

Hygienekonzept

Städt. **KGS LeNie**

Grundschulverbund
Lendersdorf - Niederau

Inhalt

1. Grundlage § 36 Infektionsschutzgesetz	1
2. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren	2
2.1 Lufthygiene.....	2
2.2. Garderobe	2
2.3. Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden	2
2.4. Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterial	4
3. Hygiene in Sanitärbereichen	4
3.1. Ausstattung	4
3.2 Händereinigung	4
3.3. Flächenreinigung	5
4. Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen	5
5. Küchenhygiene	6
5.1. Allgemeine Anforderungen	6
5.2 Händedesinfektion	7
5.3. Flächenreinigung und -desinfektion	7
5.4 Lebensmittelhygiene.....	8
5.5. Lebensmittelhygiene für Personal, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern	8
5.6. Tierische Schädlinge	9
6. Trinkwasserhygiene	9
6.1. Legionellenprophylaxe.....	9
6.2. Vermeidung von Stagnationsproblemen	10
6.3. Trinkwasserzubereitungsgeräte.....	10
7. Hygiene in Sporthallen	10
8. Hygiene bei Tierhaltung	10
9. Erste Hilfe – Ersthelfer	11
9.1. Hygiene im Erste-Hilfe-Raum	11
9.2. Versorgung von Bagatellwunden	11
9.3. Behandlung kontaminierter Flächen	11
9.4. Überprüfung des Erste-Hilfe-Kasten	11
9.5. Notrufnummern	12
10. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote	12
10.1. Belehrungen des Aufsichts-, Erziehungs- und Lehrpersonals der KGS LeNie	13
10.2. Belehrungen der Eltern und Kinder der KGS LeNie	13
10.3. Belehrungen der Eltern und Kinder der KGS LeNie	14
10.4. Wiedenzulassungen in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche	15
11. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen	15
11.1. Durchfallerkrankungen.....	15

11.2. Kopflausbefall..... 16

1. Grundlage § 36 Infektionsschutzgesetz

Gemeinschaftseinrichtungen, wie Schulen oder Kindergärten, sind durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit vieler verschiedener Personen von besonderer hygienischer Bedeutung. Zum Schutz der Lehrkräfte, MitarbeiterInnen, Schülerinnen und Schüler vor Infektionen und zur Minimierung des Infektionsrisikos, fordert das Infektionsschutzgesetz in § 36 Abs. 1, dass Gemeinschaftseinrichtungen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionsprävention in Hygieneplänen festlegen. Der Hygieneplan muss hinsichtlich seiner Aktualität regelmäßig überprüft und ggf. verändert oder ergänzt werden und auf organisatorische und baulich-funktionelle Gegebenheiten der Einrichtung abgestimmt sein. Außerdem muss er für Beschäftigte jeder Zeit zugänglich und einsehbar sein. MitarbeiterInnen von Schulen und Ausbildungseinrichtungen müssen regelmäßig über die festgelegten Hygienemaßnahmen belehrt und dies schriftlich festgehalten werden. Das Gesundheitsamt ist zur Überwachung der Einrichtung (einschließlich des Hygieneplans) verpflichtet. In vorher festgelegten Zeitabschnitten ist der Hygieneplan zu aktualisieren.

In Ergänzung zum Hygieneplan sollten für alle Bereiche Reinigungs- und Desinfektionspläne erstellt werden (wer, wann, welche Tätigkeit wie und mit welchen Mittel durchzuführen hat). Bei der Erstellung des Plans durch die Schulleitung wurden folgende Punkte berücksichtigt:

- Risikoanalyse
- Risikobewertung
- Risikominimierung
- Festlegung von Überwachungsmaßnahmen
- Aktualisierung des Hygieneplans
- Dokumentation und Schulung

Ansprechpartner Gesundheitsamt Düren:

- Hygienekontrolleure:

<https://kreis-dueren.de/kreishaus/amt/53/Meldepflichtige-Krankheiten.php>

Rufnummer: 02421-221053906

E-Mail: infektionserkrankungen@kreis-dueren.de

Zuständige beauftragte Person für die Hygiene der Einrichtung:

- Frau Hakert

2. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

2.1 Lufthygiene

Alle Klassenräume und OGS bzw. Betreuungsräume werden mehrmals täglich über mehrere Minuten gelüftet. Zum Lüften werden alle Fenster weit geöffnet (Stoßlüften).

