WILHELM BRACKE GESAMTSCHULE

Infektionen und Hygiene Schuleigener Hygieneplan 2022

Inhaltsverzeichnis

1 Kompetenzen und Zuständigkeiten **3**
1.1 Verantwortlichkeiten 3
1.2 Hygienemanagement 3
2 Belehrungs-, Melde- und Mitwirkungspflichten **4**
2.1 Gesetzliche Grundlagen 4
2.2 Regelungen für das Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal 4
2.3 Regelungen für Kinder, Jugendliche und Sorgeberechtigte 5
2.4 Regelungen für Schulleitungen 6
2.5. Bevorratung von Hygienematerial 7
2.6 Wartung und Überprüfung 7
3 Personenbezogene Hygiene **8**
3.1 Allgemeine Verhaltensregeln 8
3.2 Händehygiene 8
3.3 Einmalhandschuhe 9
3.4 Sanitärhygiene 9
3.5 Sauberkeit der Außenanlagen 9
3.6 Reinigung von Flächen und Gegenständen 9
3.6.1 Unterhaltsreinigung 9
3.6.2 Ergänzungsreinigung (Ferienreinigung) 10
3.7 Abfallbeseitigung 10
4 Schädlingsprophylaxe **11**
5 Lufthygiene 11
5.1 Fensterlüftung 12
5.2 Raumlufttechnische (RLT)-Anlagen 12
6 Lebensmittelhygiene **12**
6.1 Rechtliche Anforderungen 12
6.2 Meidung risikobehafteter Lebensmittel 13
6.3 Schul- und Lehrküchen 14
6.4 Teeküchen (Küche im großen Lehrerzimmer, in den Lehrerstationen) 14
6.5 Kiosk, Cafeteria und Mensa 14
6.6 Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen 15
7 Anlagen 19

Gemäß § 35 Abs. 1 IfSG müssen innerbetriebliche Vorgehensweisen von Schulen in einem Hygieneplan festgelegt werden. Der hier vorliegende Plan wird ergänzt durch Anlagen, die bei der Schulleitung und im Iserv → Info Schulleitung → Sicherheit dokumentiert sind, sowie die Formulare 6, 9, 10 (RKI-Belehrungen) und die ergänzende Belehrung in Zusammenhang mit der Corona-Pandemie.

1 Kompetenzen und Zuständigkeiten

1.1 Verantwortlichkeiten

Der Leiter der Schuleinrichtung ist innerhalb der Schule verantwortlich für die Einhaltung der Hygieneanforderungen. In Wahrnehmung seiner Verantwortung kann der Schulleiter Aufgaben des Hygienemanagements an weitere Personen wie Hausmeister, Lehrkräfte und eingeschränkt auch an Schüler delegieren. Dies gilt auch für die Schulverpflegung: Wird diese von externen Organisatoren durchgeführt liegt nach der Einschätzung des Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit die hiermit verbundene Verantwortung bei den entsprechenden Organisatoren, hier also bei der Frischküche Gerhardt.
Bei Fragen leisten vor allem folgende Personen und Institutionen fachliche Unterstützung und Beratung:

- Sicherheitsbeauftragte an der Schule (Gunnar Ebeling)
- Fachkräfte für Arbeitssicherheit sowie arbeitsmedizinischer Dienst des KM

https://www.arbeitsschutz-schulen-nds.de/beratung-fortbildung/beratersuche/berater/?schulid=82892

- Gemeindeunfallversicherungsverband (GUV)
  Braunschweigischer Gemeinde Unfallversicherungsverband
  Berliner Platz 1c, 38102 BS; 0531- 273740
- Zuständiges Gesundheitsamt
  Gesundheitsamt in Braunschweig, Hamburger Str. 226, 38114 Braunschweig, 0531 4707022
- Niedersächsisches Landesgesundheitsamt

https://www.nlga.niedersachsen.de/startseite

1.2 Hygienemanagement

Als Hygienemanagement sind Maßnahmen zu bezeichnen, welche Qualitätsstandards für die Organisation und Sicherstellung der Schulhygiene gewährleisten sollen. Innerhalb des Hygienemanagements sind folgende Aufgaben wahrzunehmen:
Erstellung und Aktualisierung des Regelwerkes durch die Schulleitung

- regelmäßige, möglichst jährliche, dokumentierte Begehung zur *Überwachung* der relevanten hygienischen Aspekte durch den Sicherheitsbeauftragten.
- dokumentierte, regelmäßige (2-jährig) *Hygienebelehrung* für die Lehrkräfte sowie weitere Beschäftigte. Besondere Belehrungspflichten ergeben sich durch die §§ 34, 35 und 43 IfSG.

Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt sowie mit den Elternvertretern
Es ist sicherzustellen, dass Elternvertreter und Mitarbeiter des Gesundheitsamtes bei entsprechenden Veranlassungen (zum Beispiel Läusebefall) in den Informationsfluss eingebunden werden.
Infektionsintervention

Im Infektionsfall ist sicherzustellen, dass der vorgeschriebene Meldeweg eingehalten wird und die zur Eindämmung des Geschehens notwendigen Maßnahmen eingeleitet und durchgeführt werden. Dazu gehört auch die sofortige Anpassung dieses Hygieneplanes an das aktuelle Infektionsgeschehen im Land.

