



RAHMENHYGIENEPLAN

für Schulen in Rheinland-Pfalz



RAHMENHYGIENEPLAN FÜR SCHULEN IN RHEINLAND-PFALZ

INHALT

I. EINLEITUNG	4
1. Hygienemanagement.....	4
2. Erstellung eines Hygieneplans	5
II. RAHMENHYGIENEPLAN FÜR SCHULEN IN RHEINLAND-PFALZ.....	8
1. Personenbezogene Hygiene	8
1.1. Allgemeine Verhaltensregeln	8
1.2. Händehygiene	8
1.2.1. Händewaschen	8
1.2.2 Händedesinfektion	9
1.2.3. Einmalhandschuhe	9
1.2.4. Hautschutzplan	10
2. Umgebungshygiene.....	10
2.1. Hygiene in Klassenräumen, Fachräumen, Werkräumen, Aufenthaltsräumen, ..	10
Verwaltungsräumen, Lehrerzimmern und Fluren.....	10
2.1.1 Reinigung von Flächen, Fußböden und Gegenständen	10
2.1.2 Innenraumlufthygiene	11
2.2 Garderobe	12
2.3. Abfallentsorgung.....	12
2.4 Hygiene im Sanitärbereich.....	13
2.4.1 Ausstattung.....	13
2.4.2 Flächenreinigung	13
2.5. Hygiene in Sporthallen (einschließlich Umkleideräumen).....	13
2.6. Hygiene in Schwimmbädern	14
2.7. Schulhof.....	14
2.8. Umgang mit Tieren/Tierhaltung	15
2.9. Umgang mit Pflanzen/Pflanzenhaltung/Schulgarten.....	16
2.9.1 Pflanzen in Innenräumen.....	16
2.9.1 Pflanzen im Freiland/Schulgarten	16
3. Hygiene bei der Ersten Hilfe	16
3.1 Hygiene im Erste Hilfe-Raum	16
3.2 Hygiene bei und nach Hilfeleistungen.....	17
3.3 Erste Hilfe-Kasten.....	17

3.4 Notrufnummern.....	17
4. Lebensmittelhygiene / Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung und beim pädagogischen Kochen	18
4.1. Säulen des Lebensmittelhygienemanagements	19
4.2. Hygiene beim pädagogischen Kochen	20
4.3. Hygiene bei Veranstaltungen und Schulfeiern	20
5. Trinkwasserhygiene.....	21
5.1. Verwendung von Trinkwasserspender.....	21
6. Belehrungs-, Melde- und Mitwirkungspflichten	21
6.1. Regelungen für das Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal.....	21
6.1.1. Belehrung	21
6.1.2. Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit.....	22
6.1.3. Wiederzulassung	22
6.2. Regelungen für Kinder, Jugendliche und Sorgeberechtigte.....	22
6.2.1. Belehrung	22
6.2.2. Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit.....	22
6.2.3. Wiederzulassung	23
6.3. Regelungen für das Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich	23
6.3.1. Belehrung und Bescheinigung.....	23
6.3.2. Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit.....	23
6.4. Regelungen für Schulleiterinnen und Schulleiter	24
6.4.1. Pflichten.....	24
6.4.2. Durchführung von Meldungen gemäß § 34 IfSG.....	24
6.4.3. Information der Schülerinnen und Schüler sowie deren Sorgeberechtigten ...	25

Der Hygieneplan wurde in einer übergreifenden Arbeitsgruppe erstellt und mit der Arbeitsgemeinschaft der kommunalen Spitzenverbände Rheinland-Pfalz abgestimmt.

Folgende Institutionen waren beteiligt:

- Ministerium für Bildung
- Ministerium für Wissenschaft und Gesundheit
- Ministerium für Klima, Umweltschutz, Energie und Mobilität
- Universitätsmedizin Mainz, Abteilung für Hygiene und Infektionsprävention
- Universitätsmedizin Mainz, Institut für Lehrer*innen-gesundheit
- Unfallkasse Rheinland-Pfalz

I. EINLEITUNG

Nach § 36 i.V.m. § 33 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen und andere Gemeinschaftseinrichtungen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Die Inhalte im Einzelnen sowie die Gliederung der Hygienepläne sind vom Gesetzgeber nicht vorgegeben. Rahmenhygienepläne geben den Schulen aber eine Orientierung und erleichtern die Erstellung des **schuleigenen Hygieneplans**.

Der Leitsatz des IfSG „Prävention durch Information und Aufklärung“ setzt in hohem Maße auf die Eigenverantwortung sowie Mitwirkung und Zusammenarbeit der Träger und Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen sowie jeder einzelnen Person.

Primäres Ziel eines **schuleigenen Hygieneplans** ist es, die Infektionsrisiken in der Schule zu minimieren und alle am Schulleben Beteiligten für individuelle Infektionsgefahren zu sensibilisieren. Hygienepläne sind bereichsbezogene Arbeitsanweisungen, die die jeweiligen baulich-funktionellen und organisatorischen Gegebenheiten sowie die möglichen Infektionsrisiken berücksichtigen.

§ 34 IfSG beschreibt die gesundheitlichen Anforderungen, Mitwirkungspflichten der Gemeinschaftseinrichtungen und Aufgaben des Gesundheitsamtes. Gemeinschaftseinrichtungen unterliegen der infektionshygienischen Überwachung durch das Gesundheitsamt. Die Gesundheitsämter können dabei beratend oder anordnend eingreifen; Umfang und Zeitabstände der Überwachung stehen in ihrem Ermessen.

1. Hygienemanagement

In Gemeinschaftseinrichtungen ist laut IfSG die Leiterin oder der Leiter der Einrichtung für die Sicherung der Hygiene verantwortlich. In der Schule ist somit die Schulleiterin oder der Schulleiter verantwortlich. Dabei ist der Schulträger im Rahmen seiner Zuständigkeit einzubeziehen. Die Schulleitung kann zu ihrer Unterstützung eine hygienebeauftragte Person oder ein Hygiene-Team benennen.

Zu den **Aufgaben des Hygienemanagements** gehören:

- Erstellung und Aktualisierung des schulspezifischen Hygieneplans
- Umsetzung bzw. Überwachung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Durchführung der Hygienebegehungen
- Aufrechterhaltung des Kontaktes zum Gesundheitsamt und zu den Eltern

Der Hygieneplan muss hinsichtlich seiner Aktualität jährlich überprüft und ggf. verändert oder ergänzt werden und auf organisatorische und baulich-funktionelle Gegebenheiten der Einrichtung abgestimmt sein. Außerdem muss er für Beschäftigte jederzeit zugänglich und einsehbar sein. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Schulen und Ausbildungseinrichtungen müssen regelmäßig über die festgelegten Hygienemaßnahmen belehrt und dies schriftlich festgehalten werden. (s. 6. Belehrungs-, Melde- und Mitwirkungspflichten).

