

BERUFSBILDENDE SCHULEN
J. P. C. HEINRICH METTE,
LANDKREIS HARZ

Hygieneplan

gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG)¹

Stand: April 2020

¹ Der Hygieneplan basiert auf dem 2011 vom Länder-Arbeitskreis zur Erstellung von Hygieneplänen nach § 36 IfSG für Schulen und sonstige Ausbildungseinrichtungen vorgegebenen Rahmen

Inhaltsverzeichnis

Seite

1	Einleitung.....	4
2	Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit	4
	2.1 Risikobewertung.....	4
	2.2 Hygienemanagement und Verantwortlichkeit.....	4
3	Basishygiene	5
	3.1 Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung	5
	3.2 Reinigung und Desinfektion.....	5
	3.2.1 Allgemeines	5
	3.2.2 Händehygiene.....	5
	3.2.3 Behandlung von Flächen und Gegenständen.....	6
	3.2.4 Frequenz von Reinigungsmaßnahmen	6
	3.3 Umgang mit Lebensmitteln	7
	3.3.1 Mitbringen von Lebensmitteln.....	7
	3.3.2 Reinigungsmaßnahmen.....	7
	3.4 Sonstige Hygieneanforderungen.....	8
	3.4.1 Abfallbeseitigung.....	8
	3.4.2 Schädlingsbekämpfung.....	8
	3.4.3 Trinkwasser.....	8
4	Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz.....	8
	4.1 Gesundheitliche Anforderungen	8
	4.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht.....	8
	4.3 Belehrung	9
	4.3.1 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich	9
	4.3.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal	9
	4.3.3 Jugendliche und Eltern	9
	4.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen.....	9
	4.4.1 Meldung	9
	4.4.2 Information der Betreuten/ Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung.....	10
	4.4.3 Besuchsverbot und Wiederzulassung.....	10
	4.5 Schutzimpfungen für Schüler und Auszubildende	10
	4.6 Maßnahmen beim Auftreten von Kopfläusen.....	10
5	Anforderungen nach der Biostoffverordnung.....	11
6	Erste Hilfe; Schutz des Ersthelfers	12

Anlagen

- **Anlage 1:** Kontaktdaten des Gesundheitsamtes LK Harz (Stand: 21.04.2020)
- **Anlage 2 :** Reinigungs- und Desinfektionsplan für Schulen (Stand: 21.04.2020)
- **Anlage 3:** Belehrung gemäß § 34 Abs. 5 IfSG für Jugendliche oder deren Sorgeberechtigten und Merkblatt (Stand: 22. Januar 2014)
- **Anlage 4:** Belehrung gemäß § 35 IfSG für Beschäftigte in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen (RKI Stand: 01. Februar 2008)
- **Anlage 5:** Belehrung gemäß § 43 Abs.1 und 4 IfSG für Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (RKI Stand: 21. Februar 2014)
- **Anlage 6:** Infektionspräventive Maßnahmen der BbS J. P. C. Heinrich Mette entsprechend des Infektionsschutzes (IfSG) während der COVID-19-Pandemie (Stand: 21.04.2020)

1 Einleitung

Als Gemeinschaftseinrichtung ist unsere Schule durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen von besonderer hygienisch-epidemiologischer Bedeutung. Zur Verhütung von Infektionskrankheiten setzt das Infektionsschutzgesetz in hohem Maße neben behördlichen Aufgaben und Zuständigkeiten auch auf die **Eigenverantwortung** der Träger und Leiter von Gemeinschaftseinrichtungen sowie jedes Einzelnen.

Nach § 36 Abs. 1 müssen Schulen die innerbetrieblichen Verfahrensweisen zur Infektionshygiene in Hygieneplänen festlegen.

2 Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

2.1 Risikobewertung

Das Infektionsrisiko wird allgemein von der Anwesenheit primär wie fakultativ pathogener Keime, den Übertragungswegen dieser Erreger sowie der Abwehr- und Immunsituation (Impfstatus) der Schüler und des Personals bestimmt.

Für den Ausschluss von Personen aus der Schule, die an bestimmten Infektionskrankheiten leiden oder in Wohngemeinschaften engen Kontakt zu Infizierten hatten, bilden das Infektionsschutzgesetz (§ 34) und die Wiedereinzulassungsregelungen des RKI die rechtlichen Grundlagen.

