

# **Hildegard-Wegscheider-Oberschule**

(Gymnasium)

**Berlin, Bezirk Charlottenburg-Wilmersdorf**

Lassenstr, 16-20, 14193 Berlin

**Telefon: 90 29 22 81 6 Fax: 826 58 62 Schulnr. 04Y08**

E-Mail: wegscheider-gymnasium@t-online.de (nur für internen Gebrauch)

Hildegard-Wegscheider-Oberschule, Lassenstr. 16-20, 14193 Berlin

## **Hygieneplan der Hildegard-Wegscheider-Oberschule (Stand:04.06.2009)**

Gemäß § 36 Abs. 1 IfSG (Infektionsschutzgesetz) sind Schulen verpflichtet, Hygienepläne zu erstellen. Diese sollen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festlegen, um die Übertragung von Infektionskrankheiten auf ein Minimum zu reduzieren.

Gleichzeitig sollen die Hygienepläne dem Schutz der Mitarbeiter/innen der Schule vor arbeitsbedingten Infektionen dienen (§§ 10, 11 BioStoffV).

Der vorliegende Plan basiert auf dem Musterhygieneplan für Schulen des Stadtgesundheitsamtes Frankfurt am Main, der Stadt Erath und des Landesinstitutes für den öffentlichen Gesundheitsdienst Nordrhein-Westfalens, sowie des Saarlandes.

Eingearbeitet wurden auch Empfehlungen aus dem Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden, der von der Innenraumlufthygiene-Kommission des Umweltbundesamtes erarbeitet wurde und im Juli 2000 veröffentlicht wurde, und schulspezifische Anpassungen..

## **Inhaltsverzeichnis**

### **Tabellarische Übersicht Hygieneplan**

#### **1. Schulreinigung**

- 1.1 Allgemeines
- 1.2 Bemerkung zu Reinigungsmitteln
- 1.3 Unfallgefahren

#### **2. Hygiene im Sanitärbereich**

- 2.1 Sanitärausstattung
- 2.2 Wartung und Pflege
- 2.3 Be- und Entlüftung

#### **3. Trinkwasserhygiene**

- 3.1 Legionellenprophylaxe
- 3.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen
- 3.3 Arbeiten an Wasserinstallation

#### **4. Kleine Baumaßnahmen und Renovierungen**

#### **5. Raumlufthygiene**

- 5.1 Lüftung der Klassenräume
- 5.2 Raumluftechnische Anlagen

#### **6. Hygiene im Rahmen von Erste Hilfe Maßnahmen, Schutz des Ersthelfers**

- 6.1 Versorgung von Bagetellwunden
  - 6.1.a Händedesinfektion
- 6.2 Behandlung kontaminierter Flächen
- 6.3 Überprüfung des Erste-Hilfe-Inventars

#### **7. Tätigkeitsverbote und meldepflichtige Krankheiten**

- 7.1 § 34 IfSG (2) Erkrankte
- 7.2 § 34 IfSG (2) Ausscheider
- 7.3 Verdacht auf Erkrankung
- 7.4 Mitteilungspflicht der Schule an das Gesundheitsamt
- 7.5 Mitteilung der Schule an Betriebsärztin

#### **8. Küche**

- 8.1 Beauftragung Firmen
- 8.2 Schuleigene Projekte
- 8.3 Hygiene

#### **9. Wichtige Telefonnummern**

- 9.1 Giftnotrufnummer
- 9.2 Polizei
- 9.3 Feuerwehr
- 9.4 Rettungsdienst / Notarzt
- 9.5 Evtl. andere wichtige Telefonnummern

- 10. Turnhalle**
- 11. Tierhaltung**
- 12. Musikinstrumente**
- 13. ---**
- 14. Fachräume in Oberschulen**
- 15. ---**
- 16. Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz**
- 17. Sonstiges**

**Anlagen:**

- 1. Richtig Hände desinfizieren und richtig Hände waschen
- 2. Flächen desinfizieren
- 3. Inhalt für einen „Kleinen Verbandkasten“ mit Füllung nach DIN 13157
- 4. Merkblatt zur Bekämpfung von Kopfläusen
- 5. Lüftungsplan / Empfehlungen von der Unfallkasse Berlin
- 6. Material zur Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetzes § 34
- 7. Material zur Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetzes § 43 mit Hinweisen zur Hygiene in Küchen
- 8. Umgang mit Tierpräparaten



## Übersicht Muster-Hygieneplan in Schulen

was	wann	wie	womit	wer
Händewaschen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nach jedem Toilettenbesuch</li> <li>▪ bei sichtbarer Verschmutzung</li> <li>▪ vor dem Umgang mit Lebensmitteln</li> <li>▪ nach Kontakt mit der Nase oder dem Taschentuch</li> <li>▪ Nach Kontakt mit Tieren</li> </ul> Küchenpersonal → siehe zusätzliche Gegebenheiten	Flüssigseife auf die feuchte Hand geben, mit Wasser aufschäumen und unter Beachtung aller Schmutzstellen einschäumen (einschließlich, Handgelenk, Fingerkuppen, insbesondere Nagelfalz, Fingerzwischenräumen, Handrücken und Daumen von der Fingerkuppe bis einschließlich Daumenmaus!), gut spülen	Flüssigseife	Personal Schüler
Händedesinfektion	Bei Erster Hilfe für offene Wunden Bei Kontamination mit Blut, Stuhl, Urin u.ä.	3-5 ml auf der <b>trockenen</b> Haut gut verreiben (siehe Anlage)	Alkoholisches Händedesinfektionsmittel	Personal
Fußboden Flure	Täglich (täglich)	Feuchtwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Schmutzfanmatten im EG	Täglich (täglich)	Saugen		
Fußboden (ohne Teppich) Klassenzimmer	Täglich (1 x wöchentlich)	Feuchtwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Teppichböden Klassenzimmer, Flure	Täglich (2 x wöchentlich)	Saugen	Staubsauger	Reinigungspersonal
Tische(müssen leer geräumt sein), Kontaktflächen (z.B. Türklinken)	Bei Verunreinigung (2 x wöchentlich)	Feucht abwischen, ggf. nachtrocknen	Warmes Wasser mit Tensidlösung ohne Duft- oder Farbstoffe	Reinigungspersonal
Vorhänge	1x jährlich	Waschen	möglichst mit mind. 60°C Waschmaschine mit Vollwaschmittel	Reinigungspersonal
Fensterbänke	2 x monatlich (2 x monatlich)	Wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Tafel:	Nach jeder Unterrichtsstunde	Feuchtwischen	Leitungswasser	Lehrkräfte/Schüler
Kreide- und Schwammablage	2 x wöchentlich (2 x wöchentlich)	Feuchtwischen b. Bed.	Leitungswasser	Reinigungspersonal
Abfallbehälter	2 x wöchentlich (2 x wöchentlich leeren, tägliche Kontrolle)	Leeren und mit Beutel versehen, nach Bedarf reinigen		Reinigungspersonal
Heizkörper	6 x jährlich (6 x jährlich)	Wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Sanitärräume: Toilette, Waschbecken, Flisen, Spiegel, Ablagen, Trennwände im Spreitzbereich	Täglich – nach der Reinigung der Klassenräume (täglich)	Wischen und nachspülen mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen und Aufnehmer für Fußböden	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fenster	2x jährlich			Reinigungspersonal

Handläufe, Türklinken, Kontaktflächen Schränke, Regale, Stühle	Bei sichtbarer Verschmutzung und nach Anweisung – (Stühle 1 x monatlich, Schränke außen 1 x monatlich, Regale 4 x jährlich, Türen und Lichtschalter 1 x wöchentlich)	Abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Erste Hilfe-Raum	Wie Klassenräume  Bei Kontamination mit Blut/Stuhl/Urin/Erbrochenem sofort alle betroffenen Flächen (Liege/Tisch/Boden) desinfizieren	Mit infektionsdichten Handschuhen und/oder einem mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch grobe Verschmutzungen entfernen. Anschließend: Flächendesinfektion	Flächendesinfektionsmittel  Wird vom GA geklärt	Reinigungspersonal  Personal
LEHRERZIMMER/ SEKRETARIAT:				
Fußboden	2 x wöchentlich (1 x wöchentlich)	Wie im Klassenzimmer	Wie im Klassenzimmer	Wie im Klassenzimmer
Sonstige Reinigungsverfahren wie im Klassenzimmer	(Tische, Telefon, Abfallbehälter leeren, Türen und Lichtschalter, Waschbecken 1 x wöchentlich)  (Schränke außen, Abfallbehälter reinigen 1 x monatlich)  (Heizkörper 6 x jährlich, Regale 4 x jährlich, Stühle 2 x jährlich saugen, bzw reinigen)			
FACHRÄUME (z. B. Biologie, Erdkunde): Wenn häufig frequentiert: wie Klassenräume, sonst in größeren festzulegende Zeiträumen				
Wasch- und Ausgussbecken, Fliesen	2 x wöchentlich		Reinigungslösung	Reinigungspersonal
LEHRKÜCHE				
Spüle und Armaturen	Täglich (täglich)	Feuchtwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fußboden	Täglich (täglich)	Feuchtwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Tische	Täglich (täglich)	Feuchtwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Abfallbehälter	Täglich leeren und reinigen  (täglich leeren, 2 x wöchentlich reinigen)	Leeren und mit Beutel versehen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Türen und Lichtschalter	Täglich (täglich)	Griffspuren entfernen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fensterbänke	Täglich (täglich)	Feuchtwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
KANTINE/SPEISESAAL/CAFETERIA				
Fußboden	Täglich – (täglich)	Feuchtwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Tische	Täglich – (täglich)	Feuchtwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal

Abfallbehälter	Täglich - (täglich)	Leeren und mit Beutel versehen		Reinigungspersonal
Türen/Lichtschalter	Täglich (1 x wöchentlich)	Griffspuren entfernen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fensterbänke	2 x monatlich (1 x monatlich) bzw. b. Bed.	Feuchtwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
TURNHALLE				
Fußboden	Täglich (täglich)	Feuchtwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Sitzbänke, Garderobenschränke, Hakenleiste	Wöchentlich (1 x wöchentlich)	Feuchtwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Sanitärräume: Toilette, Waschbecken, Flisen, Spiegel, Ablagen, Trennwände im Spreitzbereich, Duschen	Täglich (täglich)	Wischen und nachspülen mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen und Aufnehmer für Fußböden	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Grundreinigung	1 x jährlich			
1. ) Reinigungsgeräte, 2. ) Reinigungstücher, 3. ) Wischbezüge	1.) 1x wöchentlich 2. + 3.) arbeitstäglich	1.) Reinigen 2.) + 3.) nach Gebrauch waschen	2.) + 3.) möglichst mit mind. 60°C Waschmaschine mit Vollwaschmittel und anschließender Trocknung	Reinigungspersonal

**Folgende Utensilien müssen vorhanden sein:**

- Ausreichende Ausstattung mit Reinigungstüchern und Aufnehmern
- Fahreimer oder Eimersysteme
- Waschmaschine und Wäschetrockner
- Handschuhe
- 

Angaben zur Häufigkeit der Reinigung von DIN 77400 sind (soweit bekannt) in Klammern angegeben. 1. Schulreinigung

## 1.1 Allgemeines

In der Schule kommt bisher die DIN 77400 – Anforderung zur Schulreinigung – zur Anwendung.

