



# *Hygiene in der Schule*

## Arbeitshilfe

zur Erstellung des Hygieneplans für die einzelne Schule  
gemäß § 36 des Infektionsschutzgesetzes\*

(Stand: September 2016)

\* Hinweis: Der für die jeweilige Schule zu erstellende Hygieneplan muss an eventuelle hygienerelevante Erkrankungen von Schülern und Lehrpersonal angepasst werden.



# Inhaltsverzeichnis

<b>1. VORWORT</b> .....	<b>1</b>
<b>2. EINSTIEG FÜR EILIGE LESER</b> .....	<b>1</b>
<b>3. HYGIENEORGANISATION</b> .....	<b>2</b>
<b>3.1. Arbeitsgrundlagen</b> .....	<b>2</b>
3.1.1. Externe Regelwerke und Quellen.....	2
3.1.2. Interne Regelwerke und Arbeitsmaterialien .....	2
<b>3.2. Kompetenzen und Zuständigkeiten</b> .....	<b>2</b>
<b>3.3. Hygienemanagement</b> .....	<b>3</b>
<b>3.4. Belehrungs-, Melde- und Mitwirkungspflichten</b> .....	<b>4</b>
3.4.1. Gesetzliche Grundlagen.....	4
3.4.2. Regelungen für das Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal.....	4
3.4.3. Regelungen für Kinder, Jugendliche und Sorgeberechtigte .....	5
3.4.4. Regelungen für das Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich .....	6
3.4.5. Regelungen für Schulleitungen .....	6
<b>3.5. Bevorratung von Hygienematerial</b> .....	<b>8</b>
<b>3.6. Wartung und Überprüfung</b> .....	<b>8</b>
<b>4. PERSONENBEZOGENE HYGIENE</b> .....	<b>9</b>
<b>4.1. Allgemeine Verhaltensregeln</b> .....	<b>9</b>
<b>4.2. Händehygiene</b> .....	<b>9</b>
4.2.1. Händewaschen.....	9
4.2.2. Händedesinfektion.....	9
4.2.3. Einmalhandschuhe .....	10
<b>5. AUSGEWÄHLTE BEREICHE DER UMGEBUNGSHYGIENE</b> .....	<b>10</b>
<b>5.1. Bau und Einrichtung</b> .....	<b>10</b>
<b>5.2. Reinigung von Flächen und Gegenständen</b> .....	<b>11</b>
5.2.1. Unterhaltsreinigung .....	11
5.2.2. Ergänzungsreinigung (Ferienreinigung) .....	13
5.2.3. Sonderreinigung .....	13
<b>5.3. Desinfektion von Flächen und Gegenständen</b> .....	<b>13</b>

<b>5.4. Abfallbeseitigung .....</b>	<b>14</b>
<b>5.5. Schädlingsprophylaxe .....</b>	<b>15</b>
<b>5.6. Trinkwasserhygiene – hygienische und rechtliche Anforderungen .....</b>	<b>15</b>
<b>5.7. Lufthygiene .....</b>	<b>16</b>
5.7.1. Fensterlüftung.....	16
5.7.2. Raumluftechnische (RLT)-Anlagen .....	16
<b>6. LEBENSMITTELHYGIENE.....</b>	<b>17</b>
<b>6.1. Rechtliche Anforderungen .....</b>	<b>17</b>
<b>6.2. Allgemeine Maßnahmen der Lebensmittelhygiene.....</b>	<b>17</b>
6.2.1. Gewährleistung personeller Voraussetzungen .....	17
6.2.2. Gewährleistung hygienegerechter Rahmenbedingungen für Räume, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird.....	18
6.2.3. Meidung risikobehafteter Lebensmittel.....	18
6.2.4. Sicherung von Garprozessen und Kühlketten.....	18
6.2.5. Bereichstrennung .....	19
6.2.6. Reinigung und Aufbereitung.....	19
<b>6.3. Lebensmittelhygiene in speziellen Bereichen.....</b>	<b>19</b>
6.3.1. Schul- und Lehrküchen .....	19
6.3.2. Kioske, Cafeterien und Mensen .....	19
6.3.3. Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen.....	20
<b>7. ANLAGEN .....</b>	<b>21</b>
Anlage 1:.....	21
Anlage 2:.....	22
Anlage 3:.....	23
Anlage 4:.....	24
Anlage 5:.....	25
Anlage 6:.....	28
Anlage 7:.....	29
Anlage 8:.....	32
Anlage 9:.....	35
Anlage 10: .....	37
Anlage 11: .....	42
Anlage 12: .....	43
<b>8. LITERATUR .....</b>	<b>44</b>

## 1. Vorwort

In Gemeinschaftseinrichtungen, so auch in Schulen, ist Hygiene wegen des Zusammenseins vieler Personen von besonderer Bedeutung. Um diesem Aspekt Rechnung zu tragen, fordert das Infektionsschutzgesetz in § 36 Abs. 1, dass Gemeinschaftseinrichtungen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionshygiene in Hygieneplänen festlegen. Die praktische Umsetzung dieser gesetzlichen Regelung erfordert jedoch Fachwissen und die Berücksichtigung zahlreicher Bestimmungen, die in unterschiedlichen Regelwerken enthalten sind.

Die vorliegende „Arbeitshilfe zur Erstellung des Hygieneplans für die Schule“ entspricht weitgehend einer Publikation des Niedersächsischen Landesgesundheitsamtes (s. Literaturangabe Kapitel 8) und wurde mit freundlicher Erlaubnis für bremische Schulen angepasst sowie mit dem Gesundheitsamt Bremen abgestimmt. Sie erläutert die notwendigen Hygienemaßnahmen unter praktischen Gesichtspunkten und enthält Formulare, Belehrungsblätter und Übersichten. Nach Ergänzung schulspezifischer Informationen im Anlagenteil wird aus der Arbeitshilfe ein individueller Schulhygieneplan. Sollte schulspezifisch von den Vorlagen abgewichen werden, ist auf die einzuhaltenden gesetzlichen Vorgaben zu achten.

**Die Autoren dieses Plans gehen davon aus, dass die kurzfristig entstehenden Mühen, die bei der Durcharbeit und schulinternen Etablierung eines solchen Planes zwangsläufig entstehen, mittel- und langfristig durch die Vereinfachung von Arbeitsabläufen ausgeglichen werden.**

### Ergänzung zum Vorwort

Die vorliegende „Arbeitshilfe zur Erstellung des Hygieneplans für die Schule auf der Grundlage des § 36 Infektionsschutzgesetz“ dient dazu, die Festlegung innerbetrieblicher Verfahrensweisen zur Infektionshygiene in Hygieneplänen (§ 36 Abs. 1 i.V. m. § 33 Infektionsschutzgesetz) zu optimieren.

## 2. Einstieg für eilige Leser

Wer sollte welchen Bereich des vorliegenden Muster-Hygieneplans für sich und seinen Schulalltag kennen? In Tabelle 1 ist zusammengestellt, welcher Personengruppe welche Kapitel (mit den dazu gehörenden Anhängen) mindestens bekannt sein sollten.

In Abhängigkeit von der individuellen internen Schulorganisation kann es sinnvoll sein, die in Tab. 1 genannte Zuordnung anzupassen.

Personengruppe	Kapitelauswahl
Schulleiterin/Schulleiter	Gesamter Hygieneplan bzw. bei Vorhandensein einer/eines Hygienebeauftragten: Kap. 3
Hygienebeauftragte(r) (falls vorhanden)	Gesamter Hygieneplan
Lehr- und Betreuungspersonal	Kap. 3, 4, 5.5, 5.7
Beschäftigte/Bedienstete im Bereich Hauswirtschaft und Ernährung	Kap. 3, 4, 5.5, 5.7, 6
Haustechnik	Kap. 5
Schülerinnen und Schüler	Ausschnitte aus Kap. 4, 5 sowie ggf. Kap. 6

Tabelle 1: Empfehlenswerte Kapitelauswahl für die genannten Personengruppen

### 3. Hygieneorganisation

Gemäß § 36 Abs. 1 IfSG müssen innerbetriebliche Vorgehensweisen von Schulen und anderen Gemeinschaftseinrichtungen in einem Hygieneplan festgelegt werden. Die vorgelegte Arbeitshilfe kann als Muster-Hygieneplan dienen und stellt die notwendigen Grundlagen zur Verfügung, die jedoch entsprechend den Erfordernissen vor Ort angepasst werden sollten.

#### 3.1. Arbeitsgrundlagen

Die Ausführungen dieses Hygieneplanes beziehen sich auf Unterlagen, die zum Teil schulintern zur Verfügung stehen sollten („interne Regelwerke und Arbeitsmaterialien“) als auch auf bestehende Gesetze und Verordnungen („externe Regelwerke und Quellen“).

##### 3.1.1. Externe Regelwerke und Quellen

Aktuelle Fassungen wichtiger Regelwerke stehen zum Teil zum Download zur Verfügung. Es wird empfohlen, zumindest die frei über das Internet verfügbaren Regelwerke wie DGUV-Publikationen in der jeweils aktuellen Fassung vor Ort verfügbar zu haben.

Die unterschiedlichen Hygienefragen, die im Zusammenhang mit Schulen auftauchen, können mit den Anlagen 2-12 dokumentiert bzw. bearbeitet werden.

[Anlage 1:](#)  
Inhaltsverzeichnis der Anlagen 2-12

##### 3.1.2. Interne Regelwerke und Arbeitsmaterialien

Die in Anlage 1 aufgeführten internen Regelwerke werden nach Möglichkeit schulspezifisch erstellt und regelmäßig, ggf. unter Einbeziehung der mit Hygieneaufgaben betrauten Person, aktualisiert. Innerbetriebliche Regelwerke sind als Dienstanweisungen zu deklarieren. Es ist dafür Sorge zu tragen, dass die Regelungen jederzeit zugänglich und einsehbar sind.

#### 3.2. Kompetenzen und Zuständigkeiten

Die Schulleiterin / der Schulleiter trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Erfordernisse und nimmt ihre/seine Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr. Sie/Er kann zu ihrer/seiner Unterstützung weitere Personen benennen. Für die Schulverpflegung gilt dies entsprechend. Wird diese von externen

[Anlage 2:](#)  
*„Innerschulische Verantwortlichkeiten bei Hygienefragen“*

[Anlage 3:](#)  
*„Liste der externen Kontaktpartner“*

Organisatoren durchgeführt (z. B. Schulverein oder Cateringunternehmen), liegt die hiermit verbundene Verantwortung, soweit sie nicht die Aufsichtsverantwortung berührt, bei den entsprechenden Organisatoren.

Bei Fragen zu den in dieser Arbeitshilfe angesprochenen Punkten leisten vor allem folgende Personen und Institutionen fachliche Unterstützung und Beratung:

- Fachdienste für Arbeitsschutz (Fachkräfte für Arbeitssicherheit und Betriebsärztinnen/-ärzte)
- Unfallkasse Bremen
- Gesundheitsamt Bremen

### 3.3. Hygienemanagement

Als Hygienemanagement werden Maßnahmen und Strukturen bezeichnet, mit denen die Qualitätsstandards für die Organisation und Sicherstellung der Schulhygiene gewährleistet werden sollen.

Innerhalb des Hygienemanagements sind folgende Aufgaben wahrzunehmen:

- **Erstellung und Aktualisierung des Regelwerkes**

Siehe hierzu Kap. 3.1.1 und 3.1.2

- **Überwachung (unter anderem von festgelegten Maßnahmen)**

Sinnvoll ist eine regelmäßige, möglichst jährliche dokumentierte Begehung zur Kontrolle der für Ihre Schule relevanten hygienischen Aspekte.

- **Durchführung von Hygienebelehrungen**

Eine dokumentierte Hygienebelehrung für alle unter Anlage 2 aufgeführte Personen sollte möglichst jährlich durchgeführt werden. Die Hygienebelehrung kann innerhalb der regelmäßig stattfindenden Gremienzusammenkünfte erfolgen.

Besondere Belehrungspflichten ergeben sich durch die §§ 34, 35 und 43 IfSG (siehe Kap. 3.4.1 - 3.4.4).

- **Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt sowie mit den Elternvertretern**

Es ist sicherzustellen, dass Elternvertreter und Mitarbeiter des Gesundheitsamtes bei entsprechendem Anlass (zum Beispiel Auftreten von Kopfläusen) in den Informationsfluss eingebunden werden. (Informationen hierzu auch unter [www.gesundheitsamt.bremen.de](http://www.gesundheitsamt.bremen.de))

Die Information kann in Form von:

- gut sichtbar angebrachten Aushängen im Eingangsbereich oder sonstigen Räumlichkeiten der Schule,
- Merkblättern mit Informationen über den Anlass/die Erkrankung und notwendigen Schutzmaßnahmen,
- Informationsveranstaltungen oder persönlichen Gesprächen (ggf. auch telefonisch oder auf anderem Wege, z.B. per E-Mail)

erfolgen.

- **Infektionsintervention**

Im Infektionsfall ist sicherzustellen, dass der vorgeschriebene Meldeweg eingehalten wird (s. Kap. 3.4.5) und die zur Eindämmung des Geschehens notwendigen Maßnahmen eingeleitet und durchgeführt werden (siehe Kap. 3.4.2-3.4.4 „Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit“).

- **Erste Hilfe**

Zur Gewährleistung einer sachgerechten Ersten Hilfe sind die Regelungen zu beachten, auf die in den Informationen der Deutschen gesetzlichen Unfallversicherung hingewiesen wird (DGUV-Information 204-006 „Anleitung zur Ersten Hilfe“, ehemals GUV-I 503, und DGUV-Information 202-059 „Erste Hilfe in Schulen“, ehemals GUV-SI 8065). Die genannten Broschüren sind zum Beispiel über die Unfallkasse Bremen oder im Internet verfügbar.

[Anlage 3:](#)  
*„Liste der externen Kontaktpartner“*

### **3.4. Belehrungs-, Melde- und Mitwirkungspflichten**

#### **3.4.1. Gesetzliche Grundlagen**

In § 34 Infektionsschutzgesetz (IfSG) werden gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen für Personen in Schulen und anderen Gemeinschaftseinrichtungen genannt (Lehr- und Betreuungspersonal sowie Schülerinnen und Schüler), die an bestimmten Infektionen (zum Beispiel Hepatitis A) erkrankt oder Verdachtsfälle sind, die einen Befall von Kopfläusen haben oder bestimmte Krankheitserreger (zum Beispiel Salmonellen) ausscheiden. Gleiches gilt auch, wenn in der häuslichen Wohngemeinschaft nach ärztlichem Urteil eine der in § 34 Abs. 3 IfSG aufgeführten Infektionskrankheit aufgetreten ist. Die Leiter von Gemeinschaftseinrichtungen sind nach § 35 IfSG verpflichtet, für das Lehr- und Betreuungspersonal Belehrungen über die Inhalte des § 34 IfSG durchzuführen. Sowohl die betroffenen Personen (Erkrankte, Erkrankungsverdächtige und Ausscheider) als auch die Leiter haben in diesem Zusammenhang Meldepflichten wahrzunehmen (siehe Kap. 3.4.2 und 3.4.3).

