

## Hygieneplan der Lüneburger Damm

gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz für Schulen

in Anlehnung an den Rahmen-Hygieneplan der Region Hannover, Fachbereich Gesundheit

### 1. Hygienemanagement

Die **Leiterin** der Grundschule Lüneburger Damm 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.

Zu den **Aufgaben** des Hygienemanagements gehören unter anderem:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplans,
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen,
- Durchführung von Hygienebelehrungen,
- Zusammenarbeit mit dem Fachbereich Gesundheit sowie mit den Elternvertretern/-innen.

Der **Hygieneplan** ist jährlich hinsichtlich Aktualität zu überprüfen und ggf. zu ändern.

Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen erfolgt u. a. durch Begehung der Schule 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 (siehe GK-Protokolle der ersten Sitzung im Schuljahr).

### 2. Basishygiene

#### 2.1 Reinigung und Desinfektion

##### 2.1.1 Allgemeines

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung, insbesondere der Hände sowie häufig benutzter 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.

Beim Auftreten meldepflichtiger übertragbarer Krankheiten oder bei begründetem Verdacht einer solchen sind spezielle antiepidemische Maßnahmen notwendig, die vom zuständigen Fachbereich Gesundheit veranlasst bzw. mit diesem abgestimmt werden und nicht Gegenstand dieser Ausführungen sind.

#### 2.1.2 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. In der Grundschule Lüneburger Damm wird die zeitnahe Ausstattung aller **Handwaschplätze** mit Spendern für Flüssigseife und für Einmalhandtücher sowie Abwurfbehälter für Handtücher regelmäßig verfolgt. Die Verwendung von Stückseife und Gemeinschaftshandtüchern ist abzulehnen.

**Handwäsche** ist durchzuführen vom Personal und den Schüler/innen:

- nach jeder Verschmutzung, nach Reinigungsarbeiten,
- nach Toilettenbenutzung,
- vor dem Umgang mit Lebensmitteln,
- vor der Einnahme von Speisen,
- vor Betreten der Mensa,
- nach Tierkontakt.

**Händedesinfektion** ist erforderlich für Personal und Schüler/innen:

- nach Kontakt mit Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen. Wenn dabei 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

Erstellt nach Hygienebesichtigung 25.10.2018

vorgeschriebenen Einwirkzeit (meist ½ Minute) müssen die Hände vom Desinfektionsmittel feucht gehalten werden.

Grobe **Verschmutzungen** (z. B. Ausscheidungen) sind vor der Desinfektion mit Zellstoff bzw. einem Desinfektionsmittelgetränktem Einmalhandtuch zu entfernen.

Die Verwendung von **Einmalhandschuhen** ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut usw. sehr zu empfehlen.

Ein **Spender** mit einem geeigneten Händedesinfektionsmittel sollte jederzeit nutzbar bereitstehen (z. B. im Erste-Hilfe-Schrank, Sekretariat).

## 2.1.3 Behandlung von Flächen und Gegenständen

Für die unterschiedlichen Bereiche der Schule gilt der **Reinigungs- und Desinfektionsplan**, den der Schulträger mit der Reinigungsfirma abgeschlossen hat. Er beinhaltet alle im Hygieneplan vorgesehenen notwendigen Leistungen. Die Überprüfung der Reinigungsleistungen erfolgt, soweit möglich, durch die Lehrkräfte der Schule im Rahmen der täglichen Unterrichtsarbeit. Rückmeldungen werden der Schulleiterin oder dem Schulhausmeister gegeben. Der Schulträger sorgt nötigenfalls für die Anpassung der Leistungen an die Erfordernisse gemäß Hygieneplan.

Die Eingangszone der Schule soll möglichst mit **Schutzmatten** ausgelegt sein, damit der Schmutzeintrag in das Schulgebäude vermindert wird.

