

HYGIENEPLAN

Enterbach-Grundschule Schöndorf



HYGIENEPLAN

INHALT

1. Personenbezogene Hygiene	4
1.1. Allgemeine Verhaltensregeln	4
1.2. Händehygiene	4
1.2.1. Händewaschen	4
1.2.2 Händedesinfektion	4
1.2.3. Einmalhandschuhe	5
2. Umgebungshygiene.....	6
2.1. Hygiene in Klassenräumen, Fachräumen, Werkräumen, Aufenthaltsräumen,	6
Verwaltungsräumen, Lehrerzimmern und Fluren.....	6
2.1.1 Reinigung von Flächen, Fußböden und Gegenständen	6
2.1.2 Innenraumlufthygiene	7
2.2 Garderobe	8
2.3. Abfallentsorgung.....	8
2.4 Hygiene im Sanitärbereich.....	9
2.4.1 Ausstattung.....	9
2.4.2 Flächenreinigung	9
2.5. Hygiene in Sporthallen (einschließlich Umkleideräumen).....	9
2.7. Schulhof.....	10
2.9. Umgang mit Pflanzen/Pflanzenhaltung/Schulgarten.....	10
2.9.1 Pflanzen in Innenräumen.....	10
2.9.1 Pflanzen im Freiland/Schulgarten	10
3. Hygiene bei der Ersten Hilfe	11
3.1 Hygiene im Erste Hilfe-Raum	11
3.2 Hygiene bei und nach Hilfeleistungen	11
3.3 Erste Hilfe-Kasten.....	11
3.4 Notrufnummern.....	12
4. Lebensmittelhygiene / Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung und beim pädagogischen Kochen	12
4.1. Säulen des Lebensmittelhygienemanagements	13
4.2. Hygiene beim pädagogischen Kochen	14
4.3. Hygiene bei Veranstaltungen und Schulfesten	14
5. Trinkwasserhygiene.....	15

6. Belehrungs-, Melde- und Mitwirkungspflichten	15
6.1. Regelungen für das Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal.....	15
6.1.1. Belehrung	15
6.1.2. Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit.....	16
6.1.3. Wiedenzulassung	16
6.2. Regelungen für Kinder, Jugendliche und Sorgeberechtigte.....	16
6.2.1. Belehrung	16
6.2.2. Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit.....	17
6.2.3. Wiedenzulassung	17
6.3. Regelungen für das Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich	17
6.3.1. Belehrung und Bescheinigung.....	17
6.3.2. Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit.....	17
6.4. Regelungen für Schulleiterinnen und Schulleiter	18
6.4.1. Pflichten.....	18
6.4.2. Durchführung von Meldungen gemäß § 34 IfSG.....	18
6.4.3. Information der Schülerinnen und Schüler sowie deren Sorgeberechtigten	19

1. Personenbezogene Hygiene

1.1. Allgemeine Verhaltensregeln

Die in der Schule beschäftigten Personen, sowie Schülerinnen und Schüler bzw. deren Sorgeberechtigte sollen 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 durch verantwortungsvolles Handeln vermieden werden. Dazu gehört u.a. gemäß § 34 IfSG (siehe Anlage) die unverzügliche Benachrichtigung der Schulleitung im Falle der dort genannten Infektionserkrankungen oder eines entsprechenden Krankheitsverdachtes, einer Verlausung, des Ausscheidens von Krankheitserregern sowie die Befolgung der in diesem Zusammenhang ärztlich oder behördlich angeordneten Maßnahmen.

Darüber hinaus ist die Einhaltung der persönlichen Hygienemaßnahmen für den Infektionsschutz von elementarer Bedeutung. Diese sind im Sinne der Gesundheitsförderung und Prävention altersgerecht einzuüben.

1.2. Händehygiene

1.2.1. Händewaschen

Die Hände sind nach jedem Toilettengang, vor und nach Umgang mit Lebensmitteln, bei Verschmutzungen sowie nach Tierkontakt sachgerecht¹ zu reinigen.

Zum Händewaschen sind flüssige Waschpräparate aus Spendern sowie Einmalhandtücher, Stoffhandtuchrollen aus retraktiven Spendersystemen oder Handtrockner mit Gebläse zu verwenden. Beim Einsatz von Händetrocknern mit Gebläse sollte darauf geachtet werden, dass der aus den Geräten austretende Luftstrom nicht direkt auf andere im Raum befindliche Personen gerichtet ist.

Gemeinschaftshandtücher und Gemeinschaftsstückseife sind nicht zulässig.

1.2.2. Händedesinfektion

Eine Desinfektion der Hände ist beim Personal erforderlich:

- nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen Körperausscheidungen (z.B. im Rahmen von Maßnahmen der Ersten Hilfe)
- nach Ablegen von Schutzhandschuhen
- nach Verunreinigung mit infektiösem Material

¹ <https://www.infektionsschutz.de/haendewaschen/>

- nach dem Kontakt mit erkrankten Schülerinnen und Schülern oder erkranktem Personal

Für eine Händedesinfektion ist ein VAH-gelistetes Händedesinfektionsmittel² (Viren, vegetative Bakterien, Pilze, Mykobakterien, Pilzsporen) bereitzustellen (Hygienebox). Auf das Verfallsdatum ist zu achten, das Anbruchsdatum ist auf der Verpackung zu notieren. Empfehlenswert sind zusätzliche Desinfektionsmittelspender im Erste-Hilfe-Raum, im Sekretariat, im Lehrerzimmer und in den Personaltoiletten. Die Gebrauchsvorschrift ist zu beachten.

