

Hygieneplan für das Berufskolleg Hattingen

Stand: Schuljahr 2023/2024

Hygieneplan für das Berufskolleg Hattingen

Gliederung

- 1 Einleitung**
- 2 Händewaschen**
- 3 Erste Hilfe Schutz**
 - 3.1 Erste Hilfe
 - 3.2 Versorgung von Wunden
 - 3.3 Behandlung kontaminierter Flächen
 - 3.4 Erste-Hilfe-Inventar
 - 3.5 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum bzw. Untersuchungsraum
 - 3.6 Notrufnummern
- 4 Infektionskrankheiten**
- 5 Trinkwasserhygiene**
- 6 Hygiene in Küchen**
 - 6.1 Allgemeine Anforderungen
 - 6.2 Händehygiene und -desinfektion
 - 6.3 Flächenreinigung und –desinfektion
- 7 Hygiene in Turnhallen**
- 8 Hygiene in Sanitärräumen**
- 9 Abfallentsorgung**
- 10 Gebäudereinigung**
- 11 Lufthygiene**
- 12 Sonstiges**
- 13 Literatur und Bezugsadressen**

ANLAGE 1: § 34 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

ANLAGE 2: §§ 42-43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

ANLAGE 3: Legionellen

ANLAGE 4: Elterninformation zum Thema Warzen und Mollusken

ANLAGE 5: Reinigungs- und Desinfektionsplan für Turnhallen

ANLAGE 6: Reinigungs- und Desinfektionsplan für Küchen

ANLAGE 7: Reinigungs- und Desinfektionsplan für Schulen

1 Einleitung

Dieser **Hygieneplan** regelt die Einzelheiten der Hygiene in Schulen.

Er kann in Teilbereichen als Dienstanweisung oder Bestandteil der Schulordnung eingeführt werden.

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

Folgende Schwerpunkte, basierend auf der rechtlichen Grundlage des neuen *Infektionsschutzgesetzes*, sind dabei von besonderer Bedeutung:

Die Gesunderhaltung der Schüler und der Schulbediensteten, insbesondere die Vermeidung von ansteckenden Krankheiten, ist eine Voraussetzung für das Zusammenleben in der Schule. Alle Beteiligten tragen hierzu bei.

Die allgemeine Hygiene fängt mit der persönlichen Hygiene an. Aus diesem Grunde sollte den Schülern Hygiene als „Werkzeug fürs Leben“ nahe gebracht werden. Hierbei ist die *Händehygiene* von besonderer Bedeutung.

2 Händewaschen

Es ist darauf zu achten, dass keine Stückseifen, Nagelbürsten und Gemeinschaftshandtücher benutzt werden!

In jedem Klassenraum mit Handwaschbecken sollten Direktspender für hautschonende Flüssigseife und Einmalhandtücher sowie Abwurfkorb bereitgestellt werden.

3 Erste Hilfe Schutz

3.1 Erste Hilfe

Sollte es während der Schul- bzw. Unterrichtszeit zu Verletzungen (auch Bagatellverletzungen) oder Unglücksfällen kommen, ist adäquate Hilfe zu leisten. Jede während der Schul- bzw. Unterrichtszeit erworbene Verletzung ist in das Verbandsbuch einzutragen.

3.2 Versorgung von Wunden

Zum Schutz vor durch Blut übertragbaren Krankheiten sind vom Ersthelfer bei der Versorgung von blutenden Wunden flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen. Die Hände sind vor und nach der Hilfeleistung zu desinfizieren.

3.3 Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem Desinfektionsmittel getränkten Tuch zu reinigen und die betroffenen Flächen sind anschließend nochmals ordnungsgemäß zu desinfizieren. Ein entsprechendes Desinfektionsmittel ist der aktuellen DGHM-Liste zu entnehmen.

3.4 Erste-Hilfe-Inventar

Zum Erste-Hilfe-Material zählen u.a. Verbandstoffe, alle sonstigen Hilfsmittel und medizinische Geräte, soweit sie der Durchführung der Ersten Hilfe dienen (vgl. Unfallverhütungsvorschriften „GUV 0.3 Erste Hilfe“ und „GUV 20.6 Merkblatt für Erste-Hilfe-Material“).

In Schulen und ähnlichen Einrichtungen sind mindestens diejenigen Verband- und Hilfsmittel vorrätig zu halten, die in

- einem kleinen Verbandkasten nach DIN 13157 „Verbandkasten C“
 - einer Sanitätstasche nach DIN 13160 (mobiler Einsatz z.B. Ausflüge)
- enthalten sind.

Die Behältnisse sind zusätzlich mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis auszustatten.

Verbrauchte Materialien, z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster, sind umgehend zu ersetzen. Regelmäßige Bestandskontrollen sind durchzuführen. Insbesondere sind die Ablaufdaten des Händedesinfektionsmittels und des Erste-Hilfe-Materials zu überprüfen und ggf. zu ersetzen.