Bei **Reinigungsmaßnahmen** durch Lehrkräfte und Schüler/innen sind folgende Grundsätze zu beachten:

- Es ist feucht zu reinigen (Ausnahme: textile Beläge).
- Bei den angewendeten Reinigungsmethoden ist eine Schmutzverschleppung zu verhindern (z. B. Zwei-Eimer-Methode).
- Die Reinigungsmaßnahmen sind in der Regel aber in Abwesenheit der Schüler/innen durchzuführen.
- Schüler/innen dürfen zu Reinigungsarbeiten in Sanitärräumen nicht herangezogen werden.
- Bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten ist geeignete Schutzkleidung zu tragen.

- Alle wieder verwendbaren **Reinigungsutensilien** (Wischmopp, Wischlappen) sind nach Gebrauch aufzubereiten und bis zur erneuten Verwendung trocken zu lagern. Die Aufbereitung hat vorzugsweise durch ein thermisches Waschverfahren (mindestens 60°C) oder chemisch (durch Einlegen in eine Desinfektionslösung) zu erfolgen.
- 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 (aus dieser Vorschrift kann die Zuständigkeit des Schulträgers abgeleitet werden, da die Schule nicht mit diesen Geräten ausgestattet worden ist). Teppichböden sollten täglich gesaugt werden. Zweimal jährlich ist eine Feuchtreinigung vorzunehmen. Lokale Verschmutzungen sind zeitnah zu entfernen.

Eine **Wischdesinfektion** ist bei Verschmutzung mit Erbrochenem, Stuhl, Urin, Blut u. ä. durchzuführen.

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 Flächendesinfektion muss grundsätzlich das Desinfektionsmittel auf die Fläche mit einem Flächendesinfektionsmittel getränktem Tuch aufgebracht und mechanisch verteilt werden (Wischdesinfektion).

Die behandelte Fläche in jedem Fall abtrocknen lassen, nicht trocken nachreiben.

Nach Entsorgung der Handschuhe und des Tuches empfiehlt es sich, eine Händedesinfektion durchzuführen.

## 2.1.4 Frequenz von Reinigungsmaßnahmen

Die Reinigungsfrequenz muss sich an der speziellen Nutzungsart und -intensität orientieren. Sie richtet sich im Übrigen nach den Vereinbarungen zwischen dem Schulträger und der Reinigungsfirma. Die grundsätzliche Einhaltung der Hygienebestimmungen wird durch diese Vereinbarung sichergestellt.

## 2.1.5 Ruhezeiten / Kuschelecken

Spielutensilien in Kuschelecken wie z. B. Matratzen, Schaumstoffblöcke u. ä. sind mit waschbaren oder abwaschbaren Bezügen zu versehen. Eine regelmäßige Reinigung ist mindestens ¼-jährlich oder bei Bedarf von den Lehrkräften durchzuführen, welche diese in den Klassenraum gestellt haben.

Decken, Kissen, Bezüge, etc. befindlich im Ruheraum sind nach Bedarf, spätestens aber ¼-jährlich durch die Mitarbeiter/-innen des Ganztags zu reinigen.

Spielzeug ist entsprechend seiner Beschaffenheit mindestens einmal jährlich und bei Verschmutzung zu reinigen.

## 2.2 Lebensmittelhygiene

Zur Vermeidung von lebensmittelbedingten Erkrankungen und Erkrankungshäufungen in der Schule müssen an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt werden.

Die Vorgaben der **Lebensmittelhygiene-Verordnung** und anderer lebensmittelrechtlicher Vorschriften sind einzuhalten.

Bei Fragen bezüglich der Lebensmittel- und Küchenhygiene (Ausstattung, Lebensmittellagerung, Reinigung etc.) kann sich an die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde gewandt werden.

### 2.2.1 Umgang mit Lebensmitteln

- Die **Personen**, die mit Lebensmitteln umgehen (auch Essenausteilen), haben sich unmittelbar vor Aufnahme dieser Tätigkeit die Hände gründlich zu waschen und, soweit vorhanden, geeignete Hygienekleidung anzulegen.
- Ein direkter Kontakt zwischen den Händen des Personals und den Lebensmitteln ist zu unterlassen.