In dem zu erstellenden Hygieneplan müssen die einschlägigen Gesetze, Verordnungen und Vorschriften berücksichtigt werden. Dazu gehören neben den Rechtsregelungen auf EU-, Bundes- und Landesebene und den fachlichen Empfehlungen von Fachgesellschaften auch Vorschriften des Arbeitsschutzes und technische Regelwerke (z. B. DIN, VDI, EN, ISO).

Fachliche Unterstützung und Beratung zu Fragen der Hygiene:

- Gesundheitsamt der zuständigen Kreisverwaltung
- für den Bereich der Lebensmittelüberwachung: Kreisverwaltungen sowie in den fünf großen kreisfreien Städten Koblenz, Trier, Mainz, Kaiserslautern und Ludwigshafen die Stadtverwaltungen.
- Institut für Lehrergesundheit
- Unfallkasse Rheinland-Pfalz

2. Erstellung eines Hygieneplans

Hygienisches Verhalten ist ein wesentlicher Aspekt zur Vorbeugung von Infektionskrankheiten. Ein Hygieneplan für Schulen dient der Gesundheit und dem Schutz vor Infektionskrankheiten von Kindern, Jugendlichen und dem Personal. Jede einzelne Person ist gehalten, zur Hygiene beizutragen. Dem persönlichen Hygieneverhalten kommt dabei entscheidende Bedeutung zu. Dieses Grundverständnis von Hygiene soll auch den Schülerinnen und Schülern vermittelt und vorgelebt werden.

Zur Erstellung eines Hygieneplans sind folgende Punkte zu beachten:

- **Risikoanalyse** (Analyse der Infektionsgefahren in den hygienerelevanten Bereichen)
 - Klassen-, Unterrichts- und Fachräume
 - Lehrerzimmer
 - Aufenthaltsräume

- Flure
 - Sanitärräume
 - Erste-Hilfe-Raum
 - Sporthalle und Schulschwimmbad
 - Umkleide-, Wasch- und Duschanlagen
 - Putzmittelräume/Reinigungsutensilien
 - Entsorgung/Abfall
 - Küche/Essenszubereitung/Essensausgabe
 - Mensa
- **Risikobewertung** (Bewertung einer möglichen Gefährdung der in der Analyse definierten Bereiche)
 - hinzunehmende geringe Risiken
 - hohes Risiko: erfordert Minimierungsmaßnahme
- **Risikominimierung** (Maßnahmen zu Risikobeherrschung auf der Basis der Risikobewertung definieren)

z.B.

 - Festlegung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen und -intervallen
 - Bereitstellung von Einmalhandtüchern und Flüssigseife
- **Überwachungsmaßnahmen festlegen**
 - Benennung einer hygienebeauftragten Person/eines Hygieneteams
 - Regelmäßige Kontrolle durch die hygienebeauftragten Personen
 - Schriftliche Dokumentation an Hand von Checklisten
- **Dokumentation**
 - Einzelheiten des Hygieneplans schriftlich festlegen
 - Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen zur Kontrolle
- **Hygieneschulungen**
 - Benennen der verantwortlichen Ansprechperson(en)
 - Dokumentation der Information bzw. Schulungen nach IfSG

Der folgende Musterhygieneplan ist als Arbeitshilfe zur Erstellung des schuleigenen Hygieneplans gedacht. Die aufgeführten Hygienemaßnahmen im vorliegenden Rahmen-Hygieneplan müssen an die Situation in der jeweiligen Einrichtung angepasst und durch einrichtungsspezifische Details und Festlegungen ergänzt werden. Sofern

bestimmte Bereiche des Musterplans auf eine Schule nicht zutreffen, können diese Abschnitte gestrichen werden. Schulische Besonderheiten, die nicht im Musterplan enthalten sind, müssen zusätzlich in den Hygieneplan eingearbeitet werden (z.B. Anforderungen bei pflegerischen Maßnahmen).

Der schuleigene Hygieneplan muss immer auf die speziellen organisatorischen und baulichen Gegebenheiten angepasst und in regelmäßigen Abständen aktualisiert werden (mind. jährlich).

Bei epidemischen und endemischen Lagen erfolgen ggf. gesonderte Regelungen.

II. RAHMENHYGIENEPLAN FÜR SCHULEN IN RHEINLAND-PFALZ

1. Personenbezogene Hygiene

1.1. Allgemeine Verhaltensregeln

Die in der Schule beschäftigten Personen, sowie Schülerinnen und Schüler bzw. deren Sorgeberechtigte sollen unter Wahrnehmung ihrer Eigenverantwortung dazu beitragen, dass eine Verbreitung von Krankheitserregern im Zusammenhang mit dem Schulbetrieb vermieden wird.

Treten Erkrankungen auf, so kann die Weiterverbreitung durch verantwortungsvolles Handeln vermieden werden. Dazu gehört u.a. gemäß § 34 IfSG die unverzügliche Benachrichtigung der Schulleitung im Falle der dort genannten Infektionserkrankungen oder eines entsprechenden Krankheitsverdachtes, einer Verlausung, des Ausscheidens von Krankheitserregern sowie die Befolgung der in diesem Zusammenhang ärztlich oder behördlich angeordneten Maßnahmen.

Darüber hinaus ist die Einhaltung der persönlichen Hygienemaßnahmen für den Infektionsschutz von elementarer Bedeutung. Diese sind im Sinne der Gesundheitsförderung und Prävention altersgerecht einzuüben.

1.2. Händehygiene

1.2.1. Händewaschen

Die Hände sind nach jedem Toilettengang, vor und nach Umgang mit Lebensmitteln, bei Verschmutzungen sowie nach Tierkontakt sachgerecht¹ zu reinigen.

Zum Händewaschen sind flüssige Waschpräparate aus Spendern sowie Einmalhandtücher, Stoffhandtuchrollen aus retraktiven Spendersystemen oder Handtrockner mit Gebläse zu verwenden. Beim Einsatz von Händetrocknern mit Gebläse sollte darauf geachtet werden, dass der aus den Geräten austretende Luftstrom nicht direkt auf andere im Raum befindliche Personen gerichtet ist.

Gemeinschaftshandtücher und Gemeinschaftsstückseife sind nicht zulässig.