Die Reinigung der Flächen und des Inventars in den Klassenzimmern, Fluren usw. dient nur in Ausnahmefällen der Minimierung von Infektionskrankheiten. Es sind in der Regel keine Desinfektionsmittel oder –verfahren zur Reinigung von Flächen und zur Aufbereitung von Wischtensilien einzusetzen.

Angesichts der neueren Veröffentlichungen zu Feinstaub sollte vorsorglich eine Veränderung der Reinigungsgewohnheiten erwogen werden – eine endgültige Beurteilung durch wissenschaftliche Untersuchungen und EU-Bewertungen bleibt abzuwarten.

Durch Auslegen von Schutzmatten (ggf. mit „Sauberlaufzone“) in der Eingangzone kann der Schmutzeintrag in das Schulgebäude erheblich vermindert werden.

Tägliches feuchtes Wischen unter Zusatz von Spülmittel dient der Bindung von Stäuben. Trockenes Fegen (durch Reinigungspersonal) verteilt diese eher noch in der Innenraumlufte.

Gründliche tägliche Reinigungsmaßnahmen dienen auch dazu das Bewusstsein der Schüler für ein sauberes Umfeld zu schärfen und Projekte haben erwiesen, dass die Hemmschwelle bei einem gründlich gereinigten Umfeld steigt, selbst verschmutzend zu wirken.

Es sollte ein für alle einsehbarer fester Plan in Form einer Tabelle erstellt werden, aus dem hervorgeht, welche Flächen in welchen Zeitabständen behandelt werden müssen (siehe Anhang).

In bestimmten Bereichen bzw. unter bestimmten Umständen können Verunreinigungen mit potentiell infektiösem Material auftreten, die dann desinfizierende Mittel und Verfahren notwendig machen (siehe Erste Hilfe).

Die Reinigung der Funktionsräume (Chemie, Biologie etc.) wird gesondert festgelegt.

In der Schule ist in der Regel der Schulhausmeister für eine Mängelerfassung und –meldung an die zuständige Stelle des Immobilienmanagements zuständig. Die Kontrolle sollte regelmäßig und systematisch erfolgen (Kontroll-Protokolle). Es sollte schulintern ein Meldewesen installiert werden, damit jeder Lehrer oder Schüler eine Mängelmeldung (namentlich mit Datum) an den Beauftragten leiten kann.

### **Beauftragter: H. Last (0174/9127319)**

Beauftragte Firmen haben sicherzustellen, dass einschlägige Vorschriften des Arbeitsschutzes sowie Vorschriften der Unfallversicherungsträger für Schule und Firmen berücksichtigt werden. Die Firmen haben für die Qualität und Sicherheit der Leistung regelmäßige Kontrollen der Arbeitsmittel und der Arbeitsschutzmaßnahmen sicherzustellen.

## 1.2 Bemerkung zu Reinigungsmitteln

Stark alkalische (pH>10,5) und stark saure (pH<3) Reiniger eignen sich für Grundreinigungen und dürfen nur von geschultem Personal angewendet werden. Schwach saure (pH 3-6) Reiniger sind sicherheitshalber auch nur von geschultem Personal einzusetzen. Diese Reiniger können bei unsachgemäßem Einsatz Materialschäden verursachen. Schwach alkalische (pH 8-10) und neutrale (pH 6-8) Reiniger sind problemlos einzusetzen bei Beachtung der Arbeitsschutzvorschriften für die Firmenmitarbeiter.

## 1.3 Unfallgefahren

Bei Nassreinigung ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, die zur Rutschgefahr führen können. Für Reinigungsmittel ist ein abschließbarer Ort vorzusehen.

Gefahrstoffhaltige Reinigungsmittel unterliegen den Vorschriften der Gefahrstoffverordnung (u.a. Lagerung, Umgang). Eine Gefährdung von Schülern und Mitarbeitern der Schule muss ausgeschlossen sein, indem beispielsweise bei Anwendung saurer Reinigungsmittel die ätzende Wirkung durch Einhaltung einer Karenzzeit ausgeschlossen wird.

## 2. Hygiene im Sanitärbereich

### 2.1 Sanitärausstattung

Die Sanitärräume sollen mit wischfesten Wand- und Bodenmaterialien ausgestattet sein. Sie sind regelmäßig auf vorhandene Beschädigungen zu kontrollieren und instand zu halten. Die Waschbecken sollten mit Hähnen für **fließendes warmes und kaltes Wasser** ausgestattet sein.

Die Sanitärbereiche sind mit **Einmalhandtüchern** sowie **Spendervorrichtungen für Flüssigseife** auszustatten. Seifenstücke und Handtücher zum gemeinschaftlichen Gebrauch sind nicht zulässig.

Eine ausreichende Anzahl von **Abfallbehältern** für Papierabfälle sind bereitzustellen.

In den Mädchentoiletten sollte ein **Spender für Tüten für Monatsbinden** (Monatsvorlagen) und **verschiebbare Abfallbehälter** vorhanden sein. Es ist darauf zu achten, dass es sich um stabile Vorrichtungen mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche handelt.

Es sollten keinerlei Urinanlagen vorhanden sein, die keine Wasserspülung haben. Bei etwaigen Altbeständen ist die Reinigung mit einem Spezialreiniger in festem Rhythmus durchzuführen und zu kontrollieren.

### 2.2 Wartung und Pflege

Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind **regelmäßig** nachzubefüllen und zu warten. Eine zeitnahe Reparatur von Defekten und sorgfältige Pflege muss sichergestellt werden. Die Wartungsvorgaben der Hersteller sind zu beachten.

### 2.3 Be- und Entlüftungen

Die **Reinigung** und Instandhaltung der Entlüftungseinrichtungen in den Sanitärbereichen muss **regelmäßig** erfolgen.

## 3. Trinkwasserhygiene

### 3.1 Legionellenprophylaxe

Zur Legionellenprophylaxe sind **Duschen**, die nicht täglich genutzt werden, täglich durch ca. 5-minütiges Ablaufenlassen von Warmwasser zu spülen (maximale Erwärmungsstufe einstellen – mindestens  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ). Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind in den erforderlichen Zeitabständen zu entfernen.

Die Entstehung von **Blindrohren** ist bei Umbaumaßnahmen dringend zu vermeiden, da dies ideale Vermehrungsbedingungen für Legionellen schaffen würde (Demontage von Waschbecken nur bei entsprechendem Rückbau der Zu- und Ableitungen – keinesfalls „Abstöpseln“!).

### 3.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen

Am Wochenanfang und vor allem nach den Ferien das Trinkwasser mehrere Minuten ablaufen lassen, um die Leitungen zu spülen.

### 3.3 Arbeiten an der Wasserinstallation

Bei umfangreichen Umbauten an den Wasserleitungen ist nach § 13 (2) Trinkwasserverordnung bei Rohrarbeiten von einer Länge von  $\geq 10$  m eine **Anzeige** (siehe Anlage) an das Gesundheitsamt zu machen.

## 4. Kleine Baumaßnahmen und Renovierungen

Bei Materialauswahl, Auswahl der Arbeitsverfahren und Arbeitszeiten sind die gesundheitlichen Gesichtspunkte der Schüler und Mitarbeiter/innen zu berücksichtigen, damit akut und nach langem Aufenthalt keine gesundheitlichen Schäden verursacht werden können.

## 5. Raumlufthygiene

### 5.1 Lüftung der Klassenräume

In den Klassenräumen soll **vor und nach dem Unterricht und in jeder Pause** ein **Luftaustausch** durch **Stoßlüftung** (möglichst Querlüftung) erfolgen. Einen Lüftungsplan ist beigelegt. (Siehe Anlage 5)

### 5.2 Raumluftechnische Anlagen

Mechanische Entlüftungsanlagen für den Umgang mit Schadstoffen oder in Küchen sowie Klimaanlage sollen neben der Wartung gemäß aktueller technischer Regeln einmal jährlich einer optischen Kontrolle aller Anlagenteile sowie der Außenluftansaugöffnungen unterzogen werden.

Bei **raumlufthygienisch bedeutsamen Fragen** wie Schimmelbefall oder Emission von Raumluftschadstoffen (z.B. Lösungsmittel in Farben und Klebern) ist zunächst die Ursache zu ermitteln, da sonst keine längerfristigen Abhilfemaßnahmen ergriffen werden können. Eine frühzeitige Inanspruchnahme der Fachberatung von Sicherheitsingenieur/in und/oder Betriebsarzt/in ist deshalb sinnvoll (Erreichbarkeit s.o.).

Bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall ist eine fachtechnische Prüfung der Ursache der Nässebildung einzuleiten, damit neben der Entfernung des Schimmels auch der ggf. ursächliche bauliche Mangel beseitigt wird.

Vor beabsichtigten Raumlufmessungen hinsichtlich Lösungsmittel, Mineralfasern o.ä. sollte in jedem Fall das Gesundheitsamt und der zuständige Betriebsarzt/ärztin bzw. Sicherheitsingenieur/in eingeschaltet werden, hierzu kann die o.g. Nummer gewählt werden.

## 6. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

### 6.1 Versorgung von Bagatell wunden

Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu **säubern**. Der Ersthelfer hat dabei infektionsdichte **Einmalhandschuhe** zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die **Hände** unverzüglich zu **desinfizieren** (nach DGHM gelistetes Händedesinfektionsmittel auf Alkoholbasis).

### 6.1 Händedesinfektion

Sollte von Personal und Schülern nach Kontakt mit Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen durchgeführt werden. Auch wenn Handschuhe getragen wurden, sind nach Ablegen der Handschuhe die Hände zu desinfizieren.

Anweisung zu Händedesinfektion/hygienisches Händewaschen ist beigelegt.

(Siehe Anlage 1)

Das Tragen infektionsdichter Einweghandschuhe ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut usw. notwendig (Beiführen bei Pausenaufsicht).