- Zur Gewährleistung der sachgerechten *Ersten Hilfe* sind Regeln und Vorgaben des DGUV zu beachten (DGUV 204-006 und DGUV 202-059)

2 Belehrungs-, Melde- und Mitwirkungspflichten

2.1 Gesetzliche Grundlagen

In § 34 IfSG werden gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen für Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal sowie SchülerInnen genannt, die an bestimmten Infektionen (zum Beispiel Hepatitis A) erkrankt oder dessen verdächtig sind, die verlaust sind oder die bestimmte Krankheitserreger (zum Beispiel Salmonellen) ausscheiden. Die Leiter von Gemeinschaftseinrichtungen sind nach § 35 IfSG verpflichtet, für Ihr Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal Belehrungen über die Inhalte des § 34 IfSG durchzuführen. Sowohl die betroffenen Personen (Erkrankte, Erkrankungsverdächtige und Ausscheider) als auch die Leiter haben in diesem Zusammenhang Meldepflichten wahrzunehmen. Ergänzend hierzu werden in § 42 IfSG weitere Sachverhalte genannt, die bei Personalmitgliedern im Küchen- und Lebensmittelbereich mit Tätigkeitseinschränkungen und -verboten verbunden sind. Auch hier bestehen spezielle Belehrungs- und Meldepflichten, die jedoch über Frischeküche Gerhardt erfüllt werden müssen.

2.2 Regelungen für das Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal

Belehrung
Personen, die in Schulen Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts- oder sonstige regelmäßige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt mit den dort Betreuten haben, müssen gemäß § 35 IfSG (in Verbindung mit § 34 IfSG) vor der erstmaligen Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten von ihrem Arbeitgeber belehrt werden (Formular 6 und 10). Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von drei Jahren aufzubewahren ist. Zudem befinden sich die Dokumente zur Belehrung zum Nachlesen bei ISERV (Lehrer=> Info SL=>Sicherheit).

Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit
Im Falle einer Erkrankung bzw. eines Verdachtsfalles, einer Verlausung, einer Ausscheidung von Krankheitserregern oder einer bestehenden Erkrankung gemäß § 34 IfSG ist der bzw. die Betroffene verpflichtet, dies der Schulleitung zu melden. Die betroffene Person darf in der Zeit der Ansteckungsfähigkeit keine Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt mit den zu Betreuenden hat. Die Aufhebung dieser Regelung ist im folgenden Abschnitt „Wiederzulassung“ erläutert.

Wiederzulassung
Die Wiederzulassung zur Unterrichts- bzw. Betreuungstätigkeit ist gegeben, wenn in der Regel

nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht zu befürchten ist. Das Robert-Koch-Institut publiziert „Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämter zur Wiederzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“. Bei unklaren Sachlagen wird die Hinzuziehung des Gesundheitsamtes empfohlen.

2.3 Regelungen für Kinder, Jugendliche und Sorgeberechtigte

Belehrung
Analog zum Schulpersonal müssen auch SchülerInnen, die neu an die Schule kommen oder deren Sorgeberechtigte (meist Eltern) über die Forderungen des § 34 IfSG durch die Leitung belehrt werden. Dies gilt auch dann, wenn (zum Beispiel im Falle eines Schulwechsels) bereits eine Belehrung an einer anderen Einrichtung durchgeführt wurde. Die Belehrung kann mündlich und/oder schriftlich erfolgen. Die Belehrung der SuS erfolgt mündlich über die Tutoren in der ersten Schulwoche des neues Schuljahres, bzw. bei Neuzugang eines Kindes im laufenden Schuljahr. Die Belehrung der Eltern erfolgt bei Aufnahme. Die Erklärung wird unterschrieben der Schülerakte beigefügt.

Verhalten bei Ansteckungsfähigkeit und Erkrankung
Im Falle einer Erkrankung bzw. eines Verdachtsfalles, einer Verlausung, einer Ausscheidung von Krankheitserregern oder einer bestehenden Erkrankung in der Wohngemeinschaft gemäß § 34 IfSG ist der bzw. die Betroffene (oder die Sorgeberechtigten) verpflichtet, dies der Leitung zu melden.

Ausschluss vom Präsenzunterricht und von Schulveranstaltungen
Personen, die an bestimmten Infektionskrankheiten erkrankt sind oder bei denen ein entsprechender Krankheitsverdacht besteht, dürfen die Schule oder das Schulgelände nicht betreten und nicht an Schulveranstaltungen teilnehmen. Dies gilt auch für Personen, die unter häuslicher Quarantäne/Isolierung stehen.Bei Auftreten von Symptomen in der Unterrichts-/Betreuungszeit wird die betroffene Person direkt nach Hause geschickt oder deren Abholung in die Wege geleitet.

Vorgaben der Kommunen, des Landes und des Bundes zu verpflichtenden Infektionsschutzmaßnahmen (z.B. Corona-Verordnung oder Absonderungs-Verordnung) sind vorrangig zu beachten (siehe Belehrung zur Corona-Infektion Stand April 2022)

Die Aufhebung dieser Regelung ist im folgenden Abschnitt „Wiederzulassung“ erläutert.
Bei anderen Erkrankungen, die nicht unter das IfSG fallen, gilt folgendes Vorgehen:

Schulbesuch bei Erkrankung	• SuS, die Fieber oder andere ernsthafte Krankheitssymptome aufweisen, dürfen nicht zur Schule kommen, auch bei negativem Schnelltest-Ergebnis. • bei anhaltenden Symptomen ist eine ärztliche Abklärung notwendig • Die Meldung des Auftretens einer Infektion hat morgens bis 7:30 Uhr vorzugsweise fernmündlich an das Sekretariat (0531-4704600) zu erfolgen. Zu Not schriftlich per E-Mail (**post@bracke.eu**).

Verhalten beim Auftreten von Symptomen in der Schule	● SuS, die innerhalb der Unterrichtszeit Fieber oder andere ernsthafte Krankheitssymptome aufweisen, werden von der Lehrkraft sofort nach Hause geschickt. ● Die Erziehungsberechtigten werden informiert.

Wiederzulassung
Die Wiederzulassung nach Erkrankungen nach §34 IfSG zum Unterricht ist gegeben, wenn in der Regel nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht zu befürchten ist. Das Robert-Koch-Institut publiziert „Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämter zur Wiederzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“. Bei unklaren Sachlagen wird die Hinzuziehung des Gesundheitsamtes empfohlen.

