

# Hygieneplan

gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz



Katholische Grundschule der Stadt Emmerich  
Hansastraße 56  
46446 Emmerich am Rhein

## Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung
2. Hygienemanagement
3. Basishygiene
  - 3.1 Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume, Ausstattung
  - 3.2 Reinigung und Desinfektion
    - 3.2.1 Allgemeines
    - 3.2.2 Händehygiene
    - 3.2.3 Behandlung von Flächen und Gegenständen
    - 3.2.4 Frequenz von Reinigungsmaßnahmen
  - 3.3 Lebensmittelhygiene
    - 3.3.1 Schulmilch
    - 3.3.2 Mitgebrachte Lebensmittel
    - 3.3.3 Tafelwasseranlage
    - 3.3.4 Mitgebrachte Lebensmittel
    - 3.3.5 Reinigungsmaßnahmen
  - 3.4 Sonstige Hygieneanforderungen
    - 3.4.1 Abfallbeseitigung
    - 3.4.2 Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung
    - 3.4.3 Tierhaltung
    - 3.4.4 Trinkwasser
    - 3.4.5 Spielsand
    - 3.4.6 Zuständigkeiten an der Leegmeerschule
  - 3.5 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers
4. Anforderungen nach Infektionsschutzgesetz
  - 4.1 Gesundheitliche Anforderungen
    - 4.1.1 Personal im Küchen-/Lebensmittelbereich
    - 4.1.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal
    - 4.1.3 Kinder, Jugendliche
  - 4.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht
  - 4.3 Belehrung
    - 4.3.1 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich
    - 4.3.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal
    - 4.3.3 Kinder, Jugendliche, Eltern
  - 4.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen
    - 4.4.1 Wer muss melden?
    - 4.4.2 Information der Betreuten/Sorgeberechtigten/Maßnahmeeinleitung
    - 4.4.3 Besuchsverbot und Wiedenzulassung
    - 4.4.4 Besondere Maßnahmen im Zuge der Corona-Pandemie

### 5. Anlagen/Ansprechpartner

#### 1. Einleitung

Gemeinschaftseinrichtungen, so auch Schulen, sind durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen von besonderer hygienisch-epidemiologischer Bedeutung. Sie bedürfen deshalb großer Aufmerksamkeit, um das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Erziehung zu hygienischem Verhalten - besonders auch im Hinblick auf Infektionskrankheiten - zu sichern.

Übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern, ist Zweck des Infektionsschutzgesetzes. Das Gesetz setzt dabei in hohem Maße neben behördlichen Aufgaben und Zuständigkeiten auch auf die **Eigenverantwortung** der Träger und Leiter von Gemeinschaftseinrichtungen sowie jedes Einzelnen.

Darüber hinaus ergeben sich aus dem Gesetz **konkrete Verpflichtungen** für Gemeinschaftseinrichtungen bzw. deren Leitungen, insbesondere aus den §§ 33 bis 36 (zusätzliche Vorschriften für Schulen und sonstige Gemeinschaftseinrichtungen).

Nach § 36 Abs. 1 müssen Gemeinschaftseinrichtungen, so auch Schulen, die innerbetrieblichen Verfahrensweisen zur Infektionshygiene in **Hygieneplänen** festlegen. Für die Erstellung der Pläne enthält das Gesetz keine Vorgaben, sondern überlässt dies weitgehend dem Ermessen der jeweiligen Einrichtung.

Empfohlen wird, auf eine weitgehende Standardisierung der Pläne hinzuwirken.

Es ist zu beachten, dass in einem Hygieneplan auch andere Bedingungen angesprochen werden sollten, die bewirken, dass durch Gesundheitsförderung und Gesunderhaltung auch die nichtübertragbaren Erkrankungen für Schüler und Personal ausgeschlossen werden.

#### 2. Hygienemanagement

Die Leiterin der Einrichtung, Frau Scherer, trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Anforderungen. Sie kann zu ihrer Unterstützung bei der Wahrnehmung ihrer Verantwortung einen Hygienebeauftragten oder ein Hygiene-Team benennen. Zu diesem Team gehören an der Leegmeerschule Frau te Poel als Hauswartin sowie die Sicherheitsbeauftragte Susanne Mühlenbock.

Zu den Aufgaben des Hygienemanagements gehören unter anderem:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplanes
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Durchführung von Hygienebelehrungen
- Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt sowie mit den Elternsprechern

Der Hygieneplan wird jährlich hinsichtlich Aktualität überprüft und ggf. geändert.

Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen erfolgt u. a. durch Begehungen der Einrichtung routinemäßig jährlich sowie bei aktuellem Bedarf. Die Ergebnisse werden schriftlich dokumentiert.

Der Hygieneplan ist für alle Beschäftigten jederzeit zugänglich und einsehbar, es befindet sich ein Exemplar im Lehrerzimmer.

Die Beschäftigten werden einmal pro Jahr hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen belehrt. Die Belehrungen werden schriftlich dokumentiert, die Dokumentationen befinden sich im Hygiene-Ordner.

### **3. Basishygiene**

#### **3.1 Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung**

---

Die Leegmeerschule wurde in ihrem bis heute erhaltenen Grundkonzept (ausgenommen erheblicher Umbauten und Erweiterungen) 1951 nach den sog. „Fredeburger Schulbau-Richtlinien“ erstellt. Damals galt unsere Schule - übrigens die einzige, die nach den genannten Richtlinien in NRW gebaut worden ist - als „Vorzeigeschule“ für schulische Neubauten nach dem Krieg. Der üppige Umgang mit der Grundstücksgröße war und ist wohl Ursache dieses Unikats eines Schulbaues nach 1945.