¹ <https://www.infektionsschutz.de/haendewaschen/>

1.2.2 Händedesinfektion

Eine Desinfektion der Hände ist beim Personal erforderlich:

- nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen Körperausscheidungen (z.B. im Rahmen von Maßnahmen der Ersten Hilfe)
- nach Ablegen von Schutzhandschuhen
- nach Verunreinigung mit infektiösem Material
- nach dem Kontakt mit erkrankten Schülerinnen und Schülern oder erkranktem Personal

Für eine Händedesinfektion ist ein VAH-gelistetes Händedesinfektionsmittel² (Viren, vegetative Bakterien, Pilze, Mykobakterien, Pilzsporen) bereitzustellen (z.B. im Erste-Hilfe-Schrank). Auf das Verfallsdatum ist zu achten, das Anbruchsdatum ist auf der Verpackung zu notieren. Empfehlenswert sind zusätzliche Desinfektionsmittelspender im Erste-Hilfe-Raum, im Sekretariat, im Lehrerzimmer und in den Personaltoiletten. Die Gebrauchsvorschrift ist zu beachten.

Eine Kombination aus Händewaschen und Händedesinfektion ist möglichst zu vermeiden, denn sie strapaziert die Haut besonders stark. Bei Verschmutzungen (z.B. mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen Körperausscheidungen) sollten die Hände allerdings vorher gründlich mit Seife gewaschen werden; grobe Verschmutzungen sind vorher mit Einmalhandtüchern zu entfernen.

Zu berücksichtigen ist, dass es sich bei Desinfektionsmitteln um Gefahrstoffe handelt. Die Benutzungshinweise der Hersteller sowie die Hinweise zum Umgang mit Gefahrstoffen in der Richtlinie zur Sicherheit im Unterricht (RiSU) der Kultusministerkonferenz sind zu beachten.³

1.2.3. Einmalhandschuhe

Die Verwendung von geeigneten Einmalhandschuhen (Mindestanforderung DIN EN 455) ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Wunden, Ausscheidungen, Blut usw. notwendig (zum Beispiel bei Erste-Hilfe-Leistungen, zum Aufwischen von Blut oder Erbrochenem).

Einmalhandschuhe sollen stets situativ getragen werden und sind sofort nach Durchführung der betreffenden Maßnahme fachgerecht und infektionshygienisch z. B. in geschlossenen Beuteln über den Restmüll zu entsorgen. Beim Ausziehen der

²<https://www.rki.de/DE/Themen/Infektionskrankheiten/Krankenhaushygiene/Desinfektionsmittelliste/de/sinfektionsmittelliste-node.html>

<https://vah-online.de/de/vah-liste>

³ <https://www.kmk.org/service/servicebereich-schule/sicherheit-im-unterricht.html>

Handschuhe und ihrer Entsorgung ist darauf zu achten, dass Kontaminationen vermieden werden.

1.2.4. Hautschutzplan

Ein **Hautschutzplan** definiert die konkreten arbeitsplatz- bzw. tätigkeitsbezogenen Hautschutzmaßnahmen und deren auf die zur Verfügung gestellten Produkte bezogene Anwendung. Er ist den Beschäftigten in geeigneter Form als Aushang bekannt zu geben. Der Inhalt des Hautschutzplans ist Bestandteil der regelmäßigen Unterweisung.

2. Umgebungshygiene

2.1. Hygiene in Klassenräumen, Fachräumen, Werkräumen, Aufenthaltsräumen, Verwaltungsräumen, Lehrerzimmern und Fluren

Die Empfehlungen in diesem Musterhygieneplan orientieren sich an den Mindestreinigungshäufigkeiten nach DIN 77400:2015-09 „Reinigungsdienstleistungen – Schulgebäude – Anforderungen an die Reinigung“. Sie definiert Grundsätze für eine vertragsgemäße, umweltbewusste und hygienische Schulreinigung unter Berücksichtigung aktueller Entwicklungen hinsichtlich Technik und Methoden der Gebäudereinigung und rechtlicher Anforderungen durch das Infektionsschutzgesetz. Detailliertere Angaben finden sich in den Tabellen der DIN 77400 für die verschiedenen Reinigungsbereiche. Die Mindestreinigungshäufigkeiten beziehen sich auf eine Nutzung an 5 Tagen pro Woche. Bei abweichender Nutzung sind diese angemessen anzupassen.

Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel sind vor dem Zugriff Unbefugter zu sichern und sachgerecht zu lagern. Zur Desinfektion dürfen nur Mittel und Verfahren angewandt werden, die in der Liste des Verbunds für Angewandte Hygiene e.V. VAH⁴ bekannt gegeben worden sind.

2.1.1 Reinigung von Flächen, Fußböden und Gegenständen

Fußböden und Tische sowie sonstige oft benutzte Gegenstände sind zweimal wöchentlich sowie ggf. nach Bedarf zu reinigen. Dies gilt insbesondere für Tische vor und nach dem Schulfrühstück.

⁴ Verbund für Angewandte Hygiene: <https://vah-online.de/de/vah-liste>

Eine routinemäßige Flächendesinfektion in Schulen wird nicht empfohlen. Eine angemessene Reinigung ist völlig ausreichend. Eine darüberhinausgehende Desinfektion von Oberflächen kann in bestimmten Situationen (z. B. Kontamination mit Körperausscheidungen wie Blut, Erbrochenem oder Stuhl) zweckmäßig sein. Wird eine Desinfektion im Einzelfall als notwendig erachtet, so sollte diese generell als Wischdesinfektion mit einem VAH-gelisteten Desinfektionsmittel durchgeführt werden.

Sogenannte „Kuschelecken“ müssen leicht zu reinigen sein. Dies ist gewährleistet, wenn Polster-, Matratzen- und Kissen Elemente einen abnehmbaren, allergendichten und waschbaren Bezug haben und synthetisches Füllmaterial verwendet wird. Kuschelecken sind aus hygienischen Gründen nur akzeptabel, wenn gewährleistet ist, dass Decken, Bezüge, Stofftiere etc. in regelmäßigen Abständen (je nach Nutzung z.B. wöchentlich) bei mindestens 60 °C gewaschen werden. Ebenso sollen Regelungen für eine desinfizierende Reinigung (zum Beispiel von Erbrochenem) vorhanden sein.

Schon bei der Anschaffung sind diese Anforderungen an das Material zu berücksichtigen.

2.1.2 Innenraumlufthygiene

Regelmäßiges Lüften dient der Hygiene und fördert die Luftqualität. Pro Stunde sollte mindestens ein dreifacher Luftwechsel erfolgen. Das bedeutet, dass die Raumluft mindestens dreimal pro Stunde komplett gegen Frischluft von außen ausgetauscht wird. Dies wird idealerweise mittels Stoß- oder Querlüftung bei weit geöffneten Fenstern erreicht. Eine Kipplüftung ist weitgehend wirkungslos, da durch sie kaum Luft ausgetauscht wird.