- Vor der **Ausgabe** ist der einwandfreie Zustand des Essens durch das Personal festzustellen.
- Für die Ausgabe sind entsprechende saubere Portionierungsgerätschaften zu nutzen.
- Die Ausgabe von **Rohmilch** ist nicht zulässig.

### 2.2.2 Mitgebrachte Lebensmittel

- Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch Kinder, Eltern usw. nicht nur für den Eigenbedarf (Kuchenspenden für die Einschulung oder den Weihnachtsbazar) bestehen dann keine Bedenken, wenn grundsätzlich **vollständig durchgebackene Kuchen** ohne Füllungen, Glasuren usw. angeboten werden sollen.
- Bei der Entgegennahme der mitgebrachten Lebensmittel sind diese durch das eingesetzte Personal auf **einwandfreien Zustand** zu überprüfen.
- Übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen.

### 2.2.3 Reinigungsmaßnahmen

- Alle benutzten Geschirrtile (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.
- Die verwendeten **Lappen** sind danach zu wechseln bzw. gründlich auszuwaschen, sofort zu trocknen und trocken aufzubewahren.

## 2.3 Sonstige Hygienemaßnahmen

### 2.3.1 Wasserlose Urinale

Bei Urinalanlagen ohne Wasserspülung, ist die Einhaltung der Herstellerangaben durchzuführen. Die Überwachung dieser

Aufgabe bzw. die Auftragserteilung obliegen dem Schulträger.

## 2.3.2 Abfallbeseitigung

- Die Abfälle sind innerhalb der Schule in gut zu reinigenden Behältnissen zu sammeln und mindestens einmal täglich in die **Abfallsammelbehälter** außerhalb des Gebäudes zu entleeren.
- Die Sammelbehälter sollten auf einem befestigten und beschatteten Platz und nicht im Aufenthaltsbereich der Schüler/innen mindestens 5 m von Fenstern und Türen entfernt aufgestellt sein. Die dafür notwendigen baulichen Maßnahmen werden nötigenfalls vom Schulträger mit dem Abfallwirtschaftsbetrieb abgestimmt und in Auftrag gegeben.
- Der **Stellplatz** ist sauber zu halten.

Für nicht handelsübliche Abfälle (z. B. Chemikalien, Leuchtstoffröhren) gelten besondere Entsorgungsvorschriften.

## 2.3.3 Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung

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

Als potentielle **Gesundheitsschädlinge** in einer Schule kommen insbesondere Schaben, Pharaoameisen, Flöhe, Fliegen, Ratten und Mäuse in Betracht.

- Durch das Unterbinden von Zutritts bzw. Zuflugmöglichkeiten für Schädlinge, das Vermeiden von Verbergeorten, das Beseitigen baulicher Mängel und die Einhaltung von **Ordnung** und **Sauberkeit** im Schulgebäude, im Küchenbereich (auch Kiosk) und auf dem Außengelände ist einem Schädlingsbefall vorzubeugen.
- Es sind regelmäßige **Befallskontrollen** durchzuführen, die zu dokumentieren sind.
- Im Küchenbereich und im Kiosk sollte eine Sichtkontrolle täglich durchgeführt werden.
- Bei Feststellung von Schädlingen ist unverzüglich die Schädlingsart zu ermitteln, wobei Belegexemplare zur Bestimmung über den zuständigen Fachbereich Gesundheit 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** durch den Schulträger zu beauftragen.
- Der Fachbereich Gesundheit ist über einen Befall zu informieren.

## 2.3.4 Tierhaltung

Jede Tierhaltung kann ein **gesundheitliches Risiko** sein (Infektion, Allergie).