In Schulen sind vor allem fäkal-oral übertragbare Infektionskrankheiten, wie Durchfallerkrankungen oder Hepatitis A als Einzelfälle und Häufungen von Bedeutung. Hier sind neben Reinigungsmaßnahmen zumeist auch gezielte Desinfektionsmaßnahmen sinnvoll einzusetzen.

In jedem Fall ist beim Auftreten von Infektionskrankheiten sowie Kopfläusen oder Krätze das Gesundheitsamt einzubeziehen. Besondere Aufmerksamkeit und sofortiges Einbeziehen des Gesundheitsamtes erfordert das Auftreten von Hirnhautentzündungen (Meningitiden), insbesondere wenn diese durch Meningokokken oder Hämophilus influenzae Typ B verursacht werden.

2.2 Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

Die **Schulleiterin/ der Schulträger** tragen die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Erfordernisse. Die Schulleiterin kann zu ihrer Unterstützung einen Hygienebeauftragten oder ein Hygieneteam benennen.

Zu den Aufgaben des Hygienemanagements gehören unter anderem:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplanes,
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen,
- Durchführung von Hygienebelehrungen,
- Aufrechterhaltung des Kontaktes zum Gesundheitsamt.

Der **Hygieneplan** ist in Verantwortung der Schulleiterin jährlich hinsichtlich seiner Aktualität zu überprüfen und ggf. zu ändern.

Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen erfolgt im Rahmen der Eigenkontrolle u. a. durch Begehungen der Einrichtung (routinemäßig mindestens jährlich sowie bei aktuellem Anlass). Die Ergebnisse werden schriftlich dokumentiert.

Der Hygieneplan muss jederzeit zugänglich und einsehbar sein.

Die Beschäftigten werden mindestens einmal pro Jahr hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen belehrt. Die **Belehrung** ist schriftlich zu dokumentieren.

Auch die Schüler sollen regelmäßig über hygienebewusstes Verhalten informiert werden.

3 Basishygiene

3.1 Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung

Für die Anforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung sind die in Sachsen Anhalt geltenden baurechtliche und brandschutztechnischen Vorschriften sowie Schulbau- und Raumprogramm-Empfehlungen zugrunde zu legen.

Außerdem sind die einschlägigen **Unfallverhütungsvorschriften** und **DIN-Normen** zu berücksichtigen. Hinsichtlich der Problematik Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden wird auf den Leitfaden der Innenraumlufthygiene-Kommission des Umweltbundesamtes hingewiesen.

In Schulen hat die **Innenraumlufthygiene** einen besonderen Stellenwert. Es ist insbesondere darauf zu achten, dass in den Pausen regelmäßig eine **intensive Lüftung** der Klassenräume erfolgt.

Schimmelpilzbefall muss umgehend ursächlich abgeklärt und saniert werden.

3.2 Reinigung und Desinfektion

3.2.1 Allgemeines

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

Eine **Desinfektion** ist dort notwendig, wo Krankheitserreger auftreten können und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen. Dies trifft unter anderem zu bei Verunreinigungen mit Blut, Erbrochenem, Stuhl oder Urin und beim gehäuften Auftreten infektiöser Magen-/Darmerkrankungen.

Die Desinfektionsmittel sind je nach Anwendungsgebiet aus der Liste des Verbundes für Angewandte Hygiene e.V. (VAH) mit der entsprechenden Konzentration und Einwirkzeit auszuwählen. Desinfektionsmittel sind vor dem Zugriff von Schülern bzw. unberechtigten Personen sicher aufzubewahren.

3.2.2 Händehygiene

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

Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtuchbehältern und Spendervorrichtungen für Flüssigseife sowie mit Abwurfbehältern für Handtücher auszustatten.

Händewaschen ist von Personal und von den Schülern durchzuführen:

- nach jeder Verschmutzung,
- nach Reinigungsarbeiten,
- nach Toilettenbenutzung,
- vor dem Umgang mit Lebensmitteln.

Händedesinfektion ist erforderlich für Personal und Schüler:

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

3.2.3 Behandlung von Flächen und Gegenständen

Für die unterschiedlichen Bereiche der Schule gilt der **Reinigungs- und Desinfektionsplan** (Anlage).