Ergänzend hierzu werden in § 42 IfSG weitere Sachverhalte genannt, die bei Personalmitgliedern im Küchen- und Lebensmittelbereich mit Tätigkeitseinschränkungen und -verboten verbunden sind. Auch hier bestehen spezielle Belehrungs- und Meldepflichten (siehe Kap. 3.4.4).

#### **3.4.2. Regelungen für das Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal**

##### **3.4.2.1 Belehrung**

Personen, die in Schulen Lehr-, Betreuungs- oder sonstige regelmäßige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt mit Schülerinnen und Schülern haben, müssen gemäß § 35 IfSG (in Verbindung mit § 34 IfSG) vor der erstmaligen Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten von ihrem Arbeitgeber belehrt werden.

[Anlage 4:](#)  
*„Dokumentationshilfe Hygienebelehrungen“ und*

[Anlage 5:](#)  
*„Belehrung über die Liste der Infektionskrankheiten nach § 34 IfSG – Belehrung für Schulpersonal“*

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



### 3.4.2.2 Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

Im Falle einer Erkrankung bzw. eines Verdachts, einem Befall von Kopfläusen, einer Ausscheidung von Krankheitserregern oder einer bestehenden Erkrankung gemäß § 34 IfSG ist der bzw. die Betroffene verpflichtet, dies der Schulleitung zu melden. Die betroffene Person darf in der Zeit der Ansteckungsfähigkeit keine Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt mit Schülerinnen und Schülern hat. Die Aufhebung dieser Regelung ist im folgenden Abschnitt „Wiederzulassung“ erläutert.

Fragen im Zusammenhang mit Verdachtsmeldungen beantwortet das Gesundheitsamt (s. [Anlage 3](#))  
Durchführung von Meldungen an das Gesundheitsamt: s. Tab. 2

### 3.4.2.3 Wiederzulassung

Die Wiederzulassung zur Unterrichts- bzw. Betreuungstätigkeit ist gegeben, wenn in der Regel nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht zu befürchten ist. Das Robert-Koch-Institut publiziert „Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämter zur Wiederzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“. Einen Ausschnitt des aktuellen Textes finden Sie im Anhang. Bei unklaren Sachlagen wird die Hinzuziehung des Gesundheitsamtes empfohlen.

[Anlage 7:](#)  
s. Tabelle „Hinweise für ... Wiederzulassung in Schulen ...“

## 3.4.3. Regelungen für Kinder, Jugendliche und Sorgeberechtigte

### 3.4.3.1 Belehrung

Analog zum Lehr-, Betreuungs- und sonstigem Personal müssen auch Personen, die in einer Gemeinschaftseinrichtung neu betreut werden (meist Schülerinnen und Schüler) oder deren Sorgeberechtigte (meist Eltern) über die Forderungen des § 34 IfSG durch die Leitung belehrt werden. Dies gilt auch dann, wenn (zum Beispiel im Falle eines Schulwechsels) bereits eine Belehrung an einer anderen Einrichtung durchgeführt wurde.

Die Belehrung kann mündlich und/oder schriftlich erfolgen. Über die Kenntnisnahme sollte eine schriftliche Bestätigung in der Schule vorliegen.

[Anlage 9:](#)  
„Belehrung gemäß §34 Abs. 5 IfSG;  
Merkblatt für Eltern und sonstige  
Sorgeberechtigte“

### 3.4.3.2 Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

Im Falle einer Erkrankung bzw. eines Verdachts, eines Auftretens von Kopfläusen, einer Ausscheidung von Krankheitserregern oder einer bestehenden Erkrankung gemäß § 34 IfSG, auch in der häuslichen Wohngemeinschaft,

ist der bzw. die Betroffene (oder die bzw. der Sorgeberechtigte) verpflichtet, dies der Leitung zu melden. Die betroffene Person darf in der Zeit der Ansteckungsfähigkeit die Einrichtung nicht besuchen. Die Aufhebung dieser Regelung ist im folgenden Abschnitt „Wiederzulassung“ erläutert.

[Anlage 4](#) und Tab. 2 beachten.

Kopflausbefall s. auch [www.gesundheitsamt.bremen.de](http://www.gesundheitsamt.bremen.de)-> Infektion/Hygiene -> Krankheitserreger-> Kopflaus

### 3.4.3.3 Wiedenzulassung

Die Wiedenzulassung zum Schulbesuch ist gegeben, wenn in der Regel nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht zu befürchten ist. Das Robert-Koch-Institut publiziert „Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschafts-einrichtungen und Gesundheitsämter zur Wiedenzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“. Einen Ausschnitt des aktuellen Textes finden Sie im Anhang. Bei unklaren Sachlagen wird die Hinzuziehung des Gesundheitsamtes empfohlen.

[Anlage 7:](#)

s. Tabelle „Hinweise für ... Wiedenzulassung in Schulen ...“

### 3.4.4. Regelungen für das Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich

#### 3.4.4.1 Belehrung und Bescheinigung

Die Tätigkeit im Küchen- und Lebensmittelbereich setzt voraus, dass die betreffenden Personen vom Gesundheitsamt oder einem beauftragten Arzt über die für sie geltenden Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen in mündlicher und schriftlicher Form gemäß § 43 IfSG belehrt worden sind. Nach

[Anlage 10:](#)

„Belehrung gemäß §43 IfSG; Informationen für den beruflichen Umgang mit Lebensmitteln“

der Belehrung müssen sie schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Der Arbeitgeber ist verpflichtet, die Belehrung jährlich zu wiederholen und zu dokumentieren.

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

#### 3.4.4.2 Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

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

Bei Fragen wenden Sie sich an das Gesundheitsamt Bremen ([Anlage 3](#)).

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

### 3.4.5. Regelungen für Schulleitungen

#### 3.4.5.1 Pflichten

Den Schulleitungen obliegt nach den Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes die Pflicht,

- Belehrungsmaßnahmen gemäß Kap. 3.4.2 und 3.4.3 durchzuführen bzw. durchführen zu lassen. Folgebelehrungen für das Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich sind durch die Schulleitung durchzuführen, wenn die Schulverpflegung durch die Schule organisiert wird. Erfolgt die Verpflegung durch Externe, zum Beispiel ein Cateringunternehmen oder den Schulverein, so übernimmt diese Organisation die Verpflichtung gemäß Kap. 3.4.4.,

- Meldungen über Infektionsfälle entgegenzunehmen und sie an das Gesundheitsamt weiterzuleiten sowie
- im Infektionsfall die notwendigen Maßnahmen in Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt einzuleiten und den Informationsfluss zu sichern.

### 3.4.5.2 Durchführung von Meldungen gemäß § 34 IfSG

Eine unverzügliche Meldung an das Gesundheitsamt Bremen durch die Schulleitung ist notwendig, wenn Bedienstete, Beschäftigte oder Schülerinnen/Schüler (bzw. Sorgeberechtigte) der Leitung

Als Hilfestellung dienen die Anlagen [2](#), [3](#) und [5](#).

- das Vorliegen bzw. den Verdacht eines Sachverhaltes gemäß § 34 Absatz 1 – 3 IfSG (Infektionskrankheit, Verlausion, Ausscheidung) melden (s. Anlage 6) oder
- zwei oder mehr gleichartige, schwerwiegende Erkrankungen melden, als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind (zum Beispiel Brechdurchfall bei einer Schulveranstaltung).

Im Detail stellt sich der Meldeweg wie folgt dar:

Bedienstete und Beschäftigte der Schule, Schülerinnen/Schüler oder deren Sorgeberechtigte stellen fest, dass ein zu meldender Sachverhalt (gemäß § 34 IfSG, Anlage 6) vorliegt bzw. vorliegen könnte.  Konsequenz:	
Schule	Gesundheitsamt
1) Mitteilung an die Schulleitung.	
2) Die Schulleitung füllt das entsprechende Meldeformular aus (Anlage 6) und sendet es per E-Mail oder Fax an das Gesundheitsamt Bremen. Parallel hierzu erfolgt eine telefonische Kontaktaufnahme zur Besprechung der weiteren Schritte.	Besprechung aller weiteren Schritte mit der betroffenen Schule.

Tabelle 2: Ablauf von Meldungen nach § 34 IfSG

### 3.4.5.3 Informationsweitergabe im Infektionsfall

Nach Auftreten einer der in § 34 Abs. 1 – 3 IfSG beschriebenen Sachverhalte ist zu veranlassen, dass die Lehr- und Betreuungspersonen, Schülerinnen/Schüler und ggf. deren Sorgeberechtigten entsprechend informiert werden. Hierbei ist darauf zu achten, dass dies anonym erfolgt.

§34 Abs. 1-3 IfSG ist in [Anlage 5](#) zusammengefasst.

Die Wahl einer geeigneten Informationsform (zum Beispiel Merkblatt, Aushang, Veranstaltung) obliegt der Schule. Bei den Inhalten ist sicherzustellen, dass eine Übereinstimmung mit den Aussagen des Gesundheitsamtes Bremen vorliegt.

### 3.5. Bevorratung von Hygienematerial

Bestimmte Situationen (zum Beispiel Erbrechen bei viralen Infektionen) machen es notwendig, dass Hygienematerial ad hoc verfügbar ist. Es wird daher empfohlen, an verschiedenen Orten (zum Beispiel auf jeder Schuletage) ein kleines Depot mit mindestens den folgenden Artikeln einzurichten:

- 1 Rolle Haushaltspapier
- 5 Einmal-Wischtücher (zum Beispiel aus Fließ)
- 5 kleine Müllbeutel (zum Beispiel 30 Liter)
- 1 kleine Flasche alkoholisches viruzides Händedesinfektionsmittel
- 5 Dosierbeutel mit einem viruziden Flächendesinfektionsmittel
- 1 Eimer mit Skala
- 5 Paar-Einmal-Schutzhandschuhe (groß)

Es soll eine Regelung dafür getroffen werden, dass dieses Material jederzeit dem Lehrpersonal zugänglich ist, regelmäßig auf Vollständigkeit und Verwendbarkeit überprüft und ggf. ergänzt wird und dass die Handhabung den Durchführenden bekannt ist.

Hygienematerial können Sie über Sanitätshäuser oder Apotheken beziehen. Die Desinfektionsmittel sollten für die Wirkungsbereiche A und B anwendbar sein. Fragen zur Beschaffung oder Verwendung können Sie mit Ihrem Gesundheitsamt besprechen.

### 3.6. Wartung und Überprüfung

Bestimmte Geräte, Anlagen und Einrichtungen können bei Fehlfunktionen bzw. bei einer mikrobiellen Besiedelung zu schwer kalkulierbaren Infektionsgefahren führen, denen mit einer regelmäßigen Wartung und Überprüfung entgegengewirkt werden kann.

Hierzu gehören insbesondere

- das hausinterne Trinkwassernetz (siehe Kap. 5.6) und andere Wasseranlagen,
- raumluftechnische Anlagen (siehe Kap. 5.7.2),
- Geräte und Anlagen zur Geschirraufbereitung,
- Dosiergeräte (zum Beispiel zur Dosierung bzw. Zumischung von Reinigungsmitteln)
- Waschmaschinen sowie
- wasserlose Urinale.

[Anlage 11:](#)  
„Wartungs- und Überprüfungsplan“

Welche Maßnahmen in welchen Intervallen zur treffen sind, kann zum Beispiel den jeweiligen Herstellerangaben entnommen werden.

## 4. Personenbezogene Hygiene

### 4.1. Allgemeine Verhaltensregeln

Die in der Schule tätigen Personen, Schülerinnen/Schüler bzw. deren Sorgeberechtigte können unter Wahrnehmung ihrer Eigenverantwortung dazu beitragen, dass eine Verbreitung von Krankheitserregern im Zusammenhang mit dem Schulbetrieb vermieden wird. Treten Erkrankungen auf, so kann die Weiterverbreitung u.a. durch folgende Maßnahmen begrenzt werden:

- die unverzügliche Benachrichtigung der Schulleitung im Falle einer Infektionserkrankung oder eines Krankheitsverdachtes, eines Befalls von Kopfläusen, des Ausscheidens von Krankheitserregern oder einer bestehenden Infektionserkrankung gemäß § 34 IfSG (s. Anlage 6),
- die Befolgung der in diesem Zusammenhang ärztlich oder behördlich angeordneten Maßnahmen sowie
- ggf. die Beschaffung ärztlicher Atteste zur Bescheinigung darüber, dass eine Ansteckungsfähigkeit nicht mehr vorliegt (s. Anlage 7).

#### [Anlage 6:](#)

„Meldeformular übertragbare Krankheiten nach § 34 IfSG“

### 4.2. Händehygiene

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen die Hauptursache dafür, dass durch Kontakte Infektionskrankheiten übertragen werden. Das Waschen der Hände, die Händedesinfektion und in bestimmten Fällen auch das Tragen von Schutzhandschuhen gehören daher zu den wichtigsten Maßnahmen persönlicher Infektionsprophylaxe.

#### 4.2.1. Händewaschen

Jeder sollte unter anderem in folgenden Situationen die Hände waschen:

- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln
- vor der Einnahme von Speisen
- nach jeder Verschmutzung
- nach Reinigungsarbeiten
- nach der Toilettenbenutzung
- nach Handkontakten mit Tieren

Das Händewaschen soll unter Verwendung von Seifenlotion (keine Stückseife) und unter Meidung textiler Gemeinschaftshandtücher erfolgen.

#### 4.2.2. Händedesinfektion

Eine Desinfektion der Hände ist nur dann erforderlich, wenn die Hände Kontakt mit Wunden, Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen hatten (auch wenn Einmalhandschuhe genutzt wurden). Vermeiden Sie bitte in solchen Fällen vor der Desinfektion jegliche Handkontakte zum Beispiel mit Türklinken, Handläufen, Armaturen etc.).

Zur Durchführung der Händedesinfektion ist wie folgt zu verfahren:

- Die Hände sollen trocken sein.
- Ggf. grobe Verschmutzungen vor der Desinfektion mit Einmalhandtuch, Haushaltstuch etc. entfernen.
- Ca. 3 – 5 ml des Desinfektionsmittels in die Hohlhand geben.
- Unter waschenden Bewegungen in die Hände einreiben. Dabei darauf achten, dass die Fingerkuppen und -Zwischenräume, Daumen und Nagelfalze berücksichtigt werden.
- Während der Einwirkzeit (je nach Herstellerangabe 30 Sekunden bis 2 Minuten) müssen die Hände mit Desinfektionsmittel feucht gehalten werden.

