



Allgemeines

Die Hygiene ist ein wichtiger Bestandteil der Infektionsprophylaxe. Unter Hygiene versteht man die Gesamtheit aller Verfahren und Verhaltensweisen, mit dem Ziel, Erkrankungen zu vermeiden und der Gesunderhaltung des Menschen und der Umwelt zu dienen.

Die Vorschriften des **Infektionsschutzgesetzes (IfSG)** haben den Anspruch, zur Gesunderhaltung der Schüler/innen und der Schulbediensteten, insbesondere zur Vermeidung von ansteckenden Krankheiten im täglichen Zusammenleben beizutragen.

Nach § 36 Abs. 1 IfSG sind Schulen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen, um Infektionsrisiken zu minimieren.

Bei der Erstellung des nachfolgenden Hygieneplans wurden alle hygienerlevanten Bereiche der Schule beachtet. Dabei wurden insbesondere folgende Punkte berücksichtigt:

- Risikoanalyse
- Bewertung der Risiken
- Risikominimierung
- Festlegung von Überwachungsmaßnahmen
- Aktualisierung des Hygieneplans
- Dokumentation und Schulung

Der Hygieneplan wird von der Schulleitung hinsichtlich seiner Aktualität regelmäßig überprüft und ggf. verändert oder ergänzt. Er ist auf organisatorische und baulich-funktionelle Gegebenheiten der Schule abgestimmt.

Anwendungsbereich

Dieser Hygieneplan regelt die Einzelheiten für die Hygiene am **Beruflichen Schulzentrum „Otto Lilienthal“ Freital-Dippoldiswalde** an den Schulstandorten Freital, Dippoldiswalde und Glashütte. Dieser steht für alle Beteiligten zugänglich und einsehbar im Lehrerzimmer zur Verfügung und ist ein Bestandteil der jährlichen Unterweisung bzw. der Erstunterweisung bei der Einstellung oder neuer Klassen.

Inhalt

1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

1.1 Innenraumlufthygiene

1.2 Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden



2. Hygiene in Sanitärbereichen

- 2.1 Ausstattung
- 2.2 Händereinigung
- 2.3 Flächenreinigung

3. Küchenhygiene

- 3.1 Allgemeine Anforderungen
- 3.2 Händedesinfektion
- 3.3 Flächenreinigung und -desinfektion
- 3.4 Lebensmittelhygiene
- 3.5 Lebensmittelhygiene für Schüler/innen und Schulbediensteten
- 3.6 Tierische Schädlinge

4. Trinkwasserhygiene

5. Hygiene in Sporthallen

6. Erste Hilfe

- 6.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum
- 6.2 Versorgung von Bagatellwunden
- 6.3 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens
- 6.4 Notrufnummern

7. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote

- 7.1 Belehrung der Lehrpersonen und andere in der Schule beschäftigte Personen
- 7.2 Belehrung der Sorgeberechtigte und Jugendlichen
- 7.3 Schutzimpfungen für Schüler und Auszubildende
- 7.4 Meldepflicht und Sofortmaßnahmen
- 7.5 Wiedenzulassung in die Schule

1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

1.1. Innenraumlufthygiene

In den Unterrichtsräumen vor Unterrichtsbeginn und mindestens in jeder Pause ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

Eine Kipplüftung ist weitgehend wirkungslos, weil damit kaum Luft ausgetauscht wird.

Neben der regelmäßigen Wartung sind bei vorhandenen Raumluftechnischen Anlagen (RLT-Anlagen) in den Fachräumen und Werkstätten regelmäßige **Funktionskontrollen** sowie einmal jährlich eine **optische Kontrolle** aller Anlagenteile sowie der Zuluft Öffnungen (beschädigte Bauteile, Verschmutzungen etc.) durchzuführen. Siehe auch Leitfaden zur Innenraumlufthygiene in Schulen (www.umweltbundesamt.de)¹.

Zuständig: Fachlehrer/innen, Hausmeister



1.2. Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung der Fußböden sowie häufig genutzter Flächen und Gegenstände ist ein wesentlicher Bestandteil für einen guten Hygienestatus in unserer Schule. Die Reinigung aller Schulbereiche erfolgt von den Reinigungskräften der **Firma HAGO** entsprechend dem Reinigungs- und Desinfektionsplan. Teppichböden sind mit einem Staubsauger gründlich abzusaugen. Fußböden (Klassenräume, Aufenthaltsräume und Flure), Tische oder sonstige oft benutzte Gegenstände sind nach Reinigungsplan nass zu reinigen. Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen.

