

Hygieneplan GGS Nord Stand 22.04.2020

Inhalt

1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren
 - 1.1 Lufthygiene
 - 1.2 Garderobe
 - 1.3 Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden
 - 1.4 Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien

2. Hygiene in Sanitärbereichen
 - 2.1 Ausstattung
 - 2.2 Händereinigung
 - 2.3 Flächenreinigung

3. Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen

4. Küchenhygiene
 - 4.1 Allgemeine Anforderungen
 - 4.2 Händedesinfektion
 - 4.3 Flächenreinigung und -desinfektion
 - 4.4 Lebensmittelhygiene
 - 4.5 Lebensmittelhygiene für Eltern, Schülerinnen und Schüler sowie Personal
 - 4.6 Tierische Schädlinge

5. Trinkwasserhygiene
 - 5.1 Legionellenprophylaxe
 - 5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen
 - 5.3 Trinkwasserzubereitungsgeräte

6. Hygiene in Sporthallen

7. Hygiene bei Tierhaltung

8. Erste Hilfe

- 8.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum
- 8.2 Versorgung von Bagatellwunden
- 8.3 Behandlung kontaminierter Flächen
- 8.4 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens
- 8.5 Notrufnummern

9. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote,

- 9.1 Belehrung der Betreuungspersonen
- 9.2 Belehrung der Eltern, Jugendlichen und Kinder
- 9.3 Meldepflicht und Sofortmaßnahmen
- 9.4 Wiedenzulassung in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche

10. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Krankheiten

- 10.1. Durchfallerkrankungen
- 10.2. Kopflausbefall

11. Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur

1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

1.1. Lufthygiene

Während des Unterrichtsbetriebes ist vor der 1. Stunde vom Hausmeister und nach jeder weiteren Unterrichtsstunde eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

1.2. Garderobe

Die Ablage für die Kleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Kinder und Jugendlichen sowie der Beschäftigten keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von zum Beispiel Läusen bestehen kann. Für die Zeit der Beschulung während der Corona-Krise sind die Jacken im Klassenraum über den eigenen Stuhl zu hängen.

1.3. Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden

Die Reinigung der Fußböden in Klassen- und Aufenthaltsräumen erfolgt 2x wöchentlich durch die Reinigungsfirma. Oberflächen in allen genutzten Räumen sowie sonstige Kontaktflächen, wie z.B. Lichtschalter, Tür-/Fenstergriffe und Handläufe, werden arbeitstäglich durch die Reinigungsfirma gereinigt.

An jedem genutzten Raum werden durch den Hausmeister Kontrollblätter ausgehängen, aus denen die Objekt- und Raumbezeichnung sowie die zu reinigenden Kontaktflächen (i.d.R. Türklinken, Fenstergriffe und Lichtschalter) hervorgehen. Die Mitarbeiter der Reinigungsfirma vermerken täglich durch Handeintrag, wenn sie die entsprechenden Arbeiten ausgeführt haben. Dieses Vorgehen ist mit der Reinigungsfirma abgestimmt. Für Handläufe in Treppenhäusern wird entsprechend verfahren. Der Aushang erfolgt hier an einer der Zugangstüren des Treppenhauses.

Schmutzmatten sind im Eingangsbereich und in wesentlichen Nutzungsbereichen ausgelegt und werden 14-tägig durch eine Fachfirma gewechselt, bei Bedarf zwischenzeitlich durch die Reinigungsfirma gesaugt.

Grundsätzlich ist in Schulen und sonstigen Ausbildungseinrichtungen für Kinder und Jugendliche eine Desinfektion nur dann erforderlich, wenn Verunreinigungen durch Ausscheidungen, Erbrochenes, Blut, etc. auftreten, Infektionserreger in der Einrichtung bekannt werden und die Gefahr einer Weiterverbreitung besteht.