#### 4.2.3. Einmalhandschuhe

Die Verwendung von Einmalhandschuhen ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Wunden, Ausscheidungen, Blut usw. notwendig (zum Beispiel zum Aufwischen von Blut oder Erbrochenem).

Einmalhandschuhe sollen stets situativ getragen werden und sind sofort nach Durchführung der betreffenden Maßnahme über den Restmüll zu entsorgen. Bei der Entsorgung ist darauf zu achten, dass Kontaminationen der Umgebung unterbleiben.

## 5. Ausgewählte Bereiche der Umgebungshygiene

### 5.1. Bau und Einrichtung

- Die **Raum-Umgebungsflächen** (Boden, Wände, Decke) können bei hygienischen Mängeln aufgrund ihrer großen Oberfläche die Raumlufte nachteilig beeinflussen – ein Aspekt, der in gut isolierten Räumen mit entsprechend geringem „natürlichen“ Luftaustausch durch dicht schließende Fenster- oder Türfugen deutlich zum Tragen kommen kann. Durch die Auswahl emissionsarmer Baumaterialien und Reinigungs- und Pflegeprodukte kann Innenraumlufteproblemen entgegengewirkt werden.

#### Anlage 3:

„Liste der externen Kontaktpartner“  
Sofern Renovierungsmaßnahmen durch die Eltern erfolgen, ist darauf zu achten, dass geeignete Produkte verwendet werden. Beraten Sie sich hierzu mit dem Schulträger ggf. unter Einbeziehung des Gesundheitsamtes.

Weitere Infos s. auch: [www.arbeitschutz.nibis.de](http://www.arbeitschutz.nibis.de)

- In **Feuchträumen** (zum Beispiel Duschen) bzw. im Sanitärbereich

besteht die besondere Gefahr einer gesundheits-schädigenden Schimmelbildung, die bautechnisch (zum Beispiel durch Kalk- oder Silikat-Anstriche) so-wie durch angepasste Verhaltensmaßnahmen (re-gelgerechtes Heizen und Lüften) vermieden werden soll.

- **Handwaschbecken** mit Kaltwasseranschluss sind in Unterrichtsräumen von Grundschulen, in Schulkü-chen und in Sanitäreinrichtungen zwingend erforder-lich, wobei darauf zu achten ist, dass Waschlotion und keine Stückseife verwendet wird. Die Nutzung textiler Gemeinschaftshandtücher ist nicht zulässig. Die Vorhaltung von Handwaschbecken in Klassen-räumen weiterführender Schulen ist unter der Abwä-gung der Aspekte Trinkwasser- und Händehygiene zu betrachten.

- **Sanitärausstattung**

Insbesondere im Sanitärbereich ist sicherzustellen, dass immer ausreichend Toilettenpapier, flüssige Waschlotion, Einmalhandtücher und Abwurfbehälter vorhanden sind. Auch eine missbräuchliche Verwendung darf nicht dazu führen, auf diese Ausstattung zu ver-zichten. Bei entsprechenden Problemen mit missbräuchlicher Nutzung / Vandalismus können Sie Informationen zu Best-Practice-Beispielen beim Referat 14 - Liegenschaften - (Rufnummern liegen bei Ihrer Schulverwaltung vor) und dem Gesundheitsamt Bremen / Referat Umwelthygi-ene erhalten ([www.gesundheitsamt.bremen.de](http://www.gesundheitsamt.bremen.de)→Umwelt→Kitas und Schulen)

Jedes Waschbecken besitzt Zuleitun-gen, in denen das Trinkwasser vor allem bei geringer Nutzung stagnieren kann. Der Aufwand für die Einhaltung der Trinkwasserhygiene bei selten genutz-ten Handwaschbecken ist dem Zusatz-nutzen für die Hände-hygiene in der Ge-meinschaftsein-richtung Schule gegen-überzustellen. Hierbei sind z.B. auch Veränderungen in der Raumausstattung (Verwendung elektronischer Tafeln oder von Whiteboards anstelle von Tafeln mit Kreidenutzung) zu berücksichtigen. Da-her ist die Installation zentral gelegener Waschbecken, die häufig genutzt wer-den, gegenüber der Verwendung vieler selten genutzter Waschbecken zu bevor-zugen.

## 5.2. Reinigung von Flächen und Gegenständen

Schmutz- und Staubvermeidung ist ein wichtiges Instrument zur Unterstützung der Effektivität von Reinigungsmaßnahmen. Eine Verringerung des Eintrages von Schmutz und Staub in schulischen Räumen kann zum Beispiel durch Schmutzfangmatten (vor allem in der Eingangszone), durch das Tragen von Hausschuhen in den Klassen oder das Aufhängen von Jacken außerhalb der Klassen-räume erreicht werden.

Nachfolgend werden die in diesem Plan verwendeten Begriffe Unterhaltsreinigung, Ergänzungsrei-nigung (Ferienreinigung) und Sonderreinigung erläutert.

### 5.2.1. Unterhaltsreinigung

Die Unterhaltsreinigung umfasst alle Maßnahmen, die zur Sauberhaltung und Pflege der Umgebung und des Inventars regelmäßig in relativ engmaschigen Abständen (zum Beispiel arbeitstäglich) durchgeführt werden. Die Unterhaltsreinigung ist innerhalb der Reinigungsrichtlinie der Freien Han-sestadt Bremen geregelt. Verantwortlich für die laufende Unterhaltsreinigung durch die Reinigungs-kräfte sowie entsprechende Grundreinigungen (in der Regel in den Ferien) ist Immobilien Bremen

Anstalt öffentlichen Rechts der Freien Hansestadt Bremen. Die Kontrolle dieser Reinigungen obliegt dem Hausmeister.

Nachfolgend sind einige grundsätzliche Anmerkungen zur Reinigung aufgeführt.

### **Reinigungs- und Desinfektionsplan**

Zur Regelung der Reinigung ist von der Schule ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu erstellen, aus welchem hervorgeht,

- welche Flächen bzw. Gegenstände
- wie häufig bzw. bei welchen Sachverhalten
- mit welchem Mittel
- unter Anwendung welcher Methode
- und ggf. durch wen

zu reinigen sind.

Die wesentlichen Bereiche aus dem Reinigungs- und Desinfektionsplan sind in der Reinigungsrichtlinie (als Anlage beigefügt) abgebildet, die Verantwortlichkeit liegt bei Immobilien Bremen. Schule als Nutzer hat im Falle von besonderen Vorkommnissen (Verunreinigung mit Blut, Kot etc.) die Verpflichtung entsprechende hygienische Sofortmaßnahmen einzuleiten. In der Anlage zwölf findet sich ein beispielhafter Reinigungs- und Desinfektionsplan.

[Anlage 12:](#)

„Reinigungs-/Desinfektionsplan für Schulen, Teil A) Nutzer (Muster)“

### **Besondere Regelungspunkte**

- Bei der flächigen Vorreinigung glatter Bodenbeläge sind zur Vermeidung erhöhter Feinstaubbelastungen in der Raumluft Mopps bzw. staubbindende Reinigungsverfahren zu verwenden.
- Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel sind vor dem Zugriff Unbefugter zu sichern und sachgerecht zu lagern.
- Den mit der Reinigung beauftragten Personen muss vom Arbeitgeber eine geeignete persönliche Schutzausrüstung (Schutzhandschuhe, ggf. Schutzbrille) zur Verfügung gestellt werden.
- Beim Feuchtwischen von Fußböden sind zur Vermeidung von Unfällen entsprechende Hinweisschilder aufzustellen.
- Für die Pflege und Reinigung von textilen Fußbodenbelägen sollten **Staubsaugergeräte mit HEPA-Filtern oder Kennzeichnung für die Staubklassen M oder H** verwendet werden.
- Um Staubbelastungen der Raumluft zu vermeiden, sollten Tafeln feucht gewischt werden, wobei Flecke am Bodenbelag zu vermeiden sind, und es sollte staubarme Kreide verwendet werden
- **So genannte Kuschecken** dürfen keine gesundheitlich problematischen Stoffe abgeben und müssen leicht zu reinigen sein. Zudem muss die regelmäßige Reinigung sichergestellt sein.
- Zur **Qualitätssicherung** empfehlen sich regelmäßige, dokumentierte Kontrollen des Reinigungserfolges (zum Beispiel durch den Hausmeister).



### 5.2.2. Ergänzungsreinigung (Ferienreinigung)

Die Ergänzungsreinigung umfasst Maßnahmen, die neben der Unterhaltsreinigung in größeren Abständen zusätzlich durchzuführen sind, wie zum Beispiel:

- Feuchtreinigung textiler Fußbodenbeläge (Sprüh-Extraktionsmethode)
- Besondere Pflegemaßnahmen zum Erhalt von Bodenbelägen
- Reinigung abwaschbarer Wandflächen
- Reinigung von Lichtschutzeinrichtungen oder Beleuchtungskörpern

### 5.2.3. Sonderreinigung

Sondereinigungen erfolgen aus gegebenen Anlässen wie zum Beispiel:

- Abnahme und Reinigung von Vorhängen, Jalousien, textilen Bezügen etc.
- Verunstaltung von Wänden durch Graffiti
- Vorliegen eines Wasserschadens
- Austreten von Lösungsmitteln oder anderen Chemikalien

Die Anordnungsberechtigung ist individuell zu regeln; die Wahl der Mittel und Methoden obliegt dem fachkundigen Personal.

## 5.3. Desinfektion von Flächen und Gegenständen

Eine Flächendesinfektion ist nur notwendig, wenn Flächen mit potentiell infektiösen Substanzen wie Blut, Fäkalien, Urin oder Erbrochenem kontaminiert sind. In diesen Fällen muss damit gerechnet werden, dass nach einer Reinigung Infektionserreger verbleiben, die durch Kontakte weitergetragen werden.

s. [Kapitel 3.5](#) „Bevorratung von Hygienematerial“

Es wird empfohlen, im Vorfeld festzulegen, welche (eingewiesenen) Personen tätig werden sollen. Das dabei verwendete Mittel muss zur Abtötung der betreffenden Infektionserreger geeignet sein. Die zuverlässigste Wirkung haben viruzide Desinfektionsmittel, die uneingeschränkt für die Wirkungsbereiche A und B wirksam sind (Herstellerangaben beachten). Die Verwendung von Dosierbeuteln wird empfohlen.

Als Methode soll die Wischdesinfektion zur Anwendung kommen. Die hierbei zu verwendende Desinfektionslösung muss aus Konzentrat und kaltem Wasser angemischt werden, wobei Konzentrationen mit einer Einwirkzeit von einer Stunde zu bevorzugen sind. Von der Verwendung von Desinfektionssprays ist abzuraten.

Flächendesinfektionsmittel können Allergien und Hautschädigungen auslösen. Hautkontakte sollen durch die Verwendung von Schutzhandschuhen vermieden werden. Hilfen zur Beschaffung oder Verwendung von Desinfektionsmitteln stehen unter

[www.gesundheitsamt.bremen.de](http://www.gesundheitsamt.bremen.de)→Umwelt→Kitas und Schulen→Desinfektionsmittel

zur Verfügung. Der Schutz und die Pflege der Haut mit entsprechenden Mitteln zum Auftragen sind ebenfalls wichtig. Diese sollten bereitstehen und zur Verfügung gehalten werden.

## Beispiel zur Vorgehensweise

Benötigtes Material siehe Kap. 3.5

- Schutzhandschuhe anziehen.
- Eimer bis zur notwendigen Füllmenge mit kaltem Wasser füllen.
- Dosierbeutel über dem Eimer aufreißen und Inhalt in Eimer entleeren.
- Grobe Verunreinigungen mit Haushaltspapier entfernen und ohne Zwischenablage in kleinen Abfallbeutel deponieren.
- Gereinigte Fläche mit Einmal-Wischtuch und Desinfektionslösung gründlich
- und weitflächig abwischen.
- Danach Lappen und Handschuhe in Abfallbeutel deponieren. Abfallbeutel zuknoten. Der verschlossene Abfallbeutel kann in den Restmüll gegeben werden. Gebrauchte Lösung über WC entsorgen.
- Händedesinfektion durchführen (siehe Kap. 4.2.2).
- Hautmittel (Hautschutz und Hautpflege) anwenden.
- Die desinfizierte Fläche kann nach Abtrocknen der Desinfektionslösung wieder benutzt werden.

## 5.4. Abfallbeseitigung

Maßnahmen der Abfallvermeidung sollten festgelegt und die diesbezüglichen Informationen sowohl den Mitarbeitern, als auch den Schülerinnen und Schülern zugänglich sein.

Die Abfälle sollten innerhalb der Schule gemäß den Vorgaben getrennt gesammelt werden. Dies verlangt u.a. auch die Berücksichtigung besonderer Maßgaben bei der Entsorgung von Gefahrstoffen (zum Beispiel Abfälle im Rahmen des Chemieunterrichtes) und Sonderabfällen (zum Beispiel Leuchtstoffröhren).

Das Sammeln bzw. Entsorgen von Abfällen in Schulen ist allgemein an folgende Regeln gebunden:

- Es ist darauf zu achten, dass wieder verwendbare Sammelbehältnisse leicht zu reinigen sind.
- Die Verschmutzung von Abfallbehältern soll durch Verwendung von Abfalltüten so gering wie möglich gehalten werden.
- Abfälle sollten täglich aus den Klassenräumen entfernt werden.
- Die Abfall-Großbehälter sind auf einem befestigten und verschatteten Platz und nicht im Aufenthaltsbereich der Schülerinnen und Schüler aufzustellen. Die Entfernung von Türen und Fenstern sollte mindestens 5 m betragen um Belästigungen durch Geruch oder Insektenflug zu vermeiden.
- Der Stellplatz ist sauber zu halten. Die Verantwortlichkeit für die Reinhaltung des Stellplatzes ist festzulegen (s. Anlage 2).

Fragen zur Entsorgung von Abfällen können Sie beim zuständigen Ref. 14 – Liegenschaften - klären. Die Rufnummern stehen bei Ihrer Schulverwaltung zur Verfügung

## 5.5. Schädlingsprophylaxe

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

Als potenzielle Gesundheitsschädlinge in einer Schule kommen insbesondere Läuse, Krätze (Scabies) Schaben, Pharaoameisen, Flöhe, Wespen, Ratten und Mäuse in Betracht.