Unterrichtsräume sind wie folgt regelmäßig zu lüften:

- vor Unterrichtsbeginn,
- während des Unterrichts: grundsätzlich nach 20 Minuten,
- in den Pausen (Dauer abhängig von der Außentemperatur),
- nach der Raumnutzung (Unterrichtsende).

Die **Mindestdauer der Lüftung der Unterrichtsräume** ist (neben der Größe des Raumes) von der Temperaturdifferenz zwischen innen und außen und dem Wind abhängig.

Als Faustregel für die Dauer der Lüftung während des Unterrichtes kann gelten

- im Sommer bis zu 10-20 Minuten,
- im Frühjahr/Herbst ca. 5 Minuten und
- im Winter ca. 3-5 Minuten.

Auf das Stoß- und Querlüften kann auch im Winter nicht verzichtet werden. Kurzzeitiges Stoß- und Querlüften mit weit geöffneten Fenstern führt zunächst zwar zu einer Abkühlung der Raumluft um wenige Grad (2 bis 3 Grad Celsius). Dies ist aber gesundheitlich unproblematisch, denn Frischluft erwärmt sich schnell, schon nach kurzer Zeit ist die ursprüngliche Temperatur wieder erreicht. Zu einer Unterkühlung kommt es bei einer Lüftung von 3-5 Minuten nicht.

Das Umweltbundesamt empfiehlt, die CO₂-Konzentration als Maß zur Bewertung des ausreichenden Lüftens in einem Klassenraum heranzuziehen. Diese kann mit einer CO₂-Ampel messtechnisch ermittelt oder näherungsweise berechnet werden, zum Beispiel mit der App „CO₂-Timer“ der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (<https://www.dguv.de/ifa/praxishilfen/innenraumarbeitsplaetze/raumlftqualitaet/co2-app/index.jsp>).

Vollständig geöffnete Fenster müssen wegen der damit einhergehenden Unfallgefahr beaufsichtigt werden. Die VV Aufsicht in Schulen ist zu beachten⁵. Bei Schwingflügelfenstern dürfen die Öffnungsbegrenzungen nur dann außer Kraft gesetzt werden, wenn das „Umschlagen“ der Fensterflügel verhindert wird (z. B. durch Sicherungsketten).

Eine angemessene Belüftung kann auch über raumluftechnische Anlagen (RLT-Anlagen) erfolgen. Neben der Wartung gemäß der technischen Regeln ist bei diesen Lüftungsanlagen einmal jährlich eine optische Kontrolle aller Anlagenteile sowie der Außenluft-Ansaugöffnungen durchzuführen.

2.2 Garderobe

Die Ablage für die Kleidung ist möglichst so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Schülerinnen und Schüler keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht.

2.3. Abfallentsorgung

Es ist dafür zu sorgen, dass die Abfalleimer arbeitstäglich entleert werden. Wertstoffsammler und Mülltonnen im Außenbereich müssen fest verschließbar sein. Um dem Aufkeimen von Krankheitserregern durch Erwärmung vorzubeugen, sollte für eine natürliche oder künstliche Beschattung des Bereichs gesorgt werden. Der Stellplatz ist sauber zu halten.

⁵ Aufsicht in Schulen: Verwaltungsvorschrift des Ministeriums für Bildung, Wissenschaft und Weiterbildung vom 4. Juni 1999 (1546 A - Tgb. Nr. 192/98); <https://bildung.ukrlp.de/?id=519>

Um das Auftreten von Ratten oder Mäusen zu verhindern, sollten in der direkten Umgebung der Mülltonnen/Wertstoffsammler keine Bodendecker gepflanzt werden, die diesen Gesundheitsschädlingen Rückzugs- und Unterschlupfmöglichkeiten bieten. Eine Entsorgung von Küchenabfällen auf Komposthaufen ist nicht zulässig.

Wenn im Außengelände der Einrichtung wiederholt Ratten oder Mäuse gesichtet werden, ist die Bekämpfung durch einen Fachbetrieb erforderlich. Diese Tiere sind nach §17 IfSG als Gesundheitsschädlinge einzustufen.

2.4 Hygiene im Sanitärbereich

2.4.1 Ausstattung

In allen Toilettenräumen müssen Flüssigseifenspender und Einmalhandtücher bereitgestellt und regelmäßig aufgefüllt werden. Geeignet sind auch Stoffhandtuchrollen aus retraktiven Spendersystemen sowie Handtrockner mit Gebläse. Die entsprechenden Auffangbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten und regelmäßig sowie bei Bedarf zu leeren.

Toiletten für weibliche Personen sind mit Hygieneeimern und Hygienebeuteln auszustatten.

2.4.2 Flächenreinigung

Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken und Fußböden sowie Türgriffe sind täglich zu reinigen. Bei Verschmutzungen mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination mit einem Desinfektionsmittel (VAH-gelistet) getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Wisch-Desinfektion erforderlich. Dabei sind geeignete Schutzhandschuhe zu tragen. Die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist zu beachten.

Wickelaufgaben sind unmittelbar nach Nutzung zu desinfizieren.

2.5. Hygiene in Sporthallen (einschließlich Umkleideräumen)

Eine Reinigung hat arbeitstäglich zu erfolgen. Bei mit Körperflüssigkeiten kontaminierten Flächen und Materialien ist eine Desinfektion mit einem VAH-gelisteten Desinfektionsmittel durchzuführen. Sofern Nassbereiche vorhanden sind, ist der Barfußbereich täglich zu reinigen und ebenfalls zu desinfizieren.

Für die Duschen in der Sporthalle gelten außerdem die Anforderungen der jeweils gültigen Trinkwasserverordnung.

2.6. Hygiene in Schwimmbädern

Die gesetzliche Grundlage zur Sicherung und Überwachung der Qualität des Schwimm- und Badebeckenwassers ist das Infektionsschutzgesetz. Der § 37 Absatz 2 des IfSG regelt die Anforderungen an die Beschaffenheit von Schwimm- und Badebeckenwasser. Grundlage für die Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser ist u.a. die DIN 19643.

Für die Duschen in Schwimmbädern gilt Punkt 2.5 entsprechend.

Folgende Punkte sind zu beachten:

- Vor dem Betreten des Bades gründliches Duschen
- Nach dem Schwimmunterricht erneutes gründliches Duschen und Abtrocknen, insbesondere in den Zehenzwischenräumen, um Pilzinfektionen zu vermeiden.
- Die Barfußgänge dürfen nicht mit Straßenschuhen betreten werden.
- Personen mit infizierten Hautveränderungen wie zum Beispiel Abszesse dürfen die Schwimmbadräume nicht betreten.
- Personen, die an einer infektiösen Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen nur unter bestimmten Auflagen des Gesundheitsamtes das Schwimmbad betreten.