2.4 Regelungen für Schulleitungen

Pflichten
Den Schulleitungen obliegt nach den Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes die Pflicht,
• Belehrungsmaßnahmen für alle Personengruppen in der Schule durchzuführen bzw. durchführen zu lassen.
• Meldungen über Infektionsfälle entgegenzunehmen und sie an das Gesundheitsamt weiterzuleiten und
• im Infektionsfall die notwendigen Maßnahmen, in Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt, einzuleiten und den Informationsfluss zu sichern.

Durchführung von Meldungen gemäß § 34 IfSG
Eine unverzügliche Meldung an das zuständige Gesundheitsamt durch die Schulleitung ist notwendig, wenn Beschäftigte oder Schüler (bzw. Sorgeberechtigte) der Leitung
• das Vorliegen bzw. den Verdacht eines Sachverhaltes gemäß § 34 Absatz 1 – 3 IfSG (Infektionskrankheit, Verlausung, Ausscheidung) melden.
• zwei oder mehr gleichartige, schwerwiegende Erkrankungen melden und als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind (zum Beispiel Brechdurchfall bei Schulveranstaltung)

Der Kontakt mit dem Gesundheitsamt erfolgt grundsätzlich gebündelt durch die Schulleitung. Im Detail stellt sich der Meldeweg wie folgt dar:

1. Beschäftigte der Schule, Schüler oder deren Sorgeberechtigte stellen fest, dass ein zu meldender Sachverhalt (gemäß § 34 IfSG) vorliegt bzw. vorliegen könnte.
2. Mitteilung an die Schulleitung
3. Die Schulleitung füllt das entsprechende Meldeformular aus und sendet es per E-Mail oder Fax an das zuständige Gesundheitsamt. Parallel hierzu erfolgt eine telefonische Kontaktaufnahme mit dem Gesundheitsamt zur Besprechung der weiteren Schritte.

4. Es wird darauf hingewiesen, dass alle Schutzmaßnahmen ausschließlich dem Gesundheitsamt vorbehalten sind.

Die Schulleitung erteilt entsprechende Weisungen zu den Schritte 1-4 an die Verwaltungskräfte (Sekretariat).

Informationsweitergabe im Infektionsfall
Nach Auftreten einer der in § 34 Abs. 1 – 3 IfSG beschriebenen Sachverhalte ist zu veranlassen, dass die Betreuenden, die Schüler und ggf. deren Sorgeberechtigte entsprechend informiert werden.

2.5. Bevorratung von Hygienematerial

Bestimmte Situationen (zum Beispiel Erbrechen bei viralen Infektionen) machen es notwendig, dass Hygienematerial ad hoc verfügbar ist. In den Putzmaterial-Räumen auf jeder Etage findet man das benötigte Material.

- 1 Rolle Haushaltspapier
- Einmal-Wischtücher
- kleine Müllbeutel
- 1 kleine Flasche alkoholisches viruzides Händedesinfektionsmittel
- Dosierbeutel mit einem viruziden Flächendesinfektionsmittel
- 1 Eimer mit Skala
- Einmal-Schutzhandschuhe (groß)

2.6 Wartung und Überprüfung

Bestimmte Geräte, Anlagen und Einrichtungen können bei Fehlfunktionen bzw. bei einer mikrobiellen Besiedelung zu schwer kalkulierbaren Infektionsgefahren führen, denen mit einer regelmäßigen Wartung und Überprüfung entgegengewirkt werden kann.
Hierzu gehören insbesondere

- das hausinterne Trinkwassernetz und andere Wasseranlagen
- raumlufttechnische Anlagen
- Geräte und Anlagen zur Geschirraufbereitung
- Waschmaschinen sowie
- wasserlose Urinale.

Welche Maßnahmen in welchen Intervallen zu treffen sind, ist den jeweiligen Herstellerangaben zu entnehmen.

3 Personenbezogene Hygiene

3.1 Allgemeine Verhaltensregeln

Die in der Schule beschäftigten Personen, sowie Schülerinnen und Schüler bzw. deren Sorgeberechtigte können unter Wahrnehmung ihrer Eigenverantwortung dazu beitragen, dass eine Verbreitung von Krankheitserregern im Zusammenhang mit dem Schulbetrieb vermieden wird. Treten Erkrankungen auf, so kann die Weiterverbreitung u.a. durch folgende Maßnahmen begrenzt werden durch:

- die **unverzügliche** Benachrichtigung der Schulleitung im Falle einer Infektionserkrankung oder eines Krankheitsverdachtes, einer Verlausung, des Ausscheidens von Krankheitserregern oder einer bestehenden Infektionserkrankung gemäß § 34 IfSG,
- die Befolgung der in diesem Zusammenhang ärztlich oder behördlich angeordneten Maßnahmen sowie
- ggf. die Beschaffung ärztlicher Atteste zur Bescheinigung darüber, dass eine Ansteckungsfähigkeit nicht mehr vorliegt.

Um eine Verbreitung des Coronavirus zu verhindern, sollen Maßnahmen eingehalten werden, die auch allgemein empfohlen werden. Hierzu erstellt die Schulleitung eine Ergänzung zu den Belehrungsformularen 6, 9, 10. Diese werden ebenfalls von Lehrkräften und Eltern unterzeichnet und bei der Schulleitung/ in der Schülerakte dokumentiert.

3.2 Händehygiene

Die allgemeinen Hygieneregeln (z. B. regelmäßiges Händewaschen oder Händedesinfektion) sind zu beachten. Siehe Kap. 4.2. Händehygiene der Arbeitshilfe des NLGA.

https://www.nlga.niedersachsen.de/schule-kindergarten/hygiene-205418.html

Das Schulpersonal und die Schülerinnen und Schüler sollten unter anderem in folgenden Situationen die Hände waschen:

- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln
- nach dem Schulsport
- vor der Einnahme von Speisen
- nach jeder Verschmutzung
- nach Reinigungsarbeiten
- nach der Toilettenbenutzung
- nach Handkontakten mit Tieren
- nach der Benutzung von öffentlichen Verkehrsmitteln

Das Händewaschen soll unter Verwendung von Seifenlotion (keine Stückseife) und unter Meidung textiler Gemeinschaftshandtücher erfolgen.

