

Hygieneplan / Gesundheitskonzept der Grundschule Weimar Schöndorf

Hygieneplan auf der Grundlage des Rahmen-Hygieneplans für Schulen und sonstige Ausbildungseinrichtungen für Kinder und Jugendliche¹



Grundschule Weimar Schöndorf
Max-Reichpietsch-Straße 14
99427 Weimar

¹https://verbraucherschutz.thueringen.de/fileadmin/startseite/gesundheits/hygieneplanung/doc/rhpl_schulen.pdf

Inhalt

1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren	3
1.1 Lufthygiene	3
1.2 Garderobe	3
1.3 Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden	3
2. Hygiene im Sanitärbereich	4
2.1. Ausstattung	4
2.2. Händereinigung	4
2.3. Flächenreinigung	5
2.4 Persönliche Hygiene der Kinder	5
3. Küchenhygiene	6
3.1. Allgemeine Anforderungen	6
3.2. Händedesinfektion	6
3.3. Flächenreinigung und -desinfektion	7
3.4. Lebensmittelhygiene	7
3.5. Lebensmittelhygiene für Personal, Schüler sowie Eltern	7
3.6. Tierische Schädlinge	8
4. Trinkwasserhygiene	8
4.1. Legionellenprophylaxe	8
4.2. Vermeidung von Stagnationsproblemen	8
4.3 Trinkwasserzubereitungsgeräte	8
5. Hygiene in Sporthallen	8
6. Erste Hilfe	9
6.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum	9
6.2 Versorgung von Bagatellwunden	9
6.3 Behandlung kontaminierter Flächen	9
6.4 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens	9
7. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote	10
7.1 Belehrungen des Aufsichts-, Erziehungs- und Lehrpersonals	10
7.2. Belehrungen der Eltern und Schulkinder	11
7.3. Meldepflicht und Sofortmaßnahmen	11
7.4. Wiedenzulassungen in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche	12
8. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen	12
8.1. Durchfallerkrankungen	12
8.2. Kopflausbefall	13
9. Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur	13

1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

1.1 Lufthygiene

Mehrmals täglich, mindestens aber nach jeder zweiten Stunde, wird eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch die Lehrer über mehrere Minuten vorgenommen. Die Wartung und Überprüfung der Heizungs- und Lüftungsanlage erfolgt durch den Schulträger / Hausmeister.

1.2 Garderobe

Die Haken für die Kleidung der Kinder befinden sich im Vorraum des Stammgruppenraumes und sind durch Namensschilder so gestaltet, dass Kleidungsstücke möglichst keinen direkten Kontakt untereinander haben. Auch für die Kleidungsstücke der Lehrer gibt es ausreichend Platz (Haken) im Lehrerzimmer, sowie in den Stammgruppenräumen.

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. Die Gebäudereinigung liegt in der Verantwortung des Schulträgers und des jeweiligen Hausmeisters. Es wird nach dem vom Schulträger erstellten Plan täglich gereinigt. Die Mülleimer in den Räumen werden täglich geleert.

- Reinigung der Räumlichkeiten: täglich
- sanitäre Anlagen: täglich
- Flure/ Eingangsbereiche: täglich
- Treppen: täglich
- Turnhalle: täglich
- Lehrerzimmer: täglich

Die Stammgruppenräume werden täglich gefegt und montags, mittwochs und freitags die Stühle auf die Tische gestellt, sodass die Reinigungskräfte leichteren Zugang zum Boden der jeweiligen Räumlichkeit haben.

Während der Sommerferien findet eine Grundreinigung statt. Vorher werden die Tische und Stühle aus dem Klassenraum getragen. Die Kinder nehmen ihre Materialien mit nach Hause. Die Lehrer nehmen alle Materialien aus den Fächern und Schränken. Die Fenster werden in den Sommerferien geputzt.

Die Fußböden (glatte Oberflächen) werden feucht gereinigt und ggf. desinfiziert. 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. Eine Grundreinigung erfolgt regelmäßig (-einmal jährlich). Das Auslegen von Schmutzmatten im Eingangsbereich reduziert den Eintrag von Schmutz in das Gebäude

2. Hygiene im Sanitärbereich

2.1. Ausstattung

In den Sanitärbereichen sind die Oberflächen von Fußböden und Wänden feucht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren. Im 1. und 2. Geschoss befinden sich separate Jungen- und Mädchentoiletten, sowie Toiletten für die Sanitärbereiche für das Personal der Grundschule. An den Waschplätzen wird aus hygienischen Gründen Flüssigseife aus Seifenspendern und Stoffhandtücher bereitgestellt. Papierabwurfbehälter sind mit einem Beutel versehen und werden täglich entleert. Toilettenbürsten werden regelmäßig ausgetauscht. Toilettenpapier, Handtücher und Flüssigseife sind grundsätzlich vorhanden. Die Damentoiletten sind mit Hygieneemern mit Beutel ausgestattet, werden täglich entleert und regelmäßig innen und außen gereinigt. Zudem verfügt jeder Stammgruppenraum über ein Waschbecken mit Flüssigseife, sowie Papier- und Stoffhandtüchern.

