorgaben der Kommunen, des Landes und des Bundes zu verpflichtenden Infektionsschutzmaßnahmen (z.B. Corona-Verordnung oder Absonderungs-Verordnung) sind vorrangig zu beachten.*

3.1.4 Behandlung von Flächen und Gegenständen (gem. DIN 77400 und aktueller Dienstvereinbarung) (Dies liegt im Zuständigkeitsbereich des Schulträgers bzw. dem beauftragten Reinigungspersonal)

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

Die Reinigungsmaßnahmen sind nach folgenden Grundsätzen durchzuführen:

- Es ist feucht zu reinigen (Ausnahme: textile Beläge).
- Die Reinigungsmaßnahmen sind in der Regel in Abwesenheit der Schüler durchzuführen.
- Schüler dürfen für Reinigungsarbeiten in Sanitärräumen nicht herangezogen werden.
- Geräte und Mittel zur Reinigung und Desinfektion sind vor dem Zugriff Unbefugter gesichert in einem gesonderten Raum aufzubewahren.
- Für die Pflege von textilen Fußbodenbelägen sind nur Geräte mit Mikro- bzw. Absolutfiltern zu verwenden.
- Teppichböden werden 2 x wöchentlich gem. Reinigungsplan gesaugt.

Wischbare Bodenbeläge sind in Schulen textilen Bodenbelägen vorzuziehen. Eine Wischdesinfektion ist bei Verschmutzung mit Erbrochenem, Stuhl, Urin, Blut u.ä. durchzuführen. (Diese ist im normalen Alltag bei uns nicht vorhanden, sondern nur beim Reinigungspersonal)

Rahmen-Hygieneplan der GS Neukloster

Es ist eine Desinfektionslösung entsprechend der Herstellerangaben anzusetzen. Bei der Aufnahme von Ausscheidungen sind Handschuhe zu tragen. Ausscheidungen müssen vor der Wischdesinfektion von der Fläche entfernt werden. Ausscheidungen sind mit Einmalhandtüchern aufzunehmen und mittels einer Abfalltüte zu entsorgen. Bei der Flächendesinfektion muss grundsätzlich das Desinfektionsmittel auf die Fläche mit einem mit Flächendesinfektionsmittel getränkten Tuch aufgebracht und mechanisch verteilt werden (Wischdesinfektion). Die behandelte Fläche in jedem Fall abtrocknen zu lassen, nicht trocken nachreiben. Nach Entsorgung der Handschuhe und des Tuches empfiehlt es sich, eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen.

3.2 Lebensmittelhygiene

Zur Vermeidung von lebensmittelbedingten Erkrankungen und Erkrankungshäufungen in Schulen müssen an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt werden. Die Vorgaben der Lebensmittelhygiene-Verordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Vorschriften sind einzuhalten.

3.2.1 Umgang mit Lebensmitteln (Mensa)

Die Mensa wird vom Schulträger im Rahmen der OGS betrieben. Der Schulträger unterweist, belehrt und kontrolliert seine Mitarbeiter im Rahmen der rechtlichen Vorschriften und stellt den ordnungsgemäßen Umgang mit den angelieferten Speisen sicher.

3.2.2 Mitgebrachte Lebensmittel

Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch Kinder, Eltern usw. nicht nur für den Eigenbedarf (z. B. Schulfeste, Geburtstagsfeiern u. ä. Anlässe) bestehen dann keine Bedenken, wenn grundsätzlich und ausschließlich vollständig durchgebackene Kuchen ohne Füllungen, Glasuren usw. angeboten werden sollen und das beigelegte Merkblatt der Schule beachtet wird (Anlage 3).