Die durch Schüleraktionen entstandenen Verschmutzungen sind von den Schüler-/innen zu reinigen.

Grundsätzlich ist in Schulen eine Desinfektion nur dann erforderlich, wenn Verunreinigungen durch Ausscheidungen, Erbrochenes, Blut, etc. auftreten, Infektionserreger in der Einrichtung bekannt werden und die Gefahr einer Weiterverbreitung besteht. Die Desinfektion ist nur effektiv, wenn für die Desinfektionsaufgabe das geeignete Mittel (Wirkungsspektrum: bakterizid, fungizid, viruzid) in der vorgeschriebenen Konzentration und der entsprechenden Einwirkzeit verwendet wird.

Zuständig: Hausmeister, Fachlehrer, Reinigungspersonal

¹ <https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/publikation/long/3689.pdf>

2. Hygiene im Sanitärbereich

2.1. Ausstattung

In den Sanitärbereichen sind Oberflächen von Fußböden und Wänden feucht zu reinigen. Alle Waschplätze sind grundsätzlich mit Flüssigseife aus Seifenspendern sowie mit Einmalhandtuchpapier ausgestattet. Über den Waschbecken sind die wichtigsten Hygieneregeln auszuhängen. Papierabwurfbehälter sind mit einem Beutel zu versehen und täglich zu entleeren. Damentoiletten sind mit Hygieneeimern mit Beutel auszustatten, täglich zu entleeren und regelmäßig innen und außen zu reinigen.

Zuständig: Hausmeister, Reinigungspersonal

2.2. Händereinigung

Händewaschen und ggf. Händedesinfektion sind die wichtigsten Maßnahmen zur Infektionsverhütung und Infektionsbekämpfung. Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene, denn hierbei wird die Keimanzahl auf den Händen erheblich reduziert. Die hygienische Händereinigung bewirkt eine Abtötung von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren.



Die Hände sollte man sich im Alltag regelmäßig waschen, insbesondere bei folgenden Anlässen:

Immer nach...

- dem nach Hause kommen
- dem Besuch der Toilette
- dem Naseputzen, Husten oder Niesen
- dem Kontakt mit Abfällen
- dem Kontakt mit Tieren, Tierfutter oder tierischem Abfall
- dem Experimentieren in naturwissenschaftlichen Räumen

Immer vor...

- den Mahlzeiten
- dem Hantieren mit Medikamenten oder Kosmetika

Immer vor und nach...

- der Zubereitung von Speisen sowie öfter zwischendurch, besonders, wenn rohes Fleisch verarbeitet wurde
- dem Kontakt mit Kranken
- der Behandlung von Wunden

Durchführung: Die Hände zunächst unter fließendes Wasser halten. Dann die Hände gründlich einseifen – sowohl Handinnenflächen als auch Handrücken, Fingerspitzen, Fingerzwischenräume, Daumen und Fingernägel. Die Seife an allen Stellen **20 bis 30 Sekunden** sanft einreiben. Danach die Hände unter fließendem Wasser abspülen. Anschließend die Hände sorgfältig **am besten mit einem Einmalhandtuch** abtrocknen, auch in den Fingerzwischenräumen.

Eine Händedesinfektion ist bei Bedarf z.B. nach Verunreinigung mit infektiösem Material wie Speichel, Blut, Urin, Stuhl etc. durchzuführen.

Eine ausreichende Menge (3-5 ml) des Desinfektionsmittels in die trockenen Hände geben und einreiben. Dabei Handgelenke, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelfalz berücksichtigen und die vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachten. Während der Einwirkzeit müssen die Hände von der Desinfektionslösung feuchtgehalten werden.

2.3 Flächenreinigung

Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden und Türklinken sind entsprechend dem Reinigungs- und Desinfektionsplan von den Reinigungskräften feucht zu reinigen. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem in Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch erforderlich. Eine effektive Desinfektion wird erreicht, wenn ein geeignetes Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration und unter Beachtung der Einwirkzeit angewendet wird. Hierzu müssen die Herstellerangaben des Desinfektionsmittels beachtet werden.