In den 70er Jahren wurden zwei Klassenräume angebaut. Seit 1984 sind die Schülerzahlen kontinuierlich angestiegen, sodass sich aus der Zweizügigkeit in 8 Klassen inzwischen eine Dreizügigkeit mit 12 Klassen entwickelt hat.

1995 erfolgte wegen der weiter angestiegenen Schülerzahl ein weiterer Ausbau um zwei Klassen am Rande unseres Schulhofes. Die in den Bedarf eingerechneten zwei Klassenräume sind wegen der Benutzung von zwei Mehrzweckräumen möglich geworden. Im Jahr 2018 wurde ein nächster Erwei-

terungsbau mit drei Klassenräumen, einem Differenzierungsraum und barrierefreien Toiletten fertig gestellt.

In allen Klassenräumen befinden sich Handwaschbecken mit Seifenspendern und Einmalhandtüchern. Mehrmals täglich werden die Klassenräume stoßgelüftet, um Schimmelbildung vorzubeugen. Durch Sanierungsmaßnahmen gab es in der Vergangenheit zunächst Probleme mit Feuchtigkeit, diese scheinen jedoch behoben zu sein.

Im Rahmen des Konjunkturpaketes II wurde 2011 eine neue Turnhalle am Rande des Schulhofes erbaut; hier gibt es eine Lehrerumkleide inklusive Dusche, die allerdings kaum genutzt wird, Mädchen- und Jungenumkleidekabinen inklusive Toiletten und Duschen, eine behindertengerechte Toilette sowie je eine separate Jungen- und Mädchentoilette, die über den Flur begehbar ist.

Der Pausenhof ist dreigeteilt: asphaltiert, Sandplatz mit Klettergerüst und Rasenplatz. Diese Aufteilung erfordert zwei Lehrpersonen zur Pausenaufsicht.

Neben dem großen asphaltierten Schulhof besitzt die Schule auch einen kleinen Sportplatz mit einer 50-m-Laufbahn, einer Weitsprunggrube mit zwei Anlaufspuren und einem 50x20m großen Rasenplatz mit Fußballtoren. Außerdem gibt es am Rande des Sportplatzes noch ein Klettergerüst (Sechseck), einen Balancierbalken und eine Reckanlage.

Sand- und Rasenplatz werden bei schlechtem Wetter von der Pausenaufsicht mit einem „Stopp“-Schild gesperrt. Der asphaltierte Platz hat eine fußballfreie Zone für ruhiges Spielen.

Der asphaltierte Platz wird fest eingeplant z. B. bei Projekttagen und -wochen, für das Fahrradtraining im Rahmen der Verkehrserziehung und für den Sportunterricht.

In unserer Schule sind in Räumen des „Treffpunktes Hl.-Geist“ die Betreuung „Schule plus“ und die „Offene Ganztagschule“ (OGATA) untergebracht, außerdem werden aktuell zwei ehemalige Klassenräume für die OGATA genutzt. Die Trägerschaft liegt zurzeit in Händen der Katholischen Waisenhausstiftung Emmerich, die für ihren Bereich einen separaten Hygieneplan erstellt hat (siehe Anhang).

Im Verwaltungstrakt unserer Schule sind das Lehrerzimmer, das Büro der Schulsozialarbeiterin sowie das Schulsekretariat, das zweite Büro der Schulleitung und das Archiv untergebracht. In der ehemaligen Hausmeisterwohnung befindet sich seit 2005 durch die Zusammenlegung und den Umbau zweier Büros eine neue Küche mit zwei Kochplätzen und mehreren Werktagen, die auch von Schülergruppen genutzt werden kann. Es wird in dieser Küche nicht regelmäßig gekocht, sondern

nur im Rahmen bestimmter Unterrichtsreihen („Obstsalat“, „Brot backen“). Das Schulobst wird von einigen Müttern an den Obsttagen in der Küche zubereitet. Eine Vorratshaltung wird nicht betrieben. Die Küchenzeile im Lehrerzimmer wird lediglich zum Kaffee- und Teekochen genutzt. Die Kolleginnen achten hier selbst, unterstützt von Frau te Poel, auf Sauberkeit. Benutztes Geschirr wird in der Spülmaschine der anderen Küche gereinigt.

Im Verwaltungstrakt befindet sich eine Lehrertoilette, zwei weitere, nach Geschlecht getrennte Toiletten befinden sich Mittelbau.

### **3.2 Reinigung und Desinfektion**

---

#### **3.2.1 Allgemeines**

---

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung, insbesondere der Hände sowie häufig benutzter Flächen und Gegenstände, ist eine wichtige Grundlage für einen guten Hygienestatus.

Eine Desinfektion ist dort notwendig, wo Krankheitserreger auftreten können und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen. Dies trifft unter anderem zu bei Verunreinigungen mit Erbrochenem, Stuhl und Urin sowie mit Blut.

Die Desinfektionsmittel sind nach dem Anwendungsgebiet aus der Liste des Verbundes angewandter Hygiene VAH- Liste (ehem. DGHM) mit der entsprechenden Konzentration und Einwirkzeit auszuwählen.

Beim Auftreten meldepflichtiger übertragbarer Krankheiten oder bei begründetem Verdacht einer solchen sind spezielle antiepidemische Maßnahmen notwendig, die vom zuständigen Gesundheitsamt veranlasst bzw. mit diesem abgestimmt werden und nicht Gegenstand dieser Ausführungen sind.