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, da hierbei die Keimanzahl auf den Händen erheblich reduziert wird. Die hygienische Händedesinfektion bewirkt eine Abtötung von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren. Durch regelmäßige Belehrungen der Schüler zum „richtigen Händewaschen“ soll die Infektionsbekämpfung zusätzlich bestärkt werden. Die Kinder werden regelmäßig an die Bedeutung erinnert und zur Handreinigung geschickt. Auch das Personal ist zur regelmäßigen Handreinigung verpflichtet.

Die Handreinigung wird durchgeführt:

- nach jedem Toilettengang
- nach Hofpausen oder dem Verlassen des Schulhauses
- Vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln

- Vor dem Essen
- nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen Körperausscheidungen
- nach Ablegen von Schutzhandschuhen, nach Verunreinigung mit infektiösem Material
- nach Kontakt mit erkrankten Schülerinnen und Schülern oder erkranktem Personal

Außerdem wird eine hygienische Händedesinfektion nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt und den Eltern bei Kinder oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern (zum Beispiel Salmonellen) sind, oder im Ausbruchsfall in der Einrichtung, zum Beispiel durch Noroviren, umgesetzt. Hierfür werden die Hände mit ausreichenden Mengen (3-5 ml) des Desinfektionsmittels eingereiben (nur Personal). 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 werden Einmalhandschuhe getragen. Diese befinden sich in jedem Stammgruppenraum.

2.3. Flächenreinigung

Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Fußböden und Türklinken werden vom Reinigungspersonal täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht gereinigt. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem wird nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem in Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch durchgeführt. Eine effektive Desinfektion wird dadurch erreicht, dass ein geeignetes Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration und unter Beachtung der Einwirkzeit angewendet wird. Hierzu werden die Herstellerangaben des Desinfektionsmittels beachtet. Bei der Desinfektion wird geeignete Schutzkleidung, wie Arbeitsgummihandschuhe und/oder Schürze, getragen. Ist das Reinigungspersonal nicht anwesend, übernimmt der Hausmeister diese Aufgabe. Ist eine Reinigung nicht möglich werden die betroffenen Bereiche abgesperrt.

2.4 Persönliche Hygiene der Kinder

Die Kinder werden im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens mehrfach im Jahr durch den Stammgruppenlehrer unterrichtet und erlernen im 1. Schuljahr eine korrekte Händehygiene. Eine Händereinigung erfolgt nach dem Spielen auf dem Schulhof, bei Verschmutzung, vor dem Essen, nach Toilettenbenutzung und nach Kontakt mit Tieren sowie bei Bedarf.

3. Küchenhygiene

3.1. Allgemeine Anforderungen

Vor dem Kochen und Hauswirtschaften mit Kindern werden diese in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt. So wird vor jedem gemeinsamen Kochen darauf geachtet, dass die Hände gründlich gewaschen und lange Haare zusammengebunden werden. Beim Umgang mit rohem Fleisch werden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe getragen. Auf Lebensmittel und Speisen darf nicht gehustet oder geniest werden. Es werden nur sauberes Geschirr und Besteckteile benutzt. Die benutzten Geschirr- und Besteckteile werden nach jeder Mahlzeit heiß gereinigt. Tische, Tablett etc. werden nach der Mahlzeit feucht abgewischt, um Essensreste zu entfernen. Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen werden vom Kollegium regelmäßig gereinigt und gewechselt.

Die Abfallentsorgung im Küchenbereich der Aula wird so vorgenommen, dass eine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge vermieden wird. Daher werden Abfälle in Behältern aufbewahrt, welche 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, werden in der Küche nicht beschäftigt. Das Küchenpersonal und alle Beschäftigten, die mit Lebensmitteln zur Gemeinschaftsverpflegung in Berührung kommen, werden gemäß § 43 IfSG bei Aufnahme der Tätigkeit und dann regelmäßig alle zwei Jahre über die in § 42 beschriebenen Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen belehrt. Das Küchenpersonal wird regelmäßig lebensmittelhygienisch geschult. Die Belehrung wird schriftlich dokumentiert. Auf kritische Lebensmittel (rohes Tatar, Mett, rohen Fisch, Rohmilchkäse) wird verzichtet. Die Ausgabe von Lebensmitteln wie Speisen mit rohen Eiern, selbstgemachte Majonäse, Tiramisu, Rohmilch und Vorzugsmilch an Kinder ist verboten.