Durch das Unterbinden von Zutritts- bzw. Zuflugmöglichkeiten für Schädlinge, das Vermeiden von Verbergeorten, das Beseitigen baulicher Mängel und die Einhaltung der regelmäßigen Reinigung im Schulgebäude, im Küchenbereich und auf dem Außengelände ist einem Schädlingsbefall vorzubeugen. Es empfiehlt sich, die genannten Punkte regelmäßig, zum Beispiel im Rahmen einer jährlichen Begehung zu kontrollieren. Eine tägliche Sichtkontrolle ist in Küchenbereichen empfehlenswert.

***Bei Feststellung eines Schädlingsbefalls sollte unverzüglich das Gesundheitsamt Bremen informiert werden (Beratungstelefon der „Allgemeinen Hygiene“ 0421 361 15131.***

## 5.6. Trinkwasserhygiene – hygienische und rechtliche Anforderungen

Trinkwasser wird vom örtlichen Wasserversorger in der Regel in einwandfreier Qualität geliefert. Die Ursachen von Trinkwasserbeschwerden wie Verfärbungen, Geruchs- bzw. Geschmacksveränderungen, Grenzwertüberschreitungen bei einzelnen Untersuchungsparametern oder Legionellen (in den Duschen von Turnhallen) liegen meist im Bereich der Hausinstallation, d.h. in Rohrleitungen und technischen Armaturen. Da die Gebäudenutzung einen großen Einfluss auf die Trinkwasserqualität haben kann, ist zur Aufrechterhaltung der guten Qualität des Trinkwassers die Aufmerksamkeit der Schulleitung gefordert.

Es existieren zahlreiche rechtliche Vorgaben und technische Vorschriften, die zur Aufrechterhaltung einer guten Trinkwasserqualität zu beachten sind. Hervorzuheben sind:

- **Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2001)**

In der TrinkwV ist unter anderem die Überwachung durch das Gesundheitsamt geregelt: Seit Inkrafttreten der TrinkwV am 01.01.2003 unterliegen Gebäude, wie Schulen die „Wasser an die Öffentlichkeit abgeben“, gemäß § 19 Abs. 7 einer besonderen Überwachung seitens des Gesundheitsamtes. Geregelt sind auch Anzeigepflichten des Betreibers: Wesentliche Änderungen an der Hausinstallation (z. B. Umbaumaßnahmen) sind dem Gesundheitsamt gemäß § 13 TrinkwV 4 Wochen vor Ausführung anzuzeigen.

- **Allgemeine Bedingungen zur Versorgung mit Trinkwasser (AVBWasserV)**

In dieser Bundes-Verordnung wird unter anderem festgelegt, das Arbeiten am Trinkwassernetz nicht von jedermann (zum Beispiel Hausmeister), sondern nur von solchen Fachbetrieben des Installationshandwerkes vorgenommen werden dürfen, die in einer besonderen Liste des jeweiligen Wasserversorgers (zum Beispiel Stadtwerke) aufgenommen worden sind.

- **Legionellenprophylaxe**

Einen wichtigen Teilaspekt der Trinkwasserhygiene stellt die Legionellenprophylaxe dar. Um die Vermehrung von Legionellen im Trinkwasser zu vermeiden, muss der Warmwasserspeicher dauerhaft eine Temperatur von mindestens 60°C aufweisen. Bei einer hygienisch einwandfreien Warmwasserversorgung kann das System zur Energieeinsparung für max. 8 Stunden mit abgesenkter Temperatur betrieben werden. Eine Stagnation des Wassers ist zu vermeiden. Das Warmwasser ist jährlich auf Legionellen zu untersuchen. Bei Beanstandungen ist das Gesundheitsamt einzuschalten. Perlatoren und Duschköpfe sind regelmäßig zu reinigen oder gegebenenfalls auszutauschen. Sollten Wasservorratsbehälter vorhanden sein, sind diese regelmäßig, entsprechend der Herstellerangaben zu reinigen.

s. [Anlage 11](#)  
„Wartungs- und Überprüfungsplan  
für technische Anlagen“

## **5.7. Lufthygiene**

Der Mensch emittiert kontinuierlich über Atmung und Körperausdünstungen Stoffe in seine Umgebungsluft, die zum Teil auch geruchlich wahrnehmbar sind. In personengenutzten Räumen ohne nennenswerte Eigenemissionen (zum Beispiel infolge von Renovierungsmaßnahmen, Schimmelpilzbelastung oder anderen Quellen) führen menschliche Emissionen zu einer kontinuierlichen Verschlechterung der Raumluft, was durch Lüftungsmaßnahmen ausgeglichen werden kann.

Lüftung ist somit ein Instrument zur Aufrechterhaltung einer zufriedenstellenden Luftqualität und leistet einen wichtigen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Leistungsfähigkeit sowie zur Vermeidung von Geruchsproblemen und unspezifischen Beschwerden.

Angaben zur Lüftung sowie zu den anderen wichtigen Randbedingungen für gesundheitsförderliche Klassenräume finden Sie unter [www.gesundheitsamt.bremen.de](http://www.gesundheitsamt.bremen.de) → Umwelt → Kitas und Schulen.

Voraussetzung für eine ordnungsgemäße Lüftung ist das Vorhandensein von Fenstern, die vollständig geöffnet werden können. Mögliche Mängel bzw. Fragen hierzu sollten mit dem Gesundheitsamt ggf. unter Hinzuziehung der Unfallkasse Bremen geklärt werden.  
Zur Überprüfung der Raumluftqualität können Luftgüteempeln beim Gesundheitsamt ausgeliehen werden (Kontakt unter [www.gesundheitsamt.bremen.de](http://www.gesundheitsamt.bremen.de) → Umwelt → Kitas und Schulen)

### **5.7.1. Fensterlüftung**

Häufig steigt bereits innerhalb einer Unterrichtsstunde der Kohlendioxid-Anteil der Raumluft auf hygienisch unerwünschte Gehalte, was aufgrund von Adaptierungsvorgängen meist nur sehr verspätet wahrgenommen wird. Deshalb gehört die Lüftung der Unterrichtsräume zu den Tätigkeiten, die regelmäßig (möglichst alle 20 bis 25 Minuten) und zumindest vor dem Unterricht und in den Pausen in der Regel über mehrere voll geöffnete Fenster durchzuführen sind.

### **5.7.2. Raumluftechnische (RLT)-Anlagen**

RLT-Anlagen sind gemäß VDI 6022 zu betreiben. Dies beinhaltet eine regelmäßige und sachgerechte Wartung der Anlage und der nachvollziehbaren und nachprüfaren Dokumentation der Wartungsarbeiten (s. Anlage 11 „Wartungs- und Überprüfungsplan“).

## 6. Lebensmittelhygiene

Das Mitbringen und Verzehren von Lebensmitteln während des normalen Schulbetriebes erfolgt grundsätzlich eigenverantwortlich und erfordert daher kein besonderes Eingreifen. Regelungen zur Lebensmittelhygiene sind dagegen in folgenden Fällen zu treffen:

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

### 6.1. Rechtliche Anforderungen

Die rechtlichen Anforderungen beziehen sich im Wesentlichen auf drei unterschiedliche Aspekte:

Vermeidung der negativen Beeinflussung von Lebensmitteln durch Einhaltung von Hygienemaßnahmen. Schwerpunkt dieses Aspektes ist vor allem die Prävention von sog. „Lebensmittelvergiftungen“, die im Zuge einer mikrobiellen Verderbnis von Lebensmitteln entstehen können. Maßgeblich sind hier das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), die EG-Verordnung 852/2004 und die nationale Lebensmittelhygieneverordnung.

Weitergehende Informationen zum Thema Lebensmittelhygiene in der Schulverpflegung werden dargestellt im „Hygieneleitfaden für die Schulverpflegung in Bremen“ (s. Info\_133-2014)

- Schutz vor Infektionserkrankungen, die evtl. durch erkrankte Mitarbeiter weiterverbreitet werden können. Hier bestehen Belehrungs- und Mitwirkungspflichten nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG), die bereits in Kap. 3.4.4 beschrieben wurden und zu denen Sie weitere Ausführungen im Anhang 10 finden.

### 6.2. Allgemeine Maßnahmen der Lebensmittelhygiene

#### 6.2.1. Gewährleistung personeller Voraussetzungen

- Es muss gesichert und dokumentiert sein, dass Personen, die im Zusammenhang mit der Verpflegung von Gemeinschaftseinrichtungen tätig sind, über eine gültige

s. [Kap. 3.4.4](#)

Belehrungsbescheinigung nach § 43 IfSG verfügen. Dem Personal muss geeignete persönliche Schutzausrüstung (zum Beispiel Schürzen, Kopfbedeckungen) zur Verfügung gestellt werden. Das Personal ist verpflichtet, diese Schutzausrüstung anzuwenden.

- Personen mit Wunden oder entzündlichen Hautschäden an den Händen oder im Gesicht sollen ebenso wie erkrankte Personen (Schnupfen, Halsentzündung etc.) Lebensmittel weder herstellen noch austeilen.
- Lebensmittel sollen möglichst unter Zuhilfenahme von Hilfsmitteln wie zum Beispiel Zangen, das heißt nicht mit der bloßen Hand angefasst werden. Das Tragen von Handschmuck und Armbanduhr sollte beim Umgang mit Lebensmitteln unterbleiben.

- Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen zusätzlich zur Belehrung nach IfSG regelmäßig (mind. 1 x jährlich) an einer Schulung zum Thema „Lebensmittelhygiene“ teilnehmen. Die Teilnahme an der Schulung ist fortlaufend zu dokumentieren.

s. [Kap. 3.4.4](#) sowie [Anlage 10](#)

### **6.2.2. Gewährleistung hygienegerechter Rahmenbedingungen für Räume, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird**

- In den betreffenden Räumlichkeiten müssen Schwitzwasser und Schimmelbildung unbedingt verhindert werden.
- Die Fenster der betreffenden Räumlichkeiten sollten mit abnehmbaren Fliegengittern versehen sein.
- Wände, Fußböden, Decken und Arbeitsflächen müssen abwaschbar sein.
- Für Küchenbereiche ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan zu erstellen, der die regelmäßig durchzuführenden Aufbereitungsmaßnahmen regelt.
- Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Oberflächen von Ausrüstungsgegenständen und Gerätschaften müssen glatt, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein (zum Beispiel Demontierbarkeit von Geräten, holzfreie Schneidbretter, holzfreie Rührgeräte).
- Die Funktionsfähigkeit von Aufbereitungsgeräten wie zum Beispiel Spülmaschinen ist durch regelmäßige Wartung und Überprüfung zu sichern.

### **6.2.3. Meidung risikobehafteter Lebensmittel**

Bestimmte Lebensmittel sind besonders leicht verderblich bzw. häufig mit Krankheitserregern belastet und daher möglichst zu meiden bzw. mit besonderer Sorgfalt zu behandeln (z. B. lückenlose Kühlung, getrennte Lagerung, Vorbereitung und Verarbeitung):

- Hackfleisch, ungebrühte Bratwürste, Zwiebelmettwurst etc.
- Rohes Fisch oder rohes Fleisch (zum Beispiel in Salaten verarbeitet).
- Speisen, die rohe Eier enthalten, wie Tiramisu, Eischnee, Sauce hollandaise oder frische Mayonnaise. Zur Herstellung dieser Speisen sind pasteurisierte Eiprodukte zu empfehlen.
- Cremespeisen oder Puddings, die ohne Kochen hergestellt wurden.

### **6.2.4. Sicherung von Garprozessen und Kühlketten**

- Es muss gewährleistet sein, dass zu erhitzende Speisen durchgegart und danach (bei min. 65 °C) bis zum Verzehr warm gehalten werden.
- Bei zu kühlenden Lebensmitteln ist bei der Lagerung und beim Transport dafür zu sorgen, dass eine Temperatur von 7 °C nicht überschritten wird. Besonders empfindliche Lebensmittel sind bei niedrigeren Temperaturen zu lagern (z. B. Fisch bei max. 2 °C bzw. in schmelzendem Eis, Geflügel und Hackfleisch bei max. 4 °C).

- Bei der Herstellung zusammengesetzter Speisen (zum Beispiel Salate) warme Zutaten (zum Beispiel frisch gegarte Nudeln oder Kartoffeln) herunterkühlen, bevor sie mit kalten Zutaten vermengt werden.
- Kalte Salate sollen grundsätzlich am Tag ihrer Zubereitung verzehrt werden.

### 6.2.5. Bereichstrennung

- Bei der Lagerung sollen rohe und gegarte Speisen getrennt voneinander gehalten werden.
- Bei der Herstellung von Gerichten sollen zum Putzen und Verarbeiten von Gemüse oder von roh zu verzehrenden Zutaten andere Flächen (zum Beispiel Schneidbretter) als zum Schneiden oder Verarbeiten von Fleisch oder Fisch verwendet werden.

### 6.2.6. Reinigung und Aufbereitung

- Alle bei der Zubereitung benutzten Flächen und Geräte müssen im Anschluss an Produktionsprozesse gereinigt, gespült und getrocknet werden. Geräte (zum Beispiel Schneide- oder Rührmaschinen) müssen hierzu wenn möglich in die zu reinigenden Teile demontiert werden.
- Bei den verwendeten Mitteln ist zu gewährleisten, dass diese für die Anwendung im Lebensmittelbereich geeignet sind.
- Lappen und Geschirrtücher sind bei Bedarf, mindestens jedoch täglich zu wechseln.
- Reinigungs-, Desinfektions- oder Schädlingsbekämpfungsmittel sind von Lebensmitteln getrennt zu halten und vor unbefugtem Zugriff zu sichern (z. B. in abschließbaren Schränken oder Räumen).

## 6.3. Lebensmittelhygiene in speziellen Bereichen

### 6.3.1. Schul- und Lehrküchen

- Von Schul- und Lehrküchen können ähnliche Gefahren wie von Cafeterien oder Mensen ausgehen, allerdings in geringerem Umfang. Daher sollten auch hier bestimmte Regelungen im Sinne eines Kontrollkonzeptes getroffen werden. Die Einzelheiten sind im Hygieneleitfaden für die Schulverpflegung in Bremen geregelt.

Im Internet finden Sie unter [www.schuleplusessen.de](http://www.schuleplusessen.de) umfangreiche Informationen rund um das Thema Schulverpflegung. Die unter diesem Link vorgestellten Inhalte wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) und dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) zusammengestellt.

### 6.3.2. Kioske, Cafeterien und Mensen

Im Rahmen der Herstellung von Lebensmitteln und ihrer massenhaften Abgabe bestehen besondere Risiken, deren Vermeidung die Erstellung und Durchführung eines differenzierten Eigenkontrollkonzeptes notwendig macht. Kontrolliert und dokumentiert werden sollten unter anderem die frühzeitige Erkennung und Beseitigung von Lebensmitteln schädigenden Faktoren wie die Über- oder

Der „Hygieneleitfaden für die Schulverpflegung in Bremen“ ist mit Informationsschreiben 133/2014 bekanntgemacht. Die Verantwortlichkeit ist schulintern festzulegen (siehe [Anlage 2](#)).