Zuständig: Hausmeister, Reinigungspersonal



3. Küchenhygiene

3.1 Allgemeine Anforderungen

Im Folgenden werden sowohl Lehrküchen als auch Küchen für die Schulverpflegung gleichwertig behandelt.

Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können. Vor jedem gemeinsamen Kochen ist deshalb darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, lange Haare zusammengebunden werden, eine Schürze getragen wird und beim Umgang mit rohem Fleisch flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe getragen werden. Auf Lebensmittel und Speisen darf nicht gehustet oder geniest werden.

Es dürfen nur saubere Geschirr- und Besteckteile benutzt werden. Die benutzten Geschirr- und Besteckteile müssen heiß gereinigt werden. Tische, Tablett und Platzdeckchen, etc. sind nach der Benutzung feucht abzuwischen, um Essensreste zu entfernen. Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen sind regelmäßig zu reinigen und zu wechseln. Die Abfallentsorgung in Küchenbereichen ist so vorzunehmen, dass eine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge vermieden wird. Daher sollten Abfälle in gut verschließbaren Behältern aufbewahrt, täglich entleert und gereinigt werden.

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

Das Küchenpersonal und alle Beschäftigten, die mit Lebensmitteln zur Gemeinschaftsverpflegung in Berührung kommen, sind gemäß § 43 IfSG bei Aufnahme der Tätigkeit und dann regelmäßig alle zwei Jahre über die in § 42 beschriebenen Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.

Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich und können leicht verderben. Auf kritische Lebensmittel (rohes Tatar, Mett, rohen Fisch, Rohmilchkäse) sollte daher verzichtet werden.

Die in den Lehrküchen ausgehängten Kontrollpläne für die durchzuführenden Maßnahmen sind ebenfalls zu beachten. Für die Dokumentationen sind die jeweiligen Raumverantwortlichen zuständig.

Von den Betreibern der Cafeteria sind gesonderte Hygienepläne aufzustellen.

Zuständig: Fachlehrer/innen, Cafeteria-Personal



3.2 Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion mit Mitteln der Liste des VAH für die in der Küche beschäftigten Personen ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn,
- nach Husten, Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuchs,
- nach Pausen,
- nach dem Toilettenbesuch,
- nach Schmutzarbeiten,
- nach Arbeiten mit kritischer Rohware zum Beispiel rohes Fleisch, Geflügel.

Durchführung: Die Durchführung der hygienischen Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen unter Einbeziehung aller Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen. Bitte die Menge des Desinfektionsmittels, 3-5 ml, und Einwirkungszeit pro Händedesinfektion nach Herstellerangaben beachten. Für Händedesinfektionsmittel sollten Wandspender vorhanden sein. Seifen- und Desinfektionsmittelspender sind wöchentlich auf deren Füllstand hin zu überprüfen. Vor Neubefüllung der Spender sind diese zu reinigen. Vorzugsweise sollten für Flüssigseifen und Desinfektionsmittel Originalgebinde verwendet werden.

3.3 Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen. Eine Flächendesinfektion ist erforderlich:

- bei Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel,
- nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden.

Für eine Flächendesinfektion in Küchenbereichen dürfen nur Mittel aus der Liste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG)² verwendet werden.

Durchführung: Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor der Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfe (Messbecher) als Gebrauchsverdünnung anzusetzen. Die Flächendesinfektion wird als Wischdesinfektion durchgeführt. Bei allen routinemäßigen Desinfektionsarbeiten kann eine Fläche wieder benutzt werden, sobald sie sichtbar trocken ist. Bei Desinfektionsmaßnahmen im Lebensmittelbereich muss die angegebene Einwirkzeit vor Wiederbenutzung der Fläche abgewartet werden.

Zuständig: Fachlehrer/innen



3.4 Lebensmittelhygiene

Bei der Anlieferung von Lebensmitteln und Speisen, die kühl gelagert werden müssen, ist es wichtig, dass Kühlketten nicht unterbrochen werden. Warme Speisen müssen bis zur Essensausgabe Temperaturen von $> 65^{\circ}\text{C}$ aufweisen. Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall von Schädlingen (zum Beispiel Mehlwürmern) vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgerecht zu verpacken (zum Beispiel Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum / Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren.
- Tägliche Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über 7°C , in Gefriereinrichtungen nicht über -18°C ansteigen.
- Regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten.
- In Küchen, in denen regelmäßig gekocht wird, sind Rückstellproben in Absprache mit dem Lebensmittelüberwachungsamt zu nehmen.
- Die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.