Eine Kombination aus Händewaschen und Händedesinfektion ist möglichst zu vermeiden, denn sie strapaziert die Haut besonders stark. Bei Verschmutzungen (z.B. mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen Körperausscheidungen) sollten die Hände allerdings vorher gründlich mit Seife gewaschen werden; grobe Verschmutzungen sind vorher mit Einmalhandtüchern zu entfernen.

Zu berücksichtigen ist, dass es sich bei Desinfektionsmitteln um Gefahrstoffe handelt. Die Benutzungshinweise der Hersteller sowie die Hinweise zum Umgang mit Gefahrstoffen in der Richtlinie zur Sicherheit im Unterricht (RiSU) der Kultusministerkonferenz sind zu beachten.³

1.2.3. Einmalhandschuhe

Die Verwendung von geeigneten Einmalhandschuhen (Mindestanforderung DIN EN 455) ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Wunden, Ausscheidungen, Blut usw. notwendig (zum Beispiel bei Erste-Hilfe-Leistungen, zum Aufwischen von Blut oder Erbrochenem).

Einmalhandschuhe sollen stets situativ getragen werden und sind sofort nach Durchführung der betreffenden Maßnahme fachgerecht und infektionshygienisch z. B. in geschlossenen Beuteln über den Restmüll zu entsorgen. Beim Ausziehen der Handschuhe und ihrer Entsorgung ist darauf zu achten, dass Kontaminationen vermieden werden.

²<https://www.rki.de/DE/Themen/Infektionskrankheiten/Krankenhaushygiene/Desinfektionsmittelliste/de/sinfektionsmittelliste-node.html>

<https://vah-online.de/de/vah-liste>

³ <https://www.kmk.org/service/servicebereich-schule/sicherheit-im-unterricht.html>

2. Umgebungshygiene

2.1. Hygiene in Klassenräumen, Fachräumen, Werkräumen, Aufenthaltsräumen, Verwaltungsräumen, Lehrerzimmern und Fluren

Die Empfehlungen in diesem Musterhygieneplan orientieren sich an den Mindestreinigungshäufigkeiten nach DIN 77400:2015-09 „Reinigungsdienstleistungen – Schulgebäude – Anforderungen an die Reinigung“. Sie definiert Grundsätze für eine vertragsgemäße, umweltbewusste und hygienische Schulreinigung unter Berücksichtigung aktueller Entwicklungen hinsichtlich Technik und Methoden der Gebäudereinigung und rechtlicher Anforderungen durch das Infektionsschutzgesetz. Detailliertere Angaben finden sich in den Tabellen der DIN 77400 für die verschiedenen Reinigungsbereiche. Die Mindestreinigungshäufigkeiten beziehen sich auf eine Nutzung an 5 Tagen pro Woche. Bei abweichender Nutzung sind diese angemessen anzupassen.

Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel sind vor dem Zugriff Unbefugter zu sichern und sachgerecht zu lagern. Zur Desinfektion dürfen nur Mittel und Verfahren angewandt werden, die in der Liste des Verbunds für Angewandte Hygiene e.V. VAH⁴ bekannt gegeben worden sind.

2.1.1 Reinigung von Flächen, Fußböden und Gegenständen

Fußböden und Tische sowie sonstige oft benutzte Gegenstände sind zweimal wöchentlich sowie ggf. nach Bedarf zu reinigen. Dies gilt insbesondere für Tische vor und nach dem Schulfrühstück.

Eine routinemäßige Flächendesinfektion in Schulen wird nicht empfohlen. Eine angemessene Reinigung ist völlig ausreichend. Eine darüberhinausgehende Desinfektion von Oberflächen kann in bestimmten Situationen (z. B. Kontamination mit Körperausscheidungen wie Blut, Erbrochenem oder Stuhl) zweckmäßig sein. Wird eine Desinfektion im Einzelfall als notwendig erachtet, so sollte diese generell als Wischdesinfektion mit einem VAH-gelisteten Desinfektionsmittel durchgeführt werden.

Sogenannte „Kuschelecken“ müssen leicht zu reinigen sein. Dies ist gewährleistet, wenn Polster-, Matratzen- und Kissen Elemente einen abnehmbaren, allergendichten und waschbaren Bezug haben und synthetisches Füllmaterial verwendet wird. Kuschelecken sind aus hygienischen Gründen nur akzeptabel, wenn gewährleistet ist, dass Decken, Bezüge, Stofftiere etc. in regelmäßigen Abständen, mindestens zu Beginn des Schuljahres bei mindestens 60 °C gewaschen werden. Ebenso sollen

⁴ Verbund für Angewandte Hygiene: <https://vah-online.de/de/vah-liste>

Regelungen für eine desinfizierende Reinigung (zum Beispiel von Erbrochenem) vorhanden sein.

Schon bei der Anschaffung sind diese Anforderungen an das Material zu berücksichtigen.

Die Klassenleitung ist hier verantwortlich.

