



Landratsamt Hohenlohekreis · Postfach 1362 · 74643 Künzelsau

**An alle Schulleiterinnen und Schulleiter der
Kreisschulen des Hohenlohekreises****Jugendamt
Fachdienst Bildung**

Bearbeiterin Miriam Kehrer
Telefon 07940 93769-11
Telefax 07940 93769-44
E-Mail Miriam.Kehrer@
hohenlohekreis.de
Zimmer F 109, Schliffenstraße 24, 74653
Künzelsau-Gaisbach

Ihre Nachricht
Unser Zeichen 41.5 / COVID-19

28. April 2020

Hygieneplan Hohenlohekreis

Zur Hemmung einer weiteren Ausbreitung des Virus COVID-19 hat der Hohenlohekreis nachfolgenden Hygieneplan für die Schulen in Trägerschaft des Hohenlohekreises mit Wirkung ab 04. Mai 2020 erlassen. Der Hygieneplan entspricht den Anforderungen des Landes Baden-Württemberg, vertreten durch das Ministerium für Kultus, Jugend und Sport (nachfolgend KM) und gilt für alle Beschäftigten der Schulen, den Schulträger, alle Schülerinnen und Schüler sowie alle weiteren regelmäßig an den Schulen arbeitenden Personen.

Zweck

In Gemeinschaftseinrichtungen für Kinder und Jugendliche (zum Beispiel Schulen oder sonstige Ausbildungseinrichtungen) befinden sich oftmals viele Personen auf engem Raum. Dadurch können sich unter Umständen Infektionskrankheiten besonders leicht ausbreiten. Das Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten (Infektionsschutzgesetz) verfolgt den Zweck übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern. Aus dem Gesetz ergeben sich auch für Schulen und Ausbildungseinrichtungen für Kinder und Jugendliche bzw. deren Leitungen insbesondere in den §§ 33-36 Verpflichtungen. Nach § 36 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen und andere Ausbildungseinrichtungen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen.

Durch die Fünfte Verordnung der Landesregierung Baden-Württemberg zur Änderung der Corona-Verordnung vom 17. April 2020 ergeben sich weitere Bestimmungen für die Wiederaufnahme des Schulbetriebs ab dem 04. Mai 2020.

Mit den Hygieneplänen wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken, insbesondere die Infektion mit COVID-19 (Coronavirus) in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren.

Der Hygieneplan muss hinsichtlich seiner Aktualität regelmäßig überprüft und ggf. verändert oder ergänzt werden und auf organisatorische und baulich-funktionelle Gegebenheiten der Einrichtung abgestimmt sein. Außerdem muss er für Beschäftigte jeder Zeit zugänglich und einsehbar sein. Mitarbeiter von Schulen und Ausbildungseinrichtungen müssen regelmäßig über die festgelegten Hygienemaßnahmen belehrt und dies schriftlich festgehalten werden. Bei der Erstellung des Hygieneplans sollen alle hygienerelevanten Bereiche der Einrichtung Beachtung finden.

Zudem sind alle Beschäftigten, Schülerinnen und Schüler sowie die Erziehungsberechtigten über die Einhaltung der aktuellen Hygienehinweise der Gesundheitsbehörden, der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) bzw. des Robert Koch-Instituts (RKI) sowie der vom Schulträger getroffenen Hygienemaßnahmen auf geeignete Weise zu unterrichten.

1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

1.1. Lufthygiene

Mehrmals täglich, mindestens in jeder Unterrichtspause, ist eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

Fenstergriffe sollen möglichst nicht mit der vollen Hand bzw. den Fingern angefasst werden; ggf. sind Einmalhandtücher zu verwenden.

Aus Sicherheitsgründen verschlossene Fenster müssen für die Lüftung unter Aufsicht einer Lehrkraft geöffnet werden. Können aufgrund baulicher Maßnahmen Fenster in einem Raum dauerhaft nicht geöffnet werden ist eine effektive raumluftechnische Anlage (Lüftungsanlage) vorzuhalten.

Husten und Niesen hat in die Armbeuge zu erfolgen. Hierbei soll größtmöglichen Abstand zu anderen Personen gehalten, werden; wenn möglich soll sich der Niesende/Hustende wegrehen.

1.2. Garderobe

Die Ablage für die Kleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Schülerinnen und Schüler (nachfolgend SuS) sowie der Beschäftigten keinen direkten Kontakt untereinander haben.