1.4. Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien

Gegenstände, wie Spielzeuge bzw. Lern- und Beschäftigungsmaterialien sind 1x wöchentlich nass zu reinigen oder zu waschen (mindestens 60°C). Sind im Klassenraum oder Gruppenraum für Kinder und Jugendliche Entspannungsbereiche, zum Beispiel eine Sofa-Ecke vorhanden, sind die Textilien wie Decken, Bezüge, Kissen und Stofftiere etc. in alle 2 Wochen bei mindestens 60°C zu waschen. Diese Reinigung kann nicht durch den Schulträger erfolgen und obliegt somit der Klassenlehrkraft bzw. der Gruppenleitung.

2. Hygiene im Sanitärbereich

2.1. Ausstattung

In Sanitärbereichen sind Oberflächen von Fußböden und Wänden feucht zu reinigen und zu desinfizieren. An den Waschplätzen steht aus hygienischen Gründen Flüssigseife bzw. Schaumseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier zur Verfügung und wird durch den Hausmeister regelmäßig aufgefüllt. Papierabwurfbehälter sind mit einem Beutel ausgestattet und werden täglich durch die Reinigungsfirma entleert. Toilettenbürsten werden regelmäßig durch den Hausmeister ausgetauscht. Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife sind grundsätzlich vorgehalten und werden regelmäßig vom Hausmeister kontrolliert und ggf. aufgefüllt. Schülerinnentoiletten und Damentoiletten sind mit Hygieneeimern mit Beutel ausgestattet und werden täglich durch die Reinigungsfirma entleert und regelmäßig innen und außen gereinigt, sofern das Eimersystem dies zulässt.

2.2. Händereinigung

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

Händereinigung ist daher durchzuführen:

- nach jedem Toilettengang,
- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln,
- vor und nach dem Essen,
- bei Bedarf,
- nach Tierkontakt.

Händedesinfektion ist zusätzlich vom Personal (Lehrkräfte, Reinigungskräfte etc.) durchzuführen:

- nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen
- Körperausscheidungen,
- nach Ablegen von Schutzhandschuhen,
- nach Verunreinigung mit infektiösem Material,
- nach dem Kontakt mit erkrankten Schülerinnen und Schülern oder erkranktem Personal.

Außerdem kann eine hygienische Händedesinfektion nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt bei Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern (zum Beispiel Salmonellen) sind oder im Ausbruchsfall in der Einrichtung zum Beispiel durch Noroviren erforderlich sein.

Durchführung:

Eine ausreichende Menge (3-5 ml) des Desinfektionsmittels in die trockenen Hände geben und einreiben. Dabei Handgelenke, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelpfalz berücksichtigen und die vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachten. Während der Einwirkzeit müssen die Hände von der Desinfektionslösung feuchtgehalten werden. Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut oder Ähnlichem ist das Tragen von Einmalhandschuhen zu empfehlen.

2.3. Flächenreinigung

Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden und Türklinke werden täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht gereinigt. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem wird nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem in Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch (VAH-Liste) durchgeführt, dies erfolgt i.d.R. durch die Reinigungsfirma, im akuten Fall durch den Hausmeister.

Eine effektive Desinfektion wird erreicht, wenn ein geeignetes Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration und unter Beachtung der Einwirkzeit angewendet wird. Hierzu müssen die Herstellerangaben des Desinfektionsmittels beachtet werden. Bei der Desinfektion ist geeignete Schutzkleidung, wie Arbeitsgummihandschuhe und/oder Schürze, zu tragen. Schutzhandschuhe wurde am 20.4.2020 an die Hausmeister verteilt, die Reinigungsfirma verfügt über eigenes Material.

Potentiell kontaminierte Flächen, die durch Händekontakte zu einer Übertragung beitragen könnten, sollen durch eine arbeitstägliche Reinigung und in zuvor definierten Bereichen (z.B. Handkontaktflächen, gemeinsam benutzte Tastaturen, Telefonhörer etc.) ggfls. durch eine zusätzliche Flächendesinfektion dekontaminiert werden. Es sollten nur geeignete Desinfektionsmittel für alle Handkontaktflächen verwendet werden. Der Schulträger stellt entsprechende Materialien zur Verfügung. Die Reinigung wird durch das Lehrpersonal sichergestellt.

3. Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen

Die Kinder und Jugendlichen sollten im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens unterrichtet werden und eine korrekte Händehygiene erlernen. Eine Händereinigung sollte nach dem Spielen auf dem Schulhof, bei Verschmutzung, vor dem Essen, nach Toilettenbenutzung und nach Kontakt mit Tieren sowie bei Bedarf erfolgen.

4. Küchenhygiene

4.1. Allgemeine Anforderungen

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

Es dürfen nur saubere Geschirr- und Besteckteile benutzt werden. Die benutzten Geschirr- und Besteckteile müssen nach jeder Mahlzeit heiß gereinigt werden. Tische, Tablett und Platzdeckchen etc. sind nach der Mahlzeit feucht abzuwischen, um Essensreste zu entfernen. Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen sind regelmäßig zu reinigen und zu wechseln.

Die Abfallentsorgung in Küchenbereichen ist so vorzunehmen, dass eine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge vermieden wird. Daher sollten Abfälle in gut verschließbaren Behältern aufbewahrt, täglich entleert und gereinigt werden.

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

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

Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich und können leicht verderben. Auf kritische Lebensmittel (rohes Tatar, Mett, rohen Fisch, Rohmilchkäse) sollte daher verzichtet werden. Die Ausgabe von Lebensmitteln wie Speisen mit rohen Eiern, selbstgemachte Majonäse, Tiramisu, Rohmilch und Vorzugsmilch an Kinder ist verboten.

4.2. Händedesinfektion

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

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

Durchführung: Die Durchführung der hygienischen Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen unter Einbeziehung aller Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen. Bitte die Menge des Desinfektionsmittels, 3-5 ml, und Einwirkungszeit pro Händedesinfektion nach Herstellerangaben beachten. Für Händedesinfektionsmittel sollten Wandspender vorhanden sein.

4.3. Flächenreinigung und -desinfektion

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

Eine Flächendesinfektion ist erforderlich:

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

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

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

4.4. Lebensmittelhygiene

Bei der Anlieferung von Lebensmitteln und Speisen, die kühl gelagert werden müssen, ist es wichtig, dass Kühlketten nicht unterbrochen werden. Warme Speisen müssen bis zur Essensabgabe Temperaturen von $> 65^{\circ}\text{C}$ aufweisen.

Folgende schuleigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren.
- Tägliche Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über 7°C , in Gefriereinrichtungen nicht über -18°C ansteigen.
- Regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten.

4.5. Lebensmittelhygiene für Personal, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern

Eltern bzw. Sorgeberechtigte, Schülerinnen und Schüler sowie das Personal sollten vor ehrenamtlichen Tätigkeiten auf Schulfesten oder anderen Feierlichkeiten in der Einrichtung (zum Beispiel Kuchenausgabe, Getränkeausgabe, Kuchen-, Salatpenden) über Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln und Speisen aufgeklärt werden, um eine gesundheitlich unbedenkliche Herstellung, Versorgung und Abgabe von Nahrungsmitteln gewährleisten zu können.

4.6. Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren und dies zu dokumentieren. Bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen. Eine enge Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt bei Schädlingsbefall ist zu empfehlen.

Lebensmittelabfälle müssen zum Schutz vor Ungeziefer in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen.

5. Trinkwasserhygiene

5.1. Legionellenprophylaxe

Sofern die Einrichtung durch zentrale Warmwasserspeicher mit Warmwasser versorgt wird, ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der aktuellen Trinkwasserverordnung (Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch - Trinkwasserverordnung - TrinkwV* in der Fassung vom 02. August 2013) und DVGW-Arbeitsblatt W 551 (Trinkwassererwärmungs- und Trinkwasserleitungsanlagen-technisch Maßnahmen zur Vermeidung des Legionellenwachstums, Planung, Errichtung, Betrieb und Sanierung von Trinkwasserinstallationen) erforderlich. Kalkablagerungen an den Duschköpfen werden regelmäßig durch die Reinigungsfirma entfernen.