2.1.2 Innenraumlufthygiene

Regelmäßiges Lüften dient der Hygiene und fördert die Luftqualität. Pro Stunde sollte mindestens ein dreifacher Luftwechsel erfolgen. Das bedeutet, dass die Raumluft mindestens dreimal pro Stunde komplett gegen Frischluft von außen ausgetauscht wird. Dies wird idealerweise mittels Stoß- oder Querlüftung bei weit geöffneten Fenstern erreicht. Eine Kipplüftung ist weitgehend wirkungslos, da durch sie kaum Luft ausgetauscht wird.

Unterrichtsräume sind wie folgt regelmäßig zu lüften:

- vor Unterrichtsbeginn,
- während des Unterrichts: grundsätzlich nach 20 Minuten,
- in den Pausen (Dauer abhängig von der Außentemperatur),
- nach der Raumnutzung (Unterrichtsende).

Die **Mindestdauer der Lüftung der Unterrichtsräume** ist (neben der Größe des Raumes) von der Temperaturdifferenz zwischen innen und außen und dem Wind abhängig.

Als Faustregel für die Dauer der Lüftung während des Unterrichtes kann gelten

- im Sommer bis zu 10-20 Minuten,
- im Frühjahr/Herbst ca. 5 Minuten und
- im Winter ca. 3-5 Minuten.

Auf das Stoß- und Querlüften kann auch im Winter nicht verzichtet werden. Kurzzeitiges Stoß- und Querlüften mit weit geöffneten Fenstern führt zunächst zwar zu einer Abkühlung der Raumluft um wenige Grad (2 bis 3 Grad Celsius). Dies ist aber gesundheitlich unproblematisch, denn Frischluft erwärmt sich schnell, schon nach kurzer Zeit ist die ursprüngliche Temperatur wieder erreicht. Zu einer Unterkühlung kommt es bei einer Lüftung von 3-5 Minuten nicht.

Das Umweltbundesamt empfiehlt, die CO₂-Konzentration als Maß zur Bewertung des ausreichenden Lüftens in einem Klassenraum heranzuziehen. Diese kann mit einer CO₂-Ampel messtechnisch ermittelt oder näherungsweise berechnet werden, zum Beispiel mit der App „CO₂-Timer“ der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung

(<https://www.dguv.de/ifa/praxishilfen/innenraumarbeitsplaetze/raumlftqualitaet/co2-app/index.jsp>).

Vollständig geöffnete Fenster müssen wegen der damit einhergehenden Unfallgefahr beaufsichtigt werden. Die VV Aufsicht in Schulen ist zu beachten⁵. Bei Schwingflügelfenstern dürfen die Öffnungsbegrenzungen nur dann außer Kraft gesetzt werden, wenn das „Umschlagen“ der Fensterflügel verhindert wird (z. B. durch Sicherungsketten).

Eine angemessene Belüftung kann auch über raumlfttechnische Anlagen (RLT-Anlagen) erfolgen. Neben der Wartung gemäß der technischen Regeln ist bei diesen Lüftungsanlagen einmal jährlich eine optische Kontrolle aller Anlagenteile sowie der Außenluft-Ansaugöffnungen durchzuführen.

2.1.3 Hygienebox

In jeder Klasse befindet sich eine Hygienebox, zusätzlich im Betreuungsraum und in der Mensa.

Inhalt: Einmalhandschuhe, Katzenstreu, Desinfektionsmittel für Flächen und Hand, Müllbeutel

Das Verfallsdatum ist von der Klassenleitung, Betreuungsleitung zu Beginn des Schuljahres zu kontrollieren.

2.2 Garderobe

Die Ablage für die Kleidung ist möglichst so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Schülerinnen und Schüler keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht.

Hier ist die Schulleitung seit Jahren in Kontakt mit dem Träger, um eine Lösung zu finden, die sowohl den Brandschutzrichtlinien als auch den Hygienevorschriften entspricht. Bislang wurde seitens des Trägers keine Lösung gefunden, weshalb ab dem Schuljahr 206/27 die Garderoben in die Klassenräume verlegt werden, was die Hygienevorschriften nicht erfüllen wird.

2.3. Abfallentsorgung

Es ist dafür zu sorgen, dass die Abfalleimer arbeitstäglich entleert werden. Wertstoffsammler und Mülltonnen im Außenbereich müssen fest verschließbar sein. Um dem Aufkeimen von Krankheitserregern durch Erwärmung vorzubeugen, sollte für eine natürliche oder künstliche Beschattung des Bereichs gesorgt werden. Der Stellplatz ist sauber zu halten.

⁵ Aufsicht in Schulen: Verwaltungsvorschrift des Ministeriums für Bildung, Wissenschaft und Weiterbildung vom 4. Juni 1999 (1546 A - Tgb. Nr. 192/98); <https://bildung.ukrlp.de/?id=519>

Um das Auftreten von Ratten oder Mäusen zu verhindern, sollten in der direkten Umgebung der Mülltonnen/Wertstoffsammler keine Bodendecker gepflanzt werden, die diesen Gesundheitsschädlingen Rückzugs- und Unterschlupfmöglichkeiten bieten. Eine Entsorgung von Küchenabfällen auf Komposthaufen ist nicht zulässig.

Wenn im Außengelände der Einrichtung wiederholt Ratten oder Mäuse gesichtet werden, ist die Bekämpfung durch einen Fachbetrieb erforderlich. Diese Tiere sind nach §17 IfSG als Gesundheitsschädlinge einzustufen.