1.3. Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung der Fußböden sowie häufig genutzter Flächen und Gegenstände ist wesentlich für einen guten Hygienestatus in der Einrichtung. Das Auslegen von Schmutzmatten im Eingangsbereich kann den Eintrag von Schmutz in das Gebäude reduzieren. Fußböden (glatte Oberflächen, aber auch textile Bodenbeläge) müssen feucht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

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. Fußböden (in Klassenräumen und Aufenthaltsräumen) sind mind. 2x wöchentlich, Tische oder sonstige oft benutzte Gegenstände sind 2x wöchentlich nass zu reinigen. Chemie- und Physikräume ggf. zusätzlich nach Benutzung. Teppichböden sind mind. 2x wöchentlich mit einem Staubsauger gründlich abzusaugen. Eine Grundreinigung sollte regelmäßig erfolgen (zum Beispiel monatlich).

Ab dem 04.05.2020 werden täglich alle Tische, Theken und Türklinken, Treppen- und Handläufe, Telefone, Kopierer (Handkontaktflächen), Computermäuse und Tastaturen mit einem tensidhaltigen Reinigungsmittel gereinigt.

1.4. Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien

Gegenstände, wie Spielzeuge bzw. Lern- und Beschäftigungsmaterialien sind regelmäßig nass zu reinigen oder zu waschen (mindestens 60°C). Sind in der Einrichtung für Kinder und Jugendliche Entspannungsbereiche (zum Beispiel Sofa-Ecke) vorhanden, sind Textilien wie Decken, Bezüge, Kissen und Stofftiere etc. in regelmäßigen Abständen (zum Beispiel wöchentlich) bei mindestens 60°C zu waschen.

1.5. Abstandsgebot

Ab dem 04.05.2020 ist ein Mindestabstand von 1,50 Metern zwischen Personen einzuhalten (Abstandsgebot). Dies gilt für sämtliche Bewegungen aller Personen auf dem Schulgelände, im Schulbetrieb sowie bei der Schülerbeförderung. Bei der Durchführung von Unterricht muss der Abstand von mindestens 1,50 Metern zwingend und durchgehend eingehalten werden. Hierzu sind die Tische in den Klassenräumen entsprechend weit auseinanderzustellen. Die maximale Gruppengröße richtet sich nach der Raumgröße; Ggf. sind weitere Räume zur Aufteilung der Schülerschaft mitzubenutzen. Entsprechend ist die Betreuung durch Lehrkräfte sicherzustellen.

Partner- und Gruppenarbeiten sind verboten. Ausgenommen hiervon sind Tätigkeiten, bei denen eine engere körperliche Nähe nicht zu vermeiden ist und eine Mund-Nasen-Bedeckung getragen wird.

Das Abstandsgebot ist auch bei Pausenbewegungen inkl. Schülerversorgung einzuhalten, vorzugsweise im Rahmen eines Schichtbetriebs, sodass die Schülerschaft nicht mit anderen Schülergruppen in Kontakt kommt.

Zur Einhaltung des Abstandsgebots hat die Schulleitung ein entsprechendes Konzept zu erstellen. Es beinhaltet insbesondere die Wegeführung, die Raumtrennung im Unterricht sowie der Pausen, eine größtmögliche Entzerrung des zeitlichen Unterrichtsbeginns für alle Schülerinnen und Schüler sowie Lehrkräfte und die Aufsichtsregelung nach Schulschluss. Soweit möglich soll die Schulleitung eine flexible Gestaltung des Unterrichtsbeginns konzipieren.

Räumliche Trennungen können bspw. durch Abstandsmarkierungen auf dem Boden oder an den Wänden sowie dem getrennten Ausweis einzelner Pausenbereiche erfolgen. Die Anbringung der Abstandsmarkierung stimmt die Schulleitung mit dem jeweils zuständigen Hausmeister ab. Das (Nicht-)Aufstuhlen nach Unterrichtsende regelt die Schulleitung mit dem jeweils zuständigen Hausmeister. Die Umsetzung und Sicherstellung des Abstandsgebots obliegt der Schulleitung.