Das Desinfizieren der Hände sollte mit eigens mitgebrachten Mitteln erfolgen, wenn das Händewaschen nicht möglich ist. Bei Kontamination mit Körpersekreten steht Hand-Desinfektionsmittel im Sanitätsraum und im Sekretariat zur Verfügung.

3.3 Einmalhandschuhe

Die Verwendung von Einmalhandschuhen ist bei vorhersehbarem Kontakt mit Wunden, Ausscheidungen, Blut usw. notwendig (zum Beispiel zum Aufwischen von Blut oder Erbrochenem). Einmalhandschuhe sollten stets situativ getragen werden und sind sofort nach Durchführung der betreffenden Maßnahme über den Restmüll zu entsorgen. Bei der Entsorgung

ist darauf zu achten, dass Kontaminationen der Umgebung unterbleiben. Einmalhandschuhe sind im Sekretariat erhältlich.

3.4 Sanitärhygiene

Für die Schülerinnen und Schüler müssen ausreichend Toiletten und Urinale zur Verfügung stehen. Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern, Textilhandtuchautomaten oder Warmluft-Händetrocknern sowie mit Spender-Vorrichtungen für Flüssigseife auszustatten. Gemeinschafts-Stückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig. Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle ist bereitzustellen. Die Toiletteneinrichtungen müssen hygienisch nutzbar und mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche versehen sein. Toilettenzellen/Toilettenräume müssen von innen abschließbar sein. Zusätzlich müssen sich darin Kleiderhaken, Papierhalter und Toilettenbürste befinden. Toilettenpapier muss stets bereitgehalten werden.
Die DIN 77400 (Reinigungsdienstleistungen Schulgebäude – Anforderungen an die Reinigung) ist zu beachten. Im Gegensatz zur Reinigung wird eine routinemäßige Flächendesinfektion in Schulen nicht empfohlen.

3.5 Sauberkeit der Außenanlagen

Um Vandalismus, Verunreinigungen des Geländes (zum Beispiel mit Hundekot) und Verletzungs- bzw. Infektionsgefahren (zum Beispiel durch Glasbruch oder Kanülen) zu verhindern, sollte das Schulgelände vor dem Zutritt Unbefugter geschützt werden. Schließzeiten ca. 18:00 Uhr bis 07:00 Uhr.

3.6 Reinigung von Flächen und Gegenständen

Schmutz- und Staubvermeidung ist ein wichtiges Instrument zur Unterstützung der Effektivität von Reinigungsmaßnahmen.

3.6.1 Unterhaltsreinigung

Die Unterhaltsreinigung umfasst alle Maßnahmen, die zur Sauberhaltung und Pflege der Umgebung und des Inventars regelmäßig in relativengmaschigen Abständen (zum Beispiel arbeitstäglich) durchgeführt werden.

Reinigungsplan

Für die Unterhaltsreinigung des Schulgebäudes ist die Stadt Braunschweig zuständig. Die DIN 77400 (Reinigungsdienstleistungen Schulgebäude – Anforderungen an die Reinigung) ist zu beachten. Die Reinigung nach DIN-Norm definiert die grundlegenden Aspekte hygienischer Schulreinigung und berücksichtigt die Methoden und Techniken der Gebäudereinigung.

Besondere Regelungspunkte

- **Schülerinnen und Schüler** dürfen für Reinigungsarbeiten im Zusammenhang mit potentiell infektiösen Substanzen (zum Beispiel Sanitär) nicht herangezogen werden.

- **Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel** sind vor dem Zugriff Unbefugter zu sichern und sachgerecht zu lagern.
- Beim Feuchtwischen von Fußböden sind zur Vermeidung von Unfällen entsprechende **Hinweisschilder** aufzustellen.
- Für die Pflege und Reinigung von textilen Fußbodenbelägen sollten **Staubsauggeräte mit Mikro- bzw. Absolutfilter** verwendet werden.
- **Sogenannte „Kuschelecken“** sind allergievermeidend (hypoallergen) auszustatten und müssen leicht zu reinigen sein. Dies ist gewährleistet, wenn Polster-, Matratzen- und Kissenelemente einen abnehmbaren, allergendichten und waschbaren Bezug haben und synthetisches Füllmaterial verwendet wird. Kuschelecken sind aus hygienischen Gründen nur akzeptabel, wenn gewährleistet ist, dass sie in die regelmäßige Unterhaltsreinigung mit einbezogen werden.
- Zur **Qualitätssicherung** empfehlen sich regelmäßige, dokumentierte Kontrollen des Reinigungserfolges (durch den Hausmeister, die Schulleitung, Fachbereich 65)

3.6.2 Ergänzungsreinigung (Ferienreinigung)

Für die Ergänzungsreinigung ist der Schulträger verantwortlich. Dies umfasst Maßnahmen, die neben der Unterhaltsreinigung in größeren Abständen (zum Beispiel 2 x jährlich in der Ferienzeit) zusätzlich durchzuführen sind, wie zum Beispiel:

- Feuchtreinigung textiler Fußbodenbeläge (Sprüh-Extraktionsmethode)
- Besondere Pflegemaßnahmen zum Erhalt von Bodenbelägen
- Fenster- bzw. Glasreinigung
- Reinigung abwaschbarer Wandflächen
- Reinigung von Lichtschutzeinrichtungen oder Beleuchtungskörpern

3.7 Abfallbeseitigung

Maßnahmen der Abfallvermeidung sind im Abfall- und Müllkonzept der Wilhelm-Bracke-Gesamtschule festgelegt und die diesbezüglichen Informationen sowohl den Mitarbeitern als auch den Schüllerinnen und Schülern bekannt.