2.4 Hygiene im Sanitärbereich

2.4.1 Ausstattung

In allen Toilettenräumen müssen Flüssigseifenspender und Einmalhandtücher bereitgestellt und regelmäßig aufgefüllt werden. Geeignet sind auch Stoffhandtuchrollen aus retraktiven Spendersystemen sowie Handtrockner mit Gebläse. Die entsprechenden Auffangbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten und regelmäßig sowie bei Bedarf zu leeren.

Toiletten für weibliche Personen sind mit Hygieneeimern und Hygienebeuteln auszustatten.

2.4.2 Flächenreinigung

Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken und Fußböden sowie Türgriffe sind täglich zu reinigen. Bei Verschmutzungen mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination mit einem Desinfektionsmittel (VAH-gelistet) getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Wisch-Desinfektion erforderlich. Dabei sind geeignete Schutzhandschuhe zu tragen. Die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist zu beachten.

2.5. Hygiene in Sporthallen (einschließlich Umkleideräumen)

Eine Reinigung hat arbeitstäglich zu erfolgen. Bei mit Körperflüssigkeiten kontaminierten Flächen und Materialien ist eine Desinfektion mit einem VAH-gelisteten Desinfektionsmittel durchzuführen. Sofern Nassbereiche vorhanden sind, ist der Barfußbereich täglich zu reinigen und ebenfalls zu desinfizieren.

Für die Duschen in der Sporthalle gelten außerdem die Anforderungen der jeweils gültigen Trinkwasserverordnung.

Verantwortlich: Träger der Turnhalle: VG Ruwer

2.6. Schulhof

Der Schulhof ist arbeitstäglich auf Verunreinigungen zu überprüfen und nach Bedarf zu reinigen.

Verantwortliche: Pausenaufsichten, Hausmeister

2.7. Umgang mit Pflanzen/Pflanzenhaltung/Schulgarten

2.7.1 Pflanzen in Innenräumen

Pflanzen sollten nach Möglichkeit wegen der Gefahr der Schimmelpilzbildung nicht in Blumenerde gepflanzt werden. Hier ist Blähton vorzuziehen. Bei Pflanzung in Erde ist darauf zu achten, dass die Erde regelmäßig getauscht wird. Es dürfen keine stark giftigen, allergisierenden oder phototoxischen Pflanzen eingesetzt werden. Pflanzen in Klassenräumen dürfen die regelmäßig durchzuführende Lüftung nicht behindern.

2.7.1 Pflanzen im Freiland/Schulgarten

Auch im Freiland dürfen keine stark giftigen, allergisierenden oder phototoxischen Pflanzen eingesetzt werden. Sich selbst ansiedelnde problematische Arten wie die beiden Neophyten Riesen-Bärenklau und Ambrosia sollten möglichst schnell fachgerecht entfernt werden.

Kinder mit geschwächtem Immunsystem oder Krankheiten, bei denen auf eine möglichst geringe Keimbelastung geachtet werden muss, sollten den Kontakt mit lebendigem Boden (Kompost, verrottende Pflanzen, Gartenerde) eher vermeiden bzw. Hand-/Atemschutz tragen. Alle Kinder, die im Garten mitarbeiten, sollten einen ausreichenden Impfschutz gegen Tetanus vorweisen können.

Nach der Arbeit im Schulgarten und vor dem Essen müssen die Hände gründlich gewaschen werden. Wenn etwas geerntet wird, muss es vor dem Verzehr mit Trinkwasser abgewaschen werden. Weitere Hinweise gibt die Broschüre „Schulgarten? Aber sicher!“.⁶

⁶ <https://mkuem.rlp.de/service/publikationen>

3. Hygiene bei der Ersten Hilfe

3.1 Hygiene im Erste Hilfe-Raum

Der Raum für die Erste Hilfe ist mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife, Desinfektionsmittelspender, Einmalhandtüchern und latexfreien Einmalhandschuhen (Mindestanforderung DIN EN 374) auszustatten.

Die Krankenliege ist nach jeder Benutzung, insbesondere bei Kontamination durch Blut oder sonstige Exkremente mit gebrauchsfertigen Desinfektionsmitteltüchern (Wipes) zu reinigen/desinfizieren. Hierbei sind geeignete Einmalhandschuhe zu tragen. Zum Schutz vor durch Blut übertragenen Krankheiten sind beim Verbinden von blutenden Wunden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen. Das erforderliche Material muss jederzeit verfügbar sein und zum Schutz vor unbefugter Nutzung sicher aufbewahrt werden.

Weiterführende Information bietet die DGUV Information 202-059 Erste Hilfe in Schulen.⁷

Aktuell ist kein Erste Hilfe-Raum vorhanden.

3.2 Hygiene bei und nach Hilfeleistungen

Die Ersthelferinnen und Ersthelfer tragen geeignete latexfreie Einmalhandschuhe und desinfizieren sich nach der Hilfeleistung die Hände.

3.3 Erste Hilfe-Kasten

Mindestens ein Verbandkasten nach DIN 13157 Typ C muss an einer zentralen, allen Hilfe Leistenden zugänglichen Stelle bereitgehalten werden. Zusätzlich sind ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen. Diese befinden sich in der Hygienebox.

