

Hygieneplan

Grundschulen der Stadt Gescher

A. Grundlage

In den Grundschulen kommen regelmäßig viele Personen auf engem Raum zusammen. Dies begünstigt die Ausbreitung von Infektionskrankheiten und führt unter Umständen zu einer schnelleren und Massenhaften Ansteckung.

Das Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten (Infektionsschutzgesetz) verfolgt den Zweck übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern. Aus dem Gesetz ergeben sich für Kinder und Jugendliche bzw. deren Leitungen insbesondere in den §§ 33-36 Verpflichtungen.

Nach § 36 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen.

B. Zweck und Pflichten

Mit diesem Hygieneplan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den Grundschulen zu minimieren. Dieser Hygieneplan muss hinsichtlich seiner Aktualität regelmäßig überprüft, verändert oder ergänzt werden und auf organisatorische und baulich-funktionelle Gegebenheiten der Schule abgestimmt sein.

Der Hygieneplan ist für Beschäftigte der Schule jederzeit zugänglich und einsehbar zu halten. Mitarbeiter von Schulen müssen regelmäßig durch den Schulträger in die festgelegten Hygienemaßnahmen eingewiesen und auf die Einhaltung verpflichtet werden, die Unterweisung ist zu dokumentieren.

C. Inhalt

1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren
 - 1.1 Lufthygiene
 - 1.2 Garderobe
 - 1.3 Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden
 - 1.4 Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien
2. Hygiene in Sanitärbereichen
 - 2.1 Ausstattung
 - 2.2 Händereinigung
 - 2.3 Flächenreinigung
3. Persönliche Hygiene der Schüler
4. Küchenhygiene
 - 4.1 Allgemeine Anforderungen
 - 4.2 Händedesinfektion
 - 4.3 Flächenreinigung und -desinfektion
 - 4.4 Lebensmittelhygiene
 - 4.5 Lebensmittelhygiene für Eltern, Schüler sowie Personal
 - 4.6 Tierische Schädlinge
5. Trinkwasserhygiene
 - 5.1 Legionellenprophylaxe
 - 5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen
 - 5.3 Trinkwasserzubereitungsgeräte
6. Hygiene in Sporthallen
7. Erste Hilfe
 - 7.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum
 - 7.2 Versorgung von Bagatellwunden
 - 7.3 Behandlung kontaminierter Flächen
 - 7.4 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens
 - 7.5 Notrufnummern
8. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote,
 - 8.1 Belehrung der Betreuungspersonen
 - 8.2 Belehrung der Eltern, Jugendlichen und Kinder
 - 8.3 Meldepflicht und Sofortmaßnahmen
 - 8.4 Wiedermelassung in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche
9. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Krankheiten
 - 9.1. Durchfallerkrankungen
 - 9.2. Kopflausbefall
 - 9.3. Corona-Pandemie

1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

1.1 Lufthygiene

Mehrmals täglich, **mindestens 1 x pro Stunde**¹, ist eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

1.2 Garderobe

Die Ablage für die Kleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Schüler² 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.
- Eine Grundreinigung sollte regelmäßig in den Ferien erfolgen.
- Das Auslegen von **Schmutzmatten** im Eingangsbereich kann den Eintrag von Schmutz in das Gebäude reduzieren.
- Grundsätzlich ist in den Grundschulen 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** (glatte Oberflächen, aber auch textile Bodenbeläge) müssen feucht zu reinigen und zu desinfizieren sein. 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.

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). Verantwortung für die Durchführung trägt das Lehrpersonal.
- Auch in Entspannungsbereichen (zum Beispiel Sofa-Ecke), sind Textilien wie Decken, Bezüge, Kissen und Stofftiere etc. in regelmäßigen Abständen (4-wöchentlich) bei mindestens 60°C zu waschen.

¹ Gemeint ist hier stets eine Zeitstunde, keine Schulstunde.

² Verwendet wird hier in der Regel ausschließlich der Begriff Schüler, dies schließt Schülerinnen mit ein und ist nicht diskriminierend zu verstehen, sondern dient der besseren Lesbarkeit.

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 untersagt.
- **Papierabwurfbehälter** sind mit einem Beutel zu versehen und täglich zu entleeren. Eine Reinigung der Abfallbehälter innen und außen sollte wöchentlich durchgeführt werden.
- Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife sind grundsätzlich vorzuhalten und mindestens alle 2 Tage aufzufüllen. Toilettenbürsten sind regelmäßig halbjährlich auszutauschen.
- Damentoiletten sind mit Hygieneemern 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.
- Der Schulträger bemüht sich für ausreichend Desinfektionsspender zu sorgen. Die Schulleitung trägt Sorge für die Einweisung der Schüler in die sachgerechte Durchführung von Händewaschen und ggf. Händedesinfektion.