Die **Reinigungsmaßnahmen** sind nach folgenden Grundsätzen durchzuführen:

- Es ist feucht zu reinigen (Ausnahme: textile Beläge).
- Die Reinigungsmaßnahmen sind in der Regel in Abwesenheit der Schüler durchzuführen.
- Schüler dürfen für Reinigungsarbeiten in Sanitärräumen nicht herangezogen werden.
- Bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten ist geeignete Schutzkleidung zu tragen.
- Alle wiederverwendbaren **Reinigungsutensilien** (Wischarm, Wischlappen ...) sind nach Gebrauch aufzubereiten und bis zur erneuten Verwendung trocken zu lagern. Routinemäßig soll mit mindestens 60°C gewaschen werden.
- Geräte und Mittel zur Reinigung und Desinfektion sind vor dem Zugriff Unbefugter gesichert in einem gesonderten Raum aufzubewahren.

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

3.2.4 Frequenz von Reinigungsmaßnahmen

Die Reinigungsfrequenz muss sich an der speziellen Nutzungsart und –intensität orientieren.

Empfehlung:

• Papierkörbe/Mülleimer	täglich leeren
• Toilettenanlagen	täglich
○ Fußboden	täglich
○ Handwaschbecken, WC	täglich
○ Urinale	täglich
○ abwaschbare Flächen (Wandfliesen, Zwischenwände), Türen	1 x pro Woche bzw. nach Erfordernis
• Umkleide-, Wasch- und– Duschanlagen	täglich, in Abhängigkeit von Nutzung für Fußböden aus Gründen der Fußpilz- u. Warzenprophylaxe tägl. desinfizierende Reinigung
• Fußböden stark frequentierter Räume (z. B. Flure, Treppen, Klassenzimmer, Garderoben)	mindestens, 3 x pro Woche bzw. nach Erfordernis
• Fußböden weniger frequentierter Räume (z. B. Funktionsräume, Vorbereitungszimmer)	mindestens 2 x pro Woche bzw. nach Erfordernis
• Tische	nach Erfordernis, mindestens jeden 2. Tag
• Handläufe	nach Erfordernis, 1 x pro Woche
• Fensterbänke, Türen	1 x pro Monat
• Turnhalle	täglich bzw. nach Erfordernis
• Textile Bezüge der Sportmatten	1 x pro Monat
• Stühle, Schränke, Regale	1 x pro Monat
• Schlammfangbecken	mindestens 1 x pro Woche bzw. nach Erfordernis

<ul style="list-style-type: none"> • Grundreinigung (Lampen, Fenster, Heizkörper, Türen, Teppichböden, Vorhänge, Jalousien, Turngeräte, Stühle, Schränke, Regale, Rohrleitungen, Verkleidungen) 	2 x pro Jahr
--	--------------

3.3 Umgang mit Lebensmitteln

Um lebensmittelbedingte Erkrankungen und Erkrankungshäufungen in Gemeinschaftseinrichtungen zu verhindern, müssen an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt werden.

Die Vorgaben der **EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene** und anderer rechtlicher Grundlagen sowie Normen und Leitlinien sind einzuhalten.

Ein eigener **Hygieneplan** für Küchenbereiche ist zu erstellen.

Die Aufbewahrung der Lebensmittel und Speisen darf nur in eigens dafür vorgesehenen und ordnungsgemäß gereinigten Behältern erfolgen.

Lehrkräfte und Schüler, die mit Lebensmitteln umgehen, haben sich unmittelbar vor Beginn der Tätigkeiten im Bereich Nahrungszubereitung und Service die Hände gründlich zu waschen und geeignete Hygienekleidung anzulegen.

Bei Verletzungen an den Händen sind beim Umgang mit Lebensmitteln **Handschuhe** zu tragen.

3.3.1 Mitbringen von Lebensmitteln

Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch Schüler usw. nicht nur für den Eigenbedarf (z. B. Kuchenbasare u. ä. Anlässe) bestehen dann keine Bedenken, wenn die materiell-technischen Voraussetzungen für eine hygienisch unbedenkliche Aufbewahrung gegeben sind.