Angaben zur Ersten Hilfe sind der DGUV Vorschrift 81 „Unfallverhütungsvorschrift Schulen“ und der DGUV Vorschrift 1 „Unfallverhütungsvorschrift Grundsätze der Prävention“ sowie der DGUV Information 202-059 „Erste Hilfe in Schulen“ zu entnehmen.

Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend in geschlossenen Behältern oder Tüten zu entsorgen und entsprechend zu ersetzen. Der Bestand in den Erste-Hilfe-Kästen ist regelmäßig zu überprüfen. Dabei sind Ablaufdaten zu kontrollieren und die abgelaufenen Materialien zu ersetzen.

⁷ <https://publikationen.dguv.de/regelwerk/dguv-informationen/1421/erste-hilfe-in-schulen>

3.4 Notrufnummern

- Polizei 110
- Notruf 112 (Notrufnummer für Rettungsdienst und Feuerwehr)
- Krankentransport 112 oder 19222 (von Mobilgeräten mit Ortsvorwahl)
- Giftnotruf 03019240

Diese und weitere für die Schulen wichtige Rufnummern sind in einem Aushang einzutragen.

Zur Arbeitserleichterung kann ein bei der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (DGUV) erhältlich First Hilfe Plakat (DGUV Information 201-001) benutzt werden.⁸

4. Lebensmittelhygiene / Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung und beim pädagogischen Kochen

Regelungen zur Lebensmittelhygiene sind 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.

Schulen, die eine Mittags- oder auch Zwischenverpflegung mit unverpackten Lebensmitteln anbieten, haben wie alle anderen Lebensmittelunternehmen eine Sorgfaltspflicht: Die ausgegebenen Speisen müssen von hygienisch einwandfreier Qualität sein.

Übernehmen Schulen selber Verpflegungsleistungen, sind sie Lebensmittelunternehmer und übernehmen alle sich daraus ergebenden Pflichten. Die Schulleiterin oder der Schulleiter trägt in diesem Fall die Gesamtverantwortung für die Einhaltung der Hygienevorschriften.

Betreibt ein anderer Rechtsträger, z. B. Mensa-/Kioskbetreiber oder Caterer, die Gemeinschaftsverpflegung in einer Schule, so ist dieser als Lebensmittelunternehmer verantwortlich. Übernimmt an dieser Stelle Personal des Schulträgers die Verteilung der Mahlzeiten, geht die Verantwortung vom Essenlieferanten auf den Schulträger über. Das gleiche gilt auch für eingetragene Fördervereine der Schule, bei denen

⁸ Kostenlos erhältlich bei der Unfallkasse Rheinland-Pfalz (E-Mail: info@ukrlp.de) oder als Download unter <https://publikationen.dguv.de/regelwerk/dguv-informationen/760/erste-hilfe-plakat-din-a2>

angestellte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und ehrenamtlich Tätige die Zubereitung oder Ausgabe der Verpflegung übernehmen.

Die Verantwortung umfasst sämtliche Pflichten von der Erstellung des Hygienekonzeptes bis hin zur Überwachung und Schulung der im Küchen- und Ausgabebereich tätigen hauptberuflichen oder ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

4.1. Säulen des Lebensmittelhygienemanagements

4.1.1. Gute Hygienepaxis im Küchenalltag

Sie beinhaltet alle Maßnahmen, die in Küchen zu einer höchstmöglichen Lebensmittelsicherheit führen. Dazu zählen die Personalhygiene, die Lebensmittelhygiene sowie die Hygiene am Arbeitsplatz und während der Produktion. Anforderungen an die Gute Hygienepaxis sind in der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) festgelegt.

4.1.2. Betriebliches Eigenkontrollsystem nach HACCP

HACCP steht für Hazard Analysis and Critical Control Points und dient nach Umsetzung aller Hygienemaßnahmen zur Identifizierung kritischer Punkte im Arbeitsablauf, bei denen noch eine potenzielle Gesundheitsgefahr vorhanden ist.

4.1.3. Belehrungen und Schulungen

- a. Alle Küchenkräfte, auch ehrenamtlich Tätige, Schülerinnen und Schüler oder Eltern, die regelmäßig mit Lebensmitteln oder Geschirr in Kontakt kommen, müssen eine **Erstbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz** (§ 43 IfSG) erhalten. Alle zwei Jahre ist eine betriebsinterne Folgebelehrung notwendig (s. auch Punkt 6.3.)
- b. Alle Küchenkräfte, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen eine **Hygieneschulung** gemäß § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung erhalten. Dies gilt auch für Personen, die z. B. lediglich Essen an die Tischgäste ausgeben, wie z. B. Eltern, Schülerinnen und Schüler, Hausmeisterinnen und Hausmeister.
- c. Alle Personen, die Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Lebensmittelherstellung oder -ausgabe verrichten, sind entsprechend ihrer Aufgaben regelmäßig zu schulen.
- d. Vor Festen und einmaligem Umgang mit Lebensmitteln sind die ehrenamtlich Tätigen zum hygienisch sicheren Arbeiten anzuleiten.
- e. Werden Speisen z. B. während des Unterrichts oder im Rahmen von Projekttagen hergestellt und von den Kindern und Jugendlichen nur

gruppenintern verzehrt, sind keine Belehrungen und Schulungen verpflichtend. Dennoch sollten auch in diesen Fällen die grundlegenden Regeln zur Lebensmittelhygiene eingeübt und eingehalten werden.