2.2. Garderobe

Die Ablagen für Kleidung sind unter Beachtung der räumlichen Gegebenheiten möglichst so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Schüler keinen direkten Kontakt zueinander haben (Gefahr der Übertragung von Krankheiten, z.B. Läuse). Grundsätzlich befinden sich die Garderoben für die Kinder auf den Klassenfluren. In akuten Krankheitszeiten nehmen die Kinder ihre Jacken mit in den Klassenraum und hängen die Jacken über ihre Stühle.

2.3. Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden

Die tägliche Reinigung der Räume wird durch zwei Reinigungskräfte sichergestellt, die über die Stadt Düren als Schulträger angestellt sind. Die Böden in den Klassenräumen und in den Fluren werden täglich nass mit Seifenlösung gereinigt. Waschräume und Toiletten werden ebenfalls täglich nass gereinigt. Eine Desinfektion

von Flächen, Gegenständen oder Fußböden ist nur dann erforderlich, wenn Verunreinigungen durch Ausscheidungen (Erbrochenes und Blut, etc.) auftreten, sowie wenn Infektionserreger in der Einrichtung bekannt werden, von denen die Gefahr einer Weiterverbreitung ausgeht. Reinigungspläne mit entsprechenden Vorgaben liegen beim Schulträger und der Schulleitung (Der Hausmeister verwaltet die Unterlagen).

Zweimal jährlich findet eine Fensterreinigung und einmal jährlich in den Sommerferien eine Grundreinigung durch eine Fremdfirma statt. Die Ausführung ist vertraglich festgelegt und wird durch den Schulträger, den Hausmeister und die Schulleitung überwacht.

Die Gebäudereinigung wird nach dem jeweils gültigen Reinigungsplan und der damit verbundenen Dienstvereinbarung zur Regelung der Arbeitsbedingungen der Reinigungskräfte durchgeführt. Nach Unterrichtsende wird der Klassen- oder Fachraum täglich von den Schülerinnen und Schülern ausgefegt. Bei Nassreinigung ist in allen Räumen und in der Sporthalle darauf zu achten, dass wegen der Rutschgefahr im Rahmen der Unfallverhütung nach der Reinigung keine Pfützen verbleiben. Außerdem findet die Nassreinigung vor bzw. nach Unterrichtsschluss statt.

In jedem Klassenraum stehen zur Mülltrennung ein Altpapier(müll)eimer, ein Plastikmülleimer und ein Restmülleimer zur Verfügung. Die Abfallentsorgung des Altpapier(müll)eimers erfolgt nach Bedarf durch die Schülerinnen und Schüler. Die Tonne für das Altpapier befindet sich im Raum hinter dem Hausmeisterraum. Es ist durch die Schülerinnen und Schüler darauf zu achten, dass Papier, welches ggf. neben der Tonne liegt aufgehoben wird. Die Rest- und Plastikmülleimer werden täglich durch die Reinigungskräfte geleert und gereinigt.

In jedem Klassenraum befinden sich Einmalhandschuhe.

Sollte eine von SchülerInnen verursachte Verschmutzung, die über das normale Maß hinausgeht, durch Lehrpersonal festgestellt werden, so ist die Reinigung von den entsprechenden SchülerInnen durchzuführen.

2.4. Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterial

Gegenstände, wie Spielzeug bzw. Lern- und Beschäftigungsmaterialien sind regelmäßig nass zu reinigen oder zu waschen. Sind in der Einrichtung Entspannungsbereiche (z.B. Sofa-Ecke) vorhanden, sind Textilien wie Decken, Bezüge, Kissen und Stofftiere etc. in regelmäßigen Abständen bei mindestens 60°C zu waschen.

3. Hygiene in Sanitärbereichen

3.1. Ausstattung

Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern sowie Flüssigseife ausgestattet. Die Benutzung von Gemeinschaftshandtüchern ist aus hygienischer Sicht bedenklich und daher abzulehnen. Auf der LehrerInnentoilette befindet sich außerdem ein Händedesinfektionsmittelspender. Abfallbehälter für Papierabfälle sowie Hygieneeimer in den Damentoiletten sind ausreichend vorhanden. Diese werden täglich von den Reinigungskräften entleert.