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 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 durch z.B. Noroviren oder dem Corona-Virus 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 in Sanitärräumen sind **täglich bzw. 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 Händehygiene der Schüler

- Die Schüler sollten im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung über die **Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens** unterrichtet werden und eine korrekte Händehygiene erlernen (vgl. Ziff. 2.2)
- 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 Schülern 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 genießt werden.
- Es dürfen nur saubere **Geschirr und Besteckteile** benutzt werden. Die benutzten Geschirr- und Besteckteile müssen nach jeder Mahlzeit heiß gereinigt werden. Tische, Tablett 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 oder an einem gemeinsamen Kochen im Rahmen des Unterrichts teilnehmen.
- 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 (rohes Tatar, Mett, rohen Fisch, Rohmilchkäse) sollte daher verzichtet werden. Die Ausgabe von Lebensmitteln wie Speisen mit rohen Eiern, selbstgemachte Majonäse, Tiramisu, Rohmilch und Vorzugsmilch an Kinder ist verboten. Von Betreibern 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.
- Die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.

4.5. Lebensmittelhygiene für Personal, Schüler sowie Eltern

Eltern bzw. Sorgeberechtigte, 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.

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 eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der aktuellen Trinkwasserverordnung³ 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 mindestens 3 x wöchentlich durch feuchtes Wischen. Bei einer Kontamination der Flächen bzw. Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel der VAH-Liste durchzuführen.
- Nass- bzw. Duschbereiche sind mindestens 5 x wöchentlich zu reinigen und mindestens 3 x wöchentlich mit einem Desinfektionsmittel (VAH-Liste) zu desinfizieren.

³ 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)

7. Erste Hilfe

Die Schulleitung muss dafür sorgen, dass eine ausreichende Anzahl an Personen Erste-Hilfe-Kenntnisse vorweist und zur Verfügung steht. Die Erste-Hilfe-Kenntnisse sollten regelmäßig aufgefrischt werden.

7.1 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“).

7.2 Versorgung von Bagatellwunden

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

7.3 Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind (unter Tragen von Einmalhandschuhen) mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch zu reinigen. Die betroffene Fläche ist anschließend nochmals regelrecht zu desinfizieren.

7.4 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.

7.5 Notrufnummern

- Polizei 110
- Feuerwehr 112
- Informationszentrale gegen Vergiftungen
am Zentrum für Kinderheilkunde, Universitätsklinikum Bonn www.gizbonn.de
Tel.: 0228 19240

8. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote

Nach Abschnitt 6 IfSG (§§ 34-36) bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Schüler bzw. deren Sorgeberechtigte, die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Bei einem Auftreten von Infektionskrankheiten ist das Gesundheitsamt des Kreises Borken und der Schulträger direkt zu unterrichten und hinzuzuziehen.

8.1 Belehrungen des Aufsichts-, Erziehungs- und Lehrpersonals

- Personen, die in den Grundschulen regelmäßig 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 Abs.1 genannten Erkrankungen erkrankt oder dessen verdächtig sind sowie zu den in § 34 Abs. 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 Abs. 2 benannten Erregern dürfen nur nach Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung von Schutzmaßnahmen die Schule betreten.
- Die Leitung der Schule 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.
- Der Schulträger 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.

8.2. 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.

- Schüler oder deren Sorgeberechtigte sollen die Schulleitung unverzüglich über das Auftreten (§34 Absatz 1-3) der genannten Krankheitsfälle informieren.
- Schüler die an den genannten Krankheiten erkrankt, dessen verdächtig, Ausscheider oder Kontaktpersonen sind, dürfen die Räume der Schule nicht betreten, nicht benutzen und an Veranstaltungen der Einrichtung nicht teilnehmen.
- Tritt in der Schule eine genannte Erkrankung oder ein entsprechender Verdacht auf, so müssen nicht nur die Sorgeberechtigten der betroffenen Person, sondern auch die anderen Schüler darüber anonym informiert werden. Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.
- Im Sinne der Infektionsprävention soll der Schulleiter die 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.