Nach Beendigung des Schwimmbadbetriebes ist der Bereich um das Badebecken, die Barfußgänge, Toiletten, Duschen sowie sämtliche Möbel (incl. sonstiger Sitzflächen), die mit der Haut der Badenden in Kontakt kommen können, gründlich zu reinigen und anschließend zu desinfizieren.

Das Schwimm- bzw. Badebeckenwasser unterliegt hygienischen Anforderungen nach § 37 Abs. 2 IfSG:

- Die Aufbereitungsanlage muss entsprechend der Herstellerangaben gewartet werden; die Wartungsarbeiten sind schriftlich festzuhalten.
- Zur Überwachung der Schwimm- oder Badebeckenwasseraufbereitungsanlage und als Nachweis einer einwandfreien Betriebsführung ist ein Betriebsbuch zu führen, in welches die täglichen betriebseigenen Kontrollen einzutragen sind. Das Betriebsbuch ist dem Gesundheitsamt auf Verlangen vorzulegen.
- Es sind monatliche Untersuchungen von Wasserproben bei einem anerkannten Institut zu veranlassen.

2.7. Schulhof

Der Schulhof ist arbeitstäglich auf Verunreinigungen zu überprüfen und nach Bedarf zu reinigen.

2.8. Umgang mit Tieren/Tierhaltung

Der Umgang mit Tieren (Einzeller/Mehrzeller, wirbellose Tiere, Wirbeltiere) in der Schule ist grundsätzlich erlaubt. Kranke Tiere oder Tiere, die schwere Vergiftungen auslösen, dürfen nicht zu Demonstrations- und Beobachtungszwecken eingesetzt werden. Eine Tierhaltung muss artgerecht erfolgen, abhängig von geeigneten Räumlichkeiten und ggf. vorhandenen Außenbereichen. Dies sollte mit dem zuständigen Veterinäramt und dem Gesundheitsamt abgesprochen werden. Die Vorgaben des Tierschutzgesetzes sind einzuhalten.

Die tägliche Versorgung und Inaugenscheinnahme der Tiere sind auch außerhalb der Schulzeit (Wochenende, Ferien) sicherzustellen. Es ist eine volljährige, verantwortliche Person zu benennen, die für die tierschutzgerechte Versorgung zuständig ist.

Grundsätzlich ist die Übertragung von Krankheiten von Tieren auf Menschen und auch vom Menschen auf Tiere möglich. Sobald geringste Anzeichen für eine Erkrankung des Tieres gegeben sind, muss dieses einer Tierärztin bzw. einem Tierarzt vorgestellt werden. Wenn sich bei den Personen, die Kontakt mit diesem Tier hatten, irgendwelche Krankheitszeichen (z. B. Hautveränderungen, Hautjucken, Durchfall, Unwohlsein) zeigen, ist umgehend ein Arzt aufzusuchen, der ausdrücklich auf den Tierkontakt hingewiesen werden muss.

Auf die Einhaltung der hygienischen Grundregeln ist zu achten:

- Gründliches Händewaschen nach dem Kontakt mit Tieren.
- Bei Bedarf sind verunreinigte Flächen mit geeigneten Flächendesinfektionsmitteln zu behandeln.

Zum Einsatz von Hunden in Schulen, z.B. im Rahmen einer tiergestützten Pädagogik gelten besondere Regelungen (s. hierzu auch Richtlinie zur Sicherheit im Unterricht – RiSu – Empfehlung der Kultusministerkonferenz⁶). Das Tier muss regelmäßig tierärztlich untersucht werden. Außerdem ist für eine regelmäßige Parasitenprophylaxe zu sorgen. Der aktuelle Impfstatus muss im Heimtierpass vorliegen.

⁶ <https://www.kmk.org/service/servicebereich-schule/sicherheit-im-unterricht.html>

2.9. Umgang mit Pflanzen/Pflanzenhaltung/Schulgarten

2.9.1 Pflanzen in Innenräumen

Pflanzen sollten nach Möglichkeit wegen der Gefahr der Schimmelpilzbildung nicht in Blumenerde gepflanzt werden. Hier ist Blähton vorzuziehen. Bei Pflanzung in Erde ist darauf zu achten, dass die Erde regelmäßig getauscht wird. Es dürfen keine stark giftigen, allergisierenden oder phototoxischen Pflanzen eingesetzt werden. Pflanzen in Klassenräumen dürfen die regelmäßig durchzuführende Lüftung nicht behindern.

2.9.1 Pflanzen im Freiland/Schulgarten

Auch im Freiland dürfen keine stark giftigen, allergisierenden oder phototoxischen Pflanzen eingesetzt werden. Sich selbst ansiedelnde problematische Arten wie die beiden Neophyten Riesen-Bärenklau und Ambrosia sollten möglichst schnell fachgerecht entfernt werden.

Kinder mit geschwächtem Immunsystem oder Krankheiten, bei denen auf eine möglichst geringe Keimbelastung geachtet werden muss, sollten den Kontakt mit lebendigem Boden (Kompost, verrottende Pflanzen, Gartenerde) eher vermeiden bzw. Hand-/Atemschutz tragen. Alle Kinder, die im Garten mitarbeiten, sollten einen ausreichenden Impfschutz gegen Tetanus vorweisen können.

Nach der Arbeit im Schulgarten und vor dem Essen müssen die Hände gründlich gewaschen werden. Wenn etwas geerntet wird, muss es vor dem Verzehr mit Trinkwasser abgewaschen werden. Weitere Hinweise gibt die Broschüre „Schulgarten? Aber sicher!“.⁷

3. Hygiene bei der Ersten Hilfe

3.1 Hygiene im Erste Hilfe-Raum

Der Raum für die Erste Hilfe ist mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife, Desinfektionsmittelspender, Einmalhandtüchern und latexfreien Einmalhandschuhen (Mindestanforderung DIN EN 374) auszustatten.

Die Krankenliege ist nach jeder Benutzung, insbesondere bei Kontamination durch Blut oder sonstige Exkremente mit gebrauchsfertigen Desinfektionsmitteltüchern (Wipes) zu reinigen/desinfizieren. Hierbei sind geeignete Einmalhandschuhe zu tragen. Zum Schutz vor durch Blut übertragenen Krankheiten sind beim Verbinden von blutenden Wunden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen. Das erforderliche

⁷ <https://mkuem.rlp.de/service/publikationen>

Material muss jederzeit verfügbar sein und zum Schutz vor unbefugter Nutzung sicher aufbewahrt werden.

Weiterführende Information bietet die DGUV Information 202-059 Erste Hilfe in Schulen.⁸

3.2 Hygiene bei und nach Hilfeleistungen

Die Ersthelferinnen und Ersthelfer tragen geeignete latexfreie Einmalhandschuhe und desinfizieren sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.