1.6 Mund-Nasen-Bedeckung, Spuckschutz

Ab dem 21.04.2020 besteht für alle Beschäftigten des Hohenlohekreises an allen Einrichtung des Hohenlohekreises die Pflicht zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes. Dies gilt auch für alle Personen, die sich auf einem Schulgelände aufhalten. Den Lehrkräften, der Schülerschaft sowie sonstigen Personen, die sich im Unterricht aufhalten, wird das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes im Unterricht empfohlen; dies ist jedoch nicht erforderlich, soweit der Sicherheitsabstand eingehalten wird (s. 1.5 - Abstandsgebot). Der Schulträger stellt den Lehrkräften und Schülern geeignete Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung. Die Verwendung einer eigenen Behelfsmaske ist grundsätzlich zulässig.

Im öffentlichen Personennahverkehr haben alle Schülerinnen und Schüler eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.

Die Schulsekretariate erhalten an ihren Theken einen Spuckschutz mit einer Durchreichöffnung.

1.7 Verhalten während COVID-19-Pandemie

Jede Person soll es vermeiden mit den Händen das Gesicht, insbesondere die Schleimhäute zu berühren. Weiter sollen Berührungen, Umarmungen und Händeschütteln vermieden werden. Öffentlich zugängliche Handkontaktstellen wie Türklinken oder Fahrstuhlknöpfe sollen möglichst nicht mit der Hand angefasst werden, sondern bspw. mit dem Ellenbogen geöffnet bzw. geschlossen werden. Soweit Krankheitsanzeichen (z. B. Fieber, trockener Husten, Atemprobleme, Verlust Geschmacks-/Geruchssinn, Halsschmerzen) auftauchen hat die Person umgehend zu Hause zu bleiben (Quarantäne) und ggf. medizinische Beratung/ Behandlung in Anspruch nehmen. Die Schulleitung ist in solchen Fällen umgehend zu informieren. Personen haben das Schulgebäude ab dem 04.05.2020 über die Haupteingänge zu betreten und dabei ihre Hände an den aufgestellten, berührungslosen Handdesinfektionsmittel-Spendern beim Betreten der Schule zu desinfizieren (Anleitung s. Pkt. 2.2 Händereinigung). Soweit möglich soll an den Nebeneingängen jeweils ein weiterer Spender aufgestellt werden. Solange diese nicht aufgestellt sind darf das Schulgebäude ausschließlich über die Haupteingänge betreten werden. Die Gebäude können weiterhin über die Haupt- und Nebeneingänge verlassen werden. Solange noch nicht ausreichend Desinfektionsmittelspender vorhanden sind müssen die Nebeneingänge von außen verschlossen werden; Soweit die Nebeneingänge nicht mit selbstverriegelnden Schlössern ausgestattet sind, erhalten diese Türen von den Hausmeistern vorübergehend den Hinweis „Türe nur im Notfall öffnen“. Diese Regelung gilt ab dem 20.04.2020 bis auf Weiteres.

Klassen- und Elternversammlungen sowie außerunterrichtlichen Veranstaltungen der Schule sind untersagt. Besprechungen und Konferenzen sind auf das absolut notwendige Maß zu begrenzen und sollen möglichst über Video- oder Telefonkonferenzen erfolgen; Es gilt das Abstandsgebot (s. 1.5).

2. Hygiene im Sanitärbereich

2.1. Ausstattung

In Sanitärbereichen müssen Oberflächen von Fußböden und Wänden feucht zu reinigen und zu desinfizieren sein. An den Waschplätzen sollte aus hygienischen Gründen Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier bereitgestellt werden. Die Benutzung von Gemeinschaftshandtüchern ist aus hygienischer Sicht bedenklich und daher abzulehnen. Papierabwurfbehälter sind mit einem Beutel zu versehen und täglich zu entleeren. Eine Reinigung der Abfallbehälter innen und außen sollte wöchentlich durchgeführt werden. Toilettenbürsten sind regelmäßig auszutauschen. Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife sind grundsätzlich vorzuhalten.

Schülerinnen-toiletten und Damentoiletten sind mit Hygieneeimern mit Beutel auszustatten, täglich zu entleeren und regelmäßig innen und außen zu reinigen.

Ab dem 04.05.2020 werden zusätzlich zu den Toilettenräumen auch alle Klassenräume mit Seifenspendern und Papierhandtüchern sowie ausreichend Abfallbehälter ausgestattet. Zeitgleich erfolgen Aushänge an den Toiletteneingängen bzgl. der zulässigen Personenzahl. In und vor den Toilettenräumen werden entsprechende Abstandsmarkierungen angebracht. Die elektrischen Händetrockner und Stoffhandtuchspender werden vorläufig außer Betrieb genommen.