Vor Esseneinnahme ist durch die verantwortliche Lehrkraft festzustellen, ob die mitgebrachten Lebensmittel sich in einem **einwandfreien Zustand** befinden.

Es ist bereits im Vorfeld darauf hinzuwirken, dass nur Lebensmittel für andere mitgebracht werden, die entweder vollständig durcherhitzt sind oder bei denen nicht zu erhitzende Zutaten aus gewerblicher Herstellung stammen. Auf Speisen mit rohem Hackfleisch, Roheizusatz oder auf Rohmilchprodukte sollte verzichtet werden.

Übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen.

3.3.2 Reinigungsmaßnahmen

Alle benutzten Geschirrtteile sind nach jeder Benutzung im **Geschirrspüler** bzw. in einer mindestens aus 2 Spülbecken bestehenden Spüle zu reinigen.

Bei manueller Reinigung ist das Geschirr unmittelbar nach der Reinigung abzutrocknen. Die **Geschirrtücher** sind täglich zu wechseln.

Die **Lagerung** des sauberen Geschirrs sollte in geschlossenen Schränken erfolgen.

Tische und sonstige mit Lebensmitteln in Berührung gekommene **Flächen** sind mit warmem Wasser unter Zusatz von Reinigern zu säubern.

Die verwendeten **Reinigungstücher** sind danach zu wechseln bzw. gründlich auszuwaschen, sofort zu trocknen und trocken aufzubewahren.

3.4 Sonstige Hygieneanforderungen

3.4.1 Abfallbeseitigung

Die Abfälle sind innerhalb der Einrichtung in gut schließenden und gut zu reinigenden Behältnissen zu sammeln und mindestens einmal täglich in die **Abfallsammelbehälter** außerhalb des Gebäudes zu entleeren.

Der **Stellplatz** der Sammelbehälter ist sauber zu halten.

Für **Chemikalien** gelten besondere Entsorgungsvorschriften.

3.4.2 Schädlingsbekämpfung

Durch die Einhaltung von **Ordnung** und **Sauberkeit** im Schulgebäude, im Küchenbereich und auf dem Außengelände ist einem Schädlingsbefall vorzubeugen.

Es sind regelmäßig **Befallskontrollen** durchzuführen.

Bei festgestelltem Befall ist ein **Schädlingsbekämpfer** für die Bekämpfung zu beauftragen.

Das Gesundheitsamt ist über den Befall zu informieren.

3.4.3 Trinkwasser

Das in Schulen verwendete Warm- und Kaltwasser für den menschlichen Gebrauch (Kochen, Waschen) muss generell der **Trinkwasserverordnung** entsprechen.

Veränderungen an der Trinkwasseranlage durch Neubau, Rekonstruktion oder Wiederinbetriebnahme nach langer Nichtnutzung sind dem Gesundheitsamt spätestens 4 Wochen vorher anzuzeigen. Das Gesundheitsamt entscheidet nach Vorliegen einer **Wasseranalyse** über die Freigabe der Wasserversorgungsanlage.

4 Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz

4.1 Gesundheitliche Anforderungen

Lehrkräfte und Schüler, die an einer im § 34 (1) des Infektionsschutzgesetzes genannten ansteckenden Krankheit (vgl. Anlage) erkrankt sind, bei denen der Verdacht darauf besteht oder die an Läusebefall leiden und Personen, die die in § 34 (2) genannten Erreger ausscheiden bzw. zu in § 34 (3) genannten Kontaktpersonen gehören, dürfen solange **n i c h t** in der Einrichtung verweilen, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlaugung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

4.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht

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

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

Damit der **Informationspflicht** nachgekommen werden kann, sind Belehrungen durchzuführen.

4.3 Belehrung

4.3.1 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich

Die Erstausbildung der Tätigkeiten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich ist nur möglich, wenn die betreffende Person eine nicht mehr als 3 Monate alte **Bescheinigung** des **Gesundheitsamtes** oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachweisen kann.

Treten nach Tätigkeitsaufnahme Hinderungsgründe auf, so hat der Beschäftigte dieses unverzüglich dem **Arbeitgeber mitzuteilen**.

Der Arbeitgeber hat die Belehrung für die Beschäftigten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren **jährlich zu wiederholen**, den Nachweis über die Belehrung zu **dokumentieren** und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

4.3.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

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

Über die Belehrung ist ein **Protokoll** zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von 3 Jahren aufzubewahren ist.