3.2.3 Reinigungsmaßnahmen

- Alle benutzten Geschirrtteile (Teller, Trinkbecher, Besteck) sind nach jeder Benutzung im Geschirrspüler bzw. in einer mindestens aus zwei Spülbecken bestehenden Spüle zu reinigen.
- Bei manueller Reinigung ist das Geschirr unmittelbar nach der Reinigung abzutrocknen. Die Geschirrtücher sind täglich zu wechseln.
- Lagerung des sauberen Geschirrs hat in Schränken zu erfolgen.
- Tische und sonstige mit Lebensmitteln in Berührung gekommene Flächen einschließlich der Essentransportwagen bzw. -tablets sind nach der Esseneinnahme mit warmem Wasser unter Zusatz von Reinigern zu säubern.

Rahmen-Hygieneplan der GS Neukloster

- Die verwendeten Lappen sind danach zu wechseln bzw. gründlich auszuwaschen, sofort zu trocknen und trocken aufzubewahren.

3.3 Sonstige Hygienemaßnahmen

3.3.1 Abfallbeseitigung

- In der Schule wird eine konsequente Mülltrennung durchgeführt.
- Der Restmüll wird täglich durch das Reinigungspersonal entsorgt.
- Das Altpapier der Klassenräume wird mindestens einmal wöchentlich von Schüler*innen in die Sammelbehälter auf dem Pausenhof entsorgt.
- Der Stellplatz der Tonnen ist sauber zu halten.

Sonderabfälle (z.B. Batterien, Chemikalien, Glas, Leuchtstoffröhren) werden gesondert gesammelt (Abgabe beim Hausmeister) und durch den Hausmeister fachgerecht entsorgt.

3.3.2 Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung

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. Zufluchtsmöglichkeiten für Schädlinge, das Vermeiden von Verbergeorten, das Beseitigen baulicher Mängel und die Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit im Schulgebäude, im Küchenbereich und auf dem Außengelände ist einem Schädlingsbefall vorzubeugen.
- Es sind regelmäßig Befall-Kontrollen durchzuführen, die zu dokumentieren sind.
- Im Küchenbereich nach Erarbeitung einer Gefahrenanalyse Festlegung von Kontrollpunkten, die regelmäßig zu überwachen sind (Dokumentation). Dabei sollte eine Sichtkontrolle täglich vorgenommen werden.
- Bei Feststellung von Schädlingen ist unverzüglich die Schädlingsart zu ermitteln, wobei Belegexemplare zur Bestimmung 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 mit der Bekämpfung zu beauftragen.
- Das Gesundheitsamt ist gegebenenfalls über einen Befall zu informieren.

Rahmen-Hygieneplan der GS Neukloster

- Das Außengelände wird regelmäßig auf das Vorkommen von Ratten untersucht, eine Schädlingsbekämpfungsfirma kontrolliert regelmäßig aufgestellte Köderboxen.

3.3.3 Lüftung

Um gesundheitlich zuträgliche Raumluft sicherzustellen sowie zur Reduktion des Übertragungsrisikos von Infektionskrankheiten und Innenraumschadstoffen, ist eine regelmäßige und ausreichende Lüftung der Räume erforderlich. Gute Luftqualität leistet auch einen wichtigen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Leistungsfähigkeit sowie zur Vermeidung von unspezifischen Beschwerden und Geruchsproblemen.

Siehe Kap. 5.8 Lufthygiene der Arbeitshilfe des NLGA. <https://www.nlga.niedersachsen.de/schule-kindergarten/hygiene-205418.html>

Fensterlüftung

In Räumen mit Fensterlüftung ist das „20–5–20-Prinzip“ (20 Minuten Unterricht, 5 Minuten lüften, 20 Minuten Unterricht) zu befolgen. Die Lüftung hat als eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch möglichst vollständig geöffnete Fenster zu erfolgen. Je größer die Temperaturdifferenz zwischen innen und außen ist, desto effektiver ist das Lüften. **Daher ist bei kalten Außentemperaturen im Winter ein Lüften von ca. 3 - 5 Minuten sehr wirksam.** An warmen Tagen muss länger gelüftet werden. Vor Beginn des Unterrichtes und in den Pausen soll unter Beachtung der Außentemperaturen gegebenenfalls auch länger gelüftet werden. Eine Dauerlüftung soll nicht erfolgen. Andauernde Zugluft ist zu vermeiden.