Die Abfälle werden innerhalb des Schulgebäudes gemäß den Vorgaben der kommunalen Abfallentsorger getrennt gesammelt. Die Entsorgung von Gefahrstoffen (zum Beispiel Abfälle im Rahmen des Chemieunterrichtes) und Sonderabfällen (zum Beispiel Leuchtstoffröhren) erfolgt unter Berücksichtigung besonderer Vorschriften. Das Sammeln bzw. Entsorgen von Abfällen an der Schule ist allgemein an folgende Regeln gebunden:

- Es werden wieder verwendbare Sammelbehältnisse verwendet, die leicht zu reinigen sind.
- Die Verschmutzung von Abfallbehältern soll durch Verwendung von Abfalltüten so gering wie möglichst gehalten werden.
- Abfälle sollten täglich aus den Klassenräumen entfernt werden.
- Die Entleerung von Abfallsammelbehältern soll an Schultagen einmal täglich und außerhalb des Gebäudes erfolgen.
- Die Sammelbehälter sind auf einem befestigten und verschatteten Platz und nicht im Aufenthaltsbereich der Schülerinnen und Schüler aufzustellen.

- Der Stellplatz ist sauber zu halten. Für die Reinhaltung des Stellplatzes ist der Hausdienst verantwortlich.

4 Schädlingsprophylaxe

Gesundheitsschädlinge sind Tiere, durch die Krankheitserreger auf den Menschen übertragen werden können.
Als potenzielle Gesundheitsschädlinge in einer Schule kommen insbesondere Läuse, Schaben, Pharaoameisen, Flöhe, Fliegen, Ratten und Mäuse in Betracht.
Durch das Unterbinden von Zutritts- bzw. Zuflugsmöglichkeiten für Schädlinge, das Vermeiden von Verbergeorten, das Beseitigen bau- licher Mängel und die Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit im Schulgebäude, im Küchenbereich und auf dem Außengelände ist einem Schädlingsbefall vorzubeugen. Es empfiehlt sich, die genannten Punkte als Ergänzung des Anhangs aufzulisten und regelmäßig, zum Beispiel im Rahmen einer jährlichen Begehung zu kontrollieren. Eine tägliche Sichtkontrolle ist in Küchenbereichen notwendig.
Bei Feststellung eines Schädlingsbefalls sollte unverzüglich der Schulträger und das zuständige Gesundheitsamt informiert und die weitere Vorgehensweise abgestimmt werden.
Um die Schädlingsart zu ermitteln können Belegexemplare zur Bestimmung über das zuständige Gesundheitsamt an ein geeignetes insektenkundliches Labor eingesandt werden. Von dort aus erfolgt eine sachkundige Beratung zur Schädlingsart und zur Bekämpfung.
Zur Durchführung der Bekämpfung ist ein qualifizierter Schädlingsbekämpfer zu beauftragen. Um einen weiteren bzw. erneuten Befall zu verhindern sind zusammen mit dem Schädlingsbekämpfer entsprechende Überwachungsmaßnahmen („Schädlingsmonitoring“) festzulegen und durchzuführen.

5 Lufthygiene

Der Mensch emittiert kontinuierlich über Atmung und Körperausdünstungen Stoffe in seine Umgebungsluft, die zum Teil auch geruchlich wahrnehmbar sind. In personengenutzten Räumen ohne nennenswerte Eigenemissionen (zum Beispiel infolge von Renovierungsmaßnahmen, Schimmelpilzbelastung oder anderen Quellen) führen menschliche Emissionen zu einer kontinuierlichen Verschlechterung der Raumluft, was durch Lüftungsmaßnahmen ausgeglichen werden kann. Lüftung ist somit ein Instrument zur Aufrechterhaltung einer zufriedenstellenden Luftqualität und leistet einen wichtigen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Leistungsfähigkeit sowie zur Vermeidung von Geruchsproblemen und unspezifischen Beschwerden.

5.1 Fensterlüftung

Häufig steigt bereits innerhalb einer Unterrichtsstunde der Kohlendioxid-Anteil der Raumluft auf hygienisch unerwünschte Gehalte, was aufgrund von Adaptierungsvorgängen meist nur sehr verspätet wahrgenommen wird. Deshalb gehört die Lüftung der Unterrichtsräume zu den Tätigkeiten, die regelmäßig durchzuführen sind.

Die Lüftung hat durch möglichst vollständig geöffnete Fenster zu erfolgen. Je größer die Temperaturdifferenz zwischen innen und außen ist, desto effektiver ist das Lüften. **Daher ist bei kalten Außentemperaturen im Winter ein Lüften von ca. 3 - 5 Minuten sehr wirksam.** An warmen Tagen muss länger gelüftet werden. Vor Beginn des Unterrichtes und in den Pausen soll

unter Beachtung der Außentemperaturen gegebenenfalls auch länger gelüftet werden. Eine Dauerlüftung soll nicht erfolgen. Andauernde Zugluft ist zu vermeiden.

Soweit vorhanden, kann eine sogenannte Luftgüteampel, die die CO_2-Konzentration misst, an das regelmäßige Lüften erinnern.

5.2 Raumlufttechnische (RLT)-Anlagen

In der Wilhelm-Bracke-Gesamtschule wird eine RLT-Anlage gemäß (VDI 6022) betrieben. Dies beinhaltet eine regelmäßige und sachgerechte Wartung der Anlage (Dokumentation bei NiWo und SL). Eine zusätzliche Fensterlüftung ist nicht erforderlich, wird aber nach folgendem Ablauf empfohlen:

In Räumen mit Fensterlüftung wird das „20–5–20-Prinzip“ (20 Minuten Unterricht, 5 Minuten lüften, 20 Minuten Unterricht) empfohlen. Wegen Sturzgefahr dürfen die aufschließbaren Fenster nur unter Anwesenheit einer Lehrkraft geöffnet sein.