Unterschreitung von Lagertemperaturen. Für die Erstellung und Einhaltung des Kontrollkonzeptes ist der Besitzer bzw. Leiter des jeweiligen Kiosk-, Küchen- oder Mensabetriebes verantwortlich.

Die Schulleitung sollte sich regelmäßig davon überzeugen, dass

- die Rahmenbedingungen zur Durchführung einer sicheren Lebensmittelhygiene gegeben sind (siehe Kap. 6.2.2),
- die entsprechenden Dokumentationen ordnungsgemäß geführt werden und
- bei Unregelmäßigkeiten adäquat vorgegangen wird.

### **6.3.3. Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen**

Bei Schulfesten und vergleichbaren Veranstaltungen werden in der Regel privat hergestellte Lebensmittel in Verkehr gebracht, ohne dass dies gewerbsmäßig erfolgt. Die besondere Gefahr liegt in diesem Fall in der mangelnden Kontrollierbarkeit des Herstellungsprozesses, der Lagerung und des Transportes. Es empfiehlt sich, die nachfolgend genannten Punkte in einer schriftlichen Information für die Eltern zusammenzustellen und diese zum Beispiel im Rahmen eines Elternabends zu informieren.

#### **Die Eltern sollten wissen,**

- welche Lebensmittel nach Möglichkeit zu meiden sind (s. Kap. 6.2.3)
- dass die mit der Herstellung und Verteilung von Lebensmitteln betrauten Personen frei von Infektionserkrankungen und Hautverletzungen bzw. –Entzündungen (speziell an den Händen) sein sollen.
- dass bei der Nutzung von wiederverwendbarem Geschirr und Besteck adäquate Aufbereitungsmöglichkeiten geschaffen werden müssen (zum Beispiel professionelle Spülanlage ausleihen oder Transport zu Geschirrspüler).
- dass Personen, die während des Festes mit der Herstellung bzw. dem Verteilen von Lebensmitteln betraut sind, währenddessen möglichst keine anderen Aufgaben wahrnehmen sollten (zum Beispiel Kassieren oder Kinderbetreuung).
- dass die Kühlkette bei entsprechenden Lebensmitteln einzuhalten ist.
- dass der Transport von Lebensmitteln unter hygienischen Bedingungen zu erfolgen hat.
- dass der direkte Kontakt mit Lebensmitteln durch Einmalhandschuhe vermieden werden sollte.



## **7. Anlagen**

Es empfiehlt sich, soweit möglich die folgenden Regelungen und Formulare sowie die Quellen in der jeweils aktuellen Fassung ausgedruckt vor Ort verfügbar zu halten.

### **Anlage 1:**

#### **Übersicht über Interne Regelwerke und Arbeitsmaterialien**

Die nachfolgenden Anlagen stellen Musterlösungen (häufig Blankoformulare) dar, die Sie für Ihre Schule anpassen sollten. Beim Muster-Reinigungsplan (Anlage 12) sollten die Mindestreinigungshäufigkeiten, die in der DIN EN 77400 (für Gebäude in einem optimalen Reinigungszustand) formuliert wurden nicht unterschritten werden.

Anlage 2: „Innerschulische Verantwortlichkeiten bei Hygienefragen“

Anlage 3: „Liste der externen Kontaktpartner“

Anlage 4: „Dokumentationshilfe Hygienebelehrungen“ ( In Verbindung mit den Anlagen 5 und 10 zu nutzen)

Anlage 5: „Belehrung über die Liste der Infektionskrankheiten nach § 34 IfSG“ – Belehrung für Schulpersonal

Anlage 6: „Meldeformular übertragbare Krankheiten nach § 34 IfSG“

Anlage 7: Auszug aus „Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämter zur Wiederezulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“

Anlage 8: „Übersicht über Infektionskrankheiten in Schulen und Gemeinschaftseinrichtungen“ in Anlehnung an die Empfehlungen des RKI

Anlage 9: „Belehrung gemäß § 34 Abs. 5 IfSG; Merkblatt für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte“

Anlage 10: „Belehrung gemäß § 43 IfSG; Informationen für den beruflichen Umgang mit Lebensmitteln“

Anlage 11: „Wartungs- und Überprüfungsplan für technische Anlagen“ (Muster)

Anlage 12: „Muster-Reinigungs-/Desinfektionsplan“

**Anlage 2:**

**„Innerschulische Verantwortlichkeiten bei Hygienefragen“**

erstellt am: ..... letzte Aktualisierung am:.....

Personengruppen	Aufgabenbereiche	benannte Personen
Schulleitung	Durchführung von Hygienebelehrungen (Fortbildung)	
Zuständige/r Beauftragte/r für Hygiene (wenn bestellt)	Regelmäßige Aktualisierung des internen Regelwerkes	
	Kontrolle/Ergänzung des Hygienematerials (s. Kap. 3.5)	
	Kontrolle des hygienisch einwandfreien Küchenzustandes	
Lehr- und Betreuungspersonen	Kontrolle der auf Schüler/innen übertragenen Aufgaben bzw. Durchführung der dort genannten Aufgaben	
	Kontrolle der in Anlagen 11 aufgeführten Punkte evtl. unterstützt von der Sicherheitsfachkraft und/ oder einer Hygienekraft.	
Schülerinnen und Schüler	Lüftungsdienste; andere Aufgaben	

**Anlage 3:**

**„Liste der externen Kontaktpartner“**

**erstellt am: ..... letzte Aktualisierung am:.....**

Gesundheitsamt (Ansprechpartner Meldewe- sen)	Name: jeweils dienstführende/-r Gesundheitsaufseher/-in
	Telefon: 0421 – 361 15131
	Fax: 0421 – 497 15131
	E-Mail: Infektion@GESUNDHEITSAMT.Bremen.de
Stadtteilarzt/-ärztin des Kin- der- und Jugend-Gesundheits- dienstes	Name:
	Telefon:
	Fax:
	E-Mail:
Kontaktpartner bei den Fach- diensten für Arbeitsschutz/ Fachkraft für Arbeitssicherheit	Name:
	Telefon:
	Fax:
	E-Mail:
Kontaktpartner bei den Fach- diensten für Arbeitsschutz/ Ar- beitsmedizinischer Dienst	Name:
	Telefon:
	Fax:
	E-Mail:
Unfallkasse Freie Hansestadt Bremen	Name:
	Telefon:
	Fax:
	E-Mail:
Ref. 14 Liegenschaften	Name:
	Telefon:
	Fax:
	E-Mail:
Immobilien Bremen Gebäudereinigung	Name:
	Telefon:
	Fax:
	E-Mail:
Elternvertretung	Name:
	Telefon:
	Fax:
	E-Mail:

**Anlage 4:**

**„Dokumentationshilfe Hygienebelehrungen“**

Hygienebelehrung für Schulpersonal gemäß § 35 IfSG in Verbindung mit § 34 IfSG (s. Kap. 3.4.2 bzw. Anlage 5)

Wiederholungs-Hygienebelehrung für Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich gemäß § 43 IfSG (s. Kap. 3.4.4 bzw. Anlage 10)

Hygienebelehrung durchgeführt (Name, Datum)	Teilnehmer einer mündlichen Informationsveranstaltung	Empfänger einer schriftlichen Information (zum Beispiel An- lage 6)

## **Anlage 5:**

### **„Belehrung über die Liste der Infektionskrankheiten nach § 34 IfSG“ –**

#### **Belehrung für Schulpersonal**

Nach § 34 Abs. 1 dürfen Personen, die in Gemeinschaftseinrichtungen (u.a. Schulen) tätig sind und an

1. Cholera
2. Diphtherie
3. Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC)
4. virusbedingtem hämorrhagischen Fieber
5. Haemophilus influenza Typ b-Meningitis
6. Impetigo contagiosa (ansteckende Borkenflechte)
7. Keuchhusten
8. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose
9. Masern
10. Meningokokken-Infektion
11. Mumps
12. Paratyphus
13. Pest
14. Poliomyelitis
15. Scabies (Krätze)
16. Scharlach oder sonstigen Streptococcus pyogenes-Infektionen
17. Shigellose
18. Typhus abdominalis
19. Virushepatitis A oder E
20. Windpocken

erkrankt sind oder bei denen ein betreffender Krankheitsverdacht oder Kopflausbefall vorliegt, keine Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu den dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder der Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

Entsprechendes gilt für die in der Gemeinschaftseinrichtung Betreuten mit der Maßgabe, dass sie die dem Betrieb dienenden Räume nicht betreten, Einrichtungen nicht benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht teilnehmen dürfen.

Gleiches gilt für Kinder, die das 6. Lebensjahr noch nicht vollendet haben und an infektiöser Gastroenteritis erkrankt sind oder bei denen ein Verdacht besteht. Weiterhin dürfen gemäß § 34 Abs. 2 IfSG Ausscheider von

1. *Vibrio cholerae* O 1 und O 139
2. *Corynebacterium diphtheriae*, Toxin bildend
3. *Salmonella Typhi*
4. *Salmonella Paratyphi*
5. *Shigella* sp.
6. enterohämorrhagischen *E. coli* (EHEC)

nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung der gegenüber dem Ausscheider und der Gemeinschaftseinrichtung verfügbaren Schutzmaßnahmen die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume betreten, Einrichtungen benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung teilnehmen.

§ 34 Absatz 1 Satz 1 und 2 gilt entsprechend für Personen, in deren Wohngemeinschaft nach ärztlichem Urteil eine Erkrankung an oder ein Verdacht auf

1. Cholera
2. Diphtherie
3. Enteritis durch enterohämorrhagische *E. coli* (EHEC)
4. virusbedingtem hämorrhagischem Fieber
5. *Haemophilus influenzae* Typ b-Meningitis
6. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose
7. Masern
8. Meningokokken-Infektion
9. Mumps
10. Paratyphus
11. Pest
12. Poliomyelitis
13. Shigellose
14. Typhus abdominalis
15. Virushepatitis A oder E

aufgetreten ist.

Sind die nach den vorstehenden Regelungen verpflichteten Personen geschäftsunfähig oder in der Geschäftsfähigkeit beschränkt sind, so hat derjenige für die Einhaltung der diese Personen nach den Absätzen 1 bis 3 treffenden Verpflichtungen zu sorgen, dem die Sorge für diese Person zusteht. Die gleiche Verpflichtung trifft den Betreuer einer nach den Absätzen 1 bis 3 verpflichteten Person, soweit die Sorge für die Person des Verpflichteten zu seinem Aufgabenkreis gehört.

Tritt einer der vorstehend genannten Tatbestände bei den genannten Personen auf, so haben diese Personen oder der Sorgeinhaber der Gemeinschaftseinrichtung hiervon unverzüglich Mitteilung zu machen. Die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung hat jede Person, die in der Gemeinschaftseinrichtung neu betreut wird, oder deren Sorgeberechtigte über die oben genannten Pflichten zu belehren.

Werden Tatsachen bekannt, die das Vorliegen einer der aufgeführten Tatbestände annehmen lassen, so hat die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung das Gesundheitsamt Bremen unverzüglich zu benachrichtigen und krankheits- und personenbezogene Angaben zu machen. Dies gilt auch beim Auftreten von zwei oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind. Eine Benachrichtigungspflicht besteht nicht, wenn der Leitung ein Nachweis darüber vorliegt, dass die Meldung des Sachverhalts durch eine andere in § 8 genannte Person bereits erfolgt ist.

**Den vorstehenden Sachverhalt habe ich zur Kenntnis genommen**

.....  
Ort, Datum

.....  
Unterschrift

**Anlage 6:**

**„Meldeformular übertragbare Krankheiten nach § 34 IfSG“**

Meldung an das Gesundheitsamt Bremen (siehe Anlage 3)<sup>1</sup>

Dieses Formular bitte vollständig ausfüllen und per Telefax zusenden .

Formular drucken

**Benachrichtigung\* gemäß § 34 Abs. 6 IfSG über ansteckende Erkrankungen bei Personal und Betreuten bzw. in deren Wohngemeinschaft**

Benachrichtigung an:

Gesundheitsamt Bremen  
 Referat Infektionsepidemiologie  
 Telefon 361 - 15131 (10:00 - 12:00 Uhr)  
 Fax: **496 - 15918**

Einrichtung:

Name

Telefon  Datum

Angaben zur Person

Name  Vorname  Geburtsdatum

Strasse  PLZ  Ort

Erkrankung/Verdacht auf Erkrankung

Erkrankung/Verdacht in Wohngemeinschaft\*\*

Erkrankung		Verdacht	Erkrankung		Verdacht
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cholera	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Diphtherie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Enteritis durch E. coli (EHEC)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Virusbedingtes hämorrhag. Fieber	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Haemophilus infl. Typ b-Meningitis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Impetigo contagiosa (Borkenflechte)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Keuchhusten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ansteckungsfähige Lungen-TBC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Masern	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Meningokokken-Infektion	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mumps	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Paratyphus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pest	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Poliomyelitis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Scabies (Krätze)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Scharlach/Streptococcus Pyogenes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Shigellose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Typhus abdominalis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Virushepatitis A	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Virushepatitis E	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Windpocken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vorliegen von Verlausion	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ausscheider von

Vibrio cholerae O1 und O139	<input type="checkbox"/>	Corynebacterium diphtheriae, Toxin bildend	<input type="checkbox"/>
Salmonella Typhi	<input type="checkbox"/>	Salmonella Paratyphi	<input type="checkbox"/>
Shigella sp.	<input type="checkbox"/>	Enteritis durch E. coli (EHEC)	<input type="checkbox"/>

\* Eine Benachrichtigungspflicht besteht nicht, wenn bekannt ist, dass die Meldung bereits durch einen Meldepflichtigen nach § 8 IfSG erfolgt ist.]

\*\* Diejenigen Erkrankungen, bei denen ein Kästchen fehlt, sind nur zu melden, wenn Personal oder Betreute selbst erkrankt sind.