## 6.2 Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut, Erbrochenem oder anderen potentiell infektiösen Körperflüssigkeiten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von infektionsdichten Einmalhandschuhen mit einem Desinfektionsmittelgetränktem Tuch grob zu reinigen und die betroffene Fläche nochmals zu desinfizieren (Flächendesinfektionsmittel (Fertiglösungen), DSHM gelistet). Grundsätzlich in jedem Fall lufttrocknen lassen und nicht trocken nachreiben.

## 6.3 Überprüfung des Erste-Hilfe-Inventars

Die geeignete Erste-Hilfe-Ausstattung (Erste-Hilfe-Material, Liege, Rettungsgeräte) ist gemäß Unfallverhütungsvorschriften GU – SI 8065 „Erste Hilfe in Schulen“ und GUV-I 512 „Erste-Hilfe-Material“ vorzuhalten:

- **Kleiner Verbandkasten** mit Füllung nach DIN 13157 (Siehe Anlage 3)

Neu einzuführende Verbandstoffe müssen entsprechend Medizinproduktegesetz ein CE-Zeichen tragen.

Zusätzlich ist der Verbandkasten mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion (s.o.) in einem fest verschließbaren Behältnis auszustatten (nur Einmalprodukte verwenden – keine Nachfüllflaschen!). Verbrauchte Materialien sind umgehend zu ersetzen und regelmäßige **Bestandskontrollen** der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen (laut Plan!). Insbesondere sind die Ablaufdaten des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen.

Die Schule klärt bei Fremdnutzung, ob die Nutzer die entsprechenden Materialien selbst mitbringen.

# 7. Tätigkeitsverbote und meldepflichtige Krankheiten

## 7.1 § 34 IfSG (2) Erkrankte

Nach § 34 IfSG (1) dürfen in Gemeinschaftseinrichtungen (hierzu zählen Schulen) keine Personen mit direktem Kontakt zu Betreuten arbeiten, die an folgenden Krankheiten leiden oder dessen verdächtig sind:

- Cholera
- Diphtherie
- Enteritis durch hämorrhagische E. coli (EHEC)
- Virusbedingte hämorrhagische Fieber
- Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis
- Impetigo contagiosa (ansteckende Borkenflechte)
- Keuchhusten
- Ansteckende Lungentuberkulose
- Masern
- Meningokokken-Infektion
- Mumps
- Paratyphus
- Pest
- Poliomyelitis
- Scabies (Krätze)
- Scharlach oder sonstige Streptococcus pyogenes-Infektionen
- Shigellose
- Typhus abdominalis
- Virushepatitis A oder E
- Windpocken

## 7.2 § 34 IfSG (2) Ausscheider

Nach § 34 IfSG (2) dürfen in Gemeinschaftseinrichtungen (hierzu zählen Schulen) keine Personen mit direktem Kontakt zu Betreuten arbeiten, die Ausscheider folgender Krankheitserreger sind:

- *Vibrio cholerae*
- *Corynebacterium diphtheriae* (Toxin bildend)
- *Salmonella typhi*
- *Salmonella paratyphi*
- *Shigella* sp.
- Enterhämorrhagische *E. coli* (EHEC)

dürfen nur mit Genehmigung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung der gegenüber dem Ausscheider und der Gemeinschaftseinrichtung verfügbaren Schutzmaßnahmen die Räume der Einrichtung betreten, nutzen und an Veranstaltungen teilnehmen.

## 7.3 Verdacht auf Erkrankung

Nach § 34 IfSG (3) gilt die Einschränkung von Satz (1) und (2) auch für die Personen, in deren Wohngemeinschaft nach ärztlichem Urteil eine Erkrankung an oder ein Verdacht auf

- Cholera
- Diphtherie
- Enteritis durch hämorrhagische *E. coli* (EHEC)
- Virusbedingte hämorrhagische Fieber
- *Haemophilus influenzae* Typ b-Meningitis
- Ansteckende Lungentuberkulose
- Masern
- Meningokokken-Infektion
- Mumps
- Paratyphus
- Pest
- Poliomyelitis
- Shigellose
- Typhus abdominalis
- Virushepatitis A oder E

aufgetreten ist.

## 7.4 Mitteilungspflicht der Schule an das Gesundheitsamt

Betroffene von Tatsachen nach § 34 (1) bis (3) haben die Schulleitung unverzüglich zu informieren und diese ist verpflichtet, **das zuständige Gesundheitsamt unverzüglich zu informieren** und **personen- und krankheitsbezogene Angaben** zu machen.

Dies gilt auch beim Auftreten von zwei oder mehr gleichartigen Erkrankungen (sog. Häufungen), wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind.

Die Meldepflicht gegenüber dem Gesundheitsamt besteht nur dann nicht, wenn ein Nachweis darüber vorliegt, dass die Meldung des Sachverhaltes schon durch eine andere Person erfolgt ist.

**Gesundheitsamt Charlottenburg-Wilmersdorf**  
**Hohenzollerndamm 174-177, 10713 Berlin**  
**Tel: 9029-16162, - 16164 und 16047, Fax: 9029-16054**

Die zuständige Schulbehörde kann im Einverständnis mit dem Gesundheitsamt **Ausnahmen** von den Regelungen nach Absatz (1) und (3) zulassen, wenn Maßnahmen durchgeführt werden, mit denen eine Übertragung der aufgeführten Erkrankungen oder der Verlausung verhütet werden kann.

Das Gesundheitsamt kann Schutzmaßnahmen anordnen, wenn Schüler oder Schulmitarbeiter/innen Krankheitserreger so in oder an sich tragen, dass im Einzelfall die Gefahr einer Weiterverbreitung besteht.

Das Gesundheitsamt soll gemeinsam mit der Schule die betreuten Kinder und Jugendlichen oder deren Sorgeberechtigten über die Bedeutung eines vollständigen, altersgemäßen, nach den Empfehlungen der Ständigen Impfkommission ausreichenden **Impfschutzes** und über die Prävention von übertragbaren Krankheiten aufklären.

## 7.5 Mitteilung der Schule an Betriebsarzt/in

Bei Verdacht auf Infektion/Infektionsgefährdung von Mitarbeiter/innen in der Schule sollte die Schulleitung unverzüglich auch den Betriebsarzt/in informieren und zu Rate ziehen. Der Betriebsarzt/in berät zu Schutzmaßnahmen und führt Untersuchungen und Impfungen durch, um arbeitsbedingte Infektionskrankheiten zu verhindern, evtl. den Verdacht einer Berufskrankheit zu ermitteln.

Der Betriebsarzt/in, evtl. auch der Sicherheitsingenieur/in, sollte auch bei allen anderen Hygieneproblemen zu Rate gezogen werden, wenn Mitarbeiter/innen der Schule betroffen sind.

**Schmitz Consulting GmbH Berlin**

**HEALTH CARE SERVICES**

**Gertraudenstraße 10-12, 10178 Berlin**

**Tel: 590095 – 35 und -30, FAX: 590095 – 31, E-Mail: info@amvz.de**

## 8. Küche

### 8.1 Beauftragung Firmen

Kommen Cateringfirmen o.ä. zum Einsatz, um die Schulverpflegung sicherzustellen, so haften diese für die Hygiene in der Küche und unterliegen der Lebensmittelaufsicht beim zuständigen Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt.

In Charlottenburg-Wilmersdorf ist dies das:

- **Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt**, Otto-Suhr-Allee 100, 10585 Berlin  
Tel.: 9029-13422, Fax: 9029-12054

### 8.2 Schuleigene Projekte

Gibt es schuleigene Projekte, bei denen Personen beschäftigt werden, die eine Belehrung nach § 43 IfSG benötigen, so sollte der Anhang zu diesem Thema beachtet werden und es muss beachtet werden, dass die Schule sozusagen als Arbeitgeber im Sinne des Infektionsschutzgesetzes fungiert, d.h. die Lehrkraft muss die Schüler 1 x jährlich unterweisen.

### 8.3 Hygiene

Die Küche soll mit wischfesten Wand- und Bodenmaterialien ausgestattet sein. Sie sind regelmäßig auf vorhandene Beschädigungen zu kontrollieren und instand zu halten. Die Waschbecken sollten mit Hähnen für **fließendes warmes und kaltes Wasser** ausgestattet sein.

Die Küche ist mit **Einmalhandtüchern** sowie **Spendervorrichtungen für Flüssigseife** auszustatten. Seifenstücke und Handtücher zum gemeinschaftlichen Gebrauch sind nicht zulässig. Eine ausreichende Anzahl von **Abfallbehältern** für Papierabfälle ist bereitzustellen.

Die Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung sind einzuhalten.

## 9. Wichtige Telefonnummern

### 9.1 Giftnotrufnummer

**(030) 1924 (Tag und Nacht!)**

E-Mailadresse: mail@giftnotruf.de

BBGes Institut für Toxikologie, Oranienburger Str. 285, 13437 Berlin

Es beraten 12 Ärzte und Ärztinnen; neben der Beratung im Akutfall werden auch allgemeine Auskünfte zur Giftigkeit von Substanzen gegeben

### 9.2 Polizei

Rufnummer 110

### 9.3 Feuerwehr

Rufnummer 112

### 9.4 Rettungsdienst / Notarzt

Rufnummer 112

### 9.5 evtl. andere wichtige Telefonnummern

## 10. Turnhalle

Für die Einrichtungen der Turnhalle gilt entsprechend die Hygiene im Sanitärbereich.

Die Kleiderablage für die Bekleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Schüler keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht.

Vierteljährliche Reinigung der Geräte (z.B. Ringe, Matten.... )

Geräteraum: 2 x jährlich leer räumen. Verantwortlich: Lehrkräfte für Sport. Fußboden feucht wischen durch Reinigungspersonal.

## 11. Tierhaltung

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

Bei Planung und Umsetzung entsprechender Tierhaltung ist ein enger Kontakt mit dem zuständigen Gesundheitsamt und dem Vetreinär- und Lebensmittelüberwachungsamt notwendig.

Die Eltern der Schüler müssen informiert werden (Allergie-Kinder).

Verhaltens- und Hygieneregeln:

- Der Umgang der Kinder mit den Tieren muss angeleitet und überwacht werden.
- Es ist darauf zu achten, dass Kinder keinen Gesichts- und Lippenkontakt zu Tieren haben und dass sie sich nicht von Tieren belecken lassen. Nach Kontakt mit den Tieren sind die Hände gründliche zu waschen.
- Die Reinigung der Käfige sollte regelmäßig erfolgen.
- Alle Tiere sind regelmäßig einer veterinärmedizinischen Kontrolle zu unterziehen?????
- Tiere aus Privathaushalten sollten aus hygienischen Gründen nicht in die Schule gelangen, z.B. „Haustihtag“.