6 Lebensmittelhygiene

Das Mitbringen und verzehren von Lebensmitteln während des normalen Schulbetriebes erfolgt grundsätzlich eigenverantwortlich und erfordert daher kein besonderes Eingreifen. Regelungen zur Lebensmittelhygiene sind dagegen in folgenden Fällen zu treffen:

- Betrieb von Schul- und Lehrküchen
- Betrieb von Kiosk, Caféteria & Mensa
- Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen, bei denen Lebensmittel hergestellt und/oder ausgeteilt werden.

6.1 Rechtliche Anforderungen

Die rechtlichen Anforderungen beziehen sich im Wesentlichen auf drei unterschiedliche Aspekte:

- **Vermeidung der negativen Beeinflussung von Lebensmitteln durch Einhaltung von Hygienemaßnahmen.** Schwerpunkt dieses Aspektes ist vor allem die Prävention von sog. „Lebensmittelvergiftungen“, die im Zuge einer mikrobiellen Verderbnis von Lebensmitteln entstehen können. Maßgeblich ist hier das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), die EG-Verordnung 852/2004 und die nationale Lebensmittelhygieneverordnung.
- **Schutz vor Infektionserkrankungen,** die evtl. durch erkrankte Mitarbeiter weiterverbreitet werden können. Hier bestehen die oben beschriebenen Belehrungs- und Mitwirkungspflichten nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG).
- **Unfallverhütung und Personalschutz**, da vor allem Küchenarbeiten mit einer gewissen Verletzungsgefahr einhergehen. Diesbezügliche Regelungen enthält das Vorschriften- und Regelwerk der Unfallversicherungsträger, speziell die Regelungen DGUV-Vorschrift 1 „Grundsätze der Prävention“ und die DGUV-Regel 110-002 „Arbeiten in Küchenbetrieben“

- Es muss gesichert und dokumentiert sein, dass Personen, die im Zusammenhang mit der Verpflegung von Gemeinschaftseinrichtungen tätig sind, über eine gültige Belehrungsbescheinigung nach § 43 IfSG verfügen. Dem Personal muss geeignete persönliche Schutzausrüstung (zum Beispiel Schürzen, Kopfbedeckungen) zur Verfügung gestellt werden. Das Personal ist verpflichtet, diese Schutzausrüstung anzuwenden.
- Personen mit Wunden oder entzündlichen Hautschäden an den Händen oder im Gesicht sollen ebenso wie erkrankte Personen (Schnupfen, Halsentzündung etc.) Lebensmittel weder herstellen noch austeilen.
- Lebensmittel sollen möglichst unter Zuhilfenahme von Hilfsmitteln wie zum Beispiel Zangen, das heißt nicht mit der bloßen Hand angefasst werden. Das Tragen von Handschmuck und Armbanduhren sollte beim Umgang mit Lebensmitteln unterbleiben.

6.2 Meidung risikobehafteter Lebensmittel

Bestimmte Lebensmittel sind besonders leicht verderblich bzw. häufig mit Krankheitserregern belastet und daher möglichst zu meiden bzw. mit besonderer Sorgfalt zu behandeln (z. B. lückenlose Kühlung, getrennte Lagerung, Vorbereitung und Verarbeitung):

- Hackfleisch, ungebrühte Bratwürste, Zwiebelmettwurst etc.
- Roher Fisch oder rohes Fleisch (zum Beispiel in Salaten verarbeitet).
- Speisen, die rohe Eier enthalten, wie Tiramisu, Eischnee, Sauce hollandaise oder frische Mayonnaise. Zur Herstellung dieser Spei- sen sind pasteurisierte Eiprodukte zu empfehlen.
- Cremespeisen oder Puddings, die ohne Kochen hergestellt wurden.
- Sicherung von Garprozessen und Kühlketten
- Es muss gewährleistet sein, dass zu erhitzende Speisen durchgegart und danach (bei min. 65 °C) bis zum Verzehr warm gehalten werden.
- Bei zu kühlenden Lebensmitteln ist bei der Lagerung und beim Transport dafür zu sorgen, dass eine Temperatur von 7 °C nicht überschritten wird. Besonders empfindliche Lebensmittel sind bei niedrigeren Temperaturen zu lagern (z. B. Fisch bei max. 2 °C bzw. in schmelzendem Eis, Geflügel und Hackfleisch bei max. 4 °C).
- Bei der Herstellung zusammengesetzter Speisen (zum Beispiel Salate) warme Zutaten (zum Beispiel frisch gegarte Nudeln oder Kartoffeln) herunterkühlen, bevor sie mit kalten Zutaten vermengt werden.
- Kalte Salate sollen grundsätzlich am Tag ihrer Zubereitung verzehrt werden.

6.3 Schul- und Lehrküchen

Von Schul- und Lehrküchen können ähnliche Gefahren, wie von Cafeteria oder Mensa ausgehen, wenngleich auch in geringerem Umfang. Daher sollten auch hier bestimmte Regelungen im Sinne eines Kontrollkonzeptes getroffen werden:

- Geregelte, dokumentierte Lebensmittellagerung.
- Dokumentierte Aufbereitung der Flächen und Utensilien gemäß der Vorgaben des Reinigungs- und Desinfektionsplanes.
- Messung und Dokumentation von Gartemperaturen.

- Für die Schul- und Lehrküche ist eine beauftragte Lehrkraft verantwortlich, die von der Schulleitung bestellt wird.
- Vor der erstmaligen Nutzung einer Schul- und Lehrküche sollen die grundlegenden Regeln der Lebensmittelhygiene vermittelt worden sein (Belehrung Formular 10).
- Schul- und Lehrküchen sollen nicht zweckentfremdet werden (zum Beispiel als Lagerraum, Kommunikationsraum, Raum für Gruppenarbeiten etc.). Die Türen zur Schul- und Lehrküche sind grundsätzlich geschlossen zu halten. Nur befugte Personen dürfen Zutritt dazu haben. Besonders die Außentür ist zu beachten, damit keine Tiere in die Küche gelangen können.
- Vor der Küchennutzung muss darauf geachtet werden, dass die an der Herstellung beteiligten Personen (insbesondere Schülerin- nen und Schüler) frei von Hautschäden, Entzündungen etc. sind.