3.3 Erste Hilfe-Kasten

Mindestens ein Verbandkasten nach DIN 13157 Typ C muss an einer zentralen, allen Hilfe Leistenden zugänglichen Stelle bereitgehalten werden. Zusätzlich sind ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen.

Angaben zur Ersten Hilfe sind der DGUV Vorschrift 81 „Unfallverhütungsvorschrift Schulen“ und der DGUV Vorschrift 1 „Unfallverhütungsvorschrift Grundsätze der Prävention“ sowie der DGUV Information 202-059 „Erste Hilfe in Schulen“ zu entnehmen.

Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend in geschlossenen Behältern oder Tüten zu entsorgen und entsprechend zu ersetzen. Der Bestand in den Erste-Hilfe-Kästen ist regelmäßig zu überprüfen. Dabei sind Ablaufdaten zu kontrollieren und die abgelaufenen Materialien zu ersetzen.

3.4 Notrufnummern

- Polizei 110
- Notruf 112 (Notrufnummer für Rettungsdienst und Feuerwehr)
- Krankentransport 112 oder 19222 (von Mobilgeräten mit Ortsvorwahl)

Diese und weitere für die Schulen wichtige Rufnummern sind in einem Aushang einzutragen.

Zur Arbeitserleichterung kann ein bei der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (DGUV) erhältliches Erste Hilfe Plakat (DGUV Information 201-001) benutzt werden.⁹

⁸ <https://publikationen.dguv.de/regelwerk/dguv-informationen/1421/erste-hilfe-in-schulen>

⁹ Kostenlos erhältlich bei der Unfallkasse Rheinland-Pfalz (E-Mail: info@ukrlp.de) oder als Download unter <https://publikationen.dguv.de/regelwerk/dguv-informationen/760/erste-hilfe-plakat-din-a2>

4. Lebensmittelhygiene / Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung und beim pädagogischen Kochen

Regelungen zur Lebensmittelhygiene sind in folgenden Fällen zu treffen:

- Betrieb von Schul- und Lehrküchen
- Betrieb von Kiosken, Cafeterien oder Mensen
- Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen, bei denen Lebensmittel hergestellt und/oder ausgeteilt werden.

Schulen, die eine Mittags- oder auch Zwischenverpflegung mit unverpackten Lebensmitteln anbieten, haben wie alle anderen Lebensmittelunternehmen eine Sorgfaltspflicht: Die ausgegebenen Speisen müssen von hygienisch einwandfreier Qualität sein.

Übernehmen Schulen selber Verpflegungsleistungen, sind sie Lebensmittelunternehmer und übernehmen alle sich daraus ergebenden Pflichten. Die Schulleiterin oder der Schulleiter trägt in diesem Fall die Gesamtverantwortung für die Einhaltung der Hygienevorschriften.

Betreibt ein anderer Rechtsträger, z. B. Mensa-/Kioskbetreiber oder Caterer, die Gemeinschaftsverpflegung in einer Schule, so ist dieser als Lebensmittelunternehmer verantwortlich. Übernimmt an dieser Stelle Personal des Schulträgers die Verteilung der Mahlzeiten, geht die Verantwortung vom Essenlieferanten auf den Schulträger über. Das gleiche gilt auch für eingetragene Fördervereine der Schule, bei denen angestellte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und ehrenamtlich Tätige die Zubereitung oder Ausgabe der Verpflegung übernehmen.

Bei der Übertragung der Mittagsverpflegung auf nicht rechtsfähige Schülerfirmen obliegt der Schule die Einhaltung der Lebensmittelvorschriften. Hier haftet wiederum die Schulleiterin oder der Schulleiter.

Die Verantwortung umfasst sämtliche Pflichten von der Erstellung des Hygienekonzeptes bis hin zur Überwachung und Schulung der im Küchen- und Ausgabebereich tätigen hauptberuflichen oder ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

4.1. Säulen des Lebensmittelhygienemanagements

1. Gute Hygienepraxis im Küchenalltag

Sie beinhaltet alle Maßnahmen, die in Küchen zu einer höchstmöglichen Lebensmittelsicherheit führen. Dazu zählen die Personalhygiene, die Lebensmittelhygiene sowie die Hygiene am Arbeitsplatz und während der Produktion. Anforderungen an die Gute Hygienepraxis sind in der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) festgelegt.

2. Betriebliches Eigenkontrollsystem nach HACCP

HACCP steht für Hazard Analysis and Critical Control Points und dient nach Umsetzung aller Hygienemaßnahmen zur Identifizierung kritischer Punkte im Arbeitsablauf, bei denen noch eine potenzielle Gesundheitsgefahr vorhanden ist.

3. Belehrungen und Schulungen

- a. Alle Küchenkräfte, auch ehrenamtlich Tätige, Schülerinnen und Schüler oder Eltern, die regelmäßig mit Lebensmitteln oder Geschirr in Kontakt kommen, müssen eine **Erstbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz** (§ 43 IfSG) erhalten. Alle zwei Jahre ist eine betriebsinterne Folgebelehrung notwendig (s. auch Punkt 6.3.)
- b. Alle Küchenkräfte, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen eine **Hygieneschulung** gemäß § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung erhalten. Dies gilt auch für Personen, die z. B. lediglich Essen an die Tischgäste ausgeben, wie z. B. Eltern, Schülerinnen und Schüler, Hausmeisterinnen und Hausmeister.
- c. Alle Personen, die Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Lebensmittelherstellung oder -abgabe verrichten, sind entsprechend ihrer Aufgaben regelmäßig zu schulen.
- d. Vor Festen und einmaligem Umgang mit Lebensmitteln sind die ehrenamtlich Tätigen zum hygienisch sicheren Arbeiten anzuleiten.
- e. Werden Speisen z. B. während des Unterrichts oder im Rahmen von Projekttagen hergestellt und von den Kindern und Jugendlichen nur gruppenintern verzehrt, sind keine Belehrungen und Schulungen verpflichtend. Dennoch sollten auch in diesen Fällen die grundlegenden Regeln zur Lebensmittelhygiene eingeübt und eingehalten werden.

Ausführliche Hinweise und Checklisten zur Guten Hygienepraxis und zum HACCP-Konzept finden sich in der Broschüre „Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung - Tischgäste sicher verpflegen“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung¹⁰. Das

¹⁰ https://www.schuleplussessen.de/fileadmin/user_upload/medien/Hygiene.pdf

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) stellt kostenlose mehrsprachige Informationen für Küchenpersonal zur Hygiene in Großküchen sowie zum HACCP-Konzept bereit.¹¹

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung beim Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz berät bei Fragen rund um das Thema Schulverpflegung¹².