Ausführliche Hinweise und Checklisten zur Guten Hygienepraxis und zum HACCP-Konzept finden sich in der Broschüre „Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung - Tischgäste sicher verpflegen“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung⁹. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) stellt kostenlose mehrsprachige Informationen für Küchenpersonal zur Hygiene in Großküchen sowie zum HACCP-Konzept bereit.¹⁰

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung beim Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz berät bei Fragen rund um das Thema Schulverpflegung¹¹.

4.2. Hygiene beim pädagogischen Kochen

Bei der praktischen Ernährungsbildung bzw. im fachpraktischen Unterricht in Nahrungszubereitung bereiten Schülerinnen und Schüler gemeinsam Speisen zu, die sie anschließend verzehren. Eine *"Speisenabgabe an Dritte"* findet hier nicht statt. In diesem Fall finden die spezifischen Regelungen nach dem EU-Hygienerecht, die für Lebensmittelbetriebe wie die Gemeinschaftsverpflegung gelten, keine Anwendung. Verpflichtend vorgeschrieben ist in der Regel eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz. Zuständig ist das örtliche Gesundheitsamt. Dennoch sollte die Gute Hygienepraxis Grundlage auch im Rahmen des pädagogischen Kochens sein.

Die anleitenden Personen (Lehrkräfte, außerschulische Fachkräfte, Eltern, Ehrenamtliche) benötigen außerdem eine Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG), sofern sie *"regelmäßig"* im Rahmen von Bildungsaktionen mit Kindern kochen.

Wer nur einmal pro Schuljahr bei einer Koch-Aktion hilft, braucht in der Regel keine IfSG-Belehrung. Ehrenamtliche Unterstützerinnen und Unterstützer sollten aber immer gut über die wichtigsten Hygiene-Regeln beim pädagogischen Kochen Bescheid wissen.¹²

4.3. Hygiene bei Veranstaltungen und Schulfeiern

Bei Veranstaltungen und Schulfeiern werden häufig privat hergestellte Lebensmittel in Verkehr gebracht, ohne dass dies gewerbsmäßig erfolgt. Das besondere Risiko liegt

⁹ https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/Hygiene.pdf

¹⁰ https://www.bfr.bund.de/de/publikation/merkmale_fuer_weitere_berufsgruppen-61521.html

¹¹ <https://www.fze.rlp.de/Vernetzungsstelle>

¹² <https://www.bzfe.de/schule-und-kita/schulleben-gestalten/hygiene-beim-paedagogischen-kochen>

in diesem Fall in der mangelnden Kontrollierbarkeit des Herstellungsprozesses, der Lagerung und des Transportes sowie bei der Deklaration allergener Stoffe.

Aus vorsorglichen Gründen sollte auf das Anbieten von Speisen, die mit rohen Eiern ohne nachfolgenden Erhitzungsvorgang hergestellt werden und auf das Anbieten von anderen risikobehafteten Lebensmitteln verzichtet werden. Hierzu zählen z.B. selbst hergestellte Mayonnaisen, Tiramisu, Mettbrötchen sowie Sahnetorte.

5. Trinkwasserhygiene

Sofern durch zentrale Warmwasserspeicher Duschen mit Warmwasser versorgt werden, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der Trinkwasserverordnung (TrinkwV)¹³ erforderlich. Die Organisation der Durchführung eines Legionellentests obliegt der VG Ruwer (Träger).

Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen. Verantwortlichkeit liegt bei der VG Ruwer (Träger der Turnhalle).

Um die in der TrinkwV festgelegten Hygieneanforderungen an das Lebensmittel Trinkwasser einhalten zu können, ist ein regelmäßiger Austausch aller Rohrleitungsinhalte notwendig. Zur Nutzung als Lebensmittel soll das Wasser maximal vier Stunden in der Installation gestanden haben, für alle anderen Zwecke maximal 72 Stunden.¹⁴ Hierzu ist das Trinkwasser ca. 5 Minuten bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

6. Belehrungs-, Melde- und Mitwirkungspflichten

6.1. Regelungen für das Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal

6.1.1. Belehrung

Personen, die in Schulen und anderen Gemeinschaftseinrichtungen Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige regelmäßige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt mit den dort Betreuten haben, müssen gemäß § 34 Abs. 5a 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. Hierzu steht eine onlinegestützte

¹³ Zweite Verordnung zur Novellierung der Trinkwasserverordnung
https://www.gesetze-im-internet.de/trinkwv_2023/TrinkwV.pdf

¹⁴ VDI 6023 Blatt 3

Infektionsschutzbelehrung beim Institut für Lehrgesundheit zur Verfügung.^{15 16} Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von drei Jahren aufzubewahren ist.

6.1.2. Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

Im Falle einer Erkrankung bzw. eines Verdachtsfalles, einer Verlausung, 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 den zu Betreuenden hat.

6.1.3. Wiedenzulassung

Die Wiedenzulassung 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 gibt hierzu „Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämter zur Wiedenzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“¹⁷ heraus. Bei unklaren Sachlagen wird die Hinzuziehung des Gesundheitsamtes empfohlen.