3.2 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, Pilzen oder Viren. 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 SchülerInnen 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 in der Einrichtung zum Beispiel durch Noroviren erforderlich sein.

Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut oder Ähnlichem ist das Tragen von Einmalhandschuhen zu empfehlen.

3.3. Flächenreinigung

Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden und Türklinken sind täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht durch das Reinigungspersonal des Schulträgers zu reinigen. Bei Verschmutzung mit Ausscheidungen, 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.

4. Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen

Die Kinder und Jugendlichen sollten im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens unterrichtet werden, sowie eine korrekte Händehygiene erlernen. Eine Händereinigung sollte

- nach dem Spielen auf dem Schulhof,
- bei Verschmutzung,
- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln,

- vor der Einnahme von Speisen,
- nach Reinigungsarbeiten,
- nach der Toilettenbenutzung,
- nach Kontakt mit Tieren,
- nach Husten, Niesen und Naseputzen

erfolgen.

5. Küchenhygiene

5.1. Allgemeine Anforderungen

Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit Kindern und Jugendlichen 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 folgenden Maßnahmen eingehalten werden:

- die Hände müssen gründlich gewaschen werden.
- Lange Haare müssen zusammengebunden und Schmuck abgelegt werden.
- Es wird eine Schürze getragen.
- Beim Umgang mit rohem Fleisch werden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe getragen.
- Auf Lebensmittel und Speisen darf nicht gehustet oder geniest 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 jeder Mahlzeit feucht abzuwischen, um Essensreste und Verunreinigungen zu entfernen.
- Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen sind regelmäßig bei mindestens 60°C zu reinigen und zu wechseln.
- Die Abfallentsorgung in der Schulküche ist so vorzunehmen, dass eine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge vermieden wird. Daher sollten Abfälle in

gut verschließbaren Behältern aufbewahrt werden sowie täglich entleert und gereinigt werden.

Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 Infektionsschutzgesetzes (IfSG) oder an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt sein.

Das Küchenpersonal und alle Beschäftigten die mit Lebensmitteln zur Gemeinschaftsverpflegung in Berührung kommen, sind bei Aufnahme der Tätigkeit und anschließend regelmäßig alle zwei Jahre über die Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren. Die regelmäßige lebensmittelhygienische Schulung des Küchenpersonals ist zu dokumentieren.

Auf kritische Lebensmittel, die besonders empfindlich oder schnell verderblich sind, sollte verzichtet werden. Die Ausgabe von Speisen mit rohen Eiern ist verboten.

5.2 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 z.B. rohes Fleisch oder Geflügel.

Für Händedesinfektionsmittel sind Wandspender vorhanden.

5.3. Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich werden täglich gereinigt. 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 und Geflügel
- Nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden.

Für eine Flächendesinfektion in Küchenbereichen dürfen nur Mittel aus der List der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) verwendet werden.

5.4 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 $> 65^{\circ}\text{C}$ 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.
- In Küchen, in denen regelmäßig gekocht wird, sind Rückstellproben in Absprache mit dem Lebensmittelüberwachungsamt zu nehmen.
- Die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.

5.5. Lebensmittelhygiene für Personal, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern

Eltern bzw. Sorgeberechtigte, Schülerinnen und Schüler sowie das Personal sollten vor ehrenamtlicher Tätigkeit auf Schulfesten, oder anderen Feierlichkeiten in der Einrichtung (z.B. Kuchenausgabe, Getränkeausgabe etc.), über Hygieneregeln

im Umgang mit Lebensmitteln und Speisen aufgeklärt werden, um eine gesundheitlich unbedenkliche Herstellung, Versorgung, Aus- und Abgabe von Nahrungsmitteln gewährleisten zu können.

5.6. Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren. Die Ergebnisse sind 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 und nach der Leerung gereinigt werden.

6. Trinkwasserhygiene

6.1. Legionellenprophylaxe

Sofern die Einrichtung durch zentrale Warmwasserspeicher mit Warmwasser versorgt wird, ist 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 10.03. 2016) und DVGW-Arbeitsblatt W 551/April 2004 (Trinkwassererwärmungs- und Trinkwasserleitungsanlagen-technische Maßnahmen zur Vermeidung des Legionellenwachstums, Planung, Errichtung, Betrieb und Sanierung von Trinkwasserinstallationen) erforderlich. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.