Verbandkästen sind vorzuhalten

- an zentraler Stelle wie Sekretariat
- im Sanitätsraum (wenn vorhanden)
- in Lehrküchen
- in Fachräumen mit größerem Verletzungsrisiko wie Chemie- / Werkraum
- in Turnhallen und Schwimmhallen.

3.5 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum bzw. Untersuchungsraum

Der Erste-Hilfe-Raum ist mit einem Handwaschbecken und Direktspendern für Flüssigseife, Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher sowie Abwurfkorb auszustatten. Die Krankenliege ist, wenn kein Einwegpapier aufliegt, nach jeder Benutzung desinfizierend zu reinigen.

Es sind mindestens diejenigen Verband- und Hilfsmittel vorrätig zu halten und zu pflegen, die in einem kleinen Verbandkasten nach DIN 13157 „Verbandkasten C“ enthalten sind (vgl. Kapitel 3.4 „Erste-Hilfe-Inventar“).

Der Erste-Hilfe-Raum darf nicht als Lagerraum missbraucht werden!

3.6 Notrufnummern

Bezeichnung	Telefon
Polizei	110
Feuerwehr	112
Giftinformationszentren u.a. Beratungsstelle bei Vergiftungen: NRW Bonn	0228/19240

4 Infektionskrankheiten

Bei Infektionskrankheiten ist gem. § 34 Infektionsschutzgesetz (IfSG) zu verfahren (siehe ANLAGE 1).

5 Trinkwasserhygiene

Für Schulen gilt die aktuelle Trinkwasserverordnung (TrinkwV). Hiernach sind Bleileitungen in den Hausinstallationen auszutauschen bzw. zu ersetzen.

Sollte nicht eindeutig geklärt werden können, ob Bleileitungen vorhanden sind, ist das Gesundheitsamt einzuschalten.

Nach langen Stagnationszeiten, insbesondere nach den Schulferien, sind die Trinkwasser-Entnahmepunkte und Duschen durchzuspülen, um bakteriologischen Belastungen und ggf. einer Legionellenproblematik entgegenzuwirken (vgl. ANLAGE 3). Sogenannte „Sparbrausen“, die einen Sprühnebel erzeugen, sollten durch normale Duschköpfe ersetzt werden.

Gegen die Benutzung von Wasser-Sprudel-Geräten (Soda-Streamer) ist im Ennepe-Ruhr-Kreis aus Sicht des Gesundheitsamtes nichts einzuwenden, da das Trinkwasser hierfür geeignet ist. Auf die hygienisch einwandfreie Aufbereitung der Gerätschaften (Flaschen, Gläser usw.) ist aber zu achten.

6 Hygiene in Küchen

6.1 Allgemeine Anforderungen

Beim Umgang mit Lebensmitteln besteht eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können.

Personen, die

- an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 Infektionsschutzgesetzes (IfSG) erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind und bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände übertragen werden können ,

dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden (vgl. ANLAGE 2).

SchülerInnen, die an infizierten Hautveränderungen oder an einer ansteckenden Magen- / Darmerkrankung (infektiöse Gastroenteritis) leiden, dürfen am Kochunterricht nicht teilnehmen.

Personen, die im Küchenbereich tätig sind, sind gemäß § 43 IfSG alle zwei Jahre über die Tätigkeitsverbote durch den Arbeitgeber zu belehren (Folgebelehrung, vgl. ANLAGE 2).

Es ist darauf zu achten, dass die/der Küchenbeauftragte folgende Kontrollen in regelmäßigen Zeiträumen durchführt:

1. Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren
2. Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten

3. Temperaturüberwachung in den Kühl- und Gefrierschränken
4. Schädlingsbefallskontrolle (Monitoring)
5. Überprüfung der Fensterfliegengitter auf Schäden
6. Überprüfung der Spender für Flüssigseife, Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher
7. Kontrolle der Umsetzung des Reinigungs- und Desinfektionsplans für Küchen (vgl. ANLAGE).

Lebensmittel sind sachgerecht aufzubewahren und zu verpacken. Die Verpackungen sind mit dem Anbruchsdatum / Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen, um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall mit Schädlingen vorzubeugen. Transportverpackungen sind zu entfernen und dürfen nicht in die Kühl- oder Lagerräume verbracht werden, um den Eintrag von Schädlingen (z.B. Schaben) zu vermeiden.

6.2 Händehygiene und -desinfektion

Eine Händereinigung und -desinfektion für die in der Küche Beschäftigten ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn
- nach Pausen
- nach jedem Toilettenbesuch
- nach Schmutzarbeiten
- nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z.B. rohes Fleisch, Geflügel
- nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuches

Zur Händedesinfektion dürfen nur Mittel und Verfahren angewandt werden, die in der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM-Liste) bekannt gegeben worden sind.

Vor der Neubefüllung der Spender für Flüssigseife sollten diese regelmäßig gereinigt werden. Aus arzneimittelrechtlichen Gründen dürfen Desinfektionsmittel nicht umgefüllt und nur in Originalgebinden eingesetzt werden.