6.2. Regelungen für Kinder, Jugendliche und Sorgeberechtigte

6.2.1. Belehrung

Analog zum Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal müssen auch Schülerinnen und Schüler, die in einer Schule neu betreut werden oder deren Sorgeberechtigte über die Vorgaben 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 vorliegen.¹⁸

¹⁵ <https://www.unimedizin-mainz.de/ifl/infektionsschutzbelehrung.html>

¹⁶ Musterbögen zur Belehrung siehe <https://add.rlp.de/themen/schule-und-bildung/lehrkraefte/infektionsschutzgesetz-ifsg>

¹⁷ https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/Wiedenzulassung/Mbl_Wiedenzulassung_schule.html
https://www.rki.de/DE/Aktuelles/Publikationen/RKI-Ratgeber/Wiedenzulassung/Wiedenzulassung_Tabelle.pdf?__blob=publicationFile&v=5

¹⁸ Musterbögen zur Belehrung siehe <https://add.rlp.de/themen/schule-und-bildung/lehrkraefte/infektionsschutzgesetz-ifsg>

Musterbögen zur Belehrung in verschiedenen Sprachen unter <https://www.rki.de/DE/Themen/Infektionskrankheiten/Meldewesen/Belehrungsboegen/belehrungsboegen.html>

6.2.2. Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit

Im Falle einer Erkrankung bzw. eines Verdachtsfalles, einer Verlausung, einer Ausscheidung von Krankheitserregern oder einer bestehenden Erkrankung in der Wohngemeinschaft gemäß § 34 IfSG ist der bzw. die Betroffene (oder die Sorgeberechtigten) verpflichtet, dies der Leitung zu melden. Die betroffene Person darf in der Zeit der Ansteckungsfähigkeit die Einrichtung nicht besuchen.

6.2.3 Wiedenzulassung

Die Wiedenzulassung 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 gibt hierzu „Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämter zur Wiedenzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“¹⁹ heraus. Bei unklaren Sachlagen wird die Hinzuziehung des Gesundheitsamtes empfohlen.

6.3. Regelungen für das Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich

6.3.1. Belehrung und Bescheinigung

Die Tätigkeit im Küchen- und Lebensmittelbereich verlangt, dass die betreffenden Beschäftigten vom Gesundheitsamt oder einem beauftragten Arzt oder einer beauftragten Ärztin über die für sie geltenden Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen in mündlicher und schriftlicher Form gemäß § 43 Abs. 4 Satz 1 IfSG belehrt worden sind. Nach der Belehrung müssen sie schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Der Arbeitgeber (VG Ruwer) ist verpflichtet, die Belehrung alle zwei Jahre 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.

6.3.2. 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.

¹⁹https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/Wiedenzulassung/Mbl_Wiedenzulassung_schule.html

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

6.4. Regelungen für Schulleiterinnen und Schulleiter

6.4.1. Pflichten

Den Schulleiterinnen und Schulleitern obliegt nach den Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes die Pflicht,

- Belehrungsmaßnahmen gemäß Punkt 6.1.1 und 6.2.1. 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 einen Förderverein, so sind diese für die Belehrungen verantwortlich (s. Punkt 4).
- Meldungen über Infektionsfälle entgegenzunehmen und sie an das Gesundheitsamt weiterzuleiten und
- im Infektionsfall in Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt die notwendigen Maßnahmen einzuleiten und den Informationsfluss zu sichern.

6.4.2. Durchführung von Meldungen gemäß § 34 IfSG

Eine unverzügliche Meldung an das zuständige Gesundheitsamt durch die Schulleitung ist notwendig,

- wenn Tatsachen bekannt werden, die das Vorliegen bzw. den Verdacht eines Sachverhaltes gemäß § 34 Absatz 1 – 3 IfSG (Infektionskrankheit, Verlausung, Ausscheidung) annehmen lassen.
- wenn Beschäftigte oder Schülerinnen und Schüler (bzw. Sorgeberechtigte) der Leitung das Vorliegen bzw. den Verdacht eines Sachverhaltes gemäß § 34 Absatz 1 – 3 IfSG (Infektionskrankheit, Verlausung, Ausscheidung) melden.
- wenn zwei oder mehr gleichartige, schwerwiegende Erkrankungen auftreten, bei deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind (zum Beispiel Brechdurchfall nach einer Schulveranstaltung).

Die namentliche Meldung muss unverzüglich erfolgen und dem zuständigen Gesundheitsamt spätestens 24 Stunden, nachdem der Meldende Kenntnis erlangt hat, vorliegen.

Die Gesundheitsämter stellen dafür i.d.R. standardisierte Meldeformulare zur Verfügung. Ein entsprechendes Formular ist auch auf der Internetseite des Landesuntersuchungsamtes Rheinland-Pfalz abrufbar.²⁰

Das zuständige Gesundheitsamt entscheidet in eigener Verantwortung nach einer entsprechenden Risikobewertung auf der Basis des Infektionsschutzgesetzes über weitere erforderliche Maßnahmen.

6.4.3. Information der Schülerinnen und Schüler sowie deren Sorgeberechtigten

Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht in der Schule auf, so müssen durch die Leitung der Einrichtung die Schülerinnen und Schüler und deren Sorgeberechtigten darüber anonym informiert werden, um notwendige Schutzmaßnahmen treffen zu können.