## 12. Musikinstrumente

Sachgerechte Reinigung der Instrumente nach Anweisung des Fachlehrers.

Blasinstrumente: wenn möglich sollte jede Schülerin/Schüler ein eigenes Mundstück haben.

## 13. ---

## 14. Fachräume in Oberschulen

**Die Reinigung der Fachräume ist wie in den Klassenzimmern durchzuführen. Die Reinigung muss aber nach Frequentierung und Nutzungsart von der Schule angepasst werden.**

### Küche (Hauswirtschaftslehre):

Hier können Schüler zum Teil in die Reinigung miteinbezogen sein.

Sichtbare Verschmutzung während des Unterrichts ist sofort durch Schüler oder Fachlehrer zu entfernen.

Tische/Herd/Backofen: Reinigung nach jeder Unterrichtsstunde durch Schüler nach Anweisung des Fachlehrers.

Schränke: Türen 2 x monatlich durch Reinigungspersonal, ggf. können Schüler hier miteinbezogen werden. Schränke innen: 2 x jährlich durch Reinigungspersonal. Die Schränke müssen vorher leer geräumt sein.

Böden: je nach Frequentierung tgl. feucht wischen, ggf. auch durch Schüler, sonst durch Reinigungspersonal

Mülleimer: Tgl. leeren und mit Beutel versehen durch Reinigungspersonal. Mülleimer reinigen je nach Verschmutzungsgrad.

Schürzen: je nach Verschmutzungsgrad

Kühlschrank: Der Inhalt des Kühlschranks muss nach dem Kochen entfernt werden.

### Chemie:

#### Unterrichtsräume:

Tische: bei Bedarf, ggf. nach jeder Unterrichtsstunde durch Schüler nach Anweisung des Fachlehrers. Sonst 2 x wöchentlich durch Reinigungspersonal.

Waschbecken: 2 x wöchentlich durch Reinigungspersonal.

#### Vorbereitungsräume:

Vorbereitungstische: 2 x wöchentlich durch Reinigungspersonal (wenn leer geräumt). Waschbecken: wie im Unterrichtsraum, Fensterbrett. 1 x monatlich, Schränke: 1 x jährlich Grundreinigung Innen/außen,

Schutzbrillen: Vor und nach Benutzung: Sichtkontrolle. Reinigung: feucht wischen durch Benutzer. Verantwortlich: Fachlehrer.

Augendusche: 1 x jährlich prüfen.

Die Fachbereichsleitung muss zu Beginn des Schuljahres das Reinigungspersonal über Gefahren in den Chemieräumen unterweisen: Die Unterweisung muss dokumentiert werden.

Tische, Waschbecken, Fensterbrett, Schränke usw. müssen vor der Reinigung durch Reinigungspersonal leer geräumt sein. Es muss sicher gestellt sein, dass das Reinigungspersonal bei der Reinigung nicht in Kontakt mit gesundheitsschädlichen Substanzen kommt.

### **Physik:**

Wie Chemie

### **Biologie:**

Wie Chemie

Tierpräparate vorhanden: Siehe Anhang 9

Das Arbeiten mit gesundheitsschädlichen Stoffen sollten vermieden werden.

### **Computerräume und Medienecken**

Lüfter in Netzteilen und PCs führen einerseits zu einer starken Verwirbelung des Staubanfalls in Computerräumen, andererseits setzt Staub die Zuverlässigkeit und Lebensdauer der Geräte herab. In Computerräumen und Medienecken ist deshalb besonders auf gründliche Staubentfernung zu achten.

Tastaturen und Mäuse stellen ein besonderes hygienisches Gefährdungspotential dar.

Über die Reinigungsvorschriften von Klassenzimmern hinaus müssen Computertische einschließlich PCs, Monitor, Zubehör, Tastatur sowie andere in den Räumen angebrachte Geräte (Beamer, Smartboards...) mindestens einmal wöchentlich vom Reinigungspersonal mit einem weichen Staubpinsel abgesaugt werden.

(Eine entsprechende fachmännische Reinigung mit Feuchttüchern wäre vorzuziehen, bedarf jedoch wegen möglicher Gefahren und möglicher Folgeschäden besonderer Absprachen)

Tastaturen und Mäuse werden von den Schülerinnen und Schülern nach einer Sitzung mit PC-Reinigungstüchern abgewischt.

**Für die tägliche Reinigung von Tastaturen und Mäusen durch die Schülerinnen und Schüler sind PC-Reinigungstücher vorzuhalten.**

**15. ---**

## **16. Belehrungen, die nach dem Infektionsschutzgesetz in einer Schule durchzuführen sind:**

Übersicht und Vorschlag zur Durchführung:

**Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz § 33 (muss alle zwei Jahre wiederholt werden).**

Unterlagen sind beigelegt.

**Belehrt werden müssen:**

### **Alle Eltern:**

Bei Einschulung der Kinder allen Eltern entsprechendes Material aushändigen, lesen lassen, ggf. Kopie mitgeben und unterschreiben lassen, dass der Inhalt verstanden worden ist (läuft wohl schon in den Schulen).

Die Belehrung muss alle zwei Jahre wiederholt werden. Bei den Elternabenden kurz erwähnen.

### **Alle Lehrkräfte und Erzieherinnen/Erzieher:**

Wie oben bei Einstellung.

Infektionsschutzgesetz §33 auf einem allen zugänglichen PC zur Verfügung stellen.

Wiederholung der Belehrung: Bei Gesamtkonferenz alle zwei Jahre. Im Protokoll festhalten.

### **Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz § 43 (muss 1 x jährlich wiederholt werden).**

Unterlagen sind beigelegt.

### **Belehrt werden müssen:**

**Alle Lehrkräfte, die Hauswirtschaft unterrichten.** Die Erstbelehrung erfolgt durch das Gesundheitsamt (Rote Karte). Die Lehrkraft muss sich danach mindestens einmal jährlich mit dem Thema befassen.

Dies ist erfüllt, wenn die Lehrkraft z. B. die Schülerinnen/Schüler in den ersten Unterrichtsstunden nach den Ferien belehrt.

**Schülerinnen/Schüler in einer Schülerfirma**, die regelmäßig Speisen zubereiten und aushändigen z. B. in der Schulkantine oder im Sinne eines Catering.

Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt ist erforderlich. Folgebelehrungen können durch die Lehrkraft erfolgen.

### **Nicht belehrt werden muss:**

1. Wenn bei Klassen- / oder Schulfesten durchgebackene Kuchen, Würstchen oder Ähnliches von Schülerinnen/Schülern verkauft wird.

Es empfiehlt sich aber, dass eine Lehrkraft für Hauswirtschaftslehre vorher z. B. mit den Schülerinnen/Schülern den Inhalt des § 43 bespricht.

2. Wenn in einer Kantine nur abgepacktes Essen oder Getränke ausgehändigt werden.

### **Beauftragung Firmen**

Kommen Cateringfirmen o.ä. zum Einsatz, um die Schulverpflegung sicherzustellen, so haften diese für die Hygiene in der Küche und unterliegen der Lebensmittelaufsicht beim zuständigen Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt.

**Gesundheitsamt Charlottenburg-Wilmersdorf  
Hohenzollerndamm 174-177, 10713 Berlin  
Tel: 9029-16162, - 16164 und 16047, Fax: 9029-16054**

## **17. Sonstiges**

- [http://www/frankfurt.de/sixcms\\_upload/media/354/hygieneplan\\_f\\_r\\_schulen.pdf](http://www/frankfurt.de/sixcms_upload/media/354/hygieneplan_f_r_schulen.pdf)
- Musterhygieneplan für Schulen im Saarland  
<http://www.saarpfalz-kreis.de/systembilder/schulen.pdf>
- Musterhygieneplan für Schulen  
Landesinstitut für den öffentlichen Gesundheitsdienst NRW, Dez. Hygiene in Krankenhäusern
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)  
vom 20.07.2000, BGBl I Nr. 56, S. 1045 ff
- Leitfaden für die Innenluftthygiene in Schulgebäuden  
Innenraumlufthygiene-Kommission des Umweltbundesamtes, Berlin Juni 2000  
[http://www. Umweltdaten.de/down-d/Schule.pdf](http://www.Umweltdaten.de/down-d/Schule.pdf)
- Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2001)  
vom 21.05.2001; BGBl I Nr.24, 28.05.2001
- Unfallverhütungsvorschrift GUV Erste Hilfe 0.3

## **Anlagen:**

1. Richtig Hände desinfizieren und richtig Hände waschen
2. Flächen desinfizieren
3. Inhalt für einen „Kleinen Verbandkasten“ mit Füllung nach DIN 13157
4. Merkblatt zur Bekämpfung von Kopfläusen
5. Lüftungsplan / Empfehlungen von der Unfallkasse Berlin
6. Material zur Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetzes § 34
7. Material zur Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetzes § 43 mit Hinweisen zur Hygiene in Küchen
8. Umgang mit Tierpräparaten