Soweit vorhanden, kann eine sogenannte Luftgüteampele, die die CO₂-Konzentration misst, an das regelmäßige Lüften erinnern. Lüftungsmaßnahmen können dann abhängig von der CO₂-Konzentration erfolgen. Steigt diese über 1.000 ppm, ist spätestens bei 1.500 ppm ein manuelles Lüften über Fenster vorzunehmen.

Eine alleinige Kipplüftung ist in der Regel nicht ausreichend, da durch sie zu wenig Luft ausgetauscht wird. Aus Sicherheitsgründen verschlossene Fenster müssen daher für die Lüftung unter Aufsicht einer Lehrkraft geöffnet werden. Die Öffnungsbegrenzungen an horizontalen Schwingflügelfenstern dürfen allerdings aufgrund der hohen Unfallgefahr nicht außer Kraft gesetzt werden.

3.3.4 Trinkwasser

Rahmen-Hygieneplan der GS Neukloster

Das in Schulen verwendete Wasser für den menschlichen Gebrauch muss generell der Trinkwasserverordnung entsprechen.

- Legionellenprophylaxe: Am Wochenanfang und nach Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Min. beziehungsweise bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz (Wasser wird nicht mehr kälter) ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

- Tägliche visuelle Kontrollen der Außenanlagen auf organische (Tierexkremente, Lebensmittel, Müll etc.) und anorganische Verunreinigungen (z. B. Glas), Verunreinigungen aller Art sind sofort zu entfernen.

3.4 Erste Hilfe; Schutz des Ersthelfers

3.4.1 Versorgung von Bagatellwunden

Bei der Gefahr einer Kontamination sind vom Ersthelfer Einmalhandschuhe zu tragen. Sollte trotz aller Vorsichtsmaßnahmen eine Kontamination mit Blut stattgefunden haben, ist unverzüglich eine Desinfektion der entsprechenden Hautpartie mit einem Hände- oder Hautdesinfektionsmittel durchzuführen.

3.4.2 Aus- und Weiterbildung / Überprüfung des Erste-Hilfe-Inventars

Entsprechend der Unfallverhütungsvorschrift „GUV 0.3“ und „GUV 20.26“ sind Ersthelfer aus- und weiterzubilden. Geeignete Erste-Hilfe-Materialien sind gemäß Unfallverhütungsvorschrift "GUV Erste Hilfe 20.26":

- Sanitätstasche nach DIN 13160 (mobiler Einsatz z.B. Ausflüge)
- Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 "Verbandkasten C"
- Großer Verbandkasten nach DIN 13169 „Verbandkasten E“

In allen drei Gebäuden sind wandhängende Erste-Hilfe-Koffer entsprechend der aktuell geltenden Vorschriften angebracht. Diese werden jährlich durch die Firma MEXT überprüft und ggf. aufgefüllt.

Zusätzlich wird das Ablaufdatum in regelmäßigen Abständen überprüft. Verbrauchte Materialien werden umgehend ersetzt. Regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen werden durch den Sicherheitsbeauftragten durchgeführt und dokumentiert.

3.4.3 Sanitätsraum

Rahmen-Hygieneplan der GS Neukloster

Ein separater Sanitätsraum ist räumlich an der GS Neukloster nicht zu realisieren. Im LZ befindet sich eine Klappliege, die bei Bedarf rasch aufgebaut und an jedem geeigneten Ort (Blickschutz, abgetrennt Lage etc.) aufgebaut werden kann.

Rahmen-Hygieneplan der GS Neukloster

4. Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes

4.1 Gesundheitliche Anforderungen

4.1.1 Personal im Küchen-/Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG)

Personen, die im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich beschäftigt sind, dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden, wenn sie:

- an Typhus, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Darmerkrankung oder Virushepatitis A oder E (infektiöse Gelbsucht) erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- an infizierten Wunden oder Hauterkrankungen erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichiacoli oder Choleravibrionen ausscheiden.