- Tierhaltung sollte nur geplant werden, wenn der gesamtpädagogische Ansatz dies erfordert.
- Bei jeder Planung müssen neben pädagogischen Grundsätzen auch **gesundheitliche** und **hygienische Aspekte** berücksichtigt werden.
- In die Entscheidung über Tierhaltung sind die **Elterngremien** einzubeziehen, Eltern müssen informiert werden (Allergie-Kinder).
- Bei Planung und Umsetzung entsprechender Tierhaltung ist ein enger Kontakt mit dem **Fachbereich Gesundheit** und dem Veterinär- und Lebensmittel-überwachungsamt anzustreben.

**Geeignete Tierarten** sind insbesondere:

- Kleinnager (Zwergkaninchen, Meerschweinchen, Farbmäuse, Rennmäuse),
- Kanarienvogel,
- Kaltwasserfische.

Weniger bzw. **nicht geeignete Tiere** sind:

- Nachtaktive Tiere (Goldhamster, Chinchilla u. a.),
- Exoten (Reptilien, exotische Vögel, Degus u. a.),
- papageienartige Ziervögel einschließlich Sittiche (Psittakose!)
- Hunde und Katzen (Mobilität der Tiere, Gefahr von Biss- und Kratzwunden).

**Verhaltens- und Hygieneregeln:**

- Der Umgang der Kinder mit den Tieren muss angeleitet und überwacht werden.
- Es ist darauf zu achten, dass Kinder **keinen Gesichts- und Lippenkontakt** zu den Tieren haben und dass sie sich nicht von den Tieren belecken lassen.
- Regelmäßiges, sorgfältiges Händewaschen nach dem Tierkontakt, insbesondere vor dem Essen.
- Die **Reinigung** der Käfige u. ä. sollte alle zwei bis drei Tage erfolgen.
- Staub- und Geruchsbelästigungen sind zu vermeiden.

- Berücksichtigung der Tierhaltung im Reinigungs- und Desinfektionsplan der Schule.
- Tiere aus **Privathaushalten** sollten aus hygienischen Gründen nicht in die Schule gelangen.

## 2.3.5 Lüftung

Bezüglich des Lüftungsverhaltens in den Pausen wird empfohlen, dass alle entsprechend zu öffnenden Fenster in jeder Pause fünf Minuten vollständig geöffnet werden, um eine ausreichende Lüftung der Klassen- und Fachräume zu erreichen. Eine Lüftung der Räume durch Fenster auf Kippstellung ist unzureichend. Ein unverhältnismäßiges Aufheizen der Klassenräume ist zu vermeiden.

## 2.3.4 Trinkwasser

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

- Installationen sind nach den anerkannten Regeln der Technik und nur von bei dem Wasserversorger registrierten Firmen durchführen zu lassen. Die Beauftragung und Überwachung der Arbeiten obliegt dem Schulträger.
- Über notwendige Untersuchungen entsprechend der Trinkwasserverordnung berät der Fachbereich Gesundheit.
- **Legionellenprophylaxe**  
Duschen, die nicht täglich genutzt werden, sind zur Legionellenprophylaxe zu spülen. Dabei ist das Warmwasser ca. 5 Minuten vor Nutzung laufen zu lassen (maximale Erwärmungsstufe einstellen).  
Duschköpfe sind regelmäßig auf Kalkablagerungen hin zu überprüfen und ggf. zu reinigen. Die Beauftragung und Überwachung der Arbeiten sowie die turnusmäßige Aufbereitung von allen Perlatoren und Duschköpfen im Hause obliegt dem Schulträger.
- **Vermeidung von Stagnationsproblemen**  
Am Wochenende und nach den Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Minuten beziehungsweise bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz (Wasser wird nicht mehr kälter) ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen. Für nicht oder selten genutzte Zapfstellen ist ein geeignetes Spülprogramm erstellt und

wird in einem Raumbuch vom Hausmeister dokumentiert. Dort sind alle Wasserentnahmestellen erfasst.