#### **3.2.2 Händehygiene**

---

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen Hauptüberträger von Krankheitserregern. Händewaschen und Händedesinfektion gehören zu den wichtigsten Maßnahmen zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten.

Es sind ausreichend Handwaschplätze vorhanden, ausgestattet mit fließendem warmen und kaltem Wasser sowie Spendern für Flüssigseife und für Einmalhandtücher sowie Mülleimer für die Handtücher.

**Händewaschen** ist durchzuführen vom Personal und von den Schülern:

- nach jeder Verschmutzung, nach Reinigungsarbeiten
- nach Toilettenbenutzung
- nach dem Nase-Putzen (Das Papiertaschentuch wird sofort in den Mülleimer geworfen!)
- vor dem Umgang mit Lebensmitteln
- vor dem Verzehr von Speisen
- nach Tierkontakt

**Händedesinfektion** ist erforderlich für Personal und Schüler:

- nach Kontakt mit Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen, auch wenn Handschuhe getragen werden, nach Ablegen der Handschuhe
- nach Kontakt mit sonstigem potentiell infektiösen Material
- nach intensivem (körperlichen) Kontakt mit Erkrankten.

Ca. 3 – 5 ml des Händedesinfektionsmittels sind in die trockenen Hände einzureiben, dabei müssen Fingerkuppen und -zwischenräume, Daumen und Nagelfalze berücksichtigt werden. Während der vom Hersteller des Präparates vorgeschriebenen Einwirkzeit (meist ½ Minute) müssen die Hände vom Desinfektionsmittel feucht gehalten werden.

Grobe Verschmutzungen (z. B. Ausscheidungen) sind vor der Desinfektion mit Zellstoff bzw. einem desinfektionsmittelgetränkten Einmalhandtuch zu entfernen.

Die Verwendung von Einmalhandschuhen ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut usw. zu empfehlen.

Ein Spender mit einem geeigneten Händedesinfektionsmittel steht jederzeit nutzbar im Erste-Hilfe-Zimmer bereit.

### 3.2.3 Behandlung von Flächen und Gegenständen

---

Durch Auslegen von Schmutzmatten in der Eingangszone wird der Schmutzeintrag in das Schulgebäude erheblich vermindert.

Ein Ordnungsdienst in jeder Klasse (außer Klasse 1 in den ersten Schulmonaten) sorgt dafür, dass Müll und grober Schmutz nach dem Unterricht zusammengefasst und beseitigt wird.

Die Reinigungsmaßnahmen werden nach folgenden Grundsätzen durchgeführt:

- Es ist feucht zu reinigen (Ausnahme: textile Beläge).
- Bei den angewendeten Reinigungsmethoden ist eine Schmutzverschleppung zu verhindern (mindestens Zwei-Eimer-Methode bzw. Nutzung industrieller Reinigungsgeräte).
- Die Reinigungsmaßnahmen sind in der Regel in Abwesenheit der Schüler durchzuführen.
- Schüler dürfen für Reinigungsarbeiten in Sanitärräumen nicht herangezogen werden.
- Bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten ist geeignete Schutzkleidung zu tragen.
- Alle wiederverwendbaren Reinigungsutensilien (Wischmopp, Wischlappen ...) sind nach Gebrauch aufzubereiten und bis zur erneuten Verwendung trocken zu lagern. Die Aufbereitung hat vorzugsweise durch ein thermisches Waschverfahren (mindestens 60 °C) oder chemisch (durch Einlegen in Desinfektionslösung) zu erfolgen.
- Geräte und Mittel zur Reinigung und Desinfektion sind vor dem Zugriff Unbefugter gesichert in einem gesonderten Raum aufzubewahren. Der Putzmittelraum befindet sich im Mitteltrakt und ist verschlossen.
- Für die Pflege von textilen Fußbodenbelägen sind nur Geräte mit Mikro- bzw. Absolutfiltern zu verwenden. Teppichböden sollten täglich gesaugt werden. 2 x jährlich ist eine Feuchtreinigung (Sprüh-Extraktionsmethode = Reinigung unter Druck mit gleichzeitigem Absaugen der Flüssigkeit mittels eines speziellen Gerätes) vorzunehmen. Flecken sind nach Anfall zu entfernen. Teppichboden ist nur im Rektorzimmer ausgelegt.

Eine **Wischdesinfektion** ist bei Verschmutzung mit Erbrochenem, Stuhl, Urin, Blut u.ä. nach Entfernung der groben Verunreinigungen mit Zellstoff u.ä. durchzuführen (dabei Schutzhandschuhe und ggf. Schutzkleidung tragen – Händedesinfektion anschließend).

### 3.2.4 Frequenz von Reinigungsmaßnahmen

---

Die Reinigung der Schule wird durch den Fachbereich 3 organisiert. Wie die Reinigungsfirma GEWA reinigt, ist dem angehängten Plan zu entnehmen.

## 3.3 Lebensmittelhygiene

---

### 3.3.1 Schulmilch

---

Die Schule wird durch die Molkerei Heesen mit Schulmilch beliefert. Es ist durch einen Kühlschrank der Firma Heesen sichergestellt, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird.

Übrig gebliebene Getränke werden durch die Molkerei zurückgenommen. Der Kühlschrank selbst wird in regelmäßigen Abständen nach Sichtkontrollen durch Frau te Poel gesäubert.