Zuständig: Fachlehrer/innen

3.5 Lebensmittelhygiene für Schüler/innen

Schüler/innen sind vor Speisenverkauf auf Schulfesten oder anderen Feierlichkeiten in der Schule über Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln und Speisen von Klassenlehrer/innen zu unterweisen, um eine gesundheitlich unbedenkliche Herstellung, Versorgung und Abgabe von Nahrungsmitteln gewährleisten zu können. Diese Unterweisung ist im Klassenbuch zu dokumentieren.

Zuständig: Klassenlehrer/innen

3.6 Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren und dies zu dokumentieren. Bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen.

Lebensmittelabfälle müssen zum Schutz vor Ungeziefer in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen. Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengittern auszustatten.

Zuständig: Fachlehrer/innen, Cafeteria-Personal

4. Trinkwasserhygiene

Die hygienischen Anforderungen an das Trinkwasser werden durch die **Trinkwasserverordnung** (TrinkwV) und die §§ 37 bis 39 des Infektionsschutzgesetzes geregelt.

Bei Warmwasserspeicher, Warmwasserleitungen und Zirkulationsleitungen ist eine automatische Anti-Legionellen-Schaltung vorgesehen.



Zur Legionellen Prophylaxe sind Duschen, die nicht täglich genutzt werden, täglich durch ca. 5-minütiges Ablaufen lassen von Warmwasser (maximale Erwärmungsstufe einstellen) zu spülen. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind in den erforderlichen Zeitabständen zu entfernen. Regelmäßige bakteriologischer Untersuchungen auf Legionellen werden durch den Schulträger veranlasst.

Zuständig: Schulträger, Hausmeister

5. Hygiene in Sporthallen

Die Reinigung der Dreifeldersporthalle erfolgt arbeitstäglich von den Reinigungskräften durch feuchtes Wischen. Bei einer Kontamination der Flächen bzw. Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel des Verbundes für Angewandte Hygiene (VAH-Liste) durchzuführen. Nass- bzw. Barfußbereiche sind täglich zu reinigen und mit einem Desinfektionsmittel zu desinfizieren. Die Barfußbereiche dürfen nicht mit Straßenschuhen betreten werden. Die Kleiderablage für die Bekleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Schüler/-innen keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht.

Zuständig: Hausmeister, Reinigungspersonal

6. Erste Hilfe

Am **Beruflichen Schulzentrum „Otto-Lilienthal“ Freital-Dippoldiswalde** sind aktuell 8 Schulbedienstete als Ersthelfer/-innen ausgebildet bzw. fortgebildet. Eine Liste mit den Ersthelfern befindet sich im Schulleitersekretariat.

6.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

Der Erste-Hilfe-Raum ist mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife und Einmalhandtuchpapier ausgestattet. Zusätzlich stehen ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereit.

Der Erste-Hilfe-Raum ist laut Reinigungsplan von den Reinigungskräften feucht zu reinigen. Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind (unter Tragen von Einmalhandschuhen) mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch zu reinigen. Die betroffene Fläche ist anschließend nochmals regelrecht zu desinfizieren.

Der Erste-Hilfe-Raum darf nicht als Abstell- oder Lagerraum zweckentfremdet werden. Die Krankenliege ist nach jeder Benutzung von sichtbaren Verschmutzungen zu reinigen und ggf. mit einem Flächendesinfektionsmittel zu desinfizieren.

Zuständig: Hausmeister, Reinigungspersonal



6.2 Versorgung von Bagatellwunden

Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu säubern. Die Ersthelferin oder der Ersthelfer hat dabei Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren. **Alle Verletzungen sind im Verbandbuch zu dokumentieren.** Zur Dokumentation von Unfällen, welche der Unfallkasse Sachsen zu melden sind stehen ebenfalls Einzelblätter zum Ausfüllen zur Verfügung, die nach dem Ausfüllen umgehend im Sekretariat abzugeben sind. Verbandsmaterialien stehen in den Verbandkästen sowie im Schrank in Raum 1.0.01 zu jeder Zeit zur Verfügung.