3.2. Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion mit Mitteln der Liste des VAH (Verbund für angewandte Hygiene) für die in der Küche beschäftigten Personen wird in folgenden Fällen durchgeführt: -

- bei Arbeitsbeginn
- nach Husten
- nach Niesen in die Hand
- nach jedem Gebrauch des Taschentuchs
- nach Pausen
- nach dem Toilettenbesuch

- nach Schmutzarbeiten
- nach Arbeiten mit kritischer Rohware

Die Durchführung der hygienischen Händedesinfektion erfolgt sorgfältig unter Einbeziehung aller Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen. Die Menge des Desinfektionsmittels, 3-5 ml, und die Einwirkungszeit pro Händedesinfektion nach Herstellerangaben werden beachtet. Für Händedesinfektionsmittel sind Wandspender aufgrund der Missbrauchsgefahr durch die Schüler nicht vorhanden.

3.3. Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich werden täglich gereinigt. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, werden danach mit klarem Wasser abgespült. Eine Flächendesinfektion ist nicht erforderlich, da nicht mit kritischen Rohwaren (bspw.: rohes Fleisch) gearbeitet wird.

3.4. Lebensmittelhygiene

Bei der Anlieferung von Lebensmitteln und Speisen, die kühl gelagert werden müssen, wird darauf geachtet, dass Kühlketten nicht unterbrochen werden. Warme Speisen müssen bis zur Essensausgabe Temperaturen von mehr als 65°C aufweisen. Die Temperatur der Speisen wird von den Mitarbeitern der Küche immer vor der Ausgabe überprüft. Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall von Schädlingen (zum Beispiel Mehlwürmern) vorzubeugen, werden die Lebensmittel sachgerecht verpackt (zum Beispiel Umverpackungen, Eimer). Es werden Wareneingangskontrollen auf Verpackung, Haltbarkeit sowie diverse Schäden an Waren durchgeführt. Die Mindesthaltbarkeitsdaten werden regelmäßig überprüft. Außerdem wird die Temperatur in Kühleinrichtungen täglich kontrolliert. Diese darf nicht über 7°C ansteigen.

3.5. Lebensmittelhygiene für Personal, Schüler sowie Eltern

Eltern bzw. Sorgeberechtigte, Schülerinnen und Schüler sowie das Personal werden vor ehrenamtlichen Tätigkeiten auf Schulfesten, oder anderen Feierlichkeiten in der Einrichtung (zum Beispiel Kuchenausgabe, Getränkeausgabe, Kuchen-, Salatpenden), über Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln und Speisen aufgeklärt, um eine gesundheitlich unbedenkliche Herstellung, Versorgung und Abgabe von Nahrungsmitteln gewährleisten zu können.

3.6. Tierische Schädlinge

Die Küche wird regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrolliert und die Ergebnisse dokumentiert. Bei Befall werden Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma veranlasst. Eine enge Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt bei Schädlingsbefall wird durchgeführt. Lebensmittelabfälle werden zum Schutz vor Ungeziefer in verschließbaren Behältern gelagert. Die Behälter werden nach jeder Leerung gereinigt.

4. Trinkwasserhygiene

4.1. Legionellenprophylaxe

Die Schule verfügt über zentrale Warmwasserspeicher mit Warmwasser für die Duschen, Reinigung und Küche. Dieser wird regelmäßig überprüft und 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 Trinkwasserleitungsanlagentechnisch Maßnahmen zur Vermeidung des Legionellenwachstums, Planung, Errichtung, Betrieb und Sanierung von Trinkwasserinstallationen) erforderlich.

4.2. Vermeidung von Stagnationsproblemen

Am Wochenanfang und nach den Ferien lässt der Hausmeister das Trinkwasser laufen, um die Leitungen zu spülen und einen Wasseraustausch zu gewährleisten.

4.3 Trinkwasserzubereitungsgeräte

Trinkwasserzubereitungsgeräte (zum Beispiel Soda-Streamer) werden nicht verwendet.

5. Hygiene in Sporthallen

Die Reinigung von Turnhallen erfolgt täglich durch feuchtes Wischen. Bei einer Kontamination der Flächen bzw. Materialien wird eine Desinfektion mit einem Mittel der VAH-Liste durchgeführt. Die Nassbereiche werden täglich gereinigt und mit einem Desinfektionsmittel (VAH-Liste) desinfiziert.