4.1.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Personen, die an einer im § 34 (1) des Infektionsschutzgesetzes (Anlage 4) genannten ansteckenden Krankheit erkrankt sind, bei denen der Verdacht darauf besteht oder die an Krätzemilben oder Läusebefall leiden, Personen, die die in § 34 (2) genannten Erreger ausscheiden bzw. zu in § 34 (3) genannten Personen Kontakt haben, dürfen solange keine Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

4.1.3 Kinder, Jugendliche

Für Schüler gilt Punkt 4.1.2 mit der Maßgabe, dass sie die Schulräume nicht betreten und an Veranstaltungen der Schule nicht teilnehmen dürfen, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlausung (im Wiederholungsfall) durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

4.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht

Bei den im § 34 aufgelisteten Krankheiten und Krankheitserregern handelt es sich um solche, die 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 der Schule Betreuten (bzw. deren Sorgeberechtigten) und die dort tätigen Personen, der Schule unverzüglich mitzuteilen, wenn sie von einem der in den Absätzen 1 bis 3 (§ 34) geregelten Krankheitsfälle betroffen sind. Damit der Informationspflicht nachgekommen werden kann, sind Belehrungen durchzuführen. Die Belehrung

Rahmen-Hygieneplan der GS Neukloster

gemäß § 34 Abs. 5 Satz 2 Infektionsschutzgesetz wird bei Neuanmeldungen den Erziehungsberechtigten ausgehändigt und von ihnen zur Kenntnis genommen.

4.3 Belehrung

4.3.1 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IfSG)

Die Erstausbildung der Tätigkeiten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich ist nur möglich, wenn sie eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes nachweisen können. Diese muss eine in mündlicher und schriftlicher Form durchgeführte Belehrung über genannte Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen enthalten. Außerdem muss der Beschäftigte darin schriftlich erklären, dass bei ihm keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot vorliegen. Treten nach Tätigkeitsaufnahme Hinderungsgründe auf, so hat der Beschäftigte diese unverzüglich dem Arbeitgeber mitzuteilen. Der Arbeitgeber hat die Belehrung für die Beschäftigten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre zu wiederholen, den Nachweis über die Belehrung zu dokumentieren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen. (Geschieht durch den Schulträger, da es sich um das von ihm eingestellt Personal handelt)

4.3.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Beschäftigte der Schule sind nach § 35 vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten zu belehren (Anlage 4). Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von drei Jahren aufzubewahren ist.

Lehrkräfte werden zu Schuljahresbeginn belehrt und bestätigen dies durch ihre Unterschrift. Die Dokumentation ist Bestandteil der Mappe „Gefährdungsbeurteilung“)

4.3.3 Kinder, Jugendliche, Eltern

Ebenfalls sind alle Schüler und Erziehungsberechtigte über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten nach § 34 (5) IfSG durch den Schulleiter bzw. die damit beauftragten Klassenlehrer*innen/Fachlehrer*innen zu informieren.

Die Eltern werden schriftlich bei der Schulanmeldung informiert und bestätigen dies durch ihre Unterschrift.

4.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

4.4.1 Wer muss melden?

Grundsätzlich ist nach § 8 IfSG der feststellende Arzt verpflichtet, die im Gesetz (§ 6) genannten Krankheiten zu melden. Treten die im § 34 Abs. 1 bis 3 IfSG zusätzlich genannten Erkrankungen in der Schule auf, so muss der Schulleiter das Auftreten bzw. den Verdacht der genannten Erkrankungen

Rahmen-Hygieneplan der GS Neukloster

unverzüglich (innerhalb von 24 Stunden) dem zuständigen Gesundheitsamt melden. Dies gilt auch beim Auftreten von zwei oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind (Meldeformular Landkreis Stade).

4.4.2 Information der Betreuten/Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung

Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht in der Einrichtung auf, so müssen ggf. durch die Leitung der Einrichtung die Betreuten/Sorgeberechtigten darüber anonym informiert werden, um für die Betreuten oder gefährdete Familienangehörige notwendige Schutzmaßnahmen treffen zu können.