Durchführung der Händedesinfektion:

Alle Innen- und Außenflächen einschließlich Handgelenke, Fingerzwischenräumen, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen müssen mit einbezogen und die 30 Sekunden Einwirkzeit eingehalten werden. Die benötigte Desinfektionsmittelmenge beträgt pro Händedesinfektion etwa 3 - 5 ml.

6.3 Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen.

Bei Reinigungstätigkeiten ist Schutzkleidung zu tragen (z.B. Kittel, Handschuhe). Die Schutzkleidung ist täglich sowie bei Bedarf zu wechseln und einem Waschverfahren mit mindestens 60°C zu unterziehen.

Waschmaschinen und Trockner sollten nicht in der Küche, sondern separat stehen!

Eine Flächendesinfektion ist erforderlich:

- nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie z.B. rohes Fleisch, Geflügel
- nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmitteln verarbeitet werden.

Durchführung und Umsetzung: Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor Verwendung gemäß Herstellerangaben mittels geeigneter Dosierhilfen, z.B. Messbechern, zuzubereiten. Ein Hautkontakt mit Reinigungs- oder Flächendesinfektionsmitteln muss auf jeden Fall vermieden werden. Grundsätzlich sind daher bei der Ausführung entsprechender Tätigkeiten (vgl. ANLAGE) Schutzhandschuhe zu tragen.

Die Desinfektionsmittellösung wird auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit einem Tuch oder Schwamm mit mechanischem Druck verteilt (Scheuer-Wisch-Desinfektion). Die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist vor erneuter Benutzung der Fläche abzuwarten. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind danach mit klarem Trinkwasser abzuspülen.

Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Dies ist gewährleistet, wenn ein Produkt aus der

- **Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM-Liste) auf der Basis quaternärer Ammoniumverbindungen** oder
- **Desinfektionsmittelliste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG-Liste) für den Lebensmittelbereich**

vorliegt (siehe Bezugsadressen).

7 Hygiene in Turnhallen

Auch nach Fremdbenutzung ist die Turnhalle einschließlich der Nebenräume gründlich zu reinigen und ggf. gemäß **ANLAGE** zu desinfizieren.

Hierbei ist insbesondere zu beachten, dass die vorgeschriebenen Einwirkzeiten entsprechend den gewählten Konzentrationen des Desinfektionsmittels eingehalten werden. Es ist sicherzustellen, dass auch nach Nutzung der Turnhalle durch Vereine oder sonstige Gruppen vor Schulbeginn die Räumlichkeiten ordnungsgemäß gereinigt und ggf. desinfiziert werden.

Die Verfügung eines Turnschuhtragegebotes erscheint insbesondere im Sinne einer wirksamen Fußpilzprophylaxe sinnvoll.

8 Hygiene in Sanitärräumen

Alle Toiletten und Duschen sind arbeitstäglich gründlich zu reinigen und Toilettenpapier sowie Flüssigseife und Einmalhandtücher aufzufüllen. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist **vor und nach Reinigung** eine gezielte Desinfektion mit Produkten aus der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM-Liste) erforderlich (siehe Kapitel 3.3 und ANLAGE).

Damen- und Schülerinnentoiletten sind spätestens ab Klasse 5 mit Hygieneeimern einschließlich Müllbeuteln auszustatten und arbeitstäglich zu leeren.

9 Abfallentsorgung

Mülleimer in den Klassen-, Gruppen- und Funktionsräumen sind von beauftragten Personen nach Beendigung des Schulbetriebes entsprechend der Abfallentsorgungsordnung der Gemeinde (Mülltrennung!) täglich zu entleeren.

10 Gebäudereinigung

Die tägliche feuchte Reinigung der Unterrichts- und sonstiger Aufenthaltsräume wirkt sich positiv auf den Schadstoffgehalt in der Raumluft aus.

Allergene (z.B. Tierhaare), biogene (z.B. Schimmelpilze) oder chemische Stoffe (z.B. PCB, PAK, Schwermetalle) sind oftmals an Staub gebunden.

Das regelmäßige feuchte Wischen in den Aufenthaltsräumen von Schulen – möglichst täglich – trägt wesentlich und messbar zu einer Schadstoffreduzierung bei (vgl. ANLAGE 7: Reinigungs- und Desinfektionsplan für Schulen).

11 Lufthygiene

Neben der Schadstoffreduzierung durch Feuchtwischen trägt das regelmäßige, konsequente und sachgerechte Lüften zu einer messbaren Verbesserung der Innenraumluft bei. Daher ist vor Unterrichtsbeginn und nach jeder Unterrichtseinheit in den Klassenräumen eine ausreichende Lüftung durch Querlüftung/Stoßlüftung über mehrere Minuten vorzunehmen (vgl. ANLAGE 7: Reinigungs- und Desinfektionsplan für Schulen).