4.2. Hygiene beim pädagogischen Kochen

Bei der praktischen Ernährungsbildung bzw. im fachpraktischen Unterricht in Nahrungszubereitung bereiten Schülerinnen und Schüler gemeinsam Speisen zu, die sie anschließend verzehren. Eine *"Speisenabgabe an Dritte"* findet hier nicht statt. In diesem Fall finden die spezifischen Regelungen nach dem EU-Hygienerecht, die für Lebensmittelbetriebe wie die Gemeinschaftsverpflegung gelten, keine Anwendung. Verpflichtend vorgeschrieben ist in der Regel eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz. Zuständig ist das örtliche Gesundheitsamt. Dennoch sollte die Gute Hygienepraxis Grundlage auch im Rahmen des pädagogischen Kochens sein.

Die anleitenden Personen (Lehrkräfte, außerschulische Fachkräfte, Eltern, Ehrenamtliche) benötigen außerdem eine Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG), sofern sie *"regelmäßig"* im Rahmen von Bildungsaktionen mit Kindern kochen.

Wer nur einmal pro Schuljahr bei einer Koch-Aktion hilft, braucht in der Regel keine IfSG-Belehrung. Ehrenamtliche Unterstützerinnen und Unterstützer sollten aber immer gut über die wichtigsten Hygiene-Regeln beim pädagogischen Kochen Bescheid wissen.¹³

4.3. Hygiene bei Veranstaltungen und Schulfestern

Bei Veranstaltungen und Schulfestern werden häufig privat hergestellte Lebensmittel in Verkehr gebracht, ohne dass dies gewerbsmäßig erfolgt. Das besondere Risiko liegt in diesem Fall in der mangelnden Kontrollierbarkeit des Herstellungsprozesses, der Lagerung und des Transportes sowie bei der Deklaration allergener Stoffe.

Aus vorsorglichen Gründen sollte auf das Anbieten von Speisen, die mit rohen Eiern ohne nachfolgenden Erhitzungsvorgang hergestellt werden und auf das Anbieten von anderen risikobehafteten Lebensmitteln verzichtet werden. Hierzu zählen z.B. selbst hergestellte Mayonnaisen, Tiramisu, Mettbrötchen sowie Sahnetorte.

¹¹ https://www.bfr.bund.de/de/publikation/merkblaetter_fuer_weitere_berufsgruppen-61521.html

¹² <https://www.fze.rlp.de/Vernetzungsstelle>

¹³ <https://www.bzfe.de/schule-und-kita/schulleben-gestalten/hygiene-beim-paedagogischen-kochen>

5. Trinkwasserhygiene

Sofern durch zentrale Warmwasserspeicher Duschen mit Warmwasser versorgt werden, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der Trinkwasserverordnung (TrinkwV)¹⁴ erforderlich.

Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.

Um die in der TrinkwV festgelegten Hygieneanforderungen an das Lebensmittel Trinkwasser einhalten zu können, ist ein regelmäßiger Austausch aller Rohrleitungsinhalte notwendig. Zur Nutzung als Lebensmittel soll das Wasser maximal vier Stunden in der Installation gestanden haben, für alle anderen Zwecke maximal 72 Stunden.¹⁵ Hierzu ist das Trinkwasser ca. 5 Minuten bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

5.1. Verwendung von Trinkwasserspendern

Betreiber einer leitungsgebundenen Wasseranlage sind für die Sicherheit, Hygiene und den Gesundheitsschutz von Nutzerinnen und Nutzern verantwortlich. Das gilt in besonderer Weise für den Betrieb von Wasserspendern mit und ohne Kohlensäure. Konkrete Informationen zur Hygiene und Wartung werden in der Regel vom Gerätehersteller geliefert. Zur Dokumentation und Absicherung empfiehlt sich das Führen eines Betriebsbuchs. Darin sollten u. a. Wartungsarbeiten, Reinigung und evtl. mikrobiologische Untersuchungen erfasst werden.

6. Belehrungs-, Melde- und Mitwirkungspflichten

6.1. Regelungen für das Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal

6.1.1. Belehrung

Personen, die in Schulen und anderen Gemeinschaftseinrichtungen Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige regelmäßige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt mit den dort Betreuten haben, müssen gemäß § 34 Abs. 5a IfSG vor der erstmaligen Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten von ihrem Arbeitgeber belehrt werden. Hierzu steht eine onlinegestützte Infektionsschutzbelehrung beim Institut für Lehrgesundheit zur Verfügung.^{16 17} Über

¹⁴ Zweite Verordnung zur Novellierung der Trinkwasserverordnung
https://www.gesetze-im-internet.de/trinkwv_2023/TrinkwV.pdf

¹⁵ VDI 6023 Blatt 3

¹⁶ <https://www.unimedizin-mainz.de/ifl/infektionsschutzbelehrung.html>

¹⁷ Musterbögen zur Belehrung siehe <https://add.rlp.de/themen/schule-und-bildung/lehrkraefte/infektionsschutzgesetz-ifsg>

die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von drei Jahren aufzubewahren ist.

6.1.2. Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

Im Falle einer Erkrankung bzw. eines Verdachtsfalles, einer Verlausung, einer Ausscheidung von Krankheitserregern oder einer bestehenden Erkrankung gemäß § 34 IfSG ist der bzw. die Betroffene verpflichtet, dies der Schulleitung zu melden. Die betroffene Person darf in der Zeit der Ansteckungsfähigkeit keine Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt mit den zu Betreuenden hat.

6.1.3. Wiedenzulassung

Die Wiedenzulassung zur Unterrichts- bzw. Betreuungstätigkeit ist gegeben, wenn in der Regel nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht zu befürchten ist. Das Robert-Koch-Institut gibt hierzu „Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämter zur Wiedenzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“¹⁸ heraus. Bei unklaren Sachlagen wird die Hinzuziehung des Gesundheitsamtes empfohlen.