6.2. 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.

6.3. 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 Trinkwassersprudler) dürfen nur verwendet werden, wenn die Trinkwasserqualität nicht negativ beeinflusst wird. Eine entsprechende Reinigung und Desinfektion der Geräte muss regelmäßig durchgeführt werden.

7. Hygiene in Sporthallen

Für die Reinigung der Sporthalle und der dazugehörenden Sanitärbereiche wird auf die Angaben zur Reinigung und auf den Reinigungsplan der Sporthalle verwiesen. Der Erste-Hilfe-Kasten wird in regelmäßigen Intervallen durch die Beauftragten überprüft und evtl. ausgetauscht. Es befindet sich eine Erste-Hilfe-Trage in der Sporthalle Lendersdorf.

8. Hygiene bei Tierhaltung

An der KGS LeNie werden keine Tiere gehalten. Ist eine vorübergehende Tierhaltung aufgrund einer besonderen Unterrichtssituation zwingend notwendig, ist zunächst Rücksprache mit der Schulleitung zu halten.

Für den Einsatz eines Schulhundes orientiert sich die KGS LeNie an der Handreichung zum Einsatz eines Schulhundes des Landes Nordrhein-Westfalen.

(<https://www.schulministerium.nrw.de/docs/Recht/Schulgesundheitsrecht/Schulhund/Allgemeine-Hinweise-Schulhund.pdf>)

9. Erste Hilfe – Ersthelfer

Das Kollegium der KGS LeNie frischt seine Erste-Hilfe-Kenntnisse regelmäßig auf.

9.1. Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

Am Standort Lendersdorf befindet sich die Erste-Hilfe-Liege in einem nicht einsehbaren Bereich im Sekretariat. Hier ist der Erste Hilfe Kasten an der Wand angebracht. Ein Waschbecken mit Flüssigseife, ein Telefon sowie ein Fenster zu unmittelbaren Frischluftversorgung befinden sich ebenfalls hier.

Am Standort Niederau befindet sich die Erste-Hilfe-Liege in der Bücherei. Auch hier gibt es ein Waschbecken mit Flüssigseife, sowie zwei Fenster, um die Frischluftversorgung zu gewährleisten.

Die Krankenliegen sind nach jeder Benutzung von sichtbaren Verschmutzungen zu reinigen sowie ggf. mit einem Flächendesinfektionsmittel zu desinfizieren.

Verbandsmaterialien müssen zu jeder Zeit zur Verfügung gestellt werden (§ 26 GUV-V A1 „Grundsätze der Prävention“).

In der Sporthalle befindet sich außerdem eine tragbare Krankenliege.

9.2. Versorgung von Bagatellwunden

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

9.3. Behandlung kontaminierter Flächen

Flächen, die mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminiert sind, müssen (unter Tragen von Einmalhandschuhen) mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch gereinigt werden. Die betroffene Stelle ist anschließend nochmals regelkonform zu desinfizieren.

9.4. Überprüfung des Erste-Hilfe-Kasten

Gemäß Unfallverhütungsvorschrift DGUV Vorschrift 1 „Grundsätze der Prävention“ enthalten folgende Verbandskästen geeignetes Erste-Hilfe-Material:

- Großer Verbandskasten nach DIN 13169 oder „Verbandskasten E“

- Kleiner Verbandskasten nach DIN 13157 oder „Verbandskasten C“

Zusätzlich sind ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen.

Verbrauchte Materialien sind umgehend zu ersetzen. Regelmäßige Bestandskontrollen der erste Hilfe-Kästen sind durchzuführen. Dabei ist auch das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen.