Be 10/2012

<sup>1</sup> Online zu finden unter [www.gesundheitsamt.bremen.de/sixcms/media.php/13/3\\_Hygiene\\_Formular%20Benachrichtigung%20\\_34.pdf](http://www.gesundheitsamt.bremen.de/sixcms/media.php/13/3_Hygiene_Formular%20Benachrichtigung%20_34.pdf)



## **Anlage 7:**

### **Auszug aus dem Merkblatt „Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämter zur Wiedermalassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“**

Aktualisierte Fassung vom Juli 2006. Erstveröffentlichung im Bundesgesundheitsblatt 44 (2001): 830–843

Im Januar 2001 ist das Infektionsschutzgesetz (IfSG) in Kraft getreten und das Robert Koch-Institut (RKI) hat seither nach und nach Ratgeber Infektionskrankheiten – Merkblätter für Ärzte auch zu den meisten in § 34 IfSG genannten Krankheiten veröffentlicht. Aus diesem Anlass wurden die Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämter zur Wiedermalassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen überarbeitet. Um auch den Adressaten dieser hier überarbeiteten Hinweise umfassende Informationen an die Hand zu geben, wird, sofern Ratgeber / Merkblätter zu den in § 34 IfSG genannten Krankheiten veröffentlicht wurden, nunmehr darauf verwiesen und die alten Aussagen und Empfehlungen werden durch diese Dokumente ersetzt.

Eine Mitteilung aus dem RKI im Epidemiologischen Bulletin 19/2002, S. 158–159, enthält in einer Aktualisierung dieses Merkblattes Erläuterungen „zum Ausschluss von Kontaktpersonen“ und „zur Notwendigkeit eines schriftlichen ärztlichen Attestes“. Im Epidemiologischen Bulletin 29/2006, S. 229, wird die Überarbeitung dieses Merkblattes begründet.

#### **Allgemeines**

Der 6. Abschnitt des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) enthält besondere Vorschriften für Schulen und sonstige Gemeinschaftseinrichtungen. Er trägt damit dem Umstand Rechnung, dass dort Säuglinge, Kinder und Jugendliche täglich miteinander und mit dem betreuenden Personal in engen Kontakt kommen. Enge Kontakte begünstigen die Übertragung von Krankheitserregern, die bei bestimmten Krankheiten umso schwereren Krankheitsverläufe erwarten lassen, je jünger die betroffene Kinder sind.

Bei der Wiedermalassung ist eine Güterabwägung vorzunehmen. Ein absoluter Schutz vor Infektionen lässt sich bei manchen übertragbaren Krankheiten nur durch einen monatelangen Ausschluss vom Besuch einer Gemeinschaftseinrichtung erreichen.

Dem Anspruch der Allgemeinheit, vor Ansteckung geschützt zu werden, stehen das Recht des Einzelnen auf Bildung und

die Grundsätze der Notwendigkeit und der Verhältnismäßigkeit der Mittel gegenüber. Als Kriterien der Abwägung können gelten

- Schwere, Behandelbarkeit und Prognose der zu verhütenden Krankheit,
- tatsächlich beobachtete Übertragungen unter den Bedingungen der jeweiligen Einrichtung und
- alternative Möglichkeiten des Infektionsschutzes wie hygieneorientiertes Verhalten, Chemoprophylaxe oder Impfungen.

Bevor ein Ausschluss von Personen aus einer Gemeinschaftseinrichtung aus Gründen des Infektionsschutzes veranlasst wird, sollte stets geprüft werden, ob die Belastungen, die beispielsweise in einer Familie durch Ausschluss eines Kindes aus einem Kindergarten entstehen, vermieden werden können und ob das Ziel einer Verhütung von Infektionen nicht auch durch Aufklärung über Infektionswege, hygienische Beratung und gegebenenfalls durch detaillierte Anweisungen des zuständigen Gesundheitsamtes erreicht werden kann. Diesen Ausführungen liegt der Rechtsgedanke des § 34 Abs. 7 IfSG zugrunde.

Am Entscheidungsprozess sind Fachpersonal und medizinische Laien beteiligt. Deshalb richtet sich dieses Merkblatt zum Beispiel auch an Mitarbeiter der Schulverwaltung, der Flüchtlingsverwaltung, Träger von Kindergärten und Beherbergungsbetrieben. Weitere Handlungsanweisungen enthalten die Schulseuchenerlasse der Bundesländer. Zur Beurteilung des Einzelfalles können weitere Merkblätter des Robert Koch-Instituts (RKI) herangezogen werden. Als Nachschlagewerk liefert wertvolle Hinweise: Deutsche Gesellschaft für Pädiatrische Infektiologie: DGPI-Handbuch 4. Auflage. Infektionen bei Kindern und Jugendlichen. München: Futuramed-Verlag, 2003.

Im Folgenden werden die bei den einzelnen Infektionskrankheiten wiederkehrenden Stichworte kurz erläutert:

**1. Inkubationszeit:**

Zeitraum von der Aufnahme der Krankheitserreger bis zum Auftreten der ersten Symptome der Infektionskrankheit.

**2. Dauer der Ansteckungsfähigkeit:**

Zeitraum, in dem eine Übertragung der Krankheitserreger möglich ist, wobei ein für die Übertragung geeigneter

Kontakt mit erregerehaltigem Material vorauszusetzen ist.

**3. Zulassung nach Krankheit:**

Bei Betreuten ist die (Wieder-)Zulassung zum Besuch der Gemeinschaftseinrichtung, beim Personal die Zulassung zur Ausübung von Tätigkeiten, bei denen sie Kontakt zu den Betreuten haben, gemeint (siehe § 34, Abs. 1 IfSG). Dieser Absatz enthält auch eine Empfehlung zur Frage, ob diese Zulassung eines schriftlichen ärztlichen Attestes bedarf.

**4. Ausschluss von Ausscheidern:**

Unter einem "Ausscheider" wird gem. § 2 Nr. 6 des IfSG eine Person verstanden, "die Krankheitserreger ausscheidet und dadurch eine Ansteckungsquelle für die Allgemeinheit sein kann, ohne krank oder krankheitsverdächtig zu sein".

**5. Ausschluss von Kontaktpersonen:**

Hierunter sind alle Personen zu verstehen, mit denen der / die Erkrankte in seiner Wohngemeinschaft (§ 34 Abs. 3 IfSG) in dem Zeitraum infektionsrelevante Kontakte hatte, in dem er / sie Krankheitserreger ausschied. Ob ein irgendwie gearteter Kontakt der / des Erkrankten innerhalb dieses Zeitraums mit einer Person außerhalb des häuslichen Bereichs, zum Beispiel in einer Gemein-

schaftseinrichtung, Maßnahmen zur Infektionsverhütung oder Krankheitsfrüherkennung nach diesem Merkblatt erfordert, ist nach den Umständen des Einzelfalles fachlich zu entscheiden. Zum Vorgehen wird auf die in Absätzen 2 bis 4 dieses Kapitels "Allgemeines" gemachten Aussagen verwiesen.

#### **6. Hygienemaßnahmen zur Verhütung von Infektionen:**

Die in den Hygieneplänen nach § 36 Abs. 1 IfSG vorgesehenen routinemäßigen Maßnahmen zur Verhütung von Infektionen sollen durch die hier aufgeführten speziellen Hygienemaßnahmen ergänzt werden.

#### **7. Medikamentöse Prophylaxe nach Exposition:**

Durch die Gabe von Antibiotika kann in bestimmten Fällen die Keimvermehrung verhindert und das Fortschreiten von der Infektion zur manifesten Infektionskrankheit verhindert werden. Durch Impfungen können noch nicht oder bei einigen Erkrankungen auch noch frisch Infizierte vor einer Infektion geschützt werden. Beide Maßnahmen bedürfen jedoch einer sorgfältigen Risiko/Nutzen-Abwägung und sind nur bei sicher überwiegendem Nutzen indiziert.

## Anlage 8:

### „Übersicht über Infektionskrankheiten in Schulen und Gemeinschaftseinrichtungen“ in Anlehnung an die Empfehlungen des RKI

Erkrankung	Inkubationszeit	Dauer der Ansteckungsfähigkeit	Wiederezulassung
Cholera	Einige Stunden bis 5 Tage, selten länger.	Solange Erreger im Stuhl nachweisbar sind.	Nach klinischer Genesung und drei aufeinanderfolgenden negativen Stuhlbefunden (Abstand der Abstriche 24 Stunden). <b>Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.</b>
Diphtherie	In der Regel 2 bis 5 Tage, selten bis zu 8 Tagen.	Solange Erreger in Sekreten und Wunden nachweisbar sind. Meist 2 bis 5 Tage nach Beginn einer wirksamen Antibiotika-Therapie, ohne Therapie 2 bis 4 Wochen.	Bei behandelten Keimträgern nach drei negativen Abstrichbefunden (Abstand der Abstriche 24 Stunden, erster Abstrich 24 Stunden nach Ende der Antibiotika-Therapie). <b>Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.</b>
EHEC Enteritis (Durchfallerkrankung durch enterohämorrhagische E. coli)	Ca. 2 bis 10 Tage (durchschnittlich 3 bis 4 Tage)	Solange EHEC-Bakterien im Stuhl nachweisbar sind. Variiert von einigen Tagen bis zu mehreren Wochen	Nach klinischer Genesung und drei aufeinanderfolgenden negativen Stuhlbefunden (Abstand der Abstriche 24 Stunden). <b>Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.</b>
VHF (Virusbedingtes hämorrhagisches Fieber)	2 bis 21 Tage je nach Virus-Art.	Solange Viren in Speichel, Blut oder anderen Körperausscheidungen nachweisbar sind.	Nach klinischer Genesung und Viren in Speichel, Blut oder anderen Körperausscheidungen nicht mehr nachweisbar sind. <b>Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.</b>
Haemophilus Typ B-Meningitis	Nicht genau bekannt.	Bis zu 24 Stunden nach Beginn einer wirksamen Antibiotika-Therapie.	Nach antibiotischer Therapie und Abklingen der Symptome. <b>Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.</b>
Impetigo contagiosa (Borkenflechte)	2 bis 10 Tage.	Ohne Therapie: Bis die letzte Effloreszenz abgeheilt ist. Mit Therapie: Bis zu 24 Stunden nach Beginn einer wirksamen Antibiotika-Therapie	Ohne Therapie: Klinische Abheilung Mit Therapie: 24 Stunden nach Beginn einer wirksamen antibiotischen Therapie. <b>Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.</b>
Pertussis (Keuchhusten)	7 bis 20 Tage.	Ohne Therapie: Beginnt am Ende der Inkubationszeit und dauert bis zu 3 Wochen nach Beginn des Krampfhustens. Mit Therapie: Bis zu 5 Tage nach Beginn einer wirksamen Antibiotika-Therapie.	Ohne Therapie: Frühestens 3 Wochen nach Auftreten der ersten Symptome. Mit Therapie: 5 Tage nach wirksamer antibiotischer Therapie. <b>Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.</b>

Erkrankung	Inkubationszeit	Dauer der Ansteckungsfähigkeit	Wiederezulassung
Ansteckungsfähige Lungentuberkulose	Wochen bis viele Monate.	Solange Erreger in Speichel, abgesaugtem Bronchialsekret oder Magensaft nachweisbar sind.	Nach Durchführung einer wirksamen antituberkulösen Kombinationstherapie von in der Regel 3 Wochen Dauer, wenn drei negative Befunde vorliegen. <b>Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.</b>
Masern	8 bis 10 Tage bis zum Beginn des katarrhalischen Stadiums, 14 Tage bis zum Ausbruch des Exanthems; bis zu 18 Tage bis zum Fieberbeginn sind möglich.	5 Tage vor Auftreten des Exanthems und bis 4 Tage nach Auftreten des Exanthems.	Nach Abklingen der klinischen Symptome, jedoch frühestens 5 Tage nach Exanthemausbruch. <b>Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.</b>
Meningokokken-Meningitis	In der Regel 3 bis 4 Tage (2 bis 10 Tage sind möglich).	Bis 24 Stunden nach Beginn einer wirksamen Antibiotikatherapie. Sonst solange Erreger aus dem Nasen-Rachen-Raum isoliert werden können.	Nach Abklingen der Symptome. <b>Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.</b>
Mumps	In der Regel 16 bis 18 Tage (12–25 Tage sind möglich).	7 Tage vor bis 9 Tage nach Auftreten der Speicheldrüsenschwellung.	Nach Abklingen der Symptome, frühestens 9 Tage nach Auftreten der Speicheldrüsenschwellung. <b>Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.</b>
Paratyphus/Typhus abdominalis	Paratyphus: ca. 1 bis 10 Tage. Typhus abdominalis: 3 bis 60 Tage; meist 8 bis 14 Tage.	Solange Erreger mit dem Stuhl ausgeschieden werden. In der Regel bis 14 Tage gelegentlich länger. Dauerausscheider möglich.	Nach klinischer Genesung und drei aufeinanderfolgenden negativen Stuhlbefunden. <b>Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.</b> Bei Dauerausscheidern Belehrung zur konsequenten Händehygiene erforderlich.
Poliomyelitis (Kinderlähmung)	Ca. 3-35 Tage	Solange das Virus ausgeschieden wird. Frühestens 1 bis 2 Tage nach der Infektion, können mehrere Wochen andauern.	Frühestens 3 Wochen nach Krankheitsbeginn und nach Vorliegen von 2 negativen Stuhlbefunden. <b>Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.</b>
Scharlach/sonstige Streptococcus-pyogenes. Infektion (Streptokokken-Angina)	2 bis 4 Tage.	Ohne wirksame Therapie bis zu 3 Wochen. Bei wirksamer Antibiotikatherapie bis 24 Stunden nach Therapie-Beginn.	Bei wirksamer antibiotischer Therapie und ohne Krankheitszeichen ab dem 2. Tag nach Beginn der Therapie. Ohne Therapie nach Abklingen der Krankheitssymptome. <b>Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.</b>