Die Information kann in Form von

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

erfolgen.

Hierzu können Informationen wie z.B. Erregersteckbriefe in verschiedenen Sprachen genutzt werden, die das Bundesinstitut für öffentliche Gesundheit auf der Webseite www.infektionsschutz.de zur Verfügung stellt.

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

Weitere Hinweise auf dem Bildungsserver Rheinland-Pfalz:

<https://bildung.rlp.de/gesundeschule/gesunde-schule/themenfelder/hygiene-und-infektionsschutz>

²⁰ <https://lua.rlp.de/service/downloads/infektionsschutz/>

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG)

§ 34

Gesundheitliche Anforderungen, Mitwirkungspflichten, Aufgaben des Gesundheitsamtes

(1) Personen, die an

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

erkrankt oder dessen verdächtig oder die verlaust sind, dürfen in den in § 33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen 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 Verlaustung durch sie nicht mehr zu befürchten ist. Satz 1 gilt entsprechend für die in der Gemeinschaftseinrichtung Betreuten mit der Maßgabe, dass sie die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume nicht betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht teilnehmen dürfen. Satz 2 gilt auch für Kinder, die das 6. Lebensjahr noch nicht vollendet haben und an infektiöser Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind.

(2) Ausscheider von

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

dürfen 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 der Gemeinschaftseinrichtung benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung teilnehmen.

(3) 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

12a. Röteln

13. Shigellose

14. Typhus abdominalis

15. Virushepatitis A oder E

16. Windpocken

aufgetreten ist.

(4) Wenn die nach den Absätzen 1 bis 3 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 von Verpflichtungen nach den Absätzen 1 bis 3 betroffenen Person, soweit die Erfüllung dieser Verpflichtungen zu seinem Aufgabenkreis gehört.

(5) Wenn einer der in den Absätzen 1, 2 oder 3 genannten Tatbestände bei den in Absatz 1 genannten Personen auftritt, so haben diese Personen oder in den Fällen des Absatzes 4 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 Pflichten nach Satz 1 zu belehren.

(5a) Personen, die in den in § 33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige regelmäßige Tätigkeiten ausüben und Kontakt mit den dort Betreuten haben, sind vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen nach den Absätzen 1 bis 5 zu belehren. Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von drei Jahren aufzubewahren ist. Die Sätze 1 und 2 finden für Dienstherrn entsprechende Anwendung.

(6) Werden Tatsachen bekannt, die das Vorliegen einer der in den Absätzen 1, 2 oder 3 aufgeführten Tatbestände annehmen lassen, so hat die Leitung der

Gemeinschaftseinrichtung das Gesundheitsamt, in dessen Bezirk sich die Gemeinschaftseinrichtung befindet, 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 nach § 6 bereits erfolgt ist.

(7) Die zuständige Behörde kann im Einvernehmen mit dem Gesundheitsamt für die in § 33 genannten Einrichtungen Ausnahmen von dem Verbot nach Absatz 1, auch in Verbindung mit Absatz 3, zulassen, wenn Maßnahmen durchgeführt werden oder wurden, mit denen eine Übertragung der aufgeführten Erkrankungen oder der Verlaesung verhütet werden kann.

(8) Das Gesundheitsamt kann gegenüber der Leitung der Gemeinschaftseinrichtung anordnen, dass das Auftreten einer Erkrankung oder eines hierauf gerichteten Verdachtes ohne Hinweis auf die Person in der Gemeinschaftseinrichtung bekannt gegeben wird.

(9) Wenn in Gemeinschaftseinrichtungen betreute Personen Krankheitserreger so in oder an sich tragen, dass im Einzelfall die Gefahr einer Weiterverbreitung besteht, kann die zuständige Behörde die notwendigen Schutzmaßnahmen anordnen.

(10) Die Gesundheitsämter und die in § 33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen sollen die betreuten Personen oder deren Sorgeberechtigte gemeinsam über die Bedeutung eines vollständigen, altersgemäßen, nach den Empfehlungen der Ständigen Impfkommision ausreichenden Impfschutzes und über die Prävention übertragbarer Krankheiten aufklären.

(10a) Bei der Erstaufnahme in eine Kindertageseinrichtung haben die Personensorgeberechtigten gegenüber dieser einen schriftlichen Nachweis darüber zu erbringen, dass zeitnah vor der Aufnahme eine ärztliche Beratung in Bezug auf einen vollständigen, altersgemäßen, nach den Empfehlungen der Ständigen Impfkommision ausreichenden Impfschutz des Kindes erfolgt ist. Wenn der Nachweis nicht erbracht wird, benachrichtigt die Leitung der Kindertageseinrichtung das Gesundheitsamt, in dessen Bezirk sich die Einrichtung befindet, und übermittelt dem Gesundheitsamt personenbezogene Angaben. Das Gesundheitsamt kann die Personensorgeberechtigten zu einer Beratung laden. Weitergehende landesrechtliche Regelungen bleiben unberührt.

(11) Bei Erstaufnahme in die erste Klasse einer allgemeinbildenden Schule hat das Gesundheitsamt oder der von ihm beauftragte Arzt den Impfstatus zu erheben und

die hierbei gewonnenen aggregierten und anonymisierten Daten über die oberste Landesgesundheitsbehörde dem Robert Koch-Institut zu übermitteln.