Zuständig: Ersthelfer/-innen

6.3 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens

Gemäß Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention“ §25 Abs. 2 enthalten unsere Verbandskästen geeignetes Erste-Hilfe-Material nach DIN 13157.

Regelmäßige Bestandskontrollen der Verbandskästen in den Fachräumen, Lehrküchen, Werkstätten, Sporthallen und im Sekretariat sind von den Raumverantwortlichen durchzuführen. Fehlende Materialien sind dem Hausmeister mitzuteilen.

Zuständig: Fachlehrer/-innen, Hausmeister

6.4 Notrufnummern

Polizei **0-110**

Feuerwehr **0-112**

Weitere Notrufnummern siehe **Anlage 1**.

Gemeinsames Giftinformationszentrum der Länder Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen

Helios Klinikum Erfurt, Nordhäuser Straße 74, 99089 Erfurt

Telefonnummer: (03 61) 730 730

<https://www.ggiz-erfurt.de>

7. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote

Nach Abschnitt 6 IfSG (§§ 34-36) bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Schüler/innen bzw. deren Sorgeberechtigte, die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Bei einem Auftreten von Infektionskrankheiten ist das zuständige Gesundheitsamt direkt hinzuzuziehen.

7.1 Belehrung der Lehrpersonen und andere in der Schule beschäftigte Personen

Personen, die am Beruflichen Schulzentrum „Otto-Lilienthal“ Freital-Dippoldiswalde Lehr- oder andere Tätigkeiten ausüben, sind vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeiten und darauffolgend mindestens **alle zwei Jahre** von der Schulleitung / von ihrem Arbeitsgeber über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten nach § 34 IfSG³ zu belehren.

- Lehrpersonen oder andere in der Schule Beschäftigte, die an den in § 34 (1) genannten Erkrankungen erkrankt oder dessen verdächtig sind sowie zu den in §34 (3) genannten Kontaktpersonen gehören, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung oder Verlausung nicht mehr zu befürchten ist.
- Ausscheider von in §34 (2) benannten Erregern dürfen nur nach Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung von Schutzmaßnahmen die Schule betreten.
- Der Schulleiter muss über das Auftreten dieser Erkrankung unverzüglich informiert werden.

Die Teilnahme an Belehrungen wird grundsätzlich dokumentiert.

³<https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/ifsg.pdf>

7.2 Belehrung der Sorgeberechtigte und Jugendlichen

Laut IfSG ist jede Person die in einer Schule neu betreut wird (oder deren Sorgeberechtigte), von der Schule über Mitwirkungspflichten gemäß § 34 Satz 1-4 zu belehren.

- Schüler/innen oder deren Sorgeberechtigte sollen die Schulleitung unverzüglich über das Auftreten (§34 Absatz 1-3) der genannten Krankheitsfälle informieren.
- Jugendliche, die an den genannten Krankheiten erkrankt, dessen verdächtig, Ausscheider oder Kontaktpersonen sind, dürfen die Räume der Schule oder Ausbildungseinrichtung nicht betreten, nicht benutzen und an Veranstaltungen der Einrichtung nicht teilnehmen.

Tritt in der Schule oder Ausbildungseinrichtung eine genannte Erkrankung oder ein entsprechender Verdacht auf, so müssen nicht nur die Sorgeberechtigten der betroffenen Person, sondern auch die der anderen Jugendlichen darüber anonym informiert werden. Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.

7.3 Schutzimpfungen für Schüler und Auszubildende

Der beste Schutz vor vielen Infektionskrankheiten sind Schutzimpfungen. Sie können zum einen den Impfling selbst vor Infektion, Erkrankung und Tod schützen, tragen andererseits beim Erreichen hoher Durchimpfungsraten in der Bevölkerung (> 90 %), aber auch zum Schutz der Allgemeinheit bei. Seit dem 1. März 2020 gilt das **Masernschutzgesetz**. Alle nach dem 31. Dezember 1970 geborenen Personen, die in einer Gemeinschaftseinrichtung betreut werden,

müssen den Masernschutz nachweisen. Die wichtigsten Impfungen für die Bevölkerung werden von der Ständigen Impfkommission am Robert Koch-Institut (STIKO) empfohlen. Einige Bundesländer haben daneben auch erweiterte eigene Impfpfehlungen herausgegeben.