### 3.3.2 Schulobst

---

Seit dem Schuljahr 2015/16 nimmt die Leegmeerschule an dem EU-Schulobstprogramm NRW teil. Gemäß „Hygieneinformation und Belehrung EU-Schulobstprogramm“<sup>1</sup> wird bei der Zubereitung des Obst/ Gemüse auf folgende Hygieneregeln geachtet:

#### Warenannahme

- Die gelieferte Ware wird durch die Schulobst-Mütter kontrolliert (kurze Sichtkontrolle).
- Die Annahme wird auf einem Lieferschein dokumentiert und in einem Ordner in der Schulküche aufbewahrt.

#### Persönliche Hygiene

- vor Beginn der Zubereitung und nach jedem Toilettengang Hände gründlich mit Seife unter fließendem Wasser waschen und mit Einweghandtüchern abtrocknen
- saubere Arbeitskleidung tragen
- Handschmuck (Ringe, Uhren, ...) ablegen. Weitgehender Verzicht auf Kosmetika (z.B. Parfum, Nagellack)
- Reinigung des Arbeitsplatzes

---

<sup>1</sup> Vgl. EU-Schulobstprogramm in NRW – Hygieneinformation – Stand: November 2010

- Direktes Anhusten oder Niesen vermeiden. Erkrankte Personen dürfen kein Obst/Gemüse schneiden und zubereiten. Grundsätzlich dürfen Personen mit ansteckenden Krankheiten keine Speisen für andere zubereiten (Symptome z.B.: Durchfall, hohes Fieber mit Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung, Gelbfärbung der Haut, Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen, wenn diese gerötet, nässend, geschwollen oder schmierig belegt sind).
- Verletzungen an Händen und Armen müssen sachgerecht versorgt und mit wasserundurchlässigem Material (Pflaster, Verband, Einmalhandschuh, Fingerling) abgedeckt werden.

### **Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz**

Für das Ausgeben von Obst und rohem Gemüse, ggf. das Schälen und Zerteilen und Verteilen dieser Produkte bedarf es keiner Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt nach § 43 Infektionsschutzgesetz. Jedoch sind die Inhalte der Erstbelehrung und die allgemeinen Hygieneanforderungen (s. „Persönliche Hygiene“) den Beteiligten zu vermitteln.

### **Reinigen von Obst und Gemüse**

Obst und Gemüse werden durch Waschen mit Wasser ohne Zusatz von Reinigungsmitteln gesäubert. Wichtig ist, dass das Obst/ Gemüse bedenkenlos von den Kindern gegessen werden kann. Gegebenenfalls ist auch eine Reinigung mit einem Tuch oder einer Bürste möglich.

### **Lagerung von Obst und Gemüse**

Das Obst/ Gemüse wird an den Obsttagen morgens frisch angeliefert. Es wird direkt durch Mütter zubereitet. Sie stellen das Obst/ Gemüse in einer Schüssel pro Klasse auf den Tisch vor dem Lehrerzimmer und decken es ab.

### **Abfallentsorgung**

Die Obst- und Gemüseabfälle werden in der Biotonne der Schule entsorgt.

### **3.3.3 Tafelwasseranlage**

---

Seit dem 01.06.2016 steht im Erdgeschoss im Eingangsbereich eine Tafelwasseranlage. Beim Betreiben des Gerätes sind folgende hygienerelevanten Regeln zu beachten:<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> gem. Betriebsanleitung Tafelwasseranlage Sodamaster 200 Aquatower/ HS vom 03.04.2014

Der Auslaufhahn wird automatisch intervallweise aufgeheizt und so thermisch desinfiziert. Um einer Verkeimung vorzubeugen, darf das Gerät nicht länger als 120 Minuten von der Stromversorgung getrennt sein. Nach einer Trennung von mehr als 120 Minuten vom Stromnetz muss das Gerät jedenfalls durchgespült werden. Dazu muss ein geeignetes Gefäß auf die Abtropfschale gestellt werden und das Gerät dann mit 2 Liter stillem Wasser und 2 Litern Sprudelwasser gespült werden. Der Auslaufhahn darf außer bei Reinigung nicht berührt werden.

Das Gerät ist gemäß Reinigungs- und Wartungsplan zu reinigen und zu pflegen.<sup>3</sup> Dazu gehören für den Betreiber:

- das tägliche Leeren und Reinigen der Abtropfschale
- die wöchentliche Reinigung der Kühllamellen, des Gehäuses und des Auslaufhahnes
- die wöchentliche Prüfung der CO<sup>2</sup>-Flasche

Nach Wochenenden und insbesondere nach den Ferien ist der Wasserspender gründlich zu spülen. Zuständig für diese Maßnahmen ist Frau te Poel.

### 3.3.4 Mitgebrachte Lebensmittel

---

Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch Kinder, Eltern usw. nicht nur für den Eigenbedarf (z. B. Kuchenbasare, Geburtstagsfeiern u. ä Anlässe) bestehen dann keine Bedenken, wenn grundsätzlich und ausschließlich vollständig durchgebackene Kuchen ohne Füllungen, Glasuren usw. angeboten werden sollen. Vor Esseneinnahme ist in diesem Fall durch das Personal festzustellen, ob sich die mitgebrachten Lebensmittel in einem einwandfreien Zustand befinden. Auf Allergien bei den Schülern wird geachtet.

Übrig gebliebene Lebensmittel werden am gleichen Tag mit nach Hause genommen.