4.3.3 Jugendliche und Eltern

Die Schulleiterin hat nach § 34 (5) IfSG **jede Person, die in der Gemeinschaftseinrichtung neu betreut** wird oder deren Sorgeberechtigte über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten zu belehren.

Diese Belehrung kann schriftlich oder mündlich erfolgen und sollte durch Unterschrift bestätigt werden. Zusätzlich ist ein entsprechendes Merkblatt auszuhändigen (siehe Anlage). Bei Schulwechsel müssen auch Schüler (bzw. deren Erziehungsberechtigte), die an der alten Schule schon belehrt wurden, eine neue Belehrung erhalten.

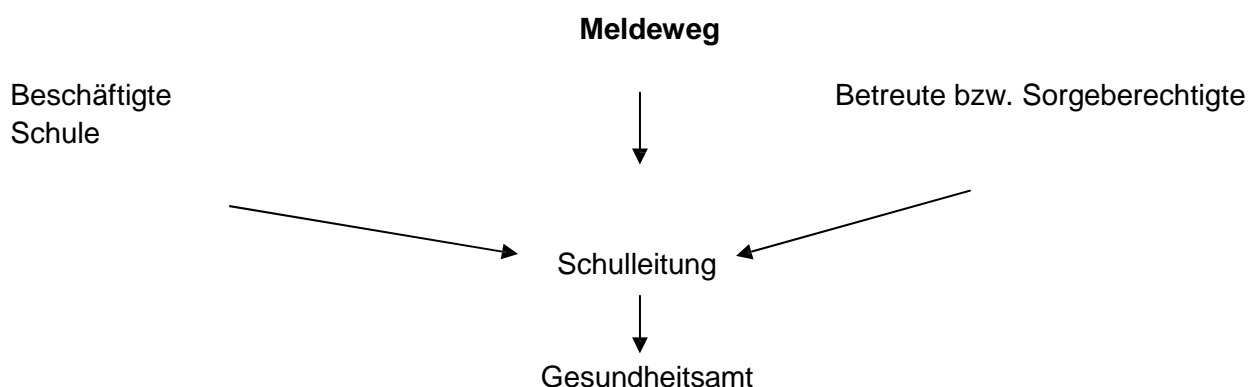
4.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

4.4.1 Meldung

Grundsätzlich ist nach § 8 IfSG der feststellende Arzt verpflichtet, die im § 6 des Gesetzes genannten Krankheiten zu melden.

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

Dies gilt auch beim Auftreten von 2 oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind.



Meldeinhalte:

- Art der Erkrankung bzw. des Verdacht
- Name, Vorname, Geburtsdatum, Geschlecht
- Anzahl der Erkrankten (bei Häufungen)
- Anschrift
- Erkrankungstag
- Kontaktpersonen (Schule, Elternhaus, Geschwister)
- ggf. Art des Untersuchungsmaterials, Nachweismethode, Untersuchungsbefund
- Name, Anschrift, Telefonnummer des Arztes bzw. der Einrichtung

Maßnahmen, die in der Einrichtung einzuleiten sind:

- Isolierung Betroffener,
- Verständigung von Angehörigen.

4.4.2 Information der Betreuten/ Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung

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

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

4.4.3 Besuchsverbot und Wiedenzulassung

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

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

4.5 Schutzimpfungen für Schüler und Auszubildende

Schutzimpfungen können zum einen den Impfling selbst vor Infektion, Erkrankung und Tod schützen, tragen andererseits beim Erreichen hoher Durchimpfungsraten in der Bevölkerung (> 90 %) aber auch zum Schutz der Allgemeinheit bei.

In Deutschland gibt es keine Impfpflicht. Die **wichtigsten Impfungen** für die Bevölkerung werden von der **Ständigen Impfkommision am Robert Koch-Institut** (STIKO, siehe Anlage) empfohlen.

4.6 Maßnahmen beim Auftreten von Kopfläusen

Bei Auftreten von Kopflausbefall hat die Schulleitung gem. § 34 (6) IfSG unverzüglich das zuständige Gesundheitsamt zu benachrichtigen.