12 Sonstiges

Bei raumlufthygienischen Fragen wie Schimmelbefall oder Emission von Raumluftschadstoffen wie

- Lösungsmittel von Farben und Klebern,
- Künstliche Mineralfasern (KMF),
- Polychlorierte Biphenyle (PCB)

ist zunächst die Ursache zu ermitteln, da sonst keine längerfristig wirksamen Abhilfemaßnahmen ergriffen werden können.

So ist beispielsweise bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall an den Außenwänden durch den Hausmeister eine fachtechnische Prüfung der Ursache der Nässebildung kurzfristig einzuleiten, damit neben der Entfernung des Schimmels auch der ggf. ursächliche bauliche Mangel beseitigt werden.

Bei Fragen bezüglich der Raumlufthygiene, bei Geruchsbelästigung oder unspezifischen gesundheitlichen Beeinträchtigungen und vor beabsichtigten Raumluftmessungen hinsichtlich Schimmelpilzsporen, Lösungsmittel, Mineralfasern o.ä. wenden Sie sich bitte an das Gesundheitsamt des Ennepe-Ruhr-Kreises.

Bereiche	Name	Telefon
Allgemeine Fragen	Frau Nowak	02336-93-2448
	Frau Kuls	-2464
Breckerfeld, Ennepetal, Gevelsberg, Herdecke, Schwelm, Sprockhövel, Wetter	Frau Kupferberg	-2489
Hattingen, Witten	Frau Eisig	02302-922-234

13 Literatur und Bezugsadressen

- **Infektionsschutzgesetz (IfSG)**
vom 20.07.2000, BGBl. I Nr. 33, Seite 1045 ff.
- **Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)**
vom 05.08.1997, BGBl. I Nr.56, S. 2008 ff.
- **Trinkwasserverordnung (TrinkwV)**
vom 12. Dezember 1990, BGBl. I, S. 2613,
wird am 01. Januar 2003 abgelöst durch die Novellierung der Trinkwasserverordnung vom 21. Mai 2001
- **Unfallverhütungsvorschrift „GUV 0.3 Erste Hilfe“**
Stand Januar 1997 (*)
- **Unfallverhütungsvorschrift „GUV 20.6 Merkblatt für Erste-Hilfe-Material“**
Stand Mai 1998 (*)
- **Unfallverhütungsvorschrift „GUV 26.19 Merkblatt für den Umgang mit Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmitteln“**
Stand April 1997 (*)
- **Desinfektionsmittel-Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM-Liste)**
Stand 01. März 2000
Bezugsadresse: mhp-Verlag GmbH, Ostring 13, 65205 Wiesbaden
- **Desinfektionsmittel-Liste der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG-Liste) für den Lebensmittelbereich**
Stand März 1999 inkl. Nachtrag Oktober 2000
Bezugsadresse: DVG-Geschäftsstelle, Frankfurter Str. 89, 35392 Gießen
- **Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden**
Stand Juni 2000
Bezugsadresse: Umweltbundesamt, Bismarckplatz 1, 14193 Berlin

- **DVGW-Arbeitsblatt W551: „Trinkwassererwärmungs- und -leitungsanlagen; technische Maßnahmen zur Verminderung des Legionellenwachstums“**
Stand März 1993
Bezugsadresse: Deutscher Verein des Gas- und Wasserfachs, Josef-Wirmer-Straße 1-3, D-53123 Bonn
- **DVGW-Arbeitsblatt W552: „Trinkwassererwärmungs- und -leitungsanlagen; technische Maßnahmen zur Verminderung des Legionellenwachstums; Sanierung und Betrieb“**
Stand April 1996
Bezugsadresse: Deutscher Verein des Gas- und Wasserfachs, Josef-Wirmer-Straße 1-3, D-53123 Bonn

(*) Bezugsadresse für Unfallverhütungsvorschriften:
Gemeindeunfallversicherungsverband Westfalen-Lippe, Salzmannstraße 156, 48159 Münster, Tel.: 0251-2102-0, Fax: 0251-218569

ANLAGE 1: § 34 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

(1) Personen die an
Cholera

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

erkrankt oder dessen verdächtig oder die verlaust sind, dürfen in den in § 33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen (*Einrichtungen in denen überwiegend Säuglinge, Kinder oder Jugendliche betreut werden, insbesondere Kinderkrippen, Kindergärten, Kindertagesstätten, Kinderhorte, Schulen oder sonstige Ausbildungseinrichtungen, Heime, Ferienlager und ähnliche Einrichtungen*) 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 Krankheiten 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 diphtheriae, 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
13. Shigellose
14. Typhus abdominalis
15. Virushepatitis A oder E

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 nach den Absätzen 1 bis 3 verpflichteten Person, soweit die Sorge für die Person des Verpflichteten 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.

(6) Werden Tatsachen bekannt, die das Vorliegen der in den Absätzen 1, 2 oder 3 aufgeführten Tatbestände annehmen lassen, so hat die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung das zuständige Gesundheitsamt 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 Sachverhaltes durch eine andere in § 8 genannte Person bereits erfolgt ist.