### 3.3.5 Reinigungsmaßnahmen

---

- Alle benutzten Geschirrtteile (Teller, Trinkbecher, Besteck) werden nach jeder Benutzung im Geschirrspüler in der Küche unter dem Verwaltungstrakt gereinigt. Bei manueller Reinigung ist das Geschirr unmittelbar nach der Reinigung abzutrocknen. Die Geschirrtücher sind täglich zu wechseln.

---

<sup>3</sup> Vgl. o.g. Betriebsanleitung S. 45

- Lagerung des sauberen Geschirrs hat in Schränken zu erfolgen.
- Tische und sonstige mit Lebensmitteln in Berührung gekommene Flächen einschließlich der Essentransportwagen bzw. -tablets sind nach der Esseneinnahme mit warmem Wasser unter Zusatz von Reinigern zu säubern.
- Die verwendeten Lappen sind danach zu wechseln bzw. gründlich auszuwaschen, sofort zu trocknen und trocken aufzubewahren.

### **3.4 Sonstige Hygienemaßnahmen**

---

#### **3.4.1 Abfallbeseitigung**

---

In den Klassen- und Verwaltungsräumen befinden sich jeweils drei Mülleimer für Papier, Plastik und Restmüll, in den Eimern für Restmüll und Plastik befinden sich Müllbeutel. Die Kinder werden zur Mülltrennung und Abfallvermeidung angehalten (siehe Konzept zur Umwelterziehung).

Die Eimer werden täglich geleert. Die Müllcontainer befinden sich hinter dem Pavillon, der Bereich ist für Kinder nicht zugänglich.

#### **3.4.2 Schädlingsprophylaxe und -bekämpfung**

---

Gesundheitsschädlinge sind Tiere, durch die Krankheitserreger auf den Menschen übertragen werden können.

Als potenzielle Gesundheitsschädlinge in einer Schule kommen insbesondere Schaben, Pharaoameisen, Flöhe, Fliegen, Ratten und Mäuse in Betracht.

- Durch das Unterbinden von Zutritts- bzw. Zuflugsmöglichkeiten für Schädlinge, das Vermeiden von Verbergeorten, das Beseitigen baulicher Mängel und die Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit im Schulgebäude, im Küchenbereich und auf dem Außengelände ist einem Schädlingsbefall vorzubeugen.
- Es sind regelmäßig Befallskontrollen durchzuführen, die zu dokumentieren sind.
- Bei Feststellung von Schädlingen ist unverzüglich die Schädlingsart zu ermitteln, wobei Belegexemplare zur Bestimmung über das zuständige Gesundheitsamt an ein entomologisches Labor eingesandt werden können. Von dort aus erfolgt eine sachkundige Beratung zur Schädlingsart und zur Bekämpfung.

- Das Gesundheitsamt ist über einen Befall zu informieren.

### 3.4.3 Tierhaltung

---

Es werden zurzeit keine Tiere an der Leegmeerschule gehalten.

Tiere aus **Privathaushalten** sollten aus hygienischen Gründen nicht in die Schule gelangen, z. B. „Haustiertag“. Sollte dies aus pädagogischen Gründen doch der Fall sein, werden folgende Hygiene-Regeln beachtet:

- 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.
- **Persönliche Hygiene** von Kindern und Personal beim Umgang mit Tieren (Umkleiden, Händereinigung, evtl. Händedesinfektion).

### 3.4.4 Trinkwasser

---

Die Schule ist mit einer Ringleitung an das Wassernetz der Gemeinde angeschlossen (es gilt die TrinkwV); dies gewährleistet eine saubere Wasserqualität. Frau oder Herr te Poel spülen wenig genutzte Leitungen regelmäßig.

Einzelne Klassen werden durch die Lehrerin mit Mineralwasser versorgt. Die Schüler haben ihre eigenen Becher und werden zur regelmäßigen Reinigung angehalten. Die Trinkbecher sollen beschriftet sein und werden regelmäßig zur Reinigung mit nach Hause genommen.

Wasserspiel- und Erlebnisbereiche sind an der Leegmeerschule nicht vorhanden, ebenso wenig Planschbecken.

### 3.4.5 Spielsand

---

Der Spielsand, der sich rund um das Klettergerüst sowie in der Sprunggrube befindet, wurde durch den Fachbereich 3 auf Herkunft und Qualität geprüft.

Zur Pflege des Sandes werden folgende Punkte beachtet:

- Zulauf von Hunden und Katzen ist unterbunden (Einzäunung).

- Eine Abdeckung der Sandkästen erscheint nicht erforderlich.
- Häufiges Harken zur Reinigung und Belüftung des Sandes geschieht.
- Tägliche visuelle Kontrollen auf organische (Tierexkreme, Lebensmittel, Müll etc.) und anorganische Verunreinigungen (z. B. Glas) durch Lehrpersonal und Hauswartin bzw. -meister. Verunreinigungen aller Art werden sofort entfernt.
- Sandwechsel wird nach Bedarf durch den Fachbereich 3 veranlasst.

### 3.4.6 Zuständigkeiten an der Leegmeerschule

<b>Tätigkeit WAS?</b>	<b>Zuständigkeit WER?</b>	<b>Rhythmus WIE OFT?</b>
Handtuch- und Seifenspender in den Toiletten auffüllen	Karin te Poel	regelmäßig nach Bedarf
Vorhandensein von Besen, Lappen, Papierrollen, Seife in den Klassenräumen	Klassenlehrerin	regelmäßig nach Bedarf
Schimmelverhütung: Lüften/Querlüften	Klassenlehrerin	mehrmals täglich
Beseitigen und Trennen von Müll	Klassenlehrerin	täglich
Beseitigen des groben Schmutzes	Schüler, beaufsichtigt durch Klassenlehrerin	täglich

### 3.5 Erste Hilfe

#### Ersthelfer

An der Leegmeerschule sind momentan 15 Personen als Ersthelfer ausgebildet, zwölf Mitglieder des Kollegiums, Sekretärin und Hauswartin, sowie zwei Mitarbeiterinnen der OGS. Die Namen befinden sich am „Schwarzen Brett“ sowie auf den Erste-Hilfe-Kästen.