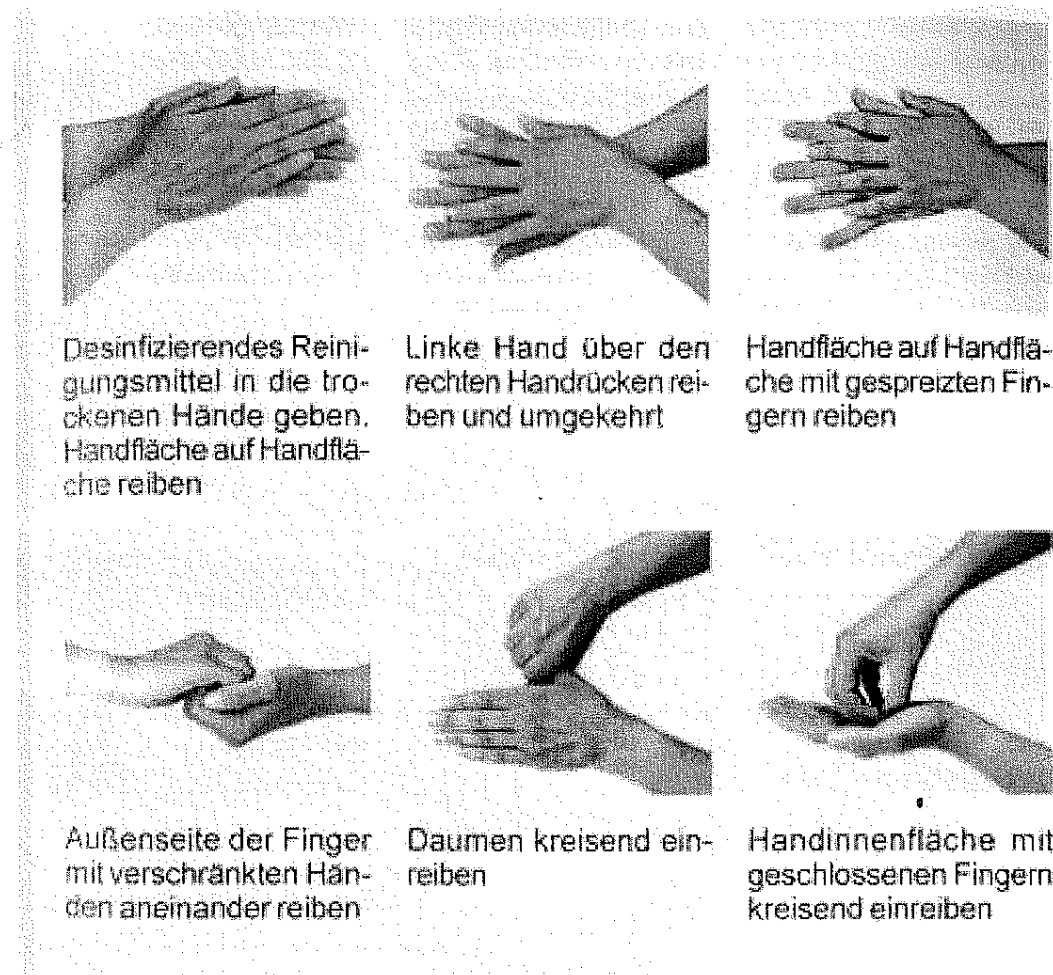
# Anlage 1

## Händedesinfektion und Händereinigung

### **Händedesinfektion:**

Ringe und anderen Schmuck ablegen! Die benötigte Desinfektionsmittelmenge beträgt pro Händedesinfektion etwa 3 - 5 ml. Alle Innen- und Außenflächen einschließlich Handgelenke, Fingerzwischenräumen, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen müssen mit einbezogen und die 30 Sekunden Einwirkzeit eingehalten werden.

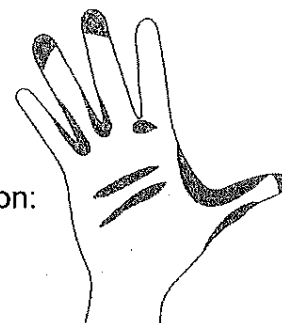
Es dürfen nur DGHM gelistete (DGHM = Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) Präparate eingesetzt werden. Auch bei der Auswahl von Händedesinfektionsmitteln für den Küchenbereich ist die Liste der DGHM anzuwenden. Das Angebot von Händedesinfektionsmitteln über Wandspender hat sich bewährt. Seifen- und Desinfektionsmittelspender sind wöchentlich auf deren Füllstand hin zu überprüfen. Vor Neubefüllung der Spender sind diese zu reinigen. Aus hygienerechtlichen Gründen sind für Desinfektionsmittel nur Originalgebinde verwenden.



### **Händereinigung :**

Im Prinzip wie Händedesinfektion

Problemzonen bei der Händereinigung und Händedesinfektion:



## **Anlage 2**

### **Flächendesinfektion von Arbeitsflächen Durchführung:**

- Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert.
- Das Desinfektionsmittel wird auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit einem Tuch oder Schwamm mit mechanischem Druck verteilt (Scheuer-Wisch-Desinfektion).
- Die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist vor erneuter Benutzung der Fläche abzuwarten.
- Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen.
- Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel für die eine DVG-Listung (Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft) vorliegt eingesetzt werden. Die Präparate müssen ferner über eine kurze, etwa 5-10 Minuten, Einwirkzeit verfügen.

## Anlage 3

### Inhaltsverzeichnis für einen *kleinen* Verbandkasten nach DIN 13 157 C und einen *großen* Verbandkasten nach DIN 13 169 E

Lfd. Nr.	Bezeichnung	klein	groß
		Anzahl	Anzahl
1	Anleitung ZH 1/143 „Erste Hilfe bei Unfällen“	1	1
2	Gebrauchsinformationen für Erste- Hilfe- Behälter	1	1
3	Inhaltsverzeichnis	1	1
4	Augenkomresse, oval, 5 x 7 cm, einzeln, steril	2	4
5	Brandwunden- Verbandtuch, DIN 13 152 A, steril	1	2
6	Brandwunden- Verbandtuch, DIN 13 152 BR, steril	1	2
7	Dreiecktuch, weiß, Vlies, DIN 13 168	1	2
8	Einmal- Mundschutztücher, 20 x 30 cm, 10 Stck./ Packg.	1	2
9	Einmalhandschuhe, 4-Stück/ Packg., Vinyl- Handschuhe Größe 8 - 9	1	2
10	Fingerverband, elastisch, 18 x 2 cm, einzeln eingeschweißt	5	10
11	Fingerspitzenverbände -S-, 7 x 4 cm, einzeln verpackt	5	10
12	Fixierbinde, 4 m x 6 cm, starr oder elastisch, mit festen Kanten, mind. 20fädig, einzeln staubgeschützt verpackt (DIN 61 634-FB6)	3	6
13	Fixierbinde, 4 m x 8 cm, starr oder elastisch, mit festen Kanten, mind. 20fädig, einzeln staubgeschützt verpackt (DIN 61 634-FB8)	3	6
14	Folienbeutel, 30 x 40 cm, Mindestdicke: 45 µm, aus Polyethylen, mit Snapverschluss	2	4
15	Netzverband für Extremitäten, Gr. 2/3, 4 m pro Packung	1	2
16	Pflaster- Sortiment für Betriebsverbandkasten	1	2
17	Pflasterstrip 19 x 72 mm, einzeln verpackt	10	20
18	Rettungsdecke gold/ silber	1	2
19	Spulenpflaster, textil, 5 m x 2,5 cm	1	2
20	Universalschere, nichtrostend, kniegebogen, mind. 18 cm lang	1	1
21	Verbandpäckchen, 4 m x 10 cm DIN 13 151 G, steril	2	4
22	Verbandpäckchen, 4 m x 8 cm DIN 13 151 M, steril	3	6
23	Zellstoff- Mullkomresse, 10 x 10 cm, einzeln, steril	6	12

## Anlage 4

# Merkblatt zur Bekämpfung von Kopfläusen

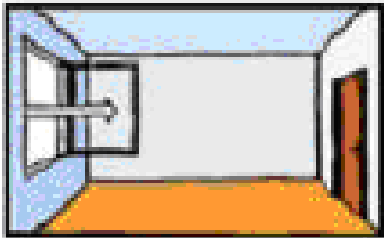
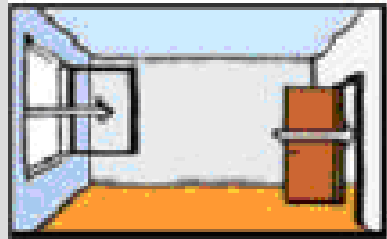
1. Personen mit Kopflausbefall dürfen eine Gemeinschaftseinrichtung, in der Kinder und Jugendliche betreut werden, nicht betreten.
2. Zum Abtöten der Kopfläuse benutzen Sie bitte ein apothekenpflichtiges, für die Kopflausbehandlung zugelassenes Arzneimittel, das eines der Wirkstoffe Permethrin, Pyrethrum, Allethrin, Lindan enthält oder das Medizinprodukt „MOSQUITO Läuse-Shampoo“.
3. Um eine erfolgreiche Behandlung zu erzielen, ist eine zweite chemische Behandlung, 8 – 10 Tage nach der ersten Behandlung, notwendig, da die Wirkstoffe nicht immer ausreichend auf die Läuse-Eier wirken und in der Zwischenzeit Larven ausschlüpfen können.
4. Während der Schwangerschaft, der Stillzeit, bei MCS (multiple Überempfindlichkeit gegen chemische Substanzen) und bei Chrysanthemenallergie wird empfohlen, die Läuse rein mechanisch durch feuchtes Auskämmen (Strähne für Strähne) zu entfernen.
5. Kontrolluntersuchungen und feuchtes Auskämmen sind zwischen den chemischen Behandlungen und in etwa bis zu 8 Tage nach der zweiten chemischen Behandlung notwendig, um geschlüpfte Larven zu entfernen.
6. Ein ärztliches Attest zur Bestätigung des Behandlungserfolges ist nur erforderlich bei wiederholtem Befall innerhalb von 4 Wochen. Die Erziehungsberechtigten sind verpflichtet, die Behandlung gegenüber der Gemeinschaftseinrichtung zu bestätigen.
7. Alle im Haushalt wohnenden Personen sind in die Erstbehandlung mit einzubeziehen. Eine Zweitbehandlung nach 8 – 10 Tagen ist auch bei diesen Personen durchzuführen, um den Erfolg der Bekämpfungsmaßnahme zu sichern.
8. Es ist notwendig, dass Käämme, Bürsten, Lockenwickler, Fahrradhelme, Kindersitze, Haarnetze, Mützen usw. aller Familienmitglieder mit einem für die Kopflausbehandlung zugelassenem Arzneimittel behandelt und gründlich gereinigt werden.

Quelle: Bezirksamt Steglitz-Zehlendorf von Berlin  
Gesundheitsamt

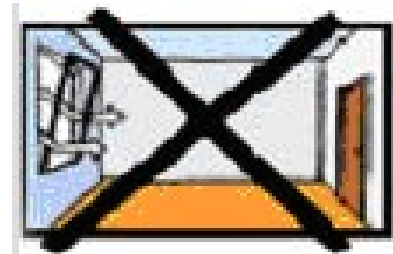
Durch nicht ausreichendes Lüften steigt die Kohlendioxidkonzentration in Räumen an. Der „Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden“ gibt, bezogen auf die Kohlendioxidkonzentration, einen hygienischen Richtwert von 0,15 Vol%, die sog. Pettenkoferzahl einen Wert von 0,1 Vol% an.

**Ab höheren Konzentrationen ist mit Müdigkeit, Konzentrationsschwächen sowie Belästigungen durch Körpergerüche zu rechnen.**

Es ist daher wichtig, regelmäßig zu lüften, damit Schülern und Lehrkräften ausreichend frische Atemluft zur Verfügung gestellt wird.