ANLAGE 2: §§ 42-43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

§ 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

(1) Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden

- a) beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in Absatz 2 genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder
- b) in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Satz 1 gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel im Sinne des Absatzes 2 zu befürchten ist. Die Sätze 1 und 2 gelten nicht für den privaten hauswirtschaftlichen Bereich.

(2) Lebensmittel im Sinne des Absatzes 1 sind

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse

7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.

(3) Personen, die in amtlicher Eigenschaft, auch im Rahmen ihrer Ausbildung, mit den in Absatz 2 bezeichneten Lebensmitteln oder mit Bedarfsgegenständen im Sinne des Absatzes 1 Satz 2 in Berührung kommen, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, wenn sie an einer der in Absatz 1 Nr. 1 genannten Krankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind, an einer der in Absatz 1 Nr. 2 genannten Krankheiten erkrankt sind oder die in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger ausscheiden.

(4) Das Gesundheitsamt kann Ausnahmen von den Verboten nach dieser Vorschrift zulassen, wenn Maßnahmen durchgeführt werden, mit denen eine Übertragung der aufgeführten Erkrankungen und Krankheitserreger verhütet werden kann.

(5) Das Bundesministerium für Gesundheit wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates den Kreis der in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Krankheiten, der in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger und der in Absatz 2 genannten Lebensmittel einzuschränken, wenn epidemiologische Erkenntnisse dies zulassen, oder zu erweitern, wenn dies zum Schutz der menschlichen Gesundheit vor einer Gefährdung durch Krankheitserreger erforderlich ist. In dringenden Fällen kann zum Schutz der Bevölkerung die Rechtsverordnung ohne Zustimmung des Bundesrates erlassen werden. Eine auf der Grundlage des Satzes 2 erlassene Verordnung tritt ein Jahr nach ihrem Inkrafttreten außer Kraft; ihre Geltungsdauer kann mit Zustimmung des Bundesrates verlängert werden.

§ 43 Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

(1) Personen dürfen gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie

1. über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und
2. nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

Liegen Anhaltspunkte vor, dass bei einer Person Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 bestehen, so darf die Bescheinigung erst ausgestellt werden, wenn durch ein ärztliches Zeugnis nachgewiesen ist, dass Hinderungsgründe nicht oder nicht mehr bestehen.

(2) Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.

(3) Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot nach § 42 Abs. 1 begründen, so hat dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten.

(4) Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der in § 42 Abs. 1 Satz 1 oder 2 genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. Die

Sätze 1 und 2 finden für Dienstherrn entsprechende Anwendung.

(5) Die Bescheinigung nach Absatz 1 und die letzte Dokumentation der Belehrung nach Absatz 4 sind beim Arbeitgeber aufzubewahren. Der Arbeitgeber hat die Nachweise nach Satz 1 und, sofern er eine in § 42 Abs. 1 bezeichnete Tätigkeit selbst ausübt, die ihn betreffende Bescheinigung nach Absatz 1 Satz 1 an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.

(6) Im Falle der Geschäftsunfähigkeit oder der beschränkten Geschäftsfähigkeit treffen die Verpflichtungen nach Absatz 1 Satz 1 Nr. 2 und Absatz 2 denjenigen, dem die Sorge für die Person zusteht. Die gleiche Verpflichtung trifft auch den Betreuer, soweit die Sorge für die Person zu seinem Aufgabenkreis gehört. Die den Arbeitgeber oder Dienstherrn betreffenden Verpflichtungen nach dieser Vorschrift gelten entsprechend für Personen, die die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeiten selbständig ausüben.

(7) Das Bundesministerium für Gesundheit wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates Untersuchungen und weitergehende Anforderungen vorzuschreiben oder Anforderungen einzuschränken, wenn Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft dies erfordern.

ANLAGE 3: Legionellen

Legionellen sind Bakterien, die überall im Wasser vorkommen. Bei niedrigen Wassertemperaturen sind die Konzentrationen der Legionellen in der Regel gesundheitlich unbedenklich.

Die optimale Vermehrungstemperatur liegt bei ca. 35–42°C, aber auch Temperaturerhöhungen bis auf 50°C werden über längere Zeit toleriert. Zur Bekämpfung von Legionellen ist gemäß DVGW-Arbeitsblatt W 551 bzw. W 552 zu verfahren: Eine thermische Desinfektion sollte das gesamte System einschließlich aller Entnahmearmaturen erfassen. Bei einer Temperatur von > 70°C werden Legionellen in kurzer Zeit abgetötet.

Kontaminierte Warmwasserversorgungssysteme sind als Infektionsquellen anzusehen, wenn die Aufnahme der Erreger aerogen (d. h. über die Atemwege), z. B. durch Einatmung von bakterienbelasteten feinsten Wassertröpfchen (z. B. beim Duschen), erfolgt.

Die Übertragung von Mensch zu Mensch ist nicht zu befürchten.