#### Versorgung

Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu säubern. Ein Waschbecken befindet sich im Nebenraum des Erste-Hilfe-Raumes. Der Ersthelfer hat dabei Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren. Einmalhandschuhe befinden sich neben den Erste-Hilfe-Kästen auch in jedem Trakt.

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen werden von der Hauswartin Karin te Poel unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch gereinigt und die betroffenen Flächen werden anschließend nochmals regelrecht desinfiziert.

**Geeignetes Erste-Hilfe-Material**

Ein kleiner Verbandkasten nach DIN 13169 „Verbandkasten E“ befindet sich im Erste-Hilfe-Raum bei Frau te Poel, in dem sich die Krankenliege befindet. Außerdem sind dort mehrere Erste-Hilfe-Taschen, die bei Ausflügen mitgenommen werden können, sowie das Verbandsbuch.

Zusätzlich ist der Verbandkasten mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis ausgestattet.

Ein weiterer Verbandkasten nach DIN 13169 („xs-xxl“) befindet sich in der Lehrerumkleide der Turnhalle. Dort ist ebenfalls eine Krankenliege.

Kühlakkus befinden sich im Kühlschrank im Lehrerzimmer sowie in einer eigens dafür angeschafften Tiefkühlbox in der Lehrerumkleide der Turnhalle.

Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) werden von der Hauswartin umgehend ersetzt, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen werden durchgeführt.

Im Verbandsraum befindet sich ebenfalls eine Zahnrettungsbox.

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

**Notrufnummern**

Polizei: 110
Feuerwehr/Rettungswagen: 112
bei Vergiftungen (Uni Bonn): 0228/2873211
aller Schüler: Blauer Ordner im Sekretariat
Jörg te Poel: 6349, Handy: 0171/4014201
Karin te Poel: 6349, Handy: 0176/11175038
Nadja Scherer: 80463, Handy: 0176/26294115

## **4. Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes**

### **4.1 Gesundheitliche Anforderungen**

#### **4.1.1 Personal im Küchen-/Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG)**

Für das Personal im Küchenbereich der OGATA erstellt die kath. Waisenhausstiftung als Träger ein separates Hygienekonzept.

#### **4.1.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal**

Personen, die an einer im § 34 (1) des Infektionsschutzgesetzes (Anlage 2) genannten ansteckenden Krankheit erkrankt sind, bei denen der Verdacht darauf besteht oder die an Krätzmilben oder Läusebefall leiden, Personen, die die in § 34 (2) genannten Erreger ausscheiden bzw. zu in § 34 (3) genannten Kontaktpersonen, dürfen solange in den Gemeinschaftseinrichtungen keine Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist (Anlage 3).

#### **4.1.3 Kinder, Jugendliche**

Für die in der Einrichtung Betreuten (Kinder und Jugendliche) gilt Punkt 4.1.2 mit der Maßgabe, dass sie die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume nicht betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht teilnehmen dürfen (Anlage 3).

### **4.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht**

Bei den im § 34 aufgelisteten Krankheiten und Krankheitserregern handelt es sich um solche, die in Gemeinschaftseinrichtungen leicht übertragen werden können. Eine rechtzeitige Information darüber ermöglicht, dass durch geeignete Schutzmaßnahmen und durch Information potenziell angesteckter Personen weitere Infektionen verhindert werden können.

Daher verpflichtet das IfSG die in einer Gemeinschaftseinrichtung betreuten (bzw. deren Sorgeberechtigten) und die dort tätigen Personen, der Gemeinschaftseinrichtung unverzüglich mitzuteilen, wenn sie von einem der in den Absätzen 1 bis 3 (§ 34) geregelten Krankheitsfälle betroffen sind.

Damit der Informationspflicht nachgekommen werden kann, sind Belehrungen durchzuführen.

### **4.3 Belehrung**

---

#### **4.3.1 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IfSG)**

---

Für das Personal im Küchenbereich ist der Träger der OGATA, die kath. Waisenhausstiftung, zuständig.

#### **4.3.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal**

---

Beschäftigte in Gemeinschaftseinrichtungen für die Betreuung von Kindern und Jugendlichen sind nach § 35 vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von 2 Jahren von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten zu belehren.

Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von 3 Jahren aufzubewahren ist. Die letzte Belehrung fand im September/Oktober 2016 statt, die Protokolle sowie das Protokoll der Lehrerkonferenz befinden sich im Hygiene-Ordner.

#### **4.3.3 Kinder, Jugendliche, Eltern**

---

Ebenfalls zu belehren über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten ist nach §34 (5) IfSG jede Person, die in der Gemeinschaftseinrichtung neu betreut wird, oder deren Sorgeberechtigte durch die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung. Dies geschieht im Rahmen der Schulanmeldung schriftlich, das Merkblatt wird ausgehändigt.

Zusätzlich können sich die Eltern auf unserer Homepage [www.leegmeerschule.de](http://www.leegmeerschule.de) in mehreren Sprachen über meldepflichtige Erkrankungen informieren.