<b><u>Stoßlüften</u></b>	oder	<b><u>Querlüften</u></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fenster für 5-10 min ganz öffnen</li> <li>- zu Unterrichtsbeginn und -ende sowie in den Pausen oder den Unterrichtsstunden</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fenster und gegenüberliegendes Fenster / gegenüberliegende Tür für ca. 5-10 min ganz öffnen</li> <li>- zu Unterrichtsbeginn und -ende sowie in den Pausen oder den Unterrichtsstunden</li> </ul> 	

**Bitte nicht kippen!**



- Kippfunktion nur in klimatisch warmen Zeiten verwenden, wenn die Innentemperatur gleich oder geringer als die Außentemperatur ist
- Luftaustausch dauert bis zu einer Stunde
- Mauern rund um das Fenster kühlen ab, Heizkosten steigen, Schimmel kann entstehen

## **Anlage 5 b**

Unfallkasse Berlin  
Abteilung Prävention

Zusammenstellung von wichtigen Aspekten zur Feinstaubbekämpfung und Luftverbesserung in Schulen

### **Forderungen und Empfehlungen an das Personal der Schule vor Ort:**

Lüften Sie vor und nach dem Unterricht sowie in jeder Pause bei ganz geöffneten Fenstern und Türen (sog. Stoß- und Querlüftung). Für diese Aufgabe können Schüler/innen als „Lüftungsbeauftragte“ gewonnen werden.

Planen Sie in der Mitte der Unterrichtsstunde eine Lüftungspause ein, in welcher Fenster und Tür geöffnet werden. Nutzen Sie dazu vorzugsweise die äußeren Fenster, wenn deren Fensterflügel zur Wand öffnen und damit nicht in den Aufenthaltsbereich von Schüler/innen hineinragen.

Werden alle Fenster ganz geöffnet, ist darauf hinzuwirken, dass sich Schüler/innen nicht im Schwenkbereich der Fensterflügel aufhalten.

Wenn die Gefahr besteht, dass Fensterbänke missbräuchlich genutzt (z.B. beklüppelt) werden, sollten Fenster nur unter Aufsicht vollständig geöffnet werden.

Um ein regelmäßiges Lüften zu ermöglichen, sind Fensterbänke nicht als Ablageplatz zu nutzen; alle Fenstergriffe sollen gut erreichbar sein.

Damit der Feinstaub in der Luft gebunden werden kann, muss in Räumen von Schulen die Luftfeuchtigkeit mindestens 50% betragen. Z.B. können Pflanzen zu einer ausreichenden Luftfeuchtigkeit beitragen.

Die Einführung von Hausschuhen in Klassenräumen kann zur Staubreduzierung beitragen.

### **Forderungen und Empfehlungen an den Schulträger:**

Zum Zwecke der Schmutz- und Nässebindung soll in allen Eingangsbereichen flächenbündig eine großflächige Fußabstreifmatte - mindestens 1,50 m tief - über die gesamte Durchgangsbreite angeordnet werden.

Darüber hinaus müssen an Eingangsbereichen die Böden ausreichend großflächig aus befestigten Materialien sein, damit staubiger Boden nicht hereingetragen wird.

Gebäudereinigung muss nass durchgeführt werden, damit der Feinstaub gebunden wird.

Stempel der Einrichtung

**BITTE LESEN SIE SICH DIESES MERKBLATT SORGFÄLTIG DURCH**  
**Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte gem. §34 Abs. 5 S. 2**  
**Infektionsschutzgesetz ( IfSG)**

Wenn Ihr Kind eine **ansteckende Erkrankung** hat und dann die Schule oder andere Gemeinschaftseinrichtungen (GE) besucht, in die es jetzt aufgenommen werden soll, kann es andere Kinder, Lehrer, Erzieher oder Betreuer anstecken. Außerdem sind gerade Säuglinge und Kinder während einer Infektionskrankheit abwehrgeschwächt und können sich dort noch **Folgeerkrankungen** (mit Komplikationen) zuziehen.

Um dies zu verhindern, möchten wir Sie mit diesem **Merkblatt** über Ihre **Pflichten, Verhaltensweisen und das übliche Vorgehen** unterrichten, wie sie das Infektionsschutzgesetz vorsieht. In diesem Zusammenhang sollten Sie wissen, dass Infektionskrankheiten in der Regel nichts mit mangelnder Sauberkeit oder Unvorsichtigkeit zu tun haben. Deshalb bitten wir Sie stets um **Offenheit und vertrauensvolle Zusammenarbeit**.

Das Gesetz bestimmt, dass Ihr Kind **nicht in die Schule oder andere GE** gehen darf, wenn

1. es an einer **schweren** Infektion erkrankt ist , die durch **geringe Erregermengen** verursacht wird. Dies sind nach der Vorschrift: Diphtherie, Cholera, Typhus, Tuberkulose und Durchfall durch EHEC-Bakterien. Alle diese Krankheiten kommen bei uns in der Regel nur als Einzelfälle vor (außerdem nennt das Gesetz noch virusbedingte hämorrhagische Fieber, Pest und Kinderlähmung. Es ist aber höchst unwahrscheinlich, dass diese Krankheitserreger in Deutschland übertragen werden);
2. eine **Infektionskrankheit vorliegt, die in Einzelfällen schwer und kompliziert** verlaufen kann, dies sind Keuchhusten, Masern, Mumps, Scharlach, Windpocken, Hirnhautentzündung durch Hib-Bakterien, Meningokokken-Infektionen, Krätze, ansteckende Borkenflechte, Hepatitis A und bakterielle Ruhr;
3. ein **Kopflausbefall** vorliegt und die Behandlung noch nicht abgeschlossen ist;
4. es vor Vollendung des 6. Lebensjahres an einer infektiösen Gastroenteritis erkrankt ist oder ein entsprechender Verdacht besteht.

Die **Übertragungswege** der aufgezählten Erkrankungen sind unterschiedlich. Viele Durchfälle und Hepatitis A sind sogenannte **Schmierinfektionen**. Die Übertragung erfolgt durch mangelnde Händehygiene sowie durch verunreinigte Lebensmittel, nur selten durch Gegenstände (Handtücher, Möbel, Spielsachen). **Tröpfchen- oder „fliegende“ Infektionen** sind z.B. Masern, Mumps, Windpocken und Keuchhusten. Durch **Haar-, Haut- und Schleimhautkontakte** werden Krätze, Läuse und ansteckende Borkenflechte übertragen.

Dies erklärt, dass in Gemeinschaftseinrichtungen (GE) besonders günstige Bedingungen für eine Übertragung der genannten Krankheiten bestehen. Wir bitten Sie also, bei **ernsthaften Erkrankungen** Ihres Kindes immer den **Rat Ihres Haus- oder Kinderarztes** in Anspruch zu nehmen (z.B. bei hohem Fieber, auffallender Müdigkeit, wiederholtem Erbrechen, Durchfällen länger als einen Tag und anderen besorgniserregenden Symptomen).

Er wird Ihnen - bei entsprechendem Krankheitsverdacht oder wenn die Diagnose gestellt werden konnte - darüber Auskunft geben, ob Ihr Kind eine Erkrankung hat, die einen Besuch der GE nach dem Infektionsschutzgesetz verbietet.

Muss ein Kind zu Hause bleiben oder sogar im Krankenhaus behandelt werden, **benachrichtigen Sie uns bitte unverzüglich** und teilen Sie uns auch die Diagnose mit, damit wir zusammen mit dem **Gesundheitsamt** alle notwendigen Maßnahmen ergreifen können, um einer Weiterverbreitung der Infektionskrankheit vorzubeugen.

Viele Infektionskrankheiten haben gemeinsam, dass eine Ansteckung schon erfolgt, bevor typische Krankheitssymptome auftreten. Dies bedeutet, dass Ihr Kind bereits Spielkameraden, Mitschüler oder Personal angesteckt haben kann, wenn es mit den ersten Krankheitszeichen zu Hause bleiben muss. In einem solchen Fall müssen wir die Eltern der übrigen Kinder **anonym** über das Vorliegen einer ansteckenden Krankheit **informieren**.

Manchmal nehmen Kinder oder Erwachsene nur Erreger auf, ohne zu erkranken. Auch werden in einigen Fällen Erreger nach durchgemachter Erkrankung noch längere Zeit mit dem Stuhlgang ausgeschieden oder in Tröpfchen beim Husten und durch die Ausatemluft übertragen. Dadurch besteht die Gefahr, dass sie Spielkameraden, Mitschüler oder das Personal anstecken. Im Infektionsschutzgesetz ist deshalb vorgesehen, dass die „**Ausscheider**“ von Cholera-, Diphtherie-, EHEC-, Typhus-, Paratyphus- und Shigellenruhr- Bakterien nur mit **Genehmigung und nach Belehrung des Gesundheitsamtes** wieder in eine GE gehen dürfen.

Auch wenn **bei Ihnen zu Hause** jemand an einer **schweren oder hochansteckenden Infektionskrankheit** leidet, können weitere Mitglieder des Haushaltes diese Krankheitserreger schon aufgenommen haben und dann ausscheiden, ohne selbst erkrankt zu sein. Auch in diesem Fall muss Ihr Kind zu Hause bleiben.

Wann ein Besuchsverbot der Schule oder einer anderen GE für Ausscheider oder ein möglicherweise infiziertes aber nicht erkranktes Kind besteht, kann Ihnen Ihr behandelnder Arzt oder Ihr Gesundheitsamt mitteilen. Auch in diesen beiden genannten Fällen müssen Sie **uns benachrichtigen**.

Gegen **Diphtherie, Masern, Mumps, (Röteln), Kinderlähmung, Typhus und Hepatitis A** stehen **Schutzimpfungen** zur Verfügung. Liegt dadurch ein Schutz vor, kann das Gesundheitsamt in Einzelfällen das Besuchsverbot sofort aufheben. Bitte bedenken Sie, dass ein optimaler Impfschutz jedem Einzelnen sowie der Allgemeinheit dient.

**Sollten Sie noch Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Haus- oder Kinderarzt oder an Ihr Gesundheitsamt. Auch wir helfen Ihnen gerne weiter.**

**Belehrung gemäß § 43 Abs.1 Nr.1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)  
(erweiterte Fassung des RKI<sup>1</sup>-Merkblattes)  
Gesundheitsamt Charlottenburg-Wilmersdorf, Sigmaringer Str. 1, 10713 Berlin**

**Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln**

Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder inverkehrbringen:

- 1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus**
- 2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis**
- 3. Fische, Krebse oder Weichtiere oder Erzeugnisse daraus**
- 4. Eiprodukte**
- 5. Säuglings- oder Kleinkindernahrung**
- 6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse**
- 7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage**
- 8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen**

und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen

oder

in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind,

benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz von ihrem Gesundheitsamt. Diese darf nicht älter als 3 Monate sein.

**Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?**

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen kann eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

(Die wichtigsten Regeln sind für Sie im Anhang I (Seite 4) zusammengestellt).

<sup>1</sup> RKI = Robert-Koch-Institut

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die oben genannten Tätigkeiten nicht ausüben dürfen (**Tätigkeitsverbot**), wenn bei Ihnen Krankheitserscheinungen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger.
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Sie haben infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Oder die Untersuchung einer Stuhlprobe von Ihnen hat den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben:

- Salmonellen
- Shigellen
- Enterohämorrhagische Escherichia-coli-Bakterien
- Choleravibrionen

Wenn Sie diese Bakterien ausscheiden (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich.

### **Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:**

- ◆ **Durchfall** mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.
- ◆ **Hohes Fieber** mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind zum Beispiel Zeichen für **Typhus und Paratyphus**.
- ◆ Typisch für **Cholera** sind **milchigweiße Durchfälle** mit hohem Flüssigkeitsverlust.
- ◆ **Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel** mit allgemeinem Schwächegefühl und Appetitlosigkeit weisen auf eine **Hepatitis A oder E** hin.
- **Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen** können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

**Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch!** Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten.

Außerdem sind Sie **verpflichtet**, unverzüglich Ihren Vorgesetzten bzw. Arbeitgeber über die Erkrankung zu informieren.

(Wenn Sie noch mehr über die beschriebenen Erkrankungen wissen möchten, können Sie dies im Anhang II nachlesen)

## Warum gibt es bei der Erstbelehrung keine Untersuchungen mehr?

### Tuberkulosestestung:

- ◆ Der hauptsächliche Erreger für Tuberkulose, *Mycobacterium tuberculosis*, wird von Mensch zu Mensch durch Tröpfchen übertragen; Lebensmittel spielen als Übertragungsmedium heute keine Rolle mehr. Aus diesem Grund entfällt auch die routinemäßige Testung.

### Untersuchung von Stuhlproben:

- ◆ Die vor Aufnahme der Tätigkeit im Lebensmittelbereich vorgenommene Untersuchung einer Stuhlprobe ist kein taugliches Mittel, um Epidemien durch kontaminierte Lebensmittel zu verhindern. Sie stellt lediglich eine Momentaufnahme dar und kann ein falsches Gefühl der Sicherheit geben.
- ◆ Untersuchungen haben ergeben, dass auch bei routinemäßigen jährlichen Untersuchungen von Stuhlproben die Zahl z.B. der Salmonellenerkrankungen nicht zu verringern war; ausschließlich die konsequente Erfassung der einzelnen Krankheitsfälle und die notwendige Entfernung vom Arbeitsplatz hat hier Verbesserungen gebracht.

### Neuer Ansatz der Gesetzgebung:

- Der Gesetzgeber hat ein Gesetz geschaffen, das sicherstellen soll, dass der Beschäftigte und sein Arbeitgeber Kenntnisse darüber haben, bei welchen Symptomen ein Arzt aufgesucht werden muss!
- Es gibt jetzt Verpflichtungen für Arbeitnehmer und Arbeitgeber, sich tatsächlich (direkt nach Arbeitsbeginn, dann mindestens jährlich) mit den Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes zu beschäftigen (Belehrungsgespräche, die dokumentiert werden müssen). Das Zuwiderhandeln ist strafbar.
- Der Arbeitnehmer kann nicht wegen eines Tätigkeitsverbotes entlassen werden und der Arbeitgeber ist gegen finanziellen Verlust abgesichert

Wir bitten Sie, die Ihnen von unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern **nach der Belehrung gesondert vorgelegten Erklärung** zu unterschreiben.

Inhalt dieser Erklärung ist, dass Sie dieses Merkblatt erhalten, gelesen und verstanden haben, Sie sachgerechte Informationen (eine Belehrung) erhalten haben und Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind (Sie sich also gesund fühlen bzw. keine Symptome einer der in diesem Merkblatt genannten Erkrankungen haben). Für eventuelle Rückfragen steht Ihnen eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter des Gesundheitsamtes oder auch ein Arzt / eine Ärztin gern zur Verfügung.

Sie erhalten nach der Belehrung die **Belehrungsbescheinigung** (oder auch Gesundheitspass oder Rote Karte genannt). Diese behält jedoch nur ihre Gültigkeit, wenn **innerhalb von 3 Monaten nach der Ausstellung ein erstes Belehrungsgespräch** erfolgt, das Ihr Arbeitgeber zum Infektionsschutzgesetz durchführt. Dies muss der Arbeitgeber dann **regelmäßig jährlich wiederholen**. Bitte achten Sie auch selbst auf die Einhaltung der Durchführung und die Dokumentation dieser gesetzlich vorgeschriebenen Belehrungsgespräche. Eine Quittung über die erhobene Verwaltungsgebühr, deren Höhe im Gesetz- und Verordnungsblatt festgeschrieben ist, erhalten Sie selbstverständlich auch.

## Anhang I

### Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

- **Schmuck**

Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab. Unter Schmuckstücken können sich, vermischt mit Schweiß, Brutstätten für Krankheitserreger bilden.

- **Händewaschen**

Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang, nach Pausen, bei sichtbarer Verschmutzung und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch oder Kontakt mit der Nase gründlich die Hände unter fließendem Wasser mit flüssiger Seife – Seifenstücken sind unhygienisch. Bei grober Verschmutzung verwenden Sie bitte eine Nagelbürste, die ebenfalls nach Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden muss.

Bitte waschen Sie auch die Stellen besonders intensiv, die leicht vergessen werden:

- die Fingerkuppen und Fingernägel
- die Fingerzwischenräume
- die Hand- und Fingerrücken
- die Querfalten der Handinnenflächen
- den Daumen von allen Seiten

Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher und drehen Sie den Wasserhahn mit dem Einwegtuch zu, damit Sie den Wasserhahn nicht mehr mit der bloßen Hand berühren.

Auch die Hautpflege gehört zum vorbeugenden Gesundheitsschutz, denn eine gepflegte Haut weist weniger feine Risse auf, die ein Keimreservoir darstellen.

- **Kleidung / Schutzkleidung**

Tragen Sie saubere Kleidung, bei Bedarf auch saubere Schutzkleidung (Kophaube - bei Tätigkeiten bei denen sichergestellt sein muss, dass keine Haare oder Hautschuppen in die zuzubereitenden Lebensmittel fallen - , Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).

- **Verhalten**

Decken Sie Ihre Nase oder Ihren Mund ab, wenn Sie niesen oder husten! Papiertaschentücher verwenden – nach einmaligem Gebrauch wegwerfen!!! Anschließend die Hände waschen!

Rauchen unterlassen! Zigarettenasche oder gar –Stummel könnten in die Speisen fallen. Die Wechselkontakte der Hand zwischen Mund und Lebensmittel können Krankheitserreger übertragen.

- **Pflaster**

Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem -und an allen Seiten fest klebendem - Pflaster ab.

**Die Hände hauptsächliche Ursache für die Übertragung von Krankheitserregern!  
Deshalb ist die Händehygiene eine der wichtigsten Maßnahmen zur Verhütung von Infektionen!**

#### **Umgebungshygiene**

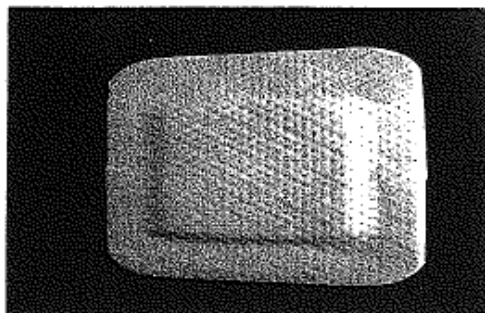
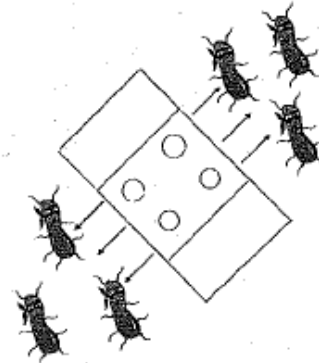
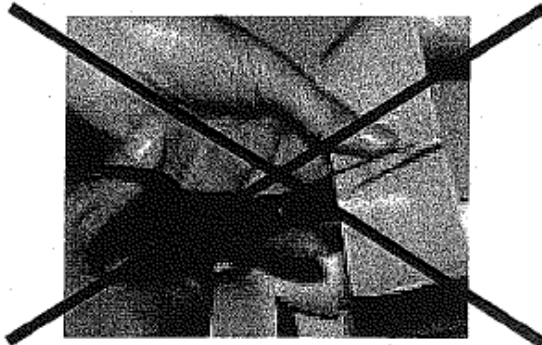
- o tägliche Reinigung von Armaturen und Waschbecken

#### **Voraussetzungen für eine effektive Händehygiene:**

- kurz geschnittene, mit den Fingerkuppen abschließende Fingernägel
- Nageloberfläche nicht rissig (z. B. durch abgeplatzten oder gerissenen Nagellack)

#### **Ablegen von Ringen und Armbanduhr während der Arbeit!**

#### **Achtung bei Nagelbettinfektionen oder Wunden an den Händen oder Unterarmen**



1. Wunde vollständig und sicher abdecken
2. flüssigkeits- und keimdichtes Pflaster verwenden
3. Pflaster nicht vom Streifen abschneiden, da sonst Erreger austreten können  
Rundum klebende Pflaster verwenden
4. wenn Wunden nicht sicher abgedeckt werden können → zusätzlich Fingerlinge oder Einmalhandschuhe verwenden

Auch im privaten Bereich: Verletzungs- und Verschmutzungsgefahr vermindern! Z.B. Schutzhandschuhe für grobe Arbeiten, etwa Gartenarbeit

#### **Welche Seife?**

- flüssige, nicht alkalische, milde **Reinigungslösungen aus Spendern**
  - o möglichst geringes Irritations- und Sensibilisierungspotenzial
  - o ohne Zusatz von Duftstoffen, schwach saurer pH-Wert.
- Keine Stückseife: potenzielles Keimreservoir

#### **Händewaschen mit Reinigungsmittel, wann?**

1. vor Arbeitsbeginn
2. zwischen den Arbeitsgängen
3. nach Pausen
4. bei sichtbarer Verschmutzung
5. nach Toilettenbesuch
6. nach Kontakt mit der Nase

#### **Technik des Händewaschens:**

1. **Hände und Unterarme bis zum Ellenbogen zuerst befeuchten**
2. **mit Reinigungsmittel aus dem Spender einseifen**
3. **1 Minute waschen**
4. **Orte höchster Keimdichte nicht vergessen!**



Problemzonen beim Händewaschen



Fingerkuppen und Fingernägel (Nagelfalz!)