6.4 Teeküchen (Küche im großen Lehrerzimmer, in den Lehrerstationen)

- Es ist klarzustellen und gegebenenfalls zu dokumentieren, welche Person für den hygienegerechten Betrieb Sorge trägt: Lehrerstationen ⇒ JGL; Küche im großen Lehrerzimmer
- Die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Oberflächen müssen glatt, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- Lappen und Geschirrtücher sind bei Bedarf, mindestens jedoch täglich zu wechseln oder es sind entsprechende Einmalartikel zu verwenden (z. B. Papierhandtücher).
- Gemeinschaftsstückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig.

6.5 Kiosk, Cafeteria und Mensa

Im Rahmen der Herstellung von Lebensmitteln und ihrer massenhaften Abgabe bestehen besondere Risiken, deren Vermeidung die Erstellung und Durchführung eines differenzierten **Eigenkontrollkonzeptes** notwendig macht. Kontrolliert und dokumentiert werden sollten unter anderem die frühzeitige Erkennung und Beseitigung von Lebensmitteln schädigenden Faktoren wie die Über- oder Unterschreitung von Lager- temperaturen. Für die Erstellung und Einhaltung des Kontrollkonzeptes ist das Unternehmen Frischküche Gerhardt verantwortlich.
Die Schulleitung sollte sich regelmäßig davon überzeugen, dass

- die Rahmenbedingungen zur Durchführung einer sicheren Lebensmittelhygiene gegeben sind,
- die entsprechenden Dokumentationen ordnungsgemäß geführt werden und
- bei Unregelmäßigkeiten adäquat vorgegangen wird.

6.6 Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen

Bei Schulfesten und vergleichbaren Veranstaltungen werden in der Regel privat hergestellte Lebensmittel in Verkehr gebracht, ohne dass dies gewerbsmäßig erfolgt. Die besondere Gefahr liegt in diesem Fall in der mangelnden Kontrollierbarkeit des Herstellungsprozesses, der

Lagerung und des Transportes. Die nachfolgend genannten Punkte werden vor Veranstaltungen in einer schriftlichen Information für die Eltern zusammengestellt und ausgeteilt. Die Eltern sollten wissen,

- welche Lebensmittel nach Möglichkeit zu meiden sind
- dass die mit der Herstellung und Verteilung von Lebensmitteln betrauten Personen frei von Infektionserkrankungen und Hautverletzungen bzw. -entzündungen (speziell an den Händen) sein sollen.
- dass bei der Nutzung von wiederverwendbarem Geschirr und Besteck adäquate Aufbereitungsmöglichkeiten geschaffen werden müssen (zum Beispiel professionelle Spülanlage ausleihen oder Transport zu Geschirrspüler).
- dass Personen, die während des Festes mit der Herstellung bzw. dem Verteilen von Lebensmitteln betraut sind, währenddessen möglichst keine anderen Aufgaben wahrnehmen sollten (zum Beispiel Kassieren oder Kinderbetreuung).

7 Anlagen

1: Externe Regelungen und Quellen

• DGUV-Vorschrift 1 „Grundsätze der Prävention“
• Desinfektionsmittelliste des Verbundes für angewandte Hygiene (VAH) (www.dghm.org > dann Eingabe „Desinfektionsmittelliste“ in das Suchfeld der Seite)
• DIN EN 13779 „Lüftung von Nichtwohngebäuden – Allgemeine Grundlagen und Anforderungen an Lüftungs- und Klimaanlagen“
• DIN EN 15251 „Eingangsparameter für das Raumklima zur Auslegung und Bewertung der Energieeffizienz von Gebäuden – Raumluftqualität, Temperatur, Licht, Akustik“ • DIN 18034 „Spielplätze und Freiräume zum Spielen“
• DIN 77400 „Reinigungsdienstleistung - Schulgebäude – Anforderung an die Reinigung“ • Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) v. 25.7.2000
• DGUV-Vorschrift 81 „Unfallverhütungsvorschrift Schulen“ von 5/2001
• DGUV-Information 202-023 „Giftpflanzen - beschauen, nicht kauen“
• DGUV-Information 204-006 “Erste Hilfe in Schulen”
https://publikationen.dguv.de/widgets/pdf/download/article/698
• DGUV-Information 202-059 „Merkblatt für Erste-Hilfe-Material“
https://publikationen.dguv.de/widgets/pdf/download/article/1421
• DGUV-Regel 110-002 „Arbeiten in Küchenbetrieben“
• Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) v. 5.8.1997 (Neufassung v. 8.8.2007)
• Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden, UBA 2008
• Empfehlungen Wiederzulassung Schule (www.rki.de > Infektionsschutz > RKI-Ratgeber für Ärzte Hinweise zur Wiederzulassung (unter „Weitere Informationen“)
• RKI-Liste Desinfektionsmittel und –verfahren (www.rki.de > Infektionsschutz > Infektions- und Krankenhaushygiene> Desinfektion > Desinfektionsmittelliste)
• Trinkwasserverordnung (TrinkwV) v. 21.5.2001
• VDI 6022 „Hygiene-Anforderungen an Raumlufttechnische Anlagen und Geräte“
• VDI 6023 „Hygienebewusste Planung, Errichtung, Betrieb und Instandhaltung von Trinkwasseranlagen”
• www.arbeitsschutz-schulen-nds.de Hier finden Sie aktuelle Informationen zum Arbeitsschutz in niedersächsischen Schulen

Formular 6: Abrufbar in Iserv → Info Schulleitung → Sicherheit

Belehrung über die Liste der Infektionskrankheiten nach § 34 IfSG“
– Belehrung für Schulpersonal