Die Information kann erfolgen in Form von:

- Merkblättern mit Informationen über die Erkrankung und notwendigen Schutzmaßnahmen,
- persönlichen Gesprächen mit den Eltern
- Information der Lerngruppen.

4.2.3 Ausschluss vom Präsenzunterricht und von Schulveranstaltungen

Personen, die an bestimmten Infektionskrankheiten erkrankt sind oder bei denen ein entsprechender Krankheitsverdacht besteht, dürfen die Schule oder das Schulgelände nicht betreten und nicht an Schulveranstaltungen teilnehmen. Dies gilt auch für Personen, die unter häuslicher Quarantäne/Isolierung stehen.

Einzelheiten hierzu finden Sie im Merkblatt des RKI zur Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte *

https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_eltern_deutsch.pdf?blob=publicationFile

Bei Auftreten von Symptomen in der Unterrichts-/Betreuungszeit wird die betroffene Person direkt nach Hause geschickt oder deren Abholung in die Wege geleitet.

* *Vorgaben der Kommunen, des Landes und des Bundes zu verpflichtenden Infektionsschutzmaßnahmen (z. B. Corona-Verordnung oder Absonderungs-Verordnung) sind vorrangig zu beachten.*

Rahmen-Hygieneplan der GS Neukloster

Anlage 1:

Wichtige rechtliche Grundlagen und fachliche Empfehlungen

- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 25.07.2000 (BGBl. I Nr. 33, S. 1045 – 1077)
- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung TrinkwV) vom 21.05.2001 BGBl. 1 S. 959 – 980
- Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung vom 05.08.1997 (BGBl. I, S. 2008 – 2015)
- Hygienische Anforderungen an Raumluftechnische Anlagen – VDI 6022
- Raumluftechnik – Gesundheitstechnische Anforderungen – DIN 1946 Teil 2
- Merkblätter des Gemeinde-Unfallversicherungsverbandes (GUV)
- Empfehlungen über die Wiedermittelzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen (Merkblatt). www.rki.de/GESUND/MBL/MBL.HTM
- Aktuelle Liste der vom Robert-Koch-Institut geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und -verfahren
- Aktuelle Desinfektionsmittelliste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)
- DIN 77400

Anlage 2

Reinigungsplan – muss noch eingefügt werden.

Anlage 3:

Belehrung über mitgebrachte Lebensmittel

- Die Lebensmittel sind von der Aufsichtsperson nach Möglichkeit auf einwandfreien Zustand zu prüfen.
- Personen mit Wunden, entzündlichen Hautschäden oder erkrankte Personen dürfen Lebensmittel weder herstellen noch austeilen.
- Vor Beginn der Zubereitung bzw. der Austeilung bitte Hände waschen.
- Lebensmittel sollen möglichst unter Zuhilfenahme von Hilfsmitteln wie Zangen verteilt werden.
- Das Tragen von Handschmuck und Armbanduhren sollte bei der Zubereitung von Lebensmitteln unterbleiben. Lange Haare sollten zusammengebunden werden.
- Bestimmte Lebensmittel sind besonders leicht verderblich bzw. häufig mit Krankheitserregern belastet und daher möglichst zu meiden bzw. mit besonderer Sorgfalt zu behandeln (lückenlose Kühlung, getrennte Lagerung und Verarbeitung):
 - Hackfleisch, ungebrühte Bratwürste, Zwiebelmettwurst
 - Rohes Fisch oder rohes Fleisch
 - Speisen, die rohe Eier enthalten (Tiramisu, Eischnee, Sauce Hollandaise, frische Mayonnaise, Waffelteig)
 - Cremespeisen oder Puddings, die ohne Kochen hergestellt werden.
 - Wiederverwendbares Geschirr und Besteck muss in der Spülmaschine gereinigt werden.
 - Personen, die mit der Herstellung oder der Verteilung von Lebensmitteln betraut sind, sollten nicht gleichzeitig andere Aufgaben wahrnehmen (z.B. kassieren).
 - Übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen.
 - Der Verkaufsstand ist sorgfältig zu reinigen.