5.2. Vermeidung von Stagnationsproblemen

Das Spülen der Leitungen ist im Pflichtenheft der städtischen Hausmeister enthalten. Sie wurden ferner wiederholt auf die entsprechende Notwendigkeit hingewiesen. In der Regel am Wochenanfang und nach den Ferien/längeren Nutzungsunterbrechungen wird das Trinkwasser ablaufen gelassen, um die Leitungen zu spülen und einen Wasseraustausch zu gewährleisten.

5.3 Trinkwasserzubereitungsgeräte

Die Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung TrinkwV) und das IfSG §§ 37-39 regeln die hygienischen Anforderungen an das Trinkwasser.

Trinkwasserzubereitungsgeräte (zum Beispiel Soda-Streamer) dürfen nur verwendet werden, wenn die Trinkwasserqualität nicht negativ beeinflusst wird. Diese Geräte sind täglich von der Klassenlehrkraft bzw. Gruppenleitung zu reinigen und 1x wöchentlich zu desinfizieren.

6. Hygiene in Sporthallen

Die Reinigung der Sporthalle erfolgt arbeitstäglich durch feuchtes Wischen der Reinigungsfirma. Bei einer Kontamination der Flächen bzw. Materialien wird eine Desinfektion mit einem Mittel der VAH-Liste durchgeführt. Nass- bzw. Duschbereiche werden täglich gereinigt und mit einem Desinfektionsmittel (VAH-Liste) desinfiziert.

7. Hygiene bei Tierhaltung

Jede Tierhaltung in Gemeinschaftseinrichtungen kann ein gesundheitliches und hygienisches Risiko darstellen (Allergien, Parasitenbefall, Biss- und Kratzverletzungen, Infektionen, etc.).

Auf gezielte Hygienemaßnahmen wie beispielsweise die Sauberkeit der Räume und eine gründliche Händehygiene muss ein besonderes Augenmerk gelegt werden. Für tierärztliche Kontrollen ist die/der Eigentümer/in verantwortlich.

8. Erste Hilfe

Leitungen von Schulen müssen dafür sorgen, dass eine ausreichende Anzahl an Personen Erste-Hilfe-Kenntnisse vorweist und zur Verfügung steht. Die Erste-Hilfe-Kenntnisse sollten regelmäßig aufgefrischt werden.

8.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

Der Erste-Hilfe-Raum sollte mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife und Einmalhandtuchpapier ausgestattet sein. Er darf nicht als Abstell- oder Lagerraum zweckentfremdet werden. Die Krankenliege ist nach jeder Benutzung von sichtbaren Verschmutzungen zu reinigen und ggf. mit einem Flächendesinfektionsmittel zu desinfizieren. Verbandsmaterialien müssen zu jeder Zeit zur Verfügung gestellt werden (§ 26 GUV-V A1 „Grundsätze der Prävention“).

8.2 Versorgung von Bagatellwunden

Die Ersthelferin oder der Ersthelfer trägt bei der Wundversorgung Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.

8.3 Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Tragen von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch zu reinigen. Die betroffene Fläche ist anschließend nochmals regelrecht zu desinfizieren.

8.4 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens

Gemäß Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention BGV A1“ enthalten folgende Verbandkästen geeignetes Erste-Hilfe-Material:

- Großer Verbandkasten nach DIN 13169 oder „Verbandkasten E“
- Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 oder „Verbandkasten C“

Zusätzlich sind ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen.