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, und dem Essen,
- bei Bedarf,
- nach Tierkontakt
- ab dem 04.05.2020 vor dem Aufsetzen und nach dem Abnehmen einer Mund-Nasen-Bedeckung.

Das Händewaschen hat mindestens 20 bis 30 Sekunden zu erfolgen.

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, Fingerringe, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelpfalz berücksichtigen und die vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachten. Bis zur vollständigen Abtrocknung (ca. 30 Sekunden) muss das Desinfektionsmittel in die Hände einmassiert werden. Dabei ist auf die vollständige Benetzung der Hände mit der Desinfektionslösung geachtet werden.

Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut oder Ähnlichem ist das Tragen von Einmalhandschuhen zu empfehlen. Bei Verschmutzungen mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination mit einem mit Flächendesinfektionsmittel getränkten Einmaltuch eine gezielte Desinfektion erforderlich. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.

Ab dem 04.05.2020 sind alle Toilettenräumen mit ausreichenden Flüssigseifenspendern und Einmalhandtücher bestückt und werden regelmäßig aufgefüllt. Entsprechende Auffangbehälter für Einmalhandtücher werden vorgehalten. Die Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken und Fußböden werden täglich von den Reinigungskräften gereinigt.

Wickelaufgaben sind unmittelbar nach Nutzung durch die Lehr- bzw. Betreuungskraft zu desinfizieren.

Soweit aufgrund einer körperlichen bzw. geistigen Beeinträchtigung das sachgerechte Händewaschen nicht möglich ist hat eine Händedesinfektion zu erfolgen.

Zumindest während den Pausen muss eine Eingangskontrolle durch eine Lehrkraft durchgeführt werden, dass sich nicht zu viele Personen zeitgleich in den Sanitärräumen aufhalten (s. 1.5 – Abstandsgebot).

2.3. Flächenreinigung

Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden und Türklinken sind täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht zu reinigen. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem in Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch (VAH-Liste) erforderlich. 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.

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. Hygiene in Pausenräumen, Kantinen/Mensen und Küchen

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 geniest werden.

Es dürfen nur saubere Geschirr und Besteckteile benutzt werden. Die benutzten Geschirr- und Besteckteile müssen nach jeder Mahlzeit heiß gereinigt werden. Tische, Tablettts 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.

Von Betreibern von Schulkantinen sind gesonderte Hygienepläne aufzustellen.

Ab dem 04.05.2020 ist eine etwaige Nahrungszubereitung ausschließlich zur Prüfungsvorbereitung und -durchführung in den entsprechenden Berufsaus- und -

weiterbildungen sowie der Berufsvorbereitung zulässig. Der Pausenverkauf bzw. Kioskbetrieb ist bis auf weiteres ausgesetzt. Gleiches gilt für die Mittagsverpflegung an den Förderschulen bis mindestens 10.05.2020.

Soweit Schülerinnen und Schüler im Schichtbetrieb in einem Pausenraum essen sind die Tische von den Küchenkräften grundsätzlich zwischen den Schichten zu reinigen. Die Organisation der Pausen- bzw. Essensschichten – auch im Hinblick auf das Abstandsgebot (s. 1.5) obliegt der jeweiligen Schulleitung.

Soweit erforderlich werden entsprechende Abstandsmarkierungen in Pausenräumen und Kantinen bzw. Mensen angebracht.

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 Essensausgabe Temperaturen von $> 65^{\circ}\text{C}$ aufweisen.

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall von Schädlingen (zum Beispiel Mehlwürmern) vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgerecht zu verpacken (zum Beispiel Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum/ Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

Folgende betriebseigene 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.
- In Küchen, in denen regelmäßig gekocht wird, sind Rückstellproben in Absprache mit dem Lebensmittelüberwachungsamt zu nehmen.
- Die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.

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.

Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengittern auszustatten.

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 erforderlich. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.

5.2. Vermeidung von Stagnationsproblemen

Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser ablaufen zu lassen, 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. Ein entsprechender Reinigungs- und Desinfektionsplan für das Trinkwasserzubereitungsgerät ist aufzustellen.

6. Hygiene in Sporthallen

Der praktische Sportunterricht ist bis auf Weiteres nicht zulässig. Ausgenommen hiervon ist die fachpraktische Abiturprüfung und der Sportunterricht in der Kursstufe.