6.2. Regelungen für Kinder, Jugendliche und Sorgeberechtigte

6.2.1. Belehrung

Analog zum Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal müssen auch Schülerinnen und Schüler, die in einer Schule neu betreut werden oder deren Sorgeberechtigte über die Vorgaben des § 34 IfSG durch die Leitung belehrt werden. Dies gilt auch dann, wenn (zum Beispiel im Falle eines Schulwechsels) bereits eine Belehrung an einer anderen Einrichtung durchgeführt wurde. Die Belehrung kann mündlich und/oder schriftlich erfolgen. Über die Kenntnisnahme sollte eine schriftliche Bestätigung vorliegen.¹⁹

6.2.2. Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

Im Falle einer Erkrankung bzw. eines Verdachtsfalles, einer Verlausung, einer Ausscheidung von Krankheitserregern oder einer bestehenden Erkrankung in der Wohngemeinschaft gemäß § 34 IfSG ist der bzw. die Betroffene (oder die

¹⁸https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/Wiedenzulassung/Mbl_Wiedenzulassung_schule.html
https://www.rki.de/DE/Aktuelles/Publikationen/RKI-Ratgeber/Wiedenzulassung/Wiedenzulassung_Tabelle.pdf?__blob=publicationFile&v=5

¹⁹ Musterbögen zur Belehrung siehe <https://add.rlp.de/themen/schule-und-bildung/lehrkraefte/infektionsschutzgesetz-ifsg>

Musterbögen zur Belehrung in verschiedenen Sprachen unter <https://www.rki.de/DE/Themen/Infektionskrankheiten/Meldewesen/Belehrungsboegen/belehrungsboegen.html>

Sorgeberechtigten) verpflichtet, dies der Leitung zu melden. Die betroffene Person darf in der Zeit der Ansteckungsfähigkeit die Einrichtung nicht besuchen.

6.2.3 Wiederzulassung

Die Wiederzulassung zur Unterrichts- bzw. Betreuungstätigkeit ist gegeben, wenn in der Regel nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht zu befürchten ist.

Das Robert-Koch-Institut gibt hierzu „Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämter zur Wiederzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“²⁰ heraus. Bei unklaren Sachlagen wird die Hinzuziehung des Gesundheitsamtes empfohlen.

6.3. Regelungen für das Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich

6.3.1. Belehrung und Bescheinigung

Die Tätigkeit im Küchen- und Lebensmittelbereich verlangt, dass die betreffenden Beschäftigten vom Gesundheitsamt oder einem beauftragten Arzt oder einer beauftragten Ärztin über die für sie geltenden Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen in mündlicher und schriftlicher Form gemäß § 43 Abs. 4 Satz 1 IfSG belehrt worden sind. Nach der Belehrung müssen sie schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Der Arbeitgeber ist verpflichtet, die Belehrung alle zwei Jahre zu wiederholen und zu dokumentieren

Für die Erstausübung einer Tätigkeit in diesem Bereich ist eine Belehrungsbescheinigung des Gesundheitsamtes vorzulegen, die nicht älter als 3 Monate sein darf.

6.3.2. Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

Treten nach der Tätigkeitsaufnahme Erkrankungen gemäß § 42 IfSG auf, hat die betroffene Person dies dem Arbeitgeber gemäß § 43 IfSG unverzüglich mitzuteilen, welcher für die Einleitung entsprechender Maßnahmen Sorge zu tragen hat.

Die Aufhebung eines Tätigkeitsverbotes verlangt ein ärztliches Zeugnis darüber, dass keine Hinderungsgründe mehr bestehen.

²⁰https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/Wiederzulassung/Mbl_Wiederzulassung_schule.html

6.4. Regelungen für Schulleiterinnen und Schulleiter

6.4.1. Pflichten

Den Schulleiterinnen und Schulleitern obliegt nach den Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes die Pflicht,

- Belehrungsmaßnahmen gemäß Punkt 6.1.1 und 6.2.1. durchzuführen bzw. durchführen zu lassen. Folgebelehrungen für das Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich sind durch die Schulleitung durchzuführen, wenn die Schulverpflegung durch die Schule organisiert wird. Erfolgt die Verpflegung durch „Externe“, zum Beispiel ein Cateringunternehmen oder einen Förderverein, so sind diese für die Belehrungen verantwortlich (s. Punkt 4).
- Meldungen über Infektionsfälle entgegenzunehmen und sie an das Gesundheitsamt weiterzuleiten und
- im Infektionsfall in Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt die notwendigen Maßnahmen einzuleiten und den Informationsfluss zu sichern.

6.4.2. Durchführung von Meldungen gemäß § 34 IfSG

Eine unverzügliche Meldung an das zuständige Gesundheitsamt durch die Schulleitung ist notwendig,

- wenn Tatsachen bekannt werden, die das Vorliegen bzw. den Verdacht eines Sachverhaltes gemäß § 34 Absatz 1 – 3 IfSG (Infektionskrankheit, Verlausung, Ausscheidung) annehmen lassen.
- wenn Beschäftigte oder Schülerinnen und Schüler (bzw. Sorgeberechtigte) der Leitung das Vorliegen bzw. den Verdacht eines Sachverhaltes gemäß § 34 Absatz 1 – 3 IfSG (Infektionskrankheit, Verlausung, Ausscheidung) melden.
- wenn zwei oder mehr gleichartige, schwerwiegende Erkrankungen auftreten, bei deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind (zum Beispiel Brechdurchfall nach einer Schulveranstaltung).

Die namentliche Meldung muss unverzüglich erfolgen und dem zuständigen Gesundheitsamt spätestens 24 Stunden, nachdem der Meldende Kenntnis erlangt hat, vorliegen.

Die Gesundheitsämter stellen dafür i.d.R. standardisierte Meldeformulare zur Verfügung. Ein entsprechendes Formular ist auch auf der Internetseite des Landesuntersuchungsamtes Rheinland-Pfalz abrufbar.²¹

²¹ <https://lua.rlp.de/service/downloads/infektionsschutz/>

Das zuständige Gesundheitsamt entscheidet in eigener Verantwortung nach einer entsprechenden Risikobewertung auf der Basis des Infektionsschutzgesetzes über weitere erforderliche Maßnahmen.

6.4.3. Information der Schülerinnen und Schüler sowie deren Sorgeberechtigten

Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht in der Schule auf, so müssen durch die Leitung der Einrichtung die Schülerinnen und Schüler und deren Sorgeberechtigten darüber anonym informiert werden, um notwendige Schutzmaßnahmen treffen zu können.

Die Information kann in Form von

- gut sichtbar angebrachten Aushängen im Eingangsbereich oder sonstigen Räumlichkeiten der Einrichtung
- Merkblättern mit Informationen über die Erkrankung und notwendigen Schutzmaßnahmen,
- digitalen Mitteilungen,
- Informationsveranstaltungen oder persönlichen Gesprächen

erfolgen.

Hierzu können Informationen wie z.B. Erregersteckbriefe in verschiedenen Sprachen genutzt werden, die das Bundesinstitut für öffentliche Gesundheit auf der Webseite www.infektionsschutz.de zur Verfügung stellt.

Alle Maßnahmen sind in Abstimmung mit dem zuständigen Gesundheitsamt zu koordinieren.

Weitere Hinweise auf dem Bildungsserver Rheinland-Pfalz:

<https://bildung.rlp.de/gesundeschule/gesunde-schule/themenfelder/hygiene-und-infektionsschutz>