8.3. Meldepflicht und Sofortmaßnahmen

- Die Schulleitung ist gemäß Infektionsschutzgesetz dazu verpflichtet, das Auftreten bzw. den Verdacht der in § 34 Absatz 1-3 genannten Erkrankungen (beim Personal oder bei Schülern) unverzüglich dem Gesundheitsamt des Kreises Borken zu melden.
- Inhalte dieser Meldung sind:
 - Angaben zur meldenden Einrichtung
(Adresse, Telefonnummer, Fax, Art der Einrichtung),
 - Angaben zur meldenden Person,
 - Angaben zu(r) betroffenen Person(en)
(Name, Adresse, Geburtsdatum, Telefonnummer, Geschlecht, Funktion: betreute Person oder Mitarbeiter),
 - die Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes,
 - Erkrankungsbeginn,
 - Meldedatum an das Gesundheitsamt,
 - Meldedatum des Meldeeingangs in der Einrichtung,
 - Name, Anschrift und Telefonnummer des behandelnden Arztes.
- Wird in der Einrichtung eine der genannten Erkrankung bzw. der Verdacht festgestellt, so werden Sofortmaßnahmen in der Einrichtung eingeleitet. Diese können zum Beispiel folgende sein:
- Isolierung der erkrankten Schüler,
 - 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 Gesundheitsamt des Kreises Borken abzustimmen. Beispiele zu speziell festgelegten Hygienemaßnahmen beim Auftreten von übertragbaren Krankheiten sind unter 9. „spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen“ aufgeführt.

8.4. Wiederezulassungen in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche

- In § 34 des IfSG ist festgelegt, bei welchen Erkrankungen oder Verdachtsfällen ein Besuchsverbot für Lehrpersonal, Schüler sowie andere Mitarbeiter besteht. Eine Wiederezulassung ist erst nach Abklingen der Symptome, ärztlichem Urteil bzw. Zustimmung des Gesundheitsamtes möglich.

9. 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.

9.1. 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 Schüler (erkrankte und nicht erkrankte Kinder und Jugendliche) sollte intensiv hingewiesen werden.
 - Nach jeder Toilettenbenutzung durch einen Schüler, der an Durchfall erkrankt ist, sind Toilettenbecken und WC-Sitz gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.
 - Auch weitere Oberflächen, mit denen die Schüler intensiven Kontakt hatte sind zu desinfizieren (Viruswirksamkeit des Desinfektionsmittels beachten: zum Beispiel bei Rota- und Norovirus).
 - Die Eltern aller Schüler sind über vermehrt aufgetretene Durchfallerkrankungen zu informieren.

9.2.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.
 - Die Schulleitung ist verpflichtet das Gesundheitsamt und den Schulträger über Kopflausbefall namentlich zu benachrichtigen.

9.3 Corona-Pandemie⁴

Besondere Rahmenbedingungen für die Durchführung des Unterrichts

Innerer Schulbereich

- Einführung, Einforderung und Überwachung allgemeiner Verhaltensregeln:
 - regelmäßiges Händewaschen (Händewaschen mit Seife für 20 – 30 Sekunden)
Vor Betreten des gemeinschaftlich genutzten Klassenraumes sollen sich alle Personen die Hände waschen oder alternativ desinfizieren. Eine Händewaschung ist dabei als ausreichend und im Rahmen einer Ressourcenschonung bevorzugt zu betrachten. Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene, denn hierbei wird die Keimzahl auf den Händen erheblich reduziert. Eine Händewaschung meint mit Seife für 20-30 Sekunden waschen, gut abtrocknen, und dann für jede Person ein Einmal-Handtuch zu verwenden
 - Abstandhalten (mindestens 1,5 m) auf den Verkehrsflächen, Pausenhöfen und im Sanitärbereich insbesondere zu Personen aus anderen konstanten Lerngruppen/Klassenverband
 - Gebot zum Tragen der Mund-Nasen-Bedeckung beim Betreten und Verlassen des Schulgebäudes sowie auf den Verkehrsflächen, Pausenhöfen und im Sanitärbereich
 - Einhaltung der Husten- und Niesetikette (Husten oder Niesen in die Armbeuge oder in ein Taschentuch)
 - kein Körperkontakt
 - Vermeidung des Berührens von Augen, Nase und Mund
 - Eintreffen und Verlassen des Schulgebäudes unter Wahrung des Abstandsgebots
 - bei (coronaspezifischen) Krankheitszeichen (z. B. Fieber, trockener Husten, Atemproblemen, Verlust Geschmacks- / Geruchssinn, Hals-, Gliederschmerzen, Übelkeit / Erbrechen, Durchfall) unbedingt zu Hause bleiben
- klare Kommunikation der Regeln an Erziehungsberechtigte, Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte und sonstiges Personal vorab auf geeignete Weise (per Rundschreiben, Aushänge im Schulhaus etc.)