Die Reinigung von Turnhallen erfolgt ansonsten während des Schulbetriebs täglich durch die Reinigungskräfte mittels feuchtem Wischen. Bei einer Kontamination der Flächen bzw. Materialien ist eine Desinfektion mit einem Mittel der VAH-Liste durchzuführen. Nass- bzw. Duschbereiche sind täglich zu reinigen und mit einem Desinfektionsmittel zu desinfizieren.

7. Hygiene bei Tierhaltung

Ein enger Kontakt mit dem Gesundheits- Veterinär- und Jugendamt ist bei der Planung und Umsetzung einer Tierhaltung dringend anzuraten. 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 Käfige und Räume und eine gründliche Händehygiene, sowie auf tierärztliche Kontrollen muss ein besonderes Augenmerk gelegt werden. Zuständigkeiten (regelmäßige Reinigung, Fütterung und Pflege) sowie Verantwortlichkeiten (seitens der Betreuungs- oder Lehrpersonen) müssen klar geregelt und festgelegt sein. Der richtige Standort des Käfigs und eine artgerechte Haltung der Tiere sind erforderlich.

8. Erste Hilfe

Leitungen von Schulen und Ausbildungseinrichtungen 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.

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.

8.5 Notrufnummern

Polizei 110

Feuerwehr 112

Kinderarzt _____

Notarzt _____

9. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote

Nach Abschnitt 6 IfSG (§§ 34-36) bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Schülerinnen und Schüler bzw. deren Sorgeberechtigte, die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Bei einem Auftreten von Infektionskrankheiten ist das Gesundheitsamt direkt hinzuzuziehen.

Bei Rückfragen hierzu wenden Sie sich bitte an das zuständige Gesundheitsamt.

9.1 Belehrungen des Aufsichts-, Erziehungs- und Lehrpersonals

- Personen, die in einer Gemeinschaftseinrichtung für Kinder und Jugendliche Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts-, oder andere Tätigkeiten ausüben, sind vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeiten und darauffolgend mindestens alle zwei Jahre von ihrem Arbeitgeber über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten nach § 34 IfSG zu belehren.

Lehrpersonen oder andere in der Einrichtung Beschäftigte, die an den in § 34 (1) genannten Erkrankungen erkrankt oder dessen verdächtig sind sowie zu den in §34 (3) genannten Kontaktpersonen gehören, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung oder Verlausung nicht mehr zu befürchten ist.

Ausscheider von in §34 (2) benannten Erregern dürfen nur nach Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung von Schutzmaßnahmen die Schule oder Ausbildungseinrichtung betreten.

Die Leitung der Schule oder Ausbildungseinrichtung muss über das Auftreten dieser Erkrankung unverzüglich informiert werden.

- Personen, die in Schulküchen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind oder bei der Herstellung und in Verkehr-bringen von Lebensmitteln wie Fleischprodukten, Milchprodukten, Säuglings- und Kleinkindernahrung, Backwaren, Fein- oder Rohkost beteiligt sind, müssen über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote sowie Verpflichtungen gemäß § 43 IfSG) belehrt werden.

Die Leitung hat, gemäß § 43, Personen die eine der genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme der Tätigkeit und folgend alle zwei Jahre über Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren.

Voraussetzung für eine Beschäftigung in dem genannten Bereich ist eine weniger als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die stattgefundene Belehrung und Erklärung, dass keine Anhaltspunkte vorliegen, dass Erkrankungen oder Verdachtsmomente gemäß § 42 Abs. 1 bestehen.

Teilnahmen an Belehrungen sind grundsätzlich zu dokumentieren.

9.2. Belehrungen der Eltern, Jugendlichen und Schulkinder

- Laut IfSG ist jede Person die in einer Schule neu betreut wird (oder deren Sorgeberechtigte), von der Schule über Mitwirkungspflichten gemäß § 34 Satz 1-4 zu belehren. Schülerinnen und Schüler oder deren Sorgeberechtigte sollen die Schulleitung unverzüglich über das Auftreten (§34 Absatz 1-3) der genannten Krankheitsfälle informieren.

Kinder und Jugendliche die an den genannten Krankheiten erkrankt, dessen verdächtig, Ausscheider oder Kontaktpersonen sind, dürfen die Räume der Schule oder Ausbildungseinrichtung nicht betreten, nicht benutzen und an Veranstaltungen der Einrichtung nicht teilnehmen.