6. Erste Hilfe

Die Leitung der Schule sorgt dafür, dass alle an der Schule arbeitenden Personen Erste-Hilfe Kenntnisse vorweisen. Die Erste-Hilfe-Kenntnisse werden alle 3 Jahre durch gemeinsame Weiterbildungen aufgefrischt.

6.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

Das Schulgebäude besitzt einen Erste-Hilfe-Raum. Dieser befindet sich nahe des Eingangsbereichs der Grundschule und wird sowohl von der Grundschule, als auch von der benachbarten Regelschule als Erste-Hilfe-Raum genutzt. Im Raum befinden sich:

- Eine Liege
- ein Verbandkasten
- Plakat mit lebensrettenden Sofortmaßnahmen
- wichtigen Telefonnummern (Rettungsdienst, Ärzte) auf einen Blick

Die Krankenliegen werden nach jeder Benutzung von sichtbaren Verschmutzungen gereinigt und ggf. mit einem Flächendesinfektionsmittel desinfiziert. Verbandsmaterialien stehen zudem in jedem Stammgruppenraum, sowie in der Turnhalle und im Schulgartenraum zur Verfügung.

6.2 Versorgung von Bagatellwunden

Die Ersthelferin oder der Ersthelfer trägt bei der Wundversorgung Einmalhandschuhe (in jedem Stammgruppenraum, sowie im Lehrerzimmer vorhanden) und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.

6.3 Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen werden (unter Tragen von Einmalhandschuhen) mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch gereinigt. Die betroffene Fläche wird anschließend nochmals regelrecht desinfiziert.

6.4 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) werden umgehend ersetzt. Regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen werden durch die Schulleitung, den Gesundheitsbeauftragten und den

Sicherheitsbeauftragten durchgeführt. Insbesondere wird das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels überprüft und dieses erforderlichenfalls ersetzt.

7. 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 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.

7.1 Belehrungen des Aufsichts-, Erziehungs- und Lehrpersonals

Alle in der Schule tätigen Personen werden vor ihrer erstmaligen Aufnahme der Tätigkeiten und darauffolgend mindestens alle zwei Jahre von ihrem Arbeitgeber über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten nach § 34 IfSG belehrt. Alle in der Schule Beschäftigte, die an den in § 34 (1) genannten Erkrankungen erkrankt oder dessen verdächtig sind sowie zu den in §34 (3) genannten Kontaktpersonen gehören, führen ihre Tätigkeit nicht aus, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung oder Verlausung nicht mehr zu befürchten ist.

Ausscheider von in §34 (2) benannten Erregern betreten nur nach Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung von Schutzmaßnahmen die Schule. 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, werden über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote sowie Verpflichtungen (gemäß § 43 IfSG) belehrt. Die Leitung belehrt, gemäß § 43, Personen die eine der genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme der Tätigkeit und folgend alle zwei Jahre über Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen. 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 werden grundsätzlich dokumentiert.

7.2. Belehrungen der Eltern und Schulkinder

Die Sorgeberechtigten aller Kinder, die in unserer Schule neu betreut werden, werden bei der Anmeldung über Mitwirkungspflichten gemäß § 34 Satz 1-4 belehrt. Schülerinnen und Schüler oder deren Sorgeberechtigte sollen die Schulleitung unverzüglich über das Auftreten (§34 Absatz 1-3) der genannten Krankheitsfälle informieren. Kinder, 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 eine genannte Erkrankung oder ein entsprechender Verdacht auf, so werden nicht nur die Sorgeberechtigten der betroffenen Person, sondern auch die der anderen Kinder darüber anonym informiert. Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen. Im Sinne der Infektionsprävention klärt die Leitung die Sorgeberechtigte gemäß § 34 (10) IfSG über die Bedeutung eines vollständigen Impfschutzes (Empfehlungen der Ständigen Impfkommission Deutschlands STIKO) und über die Vorbeugung übertragbarer Krankheiten auf. Dies erfolgt über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge.

7.3. Meldepflicht und Sofortmaßnahmen

Die Leitung meldet das Auftreten bzw. den Verdacht der in § 34 Absatz 1-3 genannten Erkrankungen (beim Personal oder bei Schülerinnen und Schülern) unverzüglich dem zuständigen Gesundheitsamt. Inhalte dieser Meldung sind:

- Angaben zur meldenden Einrichtung
- Angaben zur meldenden Person
- Angaben zu(r) betroffenen Person(en)
- die Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes
- Erkrankungsbeginn
- Meldedatum an das Gesundheitsamt
- Meldedatum des Meldeeingangs in der Einrichtung
- Name, Anschrift und Telefonnummer des behandelnden Arztes.