⁴ Die Regelungen gelten entsprechend für die Notfallbetreuung.

- ☑ Unterricht im Klassenverband bzw. in konstanten Lerngruppen; keine Durchmischung von Gruppen / Betreuung in konstanten Gruppen, mit festem Betreuungspersonal in festgelegten Räumen
- Besondere Sitzordnung:
 - ☑ frontale Sitzordnung (Abstand mindestens 1,5 m)
 - ☑ Keine Partner- oder Gruppenarbeit
 - ☑ Vermeidung von Durchmischung (Unterricht im Klassenverband bzw. in konstanten Lerngruppen)
 - ☑ Möglichst feste Zuordnung von wenigen Lehrkräften zu wenigen Klassenverbänden
 - ☑ Reduzierung von Bewegungen (in der Regel kein Klassenzimmerwechsel)
 - ☑ Verzicht auf über den regulären Unterricht hinausgehende Aktivitäten mit Ausnahme der Betreuungsangebote ÜMI/OGS
 - ☑ Pause im Klassenzimmer oder nach Gruppen zeitversetzt / an verschiedenen Orten unter strenger Aufsicht
 - ☑ Sicherstellung einer guten Durchlüftung der Räume (mind. 5 Minuten Lüften nach jeder Schulstunde)
 - ☑ ggf. versetzter Schulbeginn
 - ☑ kein Pausenverkauf und kein Mensabetrieb im herkömmlichen Sinne, aber Abgabe von Speisen zum Mitnehmen unter den genannten Voraussetzungen bzw. Automatenaufstellung möglich
 - ☑ Vermeidung gemeinsam genutzter Gegenstände (kein Austausch von Arbeitsmitteln, Stiften, Linealen o. Ä., kein Benutzen von Computerräumen ohne Abstandsregeln oder Klassensätzen von Büchern / Tablets)
 - ☑ Aufforderung an die Eltern, die Kinder bei den o. g. Krankheitszeichen nicht in die Schule zu schicken
 - ☑ Toilettengang nur einzeln und unter Einhaltung der Hygienemaßnahmen

Äußerer Schulbereich (Sachaufwandsträger):

- ☑ Ausstattung der Sanitärräume mit Flüssigseife und Händetrocknungsmöglichkeit (Einmalhandtücher oder Trockengebläse), bei Endlostuchrollen Funktionsfähigkeit sicherstellen, keine Gemeinschaftshandtücher oder -seifen
- ☑ hygienisch sichere Müllentsorgung
- ☑ Regelmäßige Reinigung des Schulgebäudes
- ☑ keine Reinigung mit Hochdruckreinigern (wegen Aerosolbildung)

Vorgehen bei Erkrankung einer Schülerin bzw. eines Schülers

Bei Auftreten von Erkältungs- bzw. respiratorischen Symptomen ist stets die Schulleitung zu informieren, die den Sachverhalt umgehend dem zuständigen Gesundheitsamt meldet. Dieses trifft ggf. in Absprache mit der Schulleitung die weiteren Maßnahmen (z. B. Ausschluss einzelner Schülerinnen und Schüler vom Unterricht, Ausschluss eines Klassenverbands vom Unterricht, Information von Erziehungsberechtigten und volljährigen Schülerinnen und Schülern) die von den Schulleitungen umzusetzen sind.

Weitere Infektionshygienische Empfehlungen und Hinweise:

Die wichtigsten und effektivsten Maßnahmen zum Schutz vor einer Ansteckung mit SARS-CoV-2 sind:

- eine gute Händehygiene (Händewaschen mit Seife für 20 – 30 Sekunden),
- das Einhalten von Husten- und Niesetikette (Husten oder Niesen in die Armbeuge oder in ein Taschentuch)
- das Abstandhalten (mindestens 1,5 m).
- Von der regelmäßigen Verwendung von Desinfektionsmitteln im öffentlichen Raum wird abgeraten, das Augenmerk soll auf die Händehygiene (häufiges Händewaschen, s. o.) gelegt werden.
- Bei Grunderkrankungen, die einen schweren Verlauf einer COVID-19- Erkrankung bedingen, muss sowohl bei Schulpersonal als auch bei Schülerinnen und Schülern eine individuelle Risikoabwägung stattfinden, ob eine Beurlaubung oder Befreiung vom Unterricht erfolgt. Hierfür ist ein (fach)ärztliches Attest erforderlich.
- Das Tragen von industriell gefertigtem Mund-Nasen-Schutz (MNS, OP-Masken) während des Unterrichts ist grundsätzlich nicht erforderlich.