Erkrankung	Inkubationszeit	Dauer der Ansteckungsfähigkeit	Wiederezulassung
Shigellose (Ruhr)	Meist 12 bis 96 Stunden, selten länger.	Während der akuten Infektion und solange Erreger mit dem Stuhl ausgeschieden wer- den, dies ist 1 bis 4 Wochen nach der akuten Krankheits- phase möglich.	Nach klinischer Genesung und drei aufeinanderfolgenden negativen Stuhlbefunden (Abstand 1 bis 2 Tage). <b>Schriftliches ärztliches Attest erfor- derlich.</b>
Virushepatitis A o- der E	Ca. 15 bis 50 Tage (im Allgemeinen 25 bis 30 Tage).	1 bis 2 Wochen vor und bis zu 1 Woche nach Auftreten der Gelbfärbung.	2 Wochen nach Auftreten der ersten Symptome bzw. eine Woche nach Auftreten der Gelbfärbung. <b>Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.</b>
Varizellen (Windpocken)	8 bis 28 Tage, meist 14 bis 16 Tage.	1 bis 2 Tage vor Auftreten der Hauterscheinungen und bis 5 bis 7 Tage nach Auftreten der ersten Bläschen.	Bei unkompliziertem Verlauf nach 1 Woche. <b>Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.</b>
Scabies (Krätze)	Bei Erstbefall je nach initialer Anzahl der Milben 2 bis 6, im Durch- schnitt 4 Wochen, bis erste Symptome auftre- ten.	Ohne Behandlung während der gesamten Krankheits- dauer.	Bei sachgerechter Therapie nach 1 bis 2 Tagen. Die Weiterbehandlung und Kontrolle der Maßnahmen durch den Arzt ist erforderlich. <b>Schriftliches ärztliches Attest erfor- derlich.</b>
Kopflausbefall	Eine Inkubationszeit im üblichen Sinn existiert nicht.	Solange Betroffene mit mobi- len Läusen befallen und noch nicht adäquat behandelt sind.	Direkt nach der ersten von zwei erfor- derlichen Behandlungen. Zweite Be- handlung nach 8 bis 10 Tagen erfor- derlich um erneute Besiedlung mit ge- schlechtsreifen Läusen zu verhindern. Als Voraussetzung für eine Wiederzu- lassung kann die Bestätigung der Sor- geberechtigten über eine korrekt durchgeführte Behandlung oder das Einholen eines "ärztlichen Urteils" gel- ten. Bei wiederholtem Befall innerhalb von 4 Wochen kann ein ärztliches At- test sinnvoll sein.
Infektiöse Durchfallerkran- kung bei Kindern unter sechs Jahren	Je nach Erreger unter- schiedlich.	Solange Erreger im Stuhl nachweisbar sind.	Nach Abklingen des Durchfalls (Stuhl wieder geformt). <b>Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.</b>

## **Anlage 9:**

### **„Belehrung gemäß § 34 Abs. 5 IfSG; Merkblatt für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte“**

**Bitte lesen Sie dieses Merkblatt sorgfältig durch.**

Wenn Ihr Kind eine ansteckende Erkrankung hat und dann den Kindergarten, die Schule oder andere Gemeinschaftseinrichtungen 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 den Kindergarten, die Schule oder andere Gemeinschaftseinrichtungen gehen darf, wenn

- 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 E-HEC-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);
- 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;
- ein Kopflausbefall vorliegt und die Behandlung noch nicht abgeschlossen ist;
- 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 zum Beispiel Masern, Mumps, Windpocken und Keuchhusten. Durch Haar-, Haut- und Schleimhautkontakte werden Krätze, Läuse und ansteckende Borkenflechte übertragen.

Dies erklärt, dass in Gemeinschaftseinrichtungen 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 (zum Beispiel 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 Gemeinschaftseinrichtung 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, Mitschülerinnen/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, Mitschülerinnen/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 Gemeinschaftseinrichtung 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 Gemeinschaftseinrichtung 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 benötigen wir Ihre Information.

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.



## **Anlage 10:**

### **Belehrung gemäß § 43 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IFSG) Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln**

Personen, die **gewerbsmäßig** folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- oder Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen und dabei mit ihnen **direkt** (mit der Hand) **oder indirekt** über Bedarfsgegenstände (zum Beispiel Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen

**oder**

in **Küchen** von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur **Gemeinschaftsverpflegung (zum Beispiel in Schulen)** tätig sind,

**benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt.**

Die Belehrung ist im jährlichen Abstand durch den Arbeitgeber zu wiederholen!

#### **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 davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

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

**Die wichtigsten Hygiene-Regeln finden Sie nachstehend.**

### **Hygiene-Maßnahmen zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen:**

- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch oder den Naseputzen gründlich die Hände mit Waschlotion unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einmalhandtücher.
- Bitte achten Sie beim Waschen auch auf die Stellen, die leicht vergessen werden. Dies sind Fingerkuppen und Fingernägel, Fingerzwischenräume, Handrücken, Daumen.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.

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

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Choleraerregern, 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.

Die Untersuchung einer **Stuhlprobe** von Ihnen hat den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben:

- Salmonellen
- Shigellen
- enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien
- Choleraerregern.

Das heißt, wenn Sie diese Bakterien **ausscheiden** (und zwar auch dann, wenn Sie nicht krank fühlen), besteht ebenfalls für Sie ein **Tätigkeitsverbot** im Lebensmittelbereich.

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

- **Durchfall** mit mehr als zwei 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 Zeichen für **Typhus und Paratyphus**.
- Typisch für **Cholera** sind **milchigweiße Durchfälle** mit hohem Flüssigkeitsverlust.

- **Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel** mit Schwäche 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 über die Erkrankung zu informieren.

Das betreffende Formblatt finden Sie auf der nächsten Seite:

**Erklärung nach § 43 Abs.1 Nr. 2 Infektionsschutzgesetz  
Belehrung durch den Arbeitgeber**

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 Tätigkeitsverbot bekannt sind.**

.....

Ort, Datum

Unterschrift

## **Besondere Hinweise für Arbeitgeber/Dienstherren**

1. Auch Arbeitgeber haben die in Anlage 1 niedergelegte Erklärung abzugeben, sofern sie zu dem auf Seite 1 des Merkblattes ausgeführten Personenkreis gehören.
2. Sie dürfen die auf Seite 1 des Merkblattes beschriebenen Tätigkeiten nur ausüben, wenn Sie eine Bescheinigung gemäß Anlage 2 erhalten haben oder im Besitz eines Gesundheitszeugnisses gem. § 18 Bundes-Seuchengesetz sind.
3. Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als drei Monate sein.
4. Sie haben Personen, die die auf Seite 1 des Merkblattes genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im weiteren jährlich über die auf S.2 aufgeführten Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren.
5. Sie haben Ihre eigene Bescheinigung und die an der Schule tätigen Bediensteten und 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.
6. Haben Sie selbst oder eine der in dem Bereich tätigen Personen eine der auf S.2 dieses Merkblattes genannten Symptome, ist eine 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.
- 7. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung.**

**Anlage 11:**

**„Wartungs- und Überprüfungsplan für technische Anlagen“ (Muster)**

erstellt am:..... Überprüfung/ Aktualisierung am:.....

Datum	Eindeutige Geräte- und Standortbezeichnung	Wartung gemäß Wartungsplan (Details s. Wartungsunterlagen)	notwendige Überprüfung, weil ... (Kurztext) (Details s. Wartungsunterlagen)
	Duschen/ Turnhalle		
	Weitere Trinkwasserzapfstellen (jeweils einzeln festlegen)		
	Urinale.		
	Geschirrspüler/ Waschmaschinen		
	Raumluftechnische Anlagen		
	.....		
	Gebäudereinigung:		s. separate Mängelliste
	Zustand der Außenanlagen (s. Kap. 5.2)		s. separate Mängelliste

**Reinigungs-/Desinfektionsplan für Schulen**

**Teil A) Nutzer“**

**(Muster)**

Dieser Reinigungs- und Desinfektionsplan ist als Muster gedacht. Er sollte den Gegebenheiten der jeweiligen Schule angepasst werden, falls es Besonderheiten vor Ort gibt, die eine Regelung erfordern. Jede Änderung hat in Absprache mit Immobilien Bremen zu erfolgen.

**erstellt am:..... aktualisiert am: .....**

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Fußboden im Klassenzimmer	2,5 x wöchentlich	feucht wischen	Neutralreiniger	Reinigungspersonal
Vorreinigung	2,5 x wöchentlich	trocken moppen	Wischmopp	Schüler
wenn Teppichboden	2,5 x wöchentlich	staubsaugen	Staubsauger	Reinigungspersonal
der sich in den Ablagefächern der Tische angesammelte Abfall	einmal wöchentlich	Entsorgung in die Hauptmüllgefäße	Abfallbeutel	Schüler (ggf. unter Aufsichtigung der Lehrkräfte), Reinigungspersonal
Gesamtabfall aus Klassenräumen	täglich	Entsorgung in die Hauptmüllgefäße	Abfallbeutel	Schüler, Reinigungspersonal
Flächen aller Art	bei Verunreinigung mit Blut, Stuhl (Kot), Erbrochenem	Einmalhandschuhe tragen, wischen mit desinfektionsmittel-getränktem Einmal-Wischtuch* (Einwirkzeit beachten!), nachreinigen, gesonderte Entsorgung von Wischtüchern und Handschuhen in verschlossenem Plastiksack	Gelistete Desinfektionsmittel*	Geschultes Reinigungspersonal, Hausmeister, Lehrkraft, päd. Mitarbeiter
Fensterbänke	14-tägig, konkrete Terminabstimmung (freiräumen /reinigen) zw. Nutzer und Reinigungskraft	feucht wischen	Neutralreiniger	Freiräumen übernimmt/regelt Klassenlehrer/in  Reinigung durch Reinigungspersonal
Schränke, Regale, sonstige Einrichtungsgegenstände	vierteljährlich, konkrete Terminabstimmung (freiräumen /reinigen) zw. Nutzer und Reinigungskraft	feucht wischen	Neutralreiniger	Freiräumen übernimmt/regelt Klassenlehrer/in  Reinigung durch Reinigungspersonal

\*[www.gesundheitsamt.bremen.de/sixcms/detail.php?gsid=bremen125.c.12840.de](http://www.gesundheitsamt.bremen.de/sixcms/detail.php?gsid=bremen125.c.12840.de)

## 8. Literatur

1. Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden. Umweltbundesamt, 2008
2. Arbeitshilfe zur Erstellung des Hygieneplans für die Schule auf der Grundlage des § 36 Infektionsschutzgesetz. Niedersächsisches Landesgesundheitsamt, 2011.

### Impressum

#### Herausgeberin:

Die Senatorin für Kinder und Bildung  
Abteilung 1 – Zentrale Dienste  
Referat 14 – Liegenschaften, Arbeitsschutz  
Rembertiring 8-12, 28195 Bremen  
Ansprechpartner: Helge Wehrkamp, Frank Fischer  
E-Mail: [helge.wehrkamp@bildung.bremen.de](mailto:helge.wehrkamp@bildung.bremen.de)  
[frank.fischer@bildung.bremen.de](mailto:frank.fischer@bildung.bremen.de)

#### Druck:

Die Senatorin für Kinder und Bildung, Hausdruckerei  
Rembertiring 8-12, 28195 Bremen

Erscheinungsdatum: September 2016



Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Text verallgemeinernd das generische Maskulinum verwendet. Diese Formulierungen umfassen gleichermaßen weibliche und männliche Personen; alle sind damit selbstverständlich gleichberechtigt angesprochen.

Punkt		Beschreibung	Erledigt	Noch zu erledigen	Trifft nicht zu
1.	<b><u>Hygienemanagement</u></b> <i>(Siehe hierzu Kap. „3.3. Hygienemanagement“ in der Arbeitshilfe)</i>				
1.1.	<b><u>Verantwortlichkeiten</u></b> <i>(Siehe dazu „Anlage 2“ der Arbeitshilfe)</i>	Die Verantwortlichkeiten bei Hygienefragen innerhalb der Schule müssen geregelt sein.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2.	<b><u>Aktualisierung</u></b>	Es müssen Regelungen getroffen sein, um den Hygieneplan an die aktuellen Vorschriften und Gesetze anzupassen <i>(ggf. ein Verantwortlicher, wie in „Anlage 2“ der Arbeitshilfe)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3.	<b><u>Belehrungen</u></b>	Der Hygieneplan muss sicherstellen, dass die in den „Kap. 3.4.2. bis 3.4.4.“ der Arbeitshilfe genannten Personen in den vorgeschriebenen Abständen und Art und Weise belehrt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4.	<b><u>Informationen im Falle von z. B. Läusebefall</u></b> <i>(Informationen unter <a href="http://www.gesundheitsamt.bremen.de">www.gesundheitsamt.bremen.de</a>)</i>	Es muss gewährleistet sein, dass die Informationen mit dem Gesundheitsamt abgesprochen sind und die Informationen weitergegeben werden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5.	<b><u>Überwachung</u></b>	Regelmäßige Begehungen und Kontrollen müssen geregelt sein.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6.	<b><u>Erste Hilfe</u></b>	Beachtung der Broschüre DGUV – Information 204 - 006 „Anleitung zur Ersten Hilfe“	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Checkliste zur Unterstützung der Erstellung eines individuellen Hygieneplanes nach § 36 i.V.m. § 33 Infektionsschutzgesetz

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Text verallgemeinernd das generische Maskulinum verwendet. Diese Formulierungen umfassen gleichermaßen weibliche und männliche Personen; alle sind damit selbstverständlich gleichberechtigt angesprochen.

Punkt	Beschreibung	Erledigt	Noch zu erledigen	Trifft nicht zu	
1.7.	<p><b><u>Infektionsintervention</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Meldewege für den Fall einer Infektion</li> </ul> <p><i>Siehe hierzu Kap. „3.4.5.2. Durchführung von “ in der Arbeitshilfe)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eindämmungsmaßnahmen</li> </ul> <p><i>Siehe hierzu Kap. „3.4.2. – 3.4.4. Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit“ in der Arbeitshilfe)</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.8.	<p><b><u>Hygienematerialien</u></b></p> <p>Regelungen über die Lagerung, Beschaffung und Benutzung fürs Lehrpersonal müssen bekannt sein.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.9.	<p><b><u>Wartung und Überprüfung</u></b></p> <p><i>(Siehe hierzu Kap. „3.6. Wartung und Überprüfung“)</i></p>	<p>Es muss ein Wartungs- und Überprüfungsplan <i>(Siehe „Anlage 11“ der Arbeitshilfe)</i> für die verschiedenen Geräte erstellt worden sein.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	<p><b><u>Melde- und Mitwirkungspflichten</u></b></p>				
2.1.	<p><b><u>Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal</u></b></p> <p><i>(Siehe hierzu Kap. „3.4.2. Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit“ in der Arbeitshilfe)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit:</li> </ul> <p>Regelungen zur Meldung und Tätigkeitsverbot während der Ansteckungsfähigkeit.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wiedenzulassung:</li> </ul> <p>Regelungen zur Wiederaufnahme der Tätigkeit.</p> <p><i>(Siehe hierzu „Anlage 7 Hinweise für Wiedenzulassung in Schulen...“ der Arbeitshilfe)</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Text verallgemeinernd das generische Maskulinum verwendet. Diese Formulierungen umfassen gleichermaßen weibliche und männliche Personen; alle sind damit selbstverständlich gleichberechtigt angesprochen.