In den Fingerzwischenräumen, Querfalten Innenflächen



Finger- und Handrücken



Der Daumen

5. **Bürsten nicht routinemäßig benutzen,**
  - nur bei besonderer Verschmutzung
  - ausschließlich für Fingernägel und Nagelfalz (Vermeidung mechanischer Hautschädigung an Hand und Unterarm)
6. **Gut abspülen!**
  - Keime werden mit dem Wasser entfernt
  - Seifenreste können langfristig zu Hautschäden führen
  - Abspülrichtung: von den Ellenbogen zu den Fingerspitzen hin.
7. **Abtrocknen mit Einmal-Papierhandtüchern oder textile Einweghandtücher!**
  - Achtung: Lufttrockner wegen der unvermeidlichen Luftverwirbelung mit möglicherweise keimbeladenen Schmutzpartikeln, der mangelhaften Händetrocknung und der fehlenden mechanischen Entfernung von Restverschmutzung vermeiden
  - Wasserhahn mit dem Papierhandtuch zudrehen!
8. **Hautpflege:**
  - feuchtigkeitsspendende Handcreme an Händen und Unterarmen
  - kleinste Risse bzw. Mikrotraumen sind potentielle Erregerreservoirs
  - nicht gepflegte Haut lässt sich nicht sicher desinfizieren

**Frage: Wann wird desinfiziert?**

- o Desinfektion der Hände vor dem Waschen → Desinfektionsmittel wirkt in der Regel aufgrund von Lebensmittelresten auf der Haut gar nicht!  
**Daher: zuerst Lebensmittelreste entfernen → Also Waschen!**
- o Desinfektion nach der Händereinigung ist sinnvoll! Nach der Reinigung kann das Desinfektionsmittel voll wirken,
- o Wirkstoffbasis von **Alkoholen**
  - kein allergenes Potential
- o DGHM-gelistete Mittel verwenden  
(Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie)
- o **Vorgang Desinfektion**
  1. Hände gründlich abtrocknen
  2. ca. **3 ml Handalkohol** in die Handinnenfläche
  3. gründlich verreiben (Achtung: Problemzonen wie beim Händewaschen!)
  4. **Einwirkungszeit: mindestens 30 Sek** (bis zum kompletten Verdunsten verreiben)  
Die ausreichende Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist wichtig!

## Anhang II

### Bei welchen Erkrankungen besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?

#### **Typhus abdominalis, Paratyphus**

Die Erreger sind *Salmonella typhi* und *paratyphi*. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel, die damit verunreinigt sind. Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „erbsbreiartige“ Durchfälle. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden Erreger bei uns nicht verbreitet.

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich; allerdings sind die Symptome bei Paratyphus weniger schwer.

Beide Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) oder aus Gebieten importiert (Reiseerkrankung), in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben. Gegen Typhus stehen mehrere Schutzimpfungen zur Verfügung. Wenn Sie beruflich oder privat in die betroffenen Länder reisen wollen, sprechen Sie Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt an; dort werden Sie zur Notwendigkeit einer Impfung beraten.

#### **Cholera**

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich. Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist milchig weiß ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten). Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (Ostasien, Südamerika, Afrika). Eine Schutzimpfung mit dem in Deutschland im Moment zugelassenen Impfstoff wird nicht empfohlen. Allerdings sind im Ausland besser verträgliche und wirksamere Impfstoffe verfügbar. Eine Bestellung über eine internationale Apotheke ist möglich. Deshalb sollten Sie bei Reisen in ein Risikogebiet auch dazu Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt ansprechen.

#### **Shigellose (bakterielle Ruhr)**

Die Erreger sind *Shigella*-Bakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektiös, d.h. um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien! In Kindereinrichtungen sind auch bei uns immer wieder Epidemien beschrieben worden. Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig. Der Erreger ist auch in Deutschland heimisch. Die Shigellose ist also keine typische Reisekrankheit; mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

## **Salmonellen-Infektionen**

Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren (z.B. Fleisch, Milch, Eier) aufgenommen werden. Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Symptome erheblich schwanken.

Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen; häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

Gastroenteritis durch andere Erreger

Auch andere Bakterienarten (z.B. Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Campylobakter, Yersinien) oder Viren (z.B. Rota-, Adeno-, Norwalkviren) können Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen.

## **Hepatitis A oder E**

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel, die mit Hepatitis-A- oder -E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus 1-2 Wochen nach Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit. Während das Hepatitis-A-Virus auch bei uns zirkuliert, kommt das Hepatitis-E-Virus hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Infektion nach Fernreisen!). Beide Erkrankungen verlaufen ganz ähnlich; die Übertragungswege sind gleich.

Gegen Hepatitis A kann man sich durch Impfungen schützen. Vor Reisen in südliche Länder sollten Sie unbedingt an eine Schutzimpfung denken und Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt darauf ansprechen.

## Anhang III

### Besondere Hinweise für den Arbeitgeber / Dienstherren

- Auch Arbeitgeber haben die von den Gesundheitsamtsmitarbeitern vorgelegte Erklärung abzugeben, falls Sie zu dem Personenkreis gehören, der auf Seite 1 des Merkblattes aufgeführt ist.
- Sie dürfen die auf Seite 1 des Merkblattes beschriebenen Tätigkeiten nur ausführen, wenn Sie eine Bescheinigung gemäß § 43 IfSG erhalten haben oder im Besitz eines noch gültigen Gesundheitszeugnisses gemäß § 18 Bundes-  
Seuchengesetz sind (siehe § 77 IfSG).
- Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als 3 Monate sein.
- Sie haben Personen, die auf der Seite 1 des Merkblattes genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im weiteren jährlich über die auf Seite 2 aufgeführten Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren.
- Sie haben Ihre eigene Bescheinigung und die Ihrer Beschäftigten, sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung an der Arbeitsstätte verfügbar zu halten und den Mitarbeitern der zuständigen Behörde alle genannten Bescheinigungen auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.
- Haben Sie selbst oder einer Ihrer Beschäftigten eine der auf Seite 2 dieses Merkblattes beschriebenen Symptome, ist ein der dort genannten Erkrankungen oder die Ausscheidung einer der aufgezählten Krankheitserreger ärztlich festgestellt worden, so müssen Sie Hygienemaßnahmen ergreifen, die geeignet sind, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger an der Arbeitsstätte zu verhindern. Auskunft hierzu erteilt die Behörde für Lebensmittelüberwachung und Ihr Gesundheitsamt.
- Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung.

**Erklärung nach § 43 Abs.1 Nr. 2 Infektionsschutzgesetz**

**Frau/Herr**

.....

**geb. am**

.....

**Straße /**

**Hausnummer**

.....

**Postleitzahl/**

**Ort**

.....

**Ich erkläre hiermit, dass ich gemäß § 43 Abs.1  
Infektionsschutzgesetz mündlich und schriftlich aufgeklärt  
wurde und dass bei mir keine Tatsachen für ein Tätigkeits-  
verbot bekannt sind.**

**Ort/Datum** .....

**Unterschrift** .....

## Runderlass des Ministeriums für Schule und Weiterbildung

Zu BASS 18 - 29 Nr.8, hebt BASS 18-29 Nr.7 von 9.95 auf.

### Sicherheit an Schulen; Gefährdung von Schülerinnen, Schülern und Lehrkräften durch Tierpräparate

Das Institut für Angewandte Umweltforschung e.V. in Oberursel und das Amt für Umweltschutz in Hamburg haben untersucht, ob eine Gefährdung von Schülerinnen und Schülern sowie von Lehrerinnen und Lehrern durch Tierpräparate in Schulen möglich ist.

Beide Institutionen kommen übereinstimmend zu dem Ergebnis, dass sich in den Federn bzw. im Fell von Tierpräparaten - vor allem bei denen, die älter als 20 Jahre sind - hohe Konzentrationen von Arsenverbindungen (vor allem Arsen trioxid) nachweisen lassen.

Arsen trioxid ist wie auch andere Arsenverbindungen als krebserzeugend (Kategorie 1) und als sehr giftig beim Einatmen oder Verschlucken eingestuft. Auch bei Präparationsmitteln, die in jüngerer Zeit eingesetzt wurden, kann eine gesundheitliche Beeinträchtigung nicht ausgeschlossen werden.

Daraus folgt für den Umgang mit Tierpräparaten (Stopfpräparate) am schulischen Lernort:

1. Bei der Demonstration ist dafür Sorge zu tragen, dass zum einen jeglicher Kontakt mit dem Präparat selbst und zum anderen eine vom Präparat ausgehende Freisetzung von Stäuben unterbleibt. **Dies kann durch eine Verpackung in staubdichten transparenten Behältnissen gewährleistet werden.\***
2. Werden Tierpräparate ohne oben angegebene Verpackung in staubdicht geschlossenen Vitrinen bzw. Schränken aufbewahrt, so dürfen sie zu Demonstrationszwecken nicht entnommen werden.
3. Es ist stets dafür Sorge zu tragen, dass Tierpräparate in Schulen an sicherer Stelle aufbewahrt oder, falls erforderlich, ordnungsgemäß entsorgt werden.

Diese Regelungen gelten nicht für diejenigen Stopfpräparate, bei denen nachgewiesen ist, dass von ihnen keine gesundheitlichen Gefährdungen im Sinne der geltenden Rechtsvorschriften ausgehen können (z. B. entsprechender Herstellernachweis).

Außerschulische Lernangebote innerhalb und außerhalb der Schule können für Unterrichtszwecke genutzt werden, wenn die aufsichtsführende Lehrkraft sicherstellen kann, dass dabei die oben genannten Regelungen für den Gesundheitsschutz von Schülerinnen und Schülern sowie Lehrerinnen und Lehrern eingehalten werden.

\* Hervorhebungen durch **BEKA**

#### Hinweise für Schulen in Berlin zur Reinigung / Prüfung der Präparate:

*Berliner Präparationswerkstatt Ingo Kopmann; Kamminer Str. 7 ; 10589 Berlin  
Tel.: 030 - 345 17 96*

#### Zur Anfertigung evtl. erforderlicher Acrylglasboxen:

*Beka Schulbedarf; Wibbelstr. 21 ; 47559 Kranenburg; Fax: 02826 – 922179  
Mail: [BEKA-Kahm@t-online.de/home/beka-kahm/beka12.htm](mailto:BEKA-Kahm@t-online.de/home/beka-kahm/beka12.htm)*