Verbrauchte Materialien (zum Beispiel Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen. Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen. Die Überprüfung liegt in der Verantwortung der/des Sicherheitsbeauftragten der Schule

8.5 Notrufnummern

Polizei 110

Feuerwehr 112

Informationszentrale gegen Vergiftungen

am Zentrum für Kinderheilkunde, Universitätsklinikum Bonn

www.gizbonn.de

Tel.: 0228 19240

9. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote

s. Vorgaben zum Arbeits- und Gesundheitsschutz der Schule

10. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen

Bei einem Verdacht oder Auftreten übertragbarer Krankheiten, sind unter Umständen spezielle und zu den genannten auch ergänzende Hygienemaßnahmen in der Einrichtung erforderlich, die mit dem Gesundheitsamt abgestimmt bzw. von diesem veranlasst werden.

10.1. Durchfallerkrankungen

Bei einem Auftreten von Brech-Durchfallerkrankungen sind unter anderem folgende Maßnahmen zu beachten:

- Eltern des Kindes informieren.
- Das betroffene Kind ist bis zur Abholung durch die Eltern von den anderen Kindern getrennt zu betreuen.
- Bei der pflegerischen Versorgung von erkrankten Kindern sollte das Personal Einmalhandschuhe, Schutzkittel und ggf. einen geeigneten Atemschutz tragen.
- Nach Beenden der Tätigkeit wird die Schutzkleidung sofort in einem geschlossenen Müllbeutel entsorgt.
- Nach dem Umgang mit dem erkrankten Kind und nach Ablegen der Einmalhandschuhe ist eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen.
- Auch auf die Händehygiene der Schülerinnen und Schüler (erkrankte und nicht erkrankte Kinder und Jugendliche) sollte intensiv hingewiesen werden.
- Nach jeder Toilettenbenutzung durch eine Schülerin oder einen Schüler, die/der an Durchfall erkrankt ist, sind Toilettenbecken und WC-Sitz gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.
- Auch weitere Oberflächen, mit denen die Kinder und Jugendlichen intensiven Kontakt hatte sind zu desinfizieren (Viruswirksamkeit des Desinfektionsmittels beachten: zum Beispiel bei Rota- und Norovirus).
- Die Eltern aller Schülerinnen und Schüler sind über vermehrt aufgetretene Durchfallerkrankungen zu informieren.

10.2. Kopflausbefall

Bei einem Auftreten von Kopflausbefall sind unter anderem folgende Maßnahmen zu beachten:

- Eltern des betroffenen Kindes informieren.
- Kind bis zur Abholung durch die Eltern nach Möglichkeit getrennt betreuen.
- Eltern der anderen Kinder über Kopflausbefall in der Einrichtung informieren und sensibilisieren.
- Leitungen von Schulen und Ausbildungseinrichtungen sind verpflichtet das Gesundheitsamt über Kopflausbefall namentlich zu benachrichtigen.

11. Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur

IfSG

Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das durch Artikel 5 Absatz 2 des Gesetzes vom 20. April 2013 (BGBl. I S. 868) geändert worden ist

LMHV

Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1817), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 14. Juli 2010 (BGBl. I S. 929) geändert worden ist

Unfallverhütungsvorschrift „Erste Hilfe“ (GUV-V A 5, bisher GUV 0.3) und Merkblatt GUV-R 209 „Umgang mit Reinigungs- und Pflegemitteln“ zu beziehen bei:

Unfallkasse NRW

Regionaldirektion Westfalen-Lippe
Salzmannstraße 156
48159 Münster
Tel.: 0251 2102-0
Fax: 0251 2102-264
www.unfallkasse-nrw.de (Abruf: 01.04.2015)

Unfallverhütungsvorschrift - Grundsätze der Prävention

GUV-VA1, Gesetzliche Unfallversicherung 2004
<http://publikationen.dguv.de/dguv/pdf/10002/v-a1.pdf> (Abruf:01.04.2015)

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA)

Kopfläuse... was tun?

Als Download verfügbar unter:

http://www.bzga.de/botmed_60020000.html (Abruf: 01.04.2015)