## ➤ **Sodabereiter**

Von diesen Getränken kann ein gesundheitliches Risiko ausgehen, wenn grundlegende hygienische Aspekte bei der Zubereitung unbeachtet bleiben. Zu den Zutaten gehört frisches Leitungswasser, das den Anforderungen der Trinkwasserverordnung entspricht. Zubereitete und insbesondere bereits angebrochene Sodagetränke immer im Kühlschrank aufbewahren und möglichst rasch verbrauchen.

Fertig zubereitetes Sodawasser nur in absolut saubere Flaschen abfüllen, damit es keimarm bleibt. Glasflaschen sind dafür die bessere Alternative, zumal wenn Behältnisse mehrfach verwendet werden. Kunststoffflaschen sollten in jedem Fall spülmaschineneignet sein.

## 2.3.7 Spielsand

Für das Einrichten einer Sandkiste auf dem Schulhof ist auf Herkunft und Qualität des Sandes zu achten. Sand darf nicht durch Schadstoffe belastet sein. Bei Neubefüllung muss vom Lieferanten die Qualität des Spielsandes durch Zertifikat ausgewiesen werden. Die Beauftragung und Überwachung der Arbeiten obliegt dem Schulträger.

Zur **Pflege des Sandes** sollten folgende Punkte beachtet werden:

- Häufiges Harken zur Reinigung und Belüftung des Sandes.
- Tägliche **visuelle Kontrollen** auf organische (Tierexkrememente, Lebensmittel, Müll) und anorganische Verunreinigungen (z. B. Glas) durch den Hofdienst und den Hausmeister. **Verunreinigungen** aller Art sind sofort zu entfernen.
- **Sandwechsel** im Sandkasten mindestens einmal jährlich bis auf eine Tiefe von 35 cm. Bei wiederholter Kontamination mit Hunde- und Katzenkot ist Sandwechsel vorzunehmen (mindestens vierteljährlich). Die Beauftragung und Überwachung der Arbeiten obliegt dem Schulträger. Notwendiger außerplanmäßiger Sandwechsel wird dem Schulträger gemeldet und von ihm veranlasst.

## 2.4 Erste Hilfe

### 2.4.1 Versorgung von Bagatellwunden

Erstellt nach Hygienebesichtigung 25.10.2018

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 Händedesinfektionsmittel durchzuführen.

## 2.4.2 Behandlung kontaminierter Flächen

Siehe Ziffer 2.1.3.

## 2.4.3 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".

Zusätzlich ist der Verbandkasten mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion in einem fest verschließbaren Behälter auszustatten. Insbesondere ist das Ablaufdatum zu überprüfen.

Verbrauchte Materialien sind umgehend zu ersetzen. Regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen und zu dokumentieren.

## 2.4.4 Sanitätsraum

- Eine Sanitätsliege steht im Sanitätsraum neben dem Schulsekretariat bereit. Dieser Raum ist mit einem großen Verbandkasten ausgerüstet. Ein Handwaschbecken mit fließendem kaltem und warmem Wasser sowie ein Direktspender für Flüssigseife und Einmalhandtücher wie auch ein Abwurfkorb sind vorhanden. Für die genannte sachgerechte Ausstattung ist der Schulträger verantwortlich.

## 3. Anforderung des Infektionsschutzgesetzes

### 3.1 Gesundheitliche Anforderungen

### 3.1.1 Personal im Küchen- / Lebensmittelbereich (§ 41 IfSG)

Personen, die im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich der Schule beschäftigt sind, dürfen, wenn sie

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

**nicht tätig sein** oder **beschäftigt werden**.

### 3.1.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Personen, die an einer im § 34 (1) des IfSG (Anlage 4) genannten ansteckenden Krankheit erkrankt sind, bei denen der Verdacht darauf besteht oder die an Krätzmilben oder Läusebefall leiden, Personen, die die in § 34 (2) genannten Erreger ausscheiden bzw. zu in § 34 (3) genannten Kontaktpersonen, dürfen solange in der Schule **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 (Anlage 6).