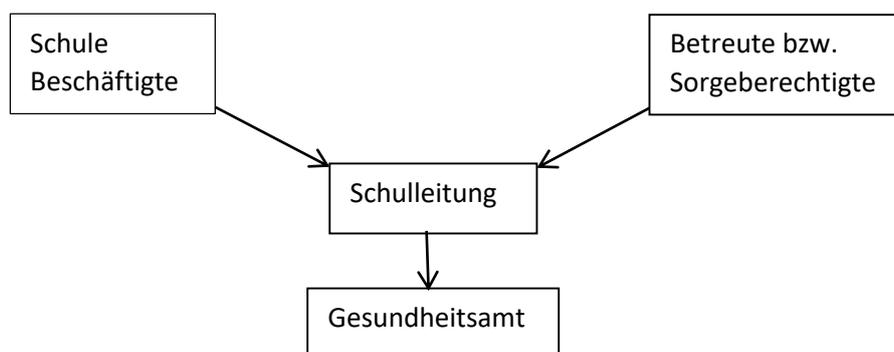
Besonders wichtig ist, dass bei allen Kindern, die eingeschult wurden, die Grundimmunisierungen für die empfohlenen Impfungen abgeschlossen und schon die ersten Auffrischimpfungen erfolgt sind. (Bei den kleinen Kindern sollte auch an die Impfungen gegen Pneumokokken und Meningokokken C gedacht werden.) Analysen der Impfdaten einiger Bundesländer zeigen, dass besonders häufig Jugendliche nicht an Auffrischimpfungen denken, die im Alter von 9 bis 17 Jahren erfolgen sollten (Wundstarrkrampf, Diphtherie, Keuchhusten und Kinderlähmung). Außerdem sollte ein vollständiger Impfschutz gegen Hepatitis B, Mumps, Röteln und Windpocken bestehen. Für Mädchen im Alter zwischen 12 und 17 Jahren steht jetzt auch eine Impfung gegen Humane Papillomaviren (HPV) zur Verfügung, die für den Gebärmutterhalskrebs hauptsächlich verantwortlich gemacht werden.

Nach § 34 Abs. 10 IfSG sollen die Gesundheitsämter gemeinsam mit den Gemeinschaftseinrichtungen die betreuten Personen oder deren Sorgeberechtigte über die Bedeutung eines vollständigen und altersgemäßen Impfschutzes sowie über die Möglichkeiten der Prävention übertragbarer Krankheiten aufklären. Dies kann in verschiedener Form, z. B. durch Vorträge, Gespräche und/oder Verteilen von Informationsmaterial, erfolgen. Im Internet sind wichtige Informationen zum Impfen veröffentlicht, z. B. unter: www.rki.de (> Infektionsschutz > Impfen), www.forumimpfen.de, www.schuetzdich.de, www.dgk.de (>Gesundheit >Impfen und Infektionskrankheiten).

7.4 Meldepflicht und Sofortmaßnahmen

Die Schulleitung ist gemäß Infektionsschutzgesetz dazu verpflichtet, das Auftreten bzw. den Verdacht der in § 34 Absatz 1-3 genannten Erkrankungen (beim Personal oder bei Schüler/innen) unverzüglich dem zuständigen Gesundheitsamt zu melden.

Meldeweg



Inhalte dieser Meldung sind:



- Angaben zur Schule (Adresse, Telefonnummer, Fax)
- Angaben zur meldenden Person
- Angaben zu(r) betroffenen Person(en) (Name, Adresse, Geburtsdatum, Telefonnummer, Geschlecht, Funktion: betreute Person oder Mitarbeiter)
- die Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes
- Erkrankungsbeginn
- Meldedatum an das Gesundheitsamt
- Meldedatum des Meldeeingangs in der Einrichtung
- Name, Anschrift und Telefonnummer des behandelnden Arztes

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

- Isolierung der erkrankten Jugendlichen,
- Betreuung durch eine zuständige Aufsichtsperson,
- Verständigung der Erziehungsberechtigten bei Nichtvolljährigen,
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen,
- Verstärkung der Händehygiene (Personal und Jugendliche).

7.5 Wiedenzulassung in die Schule

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