## 4.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

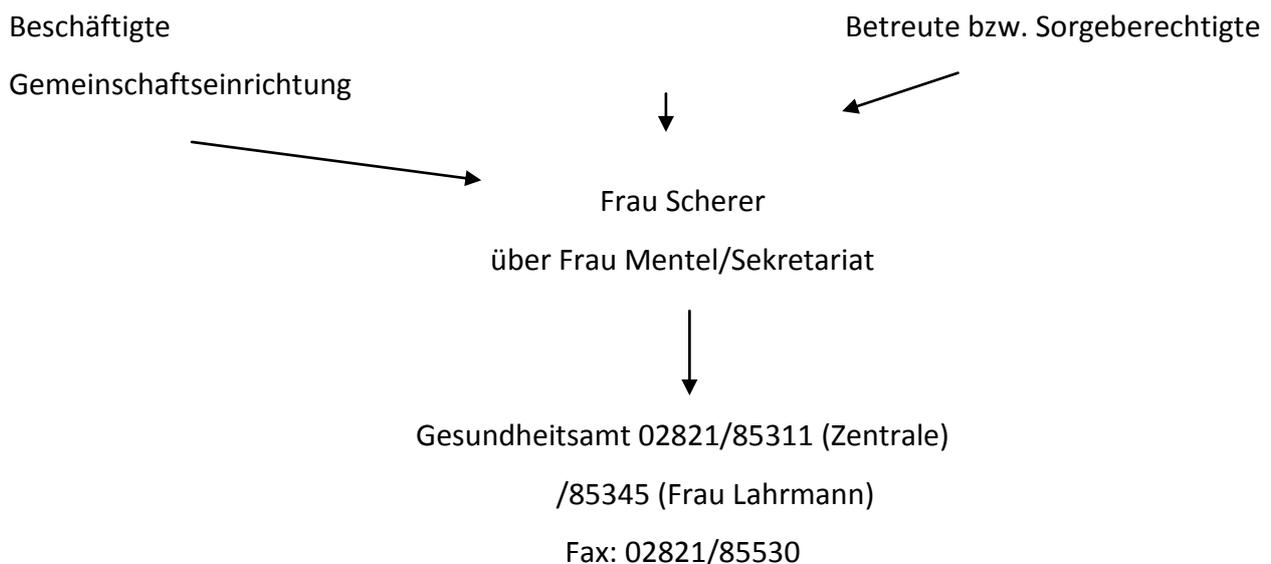
### 4.4.1 Wer muss melden?

Grundsätzlich ist nach § 8 IfSG der feststellende Arzt verpflichtet, die im Gesetz (§ 6) genannten Krankheiten zu melden.

Ist das jedoch primär nicht erfolgt bzw. treten die im § 34 Abs. 1 bis 3 IfSG zusätzlich genannten Erkrankungen (Anlage 3) in Gemeinschaftseinrichtungen auf, so muss der Leiter der Einrichtung das Auftreten bzw. den Verdacht der genannten Erkrankungen unverzüglich (innerhalb von 24 Stunden) dem zuständigen Gesundheitsamt melden.

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

#### Meldeweg



#### Meldeinhalte:

- Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes
- Name, Vorname, Geburtsdatum
- Kontaktpersonen (Schule, Elternhaus, Geschwister)

#### Maßnahmen in der Einrichtung einleiten:

- Isolierung Betroffener
- Verständigung von Angehörigen

- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen

#### **4.4.2 Information der Betreuten/Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung**

---

Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht in der Einrichtung auf, so müssen ggf. durch die Leitung der Einrichtung die Betreuten/Sorgeberechtigten darüber anonym informiert werden, um für die Betreuten oder gefährdete Familienangehörige notwendige Schutzmaßnahmen treffen zu können.

Die Information kann erfolgen in Form von:

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

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

#### **4.4.3 Besuchsverbot und Wiedenzulassung**

---

Im Infektionsschutzgesetz § 34 ist verankert, bei welchen Infektionen für die Kinder und Jugendliche ein Besuchsverbot für Einrichtungen besteht.

Der erneute Besuch der Schule ist nach den Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes dann wieder zulässig, wenn die ansteckende Erkrankung abgeklungen bzw. nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist. In der Praxis hat sich ein entsprechendes schriftliches Attest des behandelnden Arztes oder des zuständigen Gesundheitsamtes bewährt.

Das Robert-Koch-Institut und das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz haben Empfehlungen für die Wiedenzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen nach überstandenen Infektionskrankheiten herausgegeben (Anlage 8).

#### **4.4.4 Besondere Maßnahmen im Zuge der Corona-Pandemie**

---

An den Eingängen müssen sich alle, die die Schule betreten möchten, die Hände desinfizieren. „Stationen“ hierfür gibt es an dem vorderen und hinteren Eingang vom Schulhof aus sowie am Eingang zum Neubau; die Aufsicht bzw. ein Lehrer aus dem entsprechenden Jahrgang überwachen die Stationen.

Der Zutritt zu diesen Stationen mit entsprechendem Abstand ist durch Markierungen auf dem Boden visualisiert.

Bei der Wiederaufnahme des Unterrichts werden Abstands- und Hygieneregeln mit den Kindern besprochen; Plakate, die diese noch einmal kindgerecht darstellen, hängen in jedem Klassenraum. Die Schüler werden mehrfach täglich zum Händewaschen angehalten.

Die Kinder gehen versetzt in die Pause und nutzen unterschiedliche Areale (Hof, Wiese; Klettergerüst, Sprunggrube, OGS-Spielplatz).