Besonders gefährdet sind Personen, bei denen zusätzlich eine Schwächung der Immunabwehr durch schwere chronische Erkrankungen, eine die Abwehr dämpfende Therapie oder hohes Lebensalter vorliegt.

Heute werden zwei Formen der Erkrankung unterschieden:

Pontiac-Fieber

1-2 Tage nach der Infektion treten Symptome ähnlich einem grippalen Infekt auf. Die Patienten erholen sich innerhalb von ca. 5 Tagen in der Regel vollständig.

Legionärskrankheit

In der Regel treten 2-10 Tage nach der Infektion erste uncharakteristische Krankheitszeichen auf wie: Unwohlsein, Gliederschmerzen, leichte Kopfschmerzen und Benommenheit, zudem trockener Husten. Nach Stunden steigt die Temperatur auf 39-40°C, oft mit Schüttelfrost, begleitet von Brustschmerzen. Gelegentlich entwickeln sich Durchfälle.

Die Krankheit kann einen schweren Verlauf nehmen. Eine vollständige Erholung, die langsam verläuft, ist die Regel.

Falls Sie in einem möglicherweise belasteten Bereich geduscht haben und die beschriebenen Symptome an sich beobachten, sollten Sie zur Vorsorge Ihren Hausarzt aufsuchen.

ANLAGE 4: Elterninformation zum Thema Warzen und Mollusken

Wie entstehen Warzen?

Warzen sind eine Infektionskrankheit und werden durch ein Virus verursacht. Wenn dieses in die Haut eindringt, können **Wochen** oder **Monate** später durch vermehrtes Zellwachstum an den befallenen Hautstellen Warzen entstehen.

Sind Warzen gefährlich?

Nein.

Es handelt sich um infektiöse, aber gutartige und durch ein Virus hervorgerufene Veränderung der Haut. Die Warzenviren dringen nur in die oberen Hautschichten ein und gehen nicht ins Blut über.

Wer bekommt Warzen?

Fast bei jedem Menschen entwickeln sich irgendwann – zumeist im Kindesalter – Warzen. Warzen sind ansteckend! Die Warzenviren können durch direkten Kontakt von Person zu Person übertragen werden. Man kann sich aber auch indirekt, z. B. durch Barfußlaufen in Schwimmbädern, Saunen oder Sporthallen, infizieren. Verletzungen der Hautoberfläche erleichtern das Eindringen der Warzenviren, v.a. an den Fußsohlen. Bei Verletzungen der Haut breiten sich die Viren auf der Haut aus, so dass neue Warzen entstehen können.

Gibt es verschiedene Arten von Warzen?

Ja.

Drei Arten von Warzen sowie Mollusken (auch „Schwimmbadwarzen“ genannt) werden hier kurz vorgestellt:

- a) Am häufigsten treten **gewöhnliche (vulgäre) Warzen** auf. Sie erscheinen vor allem auf den Händen und Fingern und am Nagelbett, seltener an übrigen Körperstellen. Sie erkennt man meistens als kleine Buckel auf der Haut. Anfangs sind sie noch glatt. Danach wird die Warze härter und etwas runzelig. Warzen können in sehr unterschiedliche Größen auftreten.
- b) **Dorn- oder Fußsohlenwarzen (plantare Warzen)** treten unter den Fußsohlen auf und wachsen wie ein Dorn in die Tiefe. Es sind gewöhnliche Warzen, die nicht auswachsen können, da sie durch das Körpergewicht in die Haut gedrückt werden. An dieser Stelle bildet sich ein harter, gelblicher Belag. Diese Warzen treten vor allem an den Druck- und Stützpunkten des Fußes auf und können durch den Druck, der beim Gehen entsteht, sehr schmerzhaft sein.
- c) **Flache Warzen (plane juvenile Warzen)** kommen bei Jugendlichen vor. Sie erscheinen als flache, hautfarbene oder leicht rötliche, bis stecknadelkopfgroße Knötchen. Befallen ist in den meisten Fällen das Gesicht, seltener der Handrücken.

Inkubationszeit der Warzen: 6 Wochen bis 20 Monate

- d) **Mollusken (mollusculum contagiosum-Virus):** Keine Warzen!
 Sie treten aber, ähnlich wie Warzen, in den o.g. Bereichen ebenso in Erscheinung und kommen meist bei Kindern vor. Es handelt sich hierbei um kleine kugelförmige Geschwülstchen, die hauptsächlich im Gesicht (Augenlider), im Genital- und Afterbereich sowie an den Innenflächen der Oberschenkel und Oberarme auftreten. Sie sind sehr ansteckend und sollten sofort behandelt werden (s.u.).

Inkubationszeit der Mollusken: Mehrere Wochen bis 8 Monate

Kann man sich vor Warzen/Mollusken schützen?