### 3.1.3 Kinder, Jugendliche

Für die in der Schule betreuten Kinder und Jugendliche gilt Punkt 3.1.2 mit der Maßgabe, dass sie die dem Betrieb der **Schule** dienenden Räume **nicht betreten**, Einrichtungen der Schule **nicht benutzen** und an Veranstaltungen der Schule **nicht teilnehmen** dürfen, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung durch sie nicht mehr zu befürchten ist (Anlage 6).

## 3.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht

Bei den im § 34 aufgelisteten Krankheiten und Krankheitserregern handelt es sich um solche, die in Schulen leicht übertragen werden

können. Eine rechtzeitige Information ermöglicht, dass durch geeignete **Schutzmaßnahmen** und durch **Information** potenziell angesteckter Personen weitere Infektionen verhindert werden können.

Daher verpflichtet das IfSG die in einer 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, werden Belehrungen durchgeführt.

### 3.3 Belehrungen

#### 3.3.1 Personal im Küchen und Lebensmittelbereich (§ 34 IfSG)

Die Erstaussübung der Tätigkeiten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich ist nur möglich, wenn sie eine nicht mehr als 3 Monate alte **Bescheinigung** des **Fachbereichs Gesundheit** 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 (Anlage 3). Treten nach Tätigkeitsaufnahme Hinderungsgründe auf, so hat der Beschäftigte diese unverzüglich **der Schulleiterin mitzuteilen**.

Die Schulleiterin hat die Belehrungen für die Beschäftigten im Küchen- und Lebensmittelbereich nach Aufnahme der Beschäftigung und im Weiteren **jährlich zu wiederholen**, den Nachweis über die Belehrungen zu dokumentieren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

#### 3.3.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal ist in der Schule nach § 35 vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren von der Schulleiterin bzw. von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten zu belehren (Anlage 4). Über die Belehrung ist ein **Protokoll** zu erstellen, dass beim Arbeitgeber für die Dauer von Jahren aufzubewahren ist.

#### 3.3.3 Kinder, Jugendliche, Eltern

Ebenfalls zu belehren über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten ist nach § 34 (5) IfSG **jede Person, die in der Schule neu betreut** wird oder deren Sorgeberechtigte durch die Leitung der Schule. Diese Belehrung kann schriftlich oder mündlich erfolgen und sollte durch Unterschrift bestätigt werden. Zusätzlich ist ein entsprechendes Merkblatt auszuhändigen (Anlage 5). Bei Schulwechsel müssen auch Schüler bzw. deren Erziehungsberechtigte, die an der alten Schule schon belehrt wurden, eine neue Belehrung erhalten.

### 3.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

#### Meldeinhalte:

- Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes
- Name, Vorname, Geburtsdatum
- Erreichbarkeit der Kontaktpersonen bzw. Erziehungsberechtigten (Schule, Elternhaus, Geschwister)

#### Maßnahmen in der Schule einleiten:

- Isolierung Betroffener
- Verständigung von Angehörigen
- Sicherung möglicher Infektionsquellen

#### 3.4.2 Information der Betreuten / Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung

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

Die **Information** kann in Form von:

- Gut sichtbar angebrachten Aushängen im Eingangsbereich oder sonstigen Räumlichkeiten der Schule,
- Merkblättern mit Informationen über die Erkrankung und notwendige Schutzmaßnahmen,
- Informationsveranstaltungen oder persönlichen Gesprächen erfolgen.

#### 3.4.1 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 die Schulleiterin das Auftreten bzw. den Verdacht der genannten Erkrankungen unverzüglich (innerhalb von 24 Stunden) dem zuständigen Fachbereich Gesundheit melden. Dies gilt auch beim Auftreten von zwei oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache

Krankheitserreger anzunehmen sind (s. Anlage 7).