Wird in der Einrichtung eine der genannten Erkrankung bzw. der Verdacht festgestellt, so werden Sofortmaßnahmen in der Einrichtung eingeleitet. Diese können zum Beispiel folgende sein:

- Isolierung der erkrankten Kinder

- Betreuung durch eine zuständige Aufsichtsperson
- Verständigung der Erziehungsberechtigten
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen
- Verstärkung der Händehygiene (Personal, Kinder und Jugendliche).

Die getroffenen und geplanten Maßnahmen werden mit dem zuständigen Gesundheitsamt abgestimmt. Beispiele zu speziell festgelegten Hygienemaßnahmen beim Auftreten von übertragbaren Krankheiten sind unter „spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen“ aufgeführt.

7.4. Wiederzulassungen in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche

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

8. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen

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

8.1. Durchfallerkrankungen

Bei einem Auftreten von Brech-Durchfallerkrankungen werden folgende Maßnahmen getroffen:

- Eltern des Kindes informieren.
- Das betroffene Kind wird bis zur Abholung durch die Eltern von den anderen Kindern getrennt betreut.
- Bei der pflegerischen Versorgung von erkrankten Kindern trägt das Personal Einmalhandschuhe, Schutzkittel und ggf. einen geeigneten Atemschutz.
- Nach Beenden der Tätigkeit wird die Schutzkleidung sofort in einem geschlossenen Müllbeutel entsorgt.

Nach jeder Toilettenbenutzung durch eine Schülerin oder einen Schüler, die/der an Durchfall erkrankt ist, werden das Toilettenbecken und WC-Sitz durch das Reinigungspersonal oder den

Hausmeister gründlich gereinigt und desinfiziert. Auch weitere Oberflächen, mit denen die Kinder intensiven Kontakt hatten, werden vom Reinigungspersonal oder dem Hausmeister desinfiziert (Viruswirksamkeit des Desinfektionsmittels beachten: zum Beispiel bei Rota- und Norovirus). Die Eltern aller Schülerinnen und Schüler werden über vermehrt aufgetretene Durchfallerkrankungen informiert.

8.2. Kopflausbefall

Bei einem Auftreten von Kopflausbefall werden folgende Maßnahmen von dem Kollegen durchgeführt, der den Befall entdeckt:

- 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 durch Eintrag in das Hausaufgabenheft informieren und sensibilisieren.
- Bei dem ersten Fall in der Klasse werden Elterninformationsbriefe an die Eltern verteilt.
- Leitungen von Schulen und Ausbildungseinrichtungen benachrichtigen das Gesundheitsamt über Kopflausbefall namentlich.

9. Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur

- Corona-Informationsportal der Thüringer Landesregierung
<https://corona.thueringen.de/>
- Seiten des TMBJS zum Thema Umgang mit Corona in Schulen
<https://bildung.thueringen.de/schule/aktiv/gesundheits>
- Ausgewählte Thüringer Verordnungen zu Corona <https://www.tmasgff.de/covid-19/rechtsgrundlage>
- Informationsseiten des RKI
https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/nCoV_node.html ♣
BZgA www.infektionsschutz.de; <https://www.infektionsschutz.de/coronavirus/> Seite mit vielen Materialien und Hinweisen zum Infektionsschutz, Händewaschen, Hygiene, auch für Kinder und in einfacher Sprache
- Unfallkasse Thüringen <https://www.ukt.de/> Aktuelle Empfehlungen zum Thema Arbeitsschutz
- Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA)
https://www.baua.de/DE/Home/Home_node.html

- BMAS <https://www.bmas.de/DE/Arbeit/Arbeitsschutz/Gesundheit-am-Arbeitsplatz/BetrieblicherInfektionsschutz/betrieblicher-infektionsschutz.html>
Empfehlungen des BMAS zum betrieblichen Infektionsschutz vor COVID-19, Grippe und Erkältungskrankheiten
- VAH Verbund für angewandte Hygiene, 65183 Wiesbaden oder onlineunter www.vah-online.de
- Unfallverhütungsvorschrift - Grundsätze der Prävention GUV-VA1, Gesetzliche Unfallversicherung 2004
- Merkblatt zu Hygieneregeln in 8 Sprachen als Download abrufbar: www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2013/12/kochen_in_grosskuechen__speise_n_sicher_zubereiten-186725.html
- 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.
- Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) Kopfläuse... was tun?
Als Download verfügbar unter: http://www.bzga.de/botmed_60020000.html
- Robert Koch-Institut (RKI) Ratgeber für Ärzte
http://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/merkblaetter_node.