- a) **Warzen: Ja**
 Barfußlaufen, vor allem in Gemeinschaftseinrichtungen wie Sporthallen, unbedingt vermeiden (s.o). Nach jedem Schwimmbadbesuch Füße gut abtrocknen. Bei Befall, kontaminierte Wäsche wechseln (Strümpfe, Handtücher, etc.). Baumwollsocken oder –strümpfe tragen. Füße möglichst trocken halten.
- b) **Mollusken: Ja**
 Übertragung durch Schmierinfektion. Wie schon oben genannt, ist auch hier auf das Wechseln der Textilien nach der Benutzung zu achten. Keine Benutzung gemeinsamer Handtücher und Waschlappen.

Was tun, wenn man Warzen hat?

Warzen und Mollusken sollten sofort ärztlich behandelt werden, damit eine Übertragung der Viren ausgeschlossen wird. Eine Behandlung hat zum Ziel, die betroffenen Hautbezirke zu zerstören, damit durch die Wundheilung ein gesundes Hautareal nachwachsen kann.

Befallene Personen dürfen am Turn- oder Schwimmunterricht nicht teilnehmen, bis nach dem Urteil des behandelnden Arztes eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an das Gesundheitsamt des Ennepe-Ruhr-Kreises

Bereiche	Name	Telefon
Allgemeine Fragen	Herr Schwedes	02336-93-2448
	Frau Klostermann	-2464
Gevelsberg, Schwelm, Sprockhövel	Frau Kupferberg	-2489

Breckerfeld, Ennepetal, Hattingen	Herr Schwabeland	-2449
Wetter, Witten	Frau Zimmermann	02302-922-233
Herdecke, Witten	Frau Fuchs	-234

ANLAGE 5: Reinigungs- und Desinfektionsplan für Turnhallen

Objekt:

Erstellt am:

verantwortlich:

Was	Wann	Wie	Womit (Produkt, Einwirkzeit, Konz.)	Wer
Hände	vor Dienstbeginn, nach Toilettenbesuch, bei Bedarf	Hände waschen	Flüssigseife, Trocknung mit Papierhandtüchern	Reinigungspersonal
Fußboden, Flure	täglich	Feuchtwischen mit Fahreimer, Boden reinigen und Räumlichkeiten lüften	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fußboden barfußbegangene Flächen	täglich	Feuchtwischen mit Fahreimer, Boden desinfizierend reinigen und Raum lüften	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste der DGHM - gleichzeitig Zulassung als Arzneimittel	Reinigungspersonal
Sitzbänke	täglich	desinfizierend reinigen mit Reinigungstuch	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste der DGHM - gleichzeitig Zulassung als Arzneimittel	Reinigungspersonal
WC	täglich	Wischen und Nachspülen mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen und Aufnehmern für Fußboden	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fenster und Rahmen	nach Anweisung	Feucht abwischen mit Reinigungstüchern ggf. nachtrocknen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Handlauf, Türklinken, Kontaktflächen	Täglich nach Schulschluss und bei Bedarf	Feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Flächen aller Art	bei Verunreinigungen mit Blut, Stuhl (Kot), Erbrochenem	<ul style="list-style-type: none"> • Einmalhandschuhe tragen • Wischen mit Desinfektionsmittelgetränktem Einmalwisch Tuch • Nachreinigen • gesonderte Entsorgung von Reinigungstüchern und Handschuhen im verschlossenen Plastiksack 	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste der DGHM	geschultes Reinigungspersonal oder Hausmeister
Reinigungsgeräte	1x wöchentlich	Abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Reinigungstücher und Wischbezüge	täglich nach Gebrauch	Waschen und trocknen	in separater Waschmaschine bei mindestens 60°C mit Vollwaschmittel und anschließender Trocknung in Wäschetrockner	Reinigungspersonal

ANLAGE 6: Reinigungs- und Desinfektionsplan für Küchen

Objekt:

Erstellt am:

verantwortlich:

Was	Wann	Wie	Womit (Produkt, Einwirkzeit, Konz.)	Wer
Hände	<ul style="list-style-type: none"> • Vor Unterrichts- bzw. Dienstbeginn, • nach Pausen, • bei Arbeitsplatzwechsel 	Hände waschen	Flüssigseife, Trocknung mit Papierhandtüchern	Reinigungspersonal, Lehrkräfte bzw. SchülerInnen
Hände	<ul style="list-style-type: none"> • Nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z.B. rohes Fleisch, Geflügel; • nach Toilettenbesuch; • nach Husten oder Niesen 	Mindestens 3 ml alkoholisches Händedesinfektion auf beiden Händen verreiben	Alkoholisches Händedesinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste der DGHM	Lehrkräfte bzw. SchülerInnen
Arbeitsflächen, Gerätschaften	Nach Gebrauch, täglich nach Arbeitsende, bei Bedarf	Desinfizierende Reinigung im Wischverfahren	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste der DVG / DGHM	Reinigungspersonal, Lehrkräfte bzw. SchülerInnen
Lagerräume, Kühlschränke	1 x wöchentlich	Desinfizierende Reinigung im Wischverfahren	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste der DVG / DGHM	Lehrkräfte bzw. SchülerInnen
Grill- und Backgeräte, Dunstabzugshauben	Nach Benutzung	Desinfizierende Reinigung im Wischverfahren	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste der DVG / DGHM	Lehrkräfte bzw. SchülerInnen
Töpfe, Geschirr, Besteck	Nach Benutzung	Verkrustungen abbürsten, abspülen, nachspülen	Spülmaschine bzw. manuelle Aufbereitung, handelsübliches Geschirrspülmittel	Lehrkräfte bzw. SchülerInnen
Fußboden	Täglich nach Arbeitsende und bei Bedarf	Reinigung Feuchtwischen mit Fahreimer, Räumlichkeiten lüften	Reinigungslösung	Reinigungspersonal, Lehrkräfte bzw. SchülerInnen
WC	Täglich	Wischen und Nachspülen mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen und Aufnehmern für Fußboden	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fenster und Rahmen, Insektengitter	Bei Bedarf	Feucht abwischen mit Reinigungstüchern, ggf. nachtrocknen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal,
Handlauf, Türklinken, Kontaktflächen	Täglich nach Arbeitsende und bei Bedarf	Feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal, Lehrkräfte bzw. SchülerInnen
Reinigungsgeräte	1 x wöchentlich	Abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Reinigungstücher und Wischbezüge	Täglich nach Gebrauch	Waschen und trocknen	in separater Waschmaschine bei mindestens 60°C mit Vollwaschmittel und anschließender Trocknung in Wäschetrockner	Reinigungspersonal
Flächen aller Art	bei Verunreinigungen mit Blut, Stuhl (Kot), Erbrochenem	<ul style="list-style-type: none"> • Einmalhandschuhe tragen • Wischen mit Desinfektionsmittel-getränktem Einmalwisch Tuch • Nachreinigen • gesonderte Entsorgung von Reinigungstüchern und Handschuhen im verschlossenen Plastiksack 	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittelliste der DGHM	geschultes Reinigungspersonal oder Hausmeister

ANLAGE 7: Reinigungs- und Desinfektionsplan für Schulen

Objekt:

Erstellt am:

verantwortlich:

Was	Wann	Wie	Womit (Produkt, Einwirkzeit, Konz.)	Wer
Fußboden	täglich	feucht wischen mit Fahreimer, Boden reinigen und Raum lüften	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
wenn Teppichboden	täglich	staubsaugen	Staubsauger	Reinigungspersonal
Chemie- und Physikräume	nach Benutzung	s. o.	s. o.	Reinigungspersonal
Tische, Kontaktflächen (Klinken der Türen und Fenster)	täglich – sowie bei Verunreinigung	feucht abwischen mit Reinigungstüchern ggf. nachtrocknen	warmes Wasser ggf. mit Tensid-lösung (ohne Duft- und Farbstoff)	Reinigungspersonal
der sich in den Ablagefächern der Tische angesammelten Abfall	täglich	Entsorgung in die Hauptmüllgefäße	Abfallbeutel	Schüler (ggf. unter Beaufsichtigung der Lehrkräfte)
Gesamtabfall aus Klassenräumen	täglich	Entsorgung in die Hauptmüllgefäße	Abfallbeutel	Schülergruppen bilden, die im Wechsel dafür verantwortlich sind. (Erziehungseffekt)
WC	täglich – erst nach Reinigung der Klassenräume	wischen und Nachspülen mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen / Aufnehmer für Fußboden	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Reinigungsgeräte	wöchentlich	reinigen	möglichst in Waschmaschine bei mindestens 60 °C mit Vollwaschmittel und anschließender Trocknung (Wäschetrockner)	Reinigungspersonal oder durch Vertrag Reinigung sicherstellen
Reinigungstücher und Wischbezüge	arbeitstäglich	Reinigungstücher und Wischbezüge nach Gebrauch waschen und trocknen		
Hände	vor Dienstbeginn, nach Toilettenbesuch bei Bedarf	Hände waschen	Seifenlösung Einwegtrocknung	Reinigungspersonal

Was	Wann	Wie	Womit (Produkt, Einwirkzeit, Konz.)	Wer
Flächen aller Art	bei Verunreinigung mit Blut, Stuhl (Kot), Erbrochenem	<ul style="list-style-type: none"> • Einmalhandschuhe tragen • wischen mit desinfektionsmittel-getränktem Einmal-Wischtuch • nachreinigen • gesonderte Entsorgung von Reinigungstüchern und Handschuhen verschlossenem Plastiksack 	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittel-Liste der DGHM	Geschultes Reinigungspersonal oder Hausmeister
Fenstervorhänge	bei Bedarf mindestens jährlich	waschen	Waschmaschine oder Fremdreinigung	Reinigungspersonal oder Hausmeister
Fensterbänke	vierwöchentlich nach Verschmutzungsgrad	abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Heizkörper		abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Lüftung der Klassenräume	<i>immer in den Pausen</i>	<i>5 Minuten stoßlüften</i>	<i>Fenster öffnen</i>	<i>Lehrpersonal (Aufsicht)</i>