Punkt	Beschreibung	Erledigt	Noch zu erledigen	Trifft nicht zu	
2.2.	<p><b><u>Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich</u></b></p> <p><i>(Siehe hierzu Kap. „3.4.4. Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit“ in der Arbeitshilfe)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit: Regelungen zur Meldung und Tätigkeitsverbot während der Ansteckungsfähigkeit. <input type="checkbox"/></li> <li>- Wiederezulassung: Regelungen zur Wiederaufnahme der Tätigkeit.  <i>(Siehe hierzu „Anlage 7 Hinweise für Wiederezulassung in Schulen...“ der Arbeitshilfe)</i> <input type="checkbox"/></li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3.	<p><b><u>Kinder, Jugendliche und Sorgeberechtigte</u></b></p> <p><i>(siehe hierzu Kap. „3.4.3. Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit“ in der Arbeitshilfe)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit: Regelungen zur Meldung bei einer Ansteckungsfähigkeit eines betreuten Schülers <input type="checkbox"/></li> <li>- Wiederezulassung:  <i>(Siehe hierzu „Anlage 7 Hinweise für Wiederezulassung in Schulen...“ der Arbeitshilfe)</i> <input type="checkbox"/></li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4.	<p><b><u>Schulleitung</u></b></p> <p><i>(Siehe hierzu Kap. „3.4.5. Regelungen für Schulleitung“ der Arbeitshilfe)</i></p> <p><i>(„Meldeformular übertragbare Krankheiten nach § 34 IfSG“ „Anlage 6“ der Arbeitshilfe)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Durchführung von Meldungen:  Es muss die Durchführung von Meldungen geregelt sein.  <i>(Siehe hierzu Kap. „3.4.5.2. Durchführung von Meldungen gem. § 34 IfSG“ und „Tabelle 2: Ablauf von Meldungen nach § 34 IfSG“ der Arbeitshilfe)</i> <input type="checkbox"/></li> <li>- Informationsweitergabe im Infektionsfall:  Es muss geregelt sein, wie die Informationen im Infektionsfall weitergegeben werden (Informationswege, <input type="checkbox"/></li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Text verallgemeinernd das generische Maskulinum verwendet. Diese Formulierungen umfassen gleichermaßen weibliche und männliche Personen; alle sind damit selbstverständlich gleichberechtigt angesprochen.

Punkt		Beschreibung	Erledigt	Noch zu erledigen	Trifft nicht zu
		Informationsmedium etc.).			
3.	<p><b><u>Personenbezogene Hygiene</u></b> (Genauer „Händehygiene“)</p> <p>(Siehe hierzu Kap. „4.2. Händehygiene“ der Arbeitshilfe)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Waschen der Hände Regelungen über die Situationen in denen die Hände gewaschen werden sollten und die Mittel.</li> <li>- Händedesinfektion Regelung über die Reinigung der Hände nach Kontakt mit Körperausscheidungen.</li> <li>- Einmalhandschuhe Die Benutzung und die Entsorgung von Einmalhandschuhen müssen geregelt sein.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>   <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
4.	<p><b><u>Lebensmittelhygiene</u></b></p> <p>(Informationen durch „Hygieneleitfaden für die Schulverpflegung in Bremen“ (siehe Info_133_2014)</p> <p>(Informationen unter <a href="http://www.schuleplusessen.de">www.schuleplusessen.de</a>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Betrieb von Schul- und Lehrküchen</i></li> <li>- <i>Betrieb von Kiosken, Cafeterien und Mensen</i></li> <li>- <i>Veranstaltungen von Schulfesten und anderen Treffen, bei denen Lebensmittel hergestellt und ausgeteilt werden</i></li> </ul>			
4.1.	<p><b><u>Allgemeine Maßnahmen der Lebensmittelhygiene</u></b></p>				

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Text verallgemeinernd das generische Maskulinum verwendet. Diese Formulierungen umfassen gleichermaßen weibliche und männliche Personen; alle sind damit selbstverständlich gleichberechtigt angesprochen.

Punkt		Beschreibung	Erledigt	Noch zu erledigen	Trifft nicht zu
4.1.1.	<p><b><u>Gewährleistung personeller Voraussetzungen</u></b></p> <p><i>(Siehe hierzu Kap. „6.2.1. Gewährleistung personeller Voraussetzungen“ der Arbeitshilfe)</i></p> <p><i>(Siehe hierzu Kap. „3.4.4. Regelungen für das Personal im Küchen – und Lebensmittelbereich“ und „Anlage 10“ der Arbeitshilfe)</i></p>	<p>Regelungen für das Personal im Lebensmittelbereich)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Überprüfung der gültigen Belehrungsbescheinigung</li> <li>- Ausrüstung und Benutzung mit Schutzausrüstung</li> <li>- Hilfsmittel für die Ausgabe von Lebensmitteln</li> <li>- Gesundheitszustand des Personals</li> <li>- Schulung des Personals</li> </ul>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
4.1.2.	<p><b><u>Gewährleistung hygienegerechter Rahmenbedingungen für Räume, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird</u></b></p> <p><i>(Siehe hierzu Kap. „6.2.2. Gewährleistung hygienegerechter Rahmenbedingungen für Räume, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird“ der Arbeitshilfe)</i></p>	<p>Regelungen über:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maßnahmen zur Verhinderung von Schweißwasser und Schimmel</li> <li>- Ausstattung und Beschaffenheit der Räumlichkeiten</li> <li>- Beschaffenheit der Arbeitsmittel und Gerätschaften</li> <li>- Wartung und Überprüfung der Gerätschaften</li> </ul> <p>Aufstellung eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes</p>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
4.1.3.	<p><b><u>Meidung risikobehafteter Lebensmittel</u></b></p> <p><i>(Siehe hierzu Kap. „6.2.3. Meidung risikobehafteter Lebensmittel“ der Ar-</i></p>	<p>Regelungen zur Lagerung, Meidung und Behandlung von leicht verderblichen bzw. häufig mit Krankheitserregern belasteten Lebensmitteln.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Text verallgemeinernd das generische Maskulinum verwendet. Diese Formulierungen umfassen gleichermaßen weibliche und männliche Personen; alle sind damit selbstverständlich gleichberechtigt angesprochen.

Punkt	Beschreibung	Erledigt	Noch zu erledigen	Trifft nicht zu	
	<i>beitshilfe)</i>				
4.1.4.	<b><u>Sicherung von Garprozessen und Kühlketten</u></b> <i>(Siehe hierzu Kap. „6.2.4. Sicherung von Garprozessen und Kühlketten“ der Arbeitshilfe)</i>	Regelungen zum Transport, zur Lagerung und Zubereitung von Speisen (z. B. Warme Speisen müssen bis zum Verzehr warm gehalten werden).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.1.5.	<b>Bereichstrennung</b> <i>(Siehe hierzu Kap. „6.2.5. Bereichstrennung“ der Arbeitshilfe)</i>	Regelungen zur getrennten Lagerung von Lebensmitteln und zur Herstellung von Gerichten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.1.5.	<b>Reinigung und Aufbereitung</b> <i>(Siehe hierzu Kap. „6.2.6. Reinigung und Aufbereitung“ der Arbeitshilfe)</i>	Regelungen: - Zur Reinigung und Geeignetheit der Geräte und Hilfsmittel - Zur Lagerung von Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmitteln	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4.2.	<b>Lebensmittelhygiene in speziellen Bereichen</b>				
4.2.1.	<b>Schul- und Lehrküchen</b>	Es muss ein Kontrollkonzept vorhanden sein. Einzelheiten findet man im „Hygieneleitfaden für die Schulverpflegung in Bremen“.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Text verallgemeinernd das generische Maskulinum verwendet. Diese Formulierungen umfassen gleichermaßen weibliche und männliche Personen; alle sind damit selbstverständlich gleichberechtigt angesprochen.

Punkt	Beschreibung	Erledigt	Noch zu erledigen	Trifft nicht zu	
4.2.2.	<p><b>Kioske, Cafeterien und Mensen</b></p> <p>(Siehe hierzu Kap. „6.3.2. Kioske, Cafeterien und Mensen“ der Arbeitshilfe)</p> <p>(Siehe hierzu „Anlage 2“ der Arbeitshilfe)</p>	<p>Für die Erstellung und Einhaltung eines Kontrollkonzeptes ist der Besitzer bzw. Betreiber verantwortlich</p> <p>Die Schulleitung kontrolliert die in Kap. „6.3.2. Kioske, Cafeterien und Mensen“ der Arbeitshilfe aufgeführten Punkte.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2.3.	<p><b>Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen</b></p> <p>(Siehe hierzu „6.3.3. Die Eltern sollten wissen,“ in der Arbeitshilfe)</p>	<p>Da hier privat Speisen vorbereitet werden, müssen die Eltern schriftlich auf einem Elternabend über die Voraussetzungen informiert werden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	<b>Umgebungshygiene</b>				
5.1.	<p><b>Bau und Einrichtung</b></p> <p>(Siehe hierzu Kap. „5.1. Bau und Einrichtung“ der Arbeitshilfe)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Raum- Umgebungsflächen sollten keine hygienischen Mängel aufweisen und emissionsarm sein. Ebenso Reinigungs- und Pflegeprodukte.</li> </ul> <p>(Informationen unter <a href="http://www.arbeitsschutz.nbis.de">www.arbeitsschutz.nbis.de</a>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- In Feuchträumen sollte durch geeignete Maßnahmen Schimmelbildung verhindert werden</li> <li>- Eine Ausstattung der Schule mit den vorgeschriebenen Handwaschbecken und die Bestückung mit Sanitärprodukten</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Text verallgemeinernd das generische Maskulinum verwendet. Diese Formulierungen umfassen gleichermaßen weibliche und männliche Personen; alle sind damit selbstverständlich gleichberechtigt angesprochen.

Punkt		Beschreibung	Erledigt	Noch zu erledigen	Trifft nicht zu
		- Sanitärausstattung muss in ausreichender Menge vorhanden sein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2.	<b><u>Reinigung von Flächen und Gegenständen</u></b>				
5.2.1.	<b><u>Schmutz – und Staubvermeidung</u></b>  (Siehe hierzu Kap. „5.2. Reinigung von Flächen und Gegenständen“ der Arbeitshilfe)	Bereitstellung und Regelung von Maßnahmen zur Schmutz- und Staubvermeidung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2.2.	<b><u>Desinfektion von Flächen und Gegenständen</u></b>  (Siehe hierzu Kap. „5.3. Desinfektion von Flächen und Gegenständen“ und Kap. „3.5. Bevorratung von Hygienematerial“ der Arbeitshilfe)  (Informationen unter <a href="http://www.gesundheitsamt-bre-men.de/Umwelt/Kitas">www.gesundheitsamt-bre-men.de/Umwelt/Kitas</a> und <b>Schulen/Desinfektionsmittel</b> )	Sollten Flächen und Gegenstände mit potentiell infektiösen Substanzen kontaminiert sein, müssen  - Regelungen für den Umgang (Methode, Ausrüstung etc.) aufgestellt werden.  - Verantwortliche ausgewählt werden.	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>



Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Text verallgemeinernd das generische Maskulinum verwendet. Diese Formulierungen umfassen gleichermaßen weibliche und männliche Personen; alle sind damit selbstverständlich gleichberechtigt angesprochen.

Punkt	Beschreibung	Erledigt	Noch zu erledigen	Trifft nicht zu	
5.2.3.	<p><b><u>Abfallbeseitigung</u></b></p> <p><i>(Siehe hierzu Kap. „5.4. Abfallbeseitigung“ der Arbeitshilfe)</i></p> <p><i>(Bei Fragen wenden Sie sich an das Referat 14 – Liegenschaften)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maßnahmen zur Abfallentsorgung <input type="checkbox"/></li> <li>- Besondere Maßnahmen bei Gefahrstoffen und Sonderabfällen <input type="checkbox"/></li> <li>- Informationen an Personal und Schüler <input type="checkbox"/></li> <li>- Beachtung der allgemeinen Regeln in Kap. „5.4. Abfallbeseitigung“ der Arbeitshilfe <input type="checkbox"/></li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2.4.	<p><b><u>Schädlingsprophylaxe</u></b></p> <p><i>(Siehe hierzu Kap. „5.5. Schädlingsprophylaxe“ der Arbeitshilfe)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Regelmäßige Begehung zur Kontrolle der in Kap. „5.5. Schädlingsprophylaxe“ der Arbeitshilfe genannten Punkte <input type="checkbox"/></li> <li>- Tägliche Sichtkontrollen der Küchenbereiche <input type="checkbox"/></li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6.	<p><b><u>Trinkwasserhygiene</u></b></p> <p><i>(Siehe hierzu Kap. „5.6. Trinkwasserhygiene“ der Arbeitshilfe)</i></p>	<p>Die Überwachung liegt in der Verantwortung der Schule.</p> <p>Rechtliche und technische Anforderungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2001) <input type="checkbox"/></li> <li>- Allgemeine Bedingungen zur Versorgung mit Trinkwasser (AVBWasserV) <input type="checkbox"/></li> <li>- Legionellenprophylaxe <input type="checkbox"/></li> <li>- <i>(Siehe hierzu „Anlage 11“ der Arbeitshilfe)</i></li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7.	<p><b>Lufthygiene</b></p> <p><i>(Siehe hierzu Kap. „5.7. Lufthygiene“ der Arbeitshilfe)</i></p>	<p><i>(Informationen unter <a href="http://www.gesundheitsamt.bremen.de/Umwelt/Kitas">www.gesundheitsamt.bremen.de/Umwelt/Kitas</a> und Schulen)</i></p>			

Checkliste zur Unterstützung der Erstellung eines individuellen Hygieneplanes nach § 36 i.V.m. § 33 Infektionsschutzgesetz

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Text verallgemeinernd das generische Maskulinum verwendet. Diese Formulierungen umfassen gleichermaßen weibliche und männliche Personen; alle sind damit selbstverständlich gleichberechtigt angesprochen.

Punkt		Beschreibung	Erledigt	Noch zu erledigen	Trifft nicht zu
5.7.1.	<b>Fensterlüftung</b> <i>(Siehe hierzu Kap. „5.7.1. Fensterlüftung“ der Arbeitshilfe)</i>	- Es ist sicherzustellen, dass die Räume regelmäßig gelüftet werden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7.2.	<b>Raumluftechnische (RTL) – Anlagen</b> <i>(Siehe hierzu Kap. „5.7.2. Raumluftechnische (RTL) – Anlagen“ der Arbeitshilfe)</i>  <i>(Siehe hierzu „Anlage 11“ der Arbeitshilfe)</i>	- Betreuung der Anlagen nach VDI 6022	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Checkliste zur Unterstützung der Erstellung eines individuellen Hygieneplanes nach § 36 i.V.m. § 33 Infektionsschutzgesetz

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Text verallgemeinernd das generische Maskulinum verwendet. Diese Formulierungen umfassen gleichermaßen weibliche und männliche Personen; alle sind damit selbstverständlich gleichberechtigt angesprochen.

<b>Punkt</b>		<b>Beschreibung</b>	<b>Erledigt</b>	<b>Noch zu erledigen</b>	<b>Trifft nicht zu</b>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>