Rahmen-Hygieneplan der GS Neukloster



Anlage 4

21/22

Anlage 6: 4

„Belehrung über die Liste der Infektionskrankheiten nach § 34 IfSG“ – Belehrung für Schulpersonal

Nach § 34 Abs. 1 dürfen Personen, die in Gemeinschaftseinrichtungen (u.a. Schulen) tätig sind und an

1. Cholera
2. Diphtherie
3. Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC)
4. virusbedingtem hämorrhagischen Fieber
5. Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis
6. Impetigo contagiosa (ansteckende Borkenflechte)
7. Keuchhusten
8. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose
9. Masern
10. Meningokokken-Infektion
11. Mumps
12. Paratyphus
13. Pest
14. Poliomyelitis
15. Scabies (Krätze)
16. Scharlach oder sonstigen Streptococcus pyogenes-Infektionen
17. Shigellose
18. Typhus abdominalis
19. Virushepatitis A oder E
20. Windpocken

erkrankt oder dessen verdächtig oder bei den Kopflausbefall vorliegt keine Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu den dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder der Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

Entsprechendes gilt für die in den Gemeinschaftseinrichtungen Betreuten mit der Maßgabe, dass sie die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtungen dienenden Räume nicht betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht teilnehmen dürfen. Gleiches gilt auch für Kinder, die das 6. Lebensjahr noch nicht vollendet haben und an infektiöser Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind.

Weiterhin dürfen gemäß § 34 Abs. 2 IfSG Ausscheider von

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

nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung der gegenüber dem Ausscheider und der Gemeinschaftseinrichtung verfügbaren Schutzmaßnahmen die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung teilnehmen.

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

1. Cholera
2. Diphtherie
3. Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC)
4. virusbedingtem hämorrhagischem Fieber
5. Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis
6. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose

Rahmen-Hygieneplan der GS Neukloster

Anlage 5:

Anlage zum Hygienekonzept der GS Neukloster

An zwei bis drei Tagen pro Woche ist die Bearded Collie Hündin „Clara“ in der Schule anwesend.

Zusätzliche Reinigungsarbeiten fallen nicht an.

Clara hält sich im Büro (Box) oder ausschließlich in meiner Begleitung im Schulgebäude oder im Außenbereich auf.

Die Mensa und die Sanitarräume werden von Clara nicht betreten.

Räume mit Teppichboden oder Polstermöbel, Decken etc. werden nicht genutzt.

Clara erhält regelmäßig eine Wurmkur und wird jährlich tierärztlich untersucht. Impfungen und Zeckenschutz erfolgen ebenfalls regelmäßig und werden im Haus dokumentiert.¹

Eine Hauptfütterung findet in der Schule nicht statt.

Für den „Notfall“ stehen in allen Klassenräumen kleine Eimer mit Katzenstreu (zum Abstreuen und Binden von Urin) zur Verfügung. Im Büro steht ein Eimer mit folgendem Inhalt bereit:

- Hundekotbeutel
- Einmalhandschule
- Müllbeutel
- Flächendesinfektionsmittel
- Handdesinfektionsmittel
- Haushaltstücher („Zewa“)
- Katzenstreu

*Alle schulischen Mitarbeiter und alle Schüler*innen werden regelmäßig auf die Wichtigkeit der Handhygiene hingewiesen. (Dokumentation im Klassenbuch bzw. Emailkopie)*

Nach dem Kontakt mit Clara (Streicheln oder Füttern) werden die Hände mit Seife und Wasser gewaschen. In allen Klassen- und Funktionsräumen stehen Waschbecken, Seife sowie Papierhandtücher zur Verfügung.

Es erfolgt eine Elterninformation und -abfrage u.a. zu bestehenden Ängsten und Allergien. Diese ist Bestandteil der Schülerakte.²

¹ Siehe Ordner „Clara – ein Hund in der Schule“ im Büro der Schulleitung

² Flyer „Clara – ein Hund in der Schule“ mit Rückmeldeabschnitt