Der Klassenlehrer fertigt Sitzpläne an. Zwischen den Wechseln der verschiedenen Lerngruppen hat der Schulträger eine Desinfektion der Arbeitsflächen und häufig berührten anderen Flächen zugesagt. Im Lehrerzimmer steht zusätzlich Desinfektion zur Verfügung.

Grundsätzlich werden Griffflächen und Arbeitsplätze täglich gereinigt, solange die Pandemie andauert.

## 5. Anlagen/Ansprechpartner

### Anlage 1 - Wichtige rechtliche Grundlagen und fachliche Empfehlungen

- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 25.07.2000 (BGBl. I Nr. 33, S. 1045 – 1077)
- Sozialgesetzbuch Fünftes Buch (SGB V) – Gesetzliche Krankenversicherung vom 20.12.1988 (BGBl. I S. 3853) §§ 21 und 26
- Sozialgesetzbuch Siebtes Buch (SGB VII) – Gesetzliche Unfallversicherung vom 07. 08.1996 (BGBl. I S. 1254), zuletzt geändert durch Gesetz vom 16. Juni 1998 (BGBl. I S. 1311) § 21
- Sozialgesetzbuch Achtes Buch (SGB VIII) – Kinder- und Jugendhilfe vom 26. Juni 1990 (BGBl. I S. 1163) i. d. F. vom 08. 12.1998 (BGBl. I S. 3546) § 1 Abs. 3, Nr. 3
- Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) vom 09.09.1997 (BGBl. I, Nr. 63, S. 2296 – 2319)
- Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung vom 05.08.1997 (BGBl. I, S. 2008 – 2015)
- Verordnung zur Umsetzung von EG-Richtlinien über den Schutz der Beschäftigten gegen Gefährdung durch biologische Arbeitsstoffe bei der Arbeit vom 27.1.1999 (Biostoffverordnung) (BGBl. I/4 S. 50-60)
- Landesgesetze und Vorschriften: z. B. Schulgesetz, Gesetz über die Schulaufsicht, Schulordnung, Schulbauempfehlungen
- Empfehlungen über die Wiedenzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen (Merkblatt). [www.rki.de/GESUND/MBL/MBL.HTM](http://www.rki.de/GESUND/MBL/MBL.HTM)
- Aktuelle Liste der vom Robert-Koch-Institut geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und –verfahren
- Aktuelle Desinfektionsmittelliste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)
- Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden, erarbeitet von der Innenraumlufthygiene-Kommission des Umweltbundesamtes, Juni 2000. Download-Version im Internet unter <http://www.umweltbundesamt.de/>, Rubrik Veröffentlichungen
- DIN 18024 Bauliche Maßnahmen für Behinderte und alte Menschen im öffentlichen Bereich, Planungsgrundsätze
- DIN 18025 Wohnungen für Schwerbehinderte, Planungsgrundlagen

- DIN ISO 5970 Stühle und Tische für Bildungseinrichtungen – Funktionsmasse
- DIN 58125 Schulbau – bautechnische Anforderungen zur Verhütung von Unfällen
- DIN 5034 Tageslicht in Innenräumen
- DIN 5035 Innenraumbeleuchtung mit künstlichem Licht
- DIN 1946 Raumluftechnik – Gesundheitstechnische Anforderungen
- DIN 18032 Hallen für Turnen, Spiele und Mehrzwecknutzung
- DIN 7926 Kinderspielgeräte
- VDI 6022 Hygienebewusste Planung, Ausführung, Betrieb und Instandhaltung – Gesundheitstechnische Anforderungen
- GUV 26.14 Merkblatt Kinderspielgeräte
- GUV 16.3 Richtlinien für Schulen – Bau und Ausrüstung

### **Anlage 2 (Muster) – Reinigungs-(und Desinfektions-) Plan für Schulen**

---

Infektionsschutzgesetz § 34 (*Originaltext*); [www.rki.de/INFEKT/IFSG.HTM](http://www.rki.de/INFEKT/IFSG.HTM)

Belehrung gemäß § 43 Abs.1 IfSG: Gesundheitsinformationen für den Umgang mit Lebensmitteln, schriftliche Erklärung; [www.rki.de/INFEKT/IFSG.HTM](http://www.rki.de/INFEKT/IFSG.HTM) / [www.munlv.nrw.de](http://www.munlv.nrw.de) Küchenhygiene

Belehrung gemäß § 35 IfSG: Merkblatt für die Beschäftigten in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen, schriftliche Erklärung; [www.rki.de/INFEKT/IFSG.HTM](http://www.rki.de/INFEKT/IFSG.HTM) (*Länderspezifische Merkblätter beachten!*)

Belehrung gemäß § 34 Abs. 5 IfSG: Merkblatt für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte, schriftliche Erklärung; [www.rki.de/INFEKT/IFSG.HTM](http://www.rki.de/INFEKT/IFSG.HTM) (*Länderspezifische Merkblätter beachten!*)

Merkblatt „Empfehlungen für die Wiederezulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“; [www.rki.de/GESUND/MBL/MBL.HTM](http://www.rki.de/GESUND/MBL/MBL.HTM)

Impfempfehlungen der Ständigen Impfkommision (STIKO); [www.rki.de/GESUND/IMPFEN/STIKO/STIKO.HTM](http://www.rki.de/GESUND/IMPFEN/STIKO/STIKO.HTM) (*Öffentliche Impfempfehlungen der Länder beachten!*)