9.5. Notrufnummern

Polizei	110
Feuerwehr/ Rettung	112
Arzt	Telefonnummern hängen an den jeweiligen Standorten aus
Informationszentrale gegen Vergiftungen	www.gizbonn.de 0228/ 19240

10. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote

Nach Abschnitt 6 IFSG (§§ 34 – 36) ist die Schulleitung bei folgenden Krankheiten eine Meldung an das zuständige Gesundheitsamt zu machen:

Cholera	Diphtherie	Enteritis durch enterohämorrhagische E.coli
virusbedingtem hämorrhagischen Fieber	Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis	Impetigo contagiosa (ansteckende Borkenflechte)
Keuchhusten	ansteckungsfähige Lungentuberkulose	Masern
Meningokokke-Infektion	Mumps	Paratyphus
Pest	Poliomyelitis	Röteln
Scharlach oder sonstigen Streptococcus pyogenes-Infektionen	Shigellose	Skabies (Krätze)
Typhus abdominalis	Virushepatitis A oder E	Windpocken
Coronavirus-Krankheit-2019 (COVID-19) (SARS-CoV-2)		

10.1. Belehrungen des Aufsichts-, Erziehungs- und Lehrpersonals der KGS LeNie

Personen, die an der KGS LeNie arbeiten, werden vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeiten über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten nach § 34 IfSG unterrichtet. Lehrpersonen oder andere an der KGS LeNie Beschäftigte, die an den in § 34 (1) genannten Erkrankungen erkrankt oder dessen verdächtig sind, sowie zu den in § 34 (3) genannten Kontaktpersonen gehören, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung oder Verlaugung nicht mehr befürchten ist. Ausscheider von in § 34 (2) benannten Erregern dürfen nur nach Zustimmung des Gesundheitsamtes und nach Beachtung von Schutzmaßnahmen die KGS LeNie wieder betreten.

Die Schulleitung der KGS LeNie muss über das Auftreten diese Erkrankung unverzüglich informiert werden. Eine Dokumentation der Belehrung erfolgt über das Protokoll der Gesamtkonferenz.

10.2. Belehrungen der Eltern und Kinder der KGS LeNie

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. SchülerInnen 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 nicht benutzen und an Veranstaltungen der Einrichtung nicht teilnehmen.

Tritt an der Schule eine genannte Erkrankung oder ein entsprechender Verdacht auf, so müssen nicht nur die Sorgeberechtigten der betroffenen Personen, sondern auch die der anderen Kinder darüber anonym informiert werden (z.B. durch Gespräche, Merkblätter oder Aushänge).

Im Sinne der Infektionsprävention sollen Leitungen von Schulen die SchülerInnen oder deren Sorgeberechtigten 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.

10.3. Belehrungen der Eltern und Kinder der KGS LeNie

Die Schulleitung der KGS LeNie ist gemäß Infektionsschutzgesetz dazu verpflichtet, das Auftreten bzw. den Verdacht der in § 34 Absatz 1-3 genannten Erkrankungen (beim Personal oder bei Schülerinnen und Schülern) unverzüglich dem zuständigen Gesundheitsamt 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 MitarbeiterIn),
- Art der Erkrankung bzw. des Verdachts,
- 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
- sofortige Verständigung der Sorgeberechtigten
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen
- Verstärkung der Händehygiene (Personal, SchülerInnen)

Die getroffenen und geplanten Maßnahmen werden mit dem zuständigen Gesundheitsamt abgestimmt.

10.4. Wiedenzulassungen 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 MitarbeiterInnen besteht. Eine Wiedenzulassung ist erst nach Abklingen der Symptome, ärztlichem Urteil bzw. Zustimmung des Gesundheitsamtes möglich.

11. 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.

11.1. Durchfallerkrankungen

- Eltern des betroffenen Kindes informieren
- Das betroffene Kind ist bis zur Abholung der 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 dem Ablegen der Einmalhandschuhe ist eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen. Auch auf die Händehygiene der SchülerInnen (erkrankte und nicht erkrankte SchülerInnen) sollte intensiv hingewiesen werden.
- Nach der Toilettennutzung durch eine(n) erkrankte(n) Schüler(in) sind Toilettendeckel und WC-Sitz gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.
- Weitere Oberflächen, mit denen erkrankte Kinder intensiven Kontakt hatten, sind zu desinfizieren.
- Die Eltern aller SchülerInnen sind über vermehrt aufgetretene Durchfallerkrankungen zu informieren.

11.2. Kopflausbefall

- Eltern des betroffenen Kindes informieren.
- Das betroffene Kind ist bis zur Abholung der Eltern von den anderen Kindern getrennt zu betreuen.
- Eltern der anderen Kinder über Kopflausbefall in der Einrichtung informieren und sensibilisieren.
- Die Schulleitung ist verpflichtet das Gesundheitsamt über Kopflausbefall namentlich zu benachrichtigen.