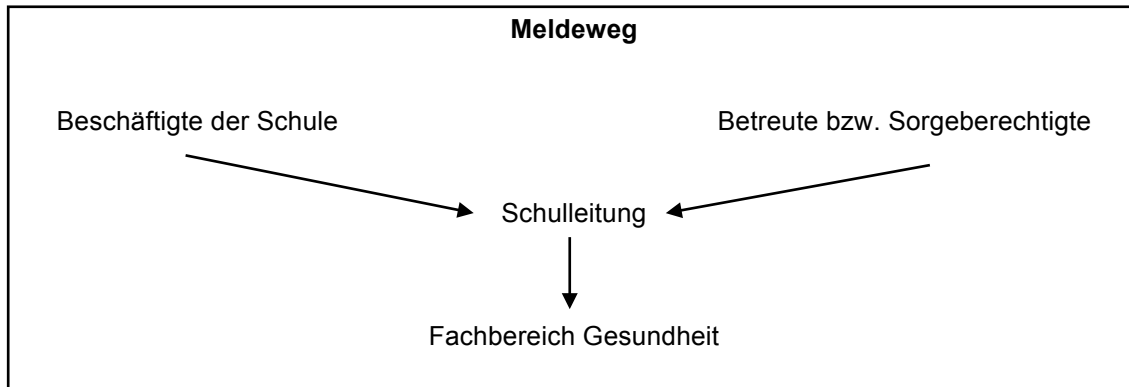
Alle Maßnahmen sind in Abstimmung mit dem zuständigen **Fachbereich Gesundheit** durchzuführen.



## Hygieneplan der Lüneburger Damm

gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz für Schulen

in Anlehnung an den Rahmen-Hygieneplan der Region Hannover, Fachbereich Gesundheit



### 3.4.3 Besuchsverbot und Wiedenzulassung

Im Infektionsschutzgesetz § 34 ist verankert, bei welchen Infektionen sowohl für Kinder und Jugendliche als auch Lehr-, Pflege- und Aufsichtspersonal ein Besuchsverbot der Einrichtung besteht.

Der erneute Besuch der Schule ist nach den Bestimmungen des IfSG dann wieder zulässig, wenn die ansteckende Erkrankung abgeklungen bzw. nach **ärztlichem Urteil** eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist.

Das Robert-Koch-Institut und das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz haben **Empfehlungen** für die Wiedenzulassung in Schulen nach überstandenen Infekten herausgegeben (Anlage 6).

## 4. Anlagen / Informationen

- Anlage 1      Wichtige rechtliche Grundlagen und fachliche Empfehlungen
- Anlage 2      Reinigungs- (und Desinfektions-) Plan der Schule
- Anlage 3      Belehrungen gem. § 34 Abs. 1 IfSG; Informationen für Arbeitgeber:  
Gesundheitsinformationen für den beruflichen Umgang mit Lebensmitteln;  
Belehrungen des Arbeitgebers; Schriftliche Erklärung; Frage der Belehrungspflicht
- Anlage 4      Belehrung gem. § 35 IfSG: Merkblatt für die Beschäftigten in Schulen und sonstigen  
Gemeinschaftseinrichtungen, schriftliche Erklärung
- Anlage 5      Belehrung gem. § 34 Abs. 5 IfSG in verschiedenen Sprachen: Merkblatt für Eltern und  
sonstige Sorgeberechtigte, schriftliche Erklärung
- Anlage 6      Merkblatt "Empfehlungen für die Wiederzulassung in Schulen und sonstigen  
Gemeinschaftseinrichtungen"
- Anlage 7      "Aufatmen in Schulen" - Luftqualität und Raumklima in Unterrichtsräumen

Die Anlagen sind in der jeweils aktuellen Fassung dem Internet zu entnehmen.

<https://www.nlga.niedersachsen.de>

Der Reinigungs- (und Desinfektions-) Plan der Schule ist über die Reinigungsfirma bzw. -kräfte zu erfragen.

Übertragbare Krankheiten bitte umgehend dem Sekretariat zur Meldung an das Gesundheitsamt und der Schulleitung bekannt geben.