- Tritt in der Schule oder Ausbildungseinrichtung eine genannte Erkrankung oder ein entsprechender Verdacht auf, so müssen nicht nur die Sorgeberechtigten der betroffenen Person, sondern auch die der anderen Kinder und Jugendlichen darüber anonym informiert werden. Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.
- Im Sinne der Infektionsprävention sollen Leitungen von Ausbildungseinrichtungen und Schulen die Schülerinnen und Schüler oder deren Sorgeberechtigte gemäß § 34 (10) IfSG über die Bedeutung eines vollständigen Impfschutzes (Empfehlungen der Ständigen Impfkommission Deutschlands STIKO) und über die Vorbeugung übertragbarer Krankheiten aufklären. Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.

9.3. Meldepflicht und Sofortmaßnahmen

- Die Leitung von Ausbildungseinrichtungen und Schulen ist gemäß Infektionsschutzgesetz dazu verpflichtet, das Auftreten bzw. den Verdacht der in § 34 Absatz 1-3 genannten Erkrankungen (beim Personal oder bei Schülerinnen und Schülern) unverzüglich dem zuständigen Gesundheitsamt zu melden.
- Inhalte dieser Meldung sind:
 - o Angaben zur meldenden Einrichtung (Adresse, Telefonnummer, Fax, Art der Einrichtung),
 - o Angaben zur meldenden Person,
 - o Angaben zu(r) betroffenen Person(en) (Name, Adresse, Geburtsdatum, Telefonnummer, Geschlecht, Funktion: betreute Person oder Mitarbeiter),
 - o die Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes,
 - o Erkrankungsbeginn,
 - o Meldedatum an das Gesundheitsamt,
 - o Meldedatum des Meldeeingangs in der Einrichtung,
 - o Name, Anschrift und Telefonnummer des behandelnden Arztes.
- Wird in der Einrichtung eine der genannten Erkrankung bzw. der Verdacht festgestellt, so werden Sofortmaßnahmen in der Einrichtung eingeleitet. Diese können zum Beispiel folgende sein:
 - o Isolierung der erkrankten Kinder und Jugendlichen,
 - o Betreuung durch eine zuständige Aufsichtsperson,
 - o Verständigung der Erziehungsberechtigten,
 - o Sicherstellung möglicher Infektionsquellen,
 - o Verstärkung der Händehygiene (Personal, Kinder und Jugendliche).
- Die getroffenen und geplanten Maßnahmen sind mit dem zuständigen Gesundheitsamt abzustimmen. Beispiele zu speziell festgelegten Hygienemaßnahmen beim Auftreten von übertragbaren Krankheiten sind unter 10. „spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen“ aufgeführt.

9.4. Wiederezulassungen in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche

In § 34 des IfSG ist festgelegt, bei welchen Erkrankungen oder Verdachtsfällen ein Besuchsverbot für Lehrpersonal, Schülerinnen und Schüler sowie andere Mitarbeiter besteht. Eine Wiederezulassung ist erst nach Abklingen der Symptome, ärztlichem

Urteil bzw. Zustimmung des Gesundheitsamtes möglich. Ein Merkblatt zur Wiederzulassung in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche kann eine Orientierungshilfe sein.

10. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen

Bei einem Verdacht oder Auftreten übertragbarer Krankheiten, sind unter Umständen spezielle und zu den genannten auch ergänzenden 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.

**10.3.
(Coronavirus)**

COVID-19

Es gelten ergänzend zu vorgenannten Bestimmungen die Regelungen der Corona-Verordnung des Landes Baden-Württemberg, die Allgemeinverfügung des Hohenlohekreises sowie die Vorgaben des Robert-Koch-Instituts in ihrer aktuell gültigen Fassung. Die Schulleitungen informieren sich regelmäßig über die geltenden Bestimmungen und beachten diese bei der Organisation des Schulbetriebs in enger Abstimmung mit dem zuständigen Schulträger. Sie geben die aktuell gültigen Bestimmungen umgehend an die Lehrkräfte, die Schülerschaft sowie die Erziehungsberechtigten weiter. Insbesondere die Vorgaben bzgl. der Einstufung und Umgang mit Risikogruppen sowie die Meldepflicht von Verdachtsfällen sind einzuhalten.

Künzelsau, den 28. April 2020



Ursula Mühleck

Dezernat für Familie, Bildung und Gesundheit