Die betreffende Person ist getrennt von den übrigen Schülern zu betreuen.

Die sachgerechte Ausführung der Behandlung ist in schriftlicher Form zu bestätigen (ggf. durch die Erziehungsberechtigten). Danach darf die Schule wieder besucht werden.

Sollte bei dem betroffenen Schüler innerhalb von 4 Wochen wiederholt Kopflausbefall auftreten, ist zur Bestätigung des Behandlungserfolges ein schriftliches ärztliches Attest abzufordern.

Die Auszubildenden bzw. ggf. deren Eltern sind darauf hinzuweisen, dass 9 – 10 Tage nach der

Behandlung eine Nachkontrolle und Wiederholungsbehandlung durchgeführt werden muss.
Sind in einer Schule Läuse aufgetreten, sollten für den Zeitraum von 6 Wochen einmal wöchentlich gründliche Kontrollen auf Kopflausbefall vorgenommen werden.

5 Anforderungen nach der Biostoffverordnung

In Schulen und sonstigen Ausbildungseinrichtungen besteht die Möglichkeit, dass Beschäftigte tätigkeitsbezogen biologischen Arbeitsstoffen (Mikroorganismen wie Viren, Bakterien, Pilze) ausgesetzt sind.

Insbesondere bei Tätigkeiten im Garten oder im Biotop werden durch den Umgang z. B. mit Boden, Pflanzen sowie pflanzlichen Materialien, denen Mikroorganismen anhaften oder die diese enthalten, sog. nicht gezielte Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen durchgeführt. Diese liegen auch bei Kontakt zu Körperflüssigkeiten (z. B. Ersthelfer) und Abwasser vor (z. B. Arbeiten zur Beseitigung einer Abflussverstopfung durch den Hausmeister). Bei der Durchführung von praktischen Übungen und Experimenten im Biologieunterricht können nicht gezielte und gezielte Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen auftreten.

In der Regel ist das Infektionsrisiko nicht höher als in der Allgemeinbevölkerung, so dass Maßnahmen der allgemeinen Hygiene ausreichend sind. Eine Einzelfallprüfung ist notwendig.

In Schulen ist in der Regel **keine** arbeitsmedizinische **Pflichtuntersuchung** für Beschäftigte **zu veranlassen**, da entsprechende Tätigkeiten nicht durchgeführt werden. Dies schließt nicht aus, dass im Ergebnis einer Gefährdungsbeurteilung im Einzelfall Pflichtuntersuchungen für die Beschäftigten erforderlich werden.

Arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchungen sind **anzubieten**, wenn sich Beschäftigte eine Infektion oder Erkrankung zugezogen haben, die auf eine Tätigkeit mit biologischen Arbeitsstoffen zurückzuführen ist (§ 5 Abs. 2 ArbMedVV).

Im Interesse des öffentlichen Gesundheitsschutzes sollte entsprechend der Impfeempfehlungen der ständigen Impfkommission (STIKO) ein vollständiger, altersgemäßer und ausreichender Impfschutz gegeben sein (vgl. Anlage).

6 Erste Hilfe; Schutz des Ersthelfers

Durch die Schulleiterin ist zu veranlassen, dass das Personal gemäß § 12 ArbSchG i. V. m. der Unfallverhütungsvorschrift BGV/GUV-V A1 „Grundsätze der Prävention“ vor Beginn der Tätigkeit und danach mindestens jährlich über Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, insbesondere über Gefahren und Maßnahmen zu ihrer Verhütung einschließlich der Ersten Hilfe unterwiesen wird. Sie hat dafür zu sorgen, dass zur Ersten Hilfe und zur Rettung der Versicherten die erforderlichen Einrichtungen, Sachmittel und geeignete Personen verfügbar sind und die notwendigen Maßnahmen getroffen werden.

Zusätzlich ist der Verbandkasten mit einem alkoholischen **Desinfektionsmittel** zur Hände- und Flächendesinfektion auszustatten.

Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige **Bestandskontrollen** der Erste-Hilfe-Kästen sind durch den Sicherheitsbeauftragten der Schule durchzuführen. Insbesondere sind die Ablaufdaten zu überprüfen und verfallene Materialien zu ersetzen.

gez. Elke Koch
Schulleiterin