Nach § 34 Abs. 1 dürfen Personen, die in Schulen tätig sind und an
1. Cholera
2. Diphtherie
3. Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC)
4. virusbedingtem hämorrhagischen Fieber
5. Haemophilus influenza Typ b-Meningitis
6. Impetigo contagiosa (ansteckende Borkenflechte)
7. Keuchhusten
8. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose
9. Masern
10. Meningokokken-Infektion
11. Mumps
12. Paratyphus
13. Pest
14. Poliomyelitis
15. Scabies (Krätze)
16. Scharlach oder sonstigen Streptococcus pyogenes-Infektionen
17. Shigellose
18. Typhus abdominalis
19. Virushepatitis A oder E
20. Windpocken

erkrankt oder dessen verdächtig oder bei den Kopflausbefall vorliegt keine Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu den dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder der Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.
Entsprechendes gilt für die in den Gemeinschaftseinrichtungen Betreuten mit der Maßgabe, dass sie die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtungen dienenden Räume nicht betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht teilnehmen dürfen. Gleiches gilt auch für Kinder, die das 6. Lebensjahr noch nicht vollendet haben und an infektiöser Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind. Weiterhin dürfen gemäß § 34 Abs. 2 IfSG 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)
nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung der gegenüber dem Ausscheider und der Gemeinschaftseinrichtung verfügten Schutzmaßnahmen die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung teilnehmen.
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 Schulhygieneplan 2017 27
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.
Sind die nach den vorstehenden Regelungen 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.
Tritt einer der vorstehend genannten Tatbestände bei den genannten Personen auf, so haben diese Personen oder 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 oben genannten Pflichten zu belehren.
Werden Tatsachen bekannt, die das Vorliegen einer der 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 Sachverhalts durch eine andere in § 8 genannte Person bereits erfolgt ist.
Den vorstehenden Sachverhalt habe ich zur Kenntnis genomme*n*

....
Ort, *Datum Unterschrift*

Formular 9: Abrufbar in IServ → Info Schulleitung → Sicherheit

Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte durch Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 34 Abs. 5 Satz 2 Infektionsschutzgesetz

Quelle:

https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_eltern_deutsch.pdf?__blob=publicationFile

Formular 10: Abrufbar in IServ → Info Schulleitung → Sicherheit

Belehrung gemäß § 43 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IFSG)
Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln.

Quelle:

https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_lebensmittel_deutsch.pdf?__blob=publicationFile

Ergänzende Belehrung Covid-19 Infektion: Abrufbar in IServ → Info Schulleitung → Sicherheit

Übersicht über Infektionskrankheiten in Schulen und Gemeinschaftseinrichtungen

„Übersicht über Infektionskrankheiten in Schulen und Gemeinschaftseinrichtungen" in Anlehnung an die Empfehlungen des RKI

Erkrankung	Inkubationszeit	Dauer der Ansteckungsfähigkeit	Wiederzulassung
Cholera	Einige Stunden bis 5 Tage, selten länger.	Solange Erreger im Stuhl nachweisbar sind.	Nach klinischer Genesung und drei aufeinander folgenden negativen Stuhlbefunden (Abstand der Abstriche 24 Stunden). **Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.**
Diphtherie	In der Regel 2 bis 5 Tage, selten bis zu 8 Tagen.	Solange Erreger in Sekreten und Wunden nachweisbar sind. Meist 2 bis 5 Tage nach Beginn einer wirksamen Antibiotika-Therapie, ohne Therapie 2 bis 4 Wochen.	Bei behandelten Keimträgern nach drei negativen Abstichbefunden (Abstand der Abstriche 24 Stunden, erster Abstrich 24 Stunden nach Ende der Antibiotika-Therapie). **Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.**
EHEC Enteritis (Durchfallerkrankung durch enterohämorrhagische *E. coli*)	Ca. 2 bis 10 Tage (durchschnittlich 3 bis 4 Tage)	Solange EHEC-Bakterien im Stuhl nachweisbar sind. Variiert von einigen Tagen bis zu mehreren Wochen	Nach klinischer Genesung und drei aufeinander folgenden negativen Stuhlbefunden (Abstand der Abstriche 24 Stunden). **Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.**
VHF (Virusbedingtes hämorrahgisches Fieber)	2 bis 21 Tage je nach Virus-Art.	Solange Viren in Speichel, Blut oder anderen Körperausscheidungen nachweisbar sind.	Nach klinischer Genesung und Viren in Speichel, Blut oder anderen Körperausscheidungen nicht mehr nachweisbar sind. **Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.**
Haemophilus Typ B-Meningitis	Nicht genau bekannt.	Bis zu 24 Stunden nach Beginn einer wirksamen Antibiotika-Therapie.	Nach antibiotischer Therapie und Abklingen der Symptome. **Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.**
Impetigo contagiosa (Borkenfleche)	2 bis 10 Tage.	Ohne Therapie: Bis die letzte Effloreszenz abgeheilt ist. Mit Therapie: Bis zu 24 Stunden nach Beginn einer wirksamen Antibiotika-Therapie	Ohne Therapie: Klinische Abheilung Mit Therapie: 24 Stunden nach Beginn einer wirksamen antibiotischen Therapie. **Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.**
Pertussis (Keuchhusten)	7 bis 20 Tage.	Ohne Therapie: Beginnt am Ende der Inkubationszeit und dauert bis zu 3 Wochen nach Beginn des Krampfhustens. Mit Therapie: Bis zu 5 Tage nach Beginn eine wirksamen Antibiotika-Therapie.	Ohne Therapie: Frühestens 3 Wochen nach Auftreten der ersten Symptome. Mit Therapie: 5 Tage nach wirksamer antibiotischer Therapie. **Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.**
Ansteckungsfähige Lungentuberkulose	Wochen bis viele Monate.	Solange Erreger in Speichel, abgesaugtem Bronchialsekret oder Magensaft nachweisbar sind.	Nach Durchführung einer wirksamen antituberkulösen Kombinationstherapie von in der Regel 3 Wochen Dauer, wenn drei negative Befunde vorliegen. **Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.**
Masern	8 bis 10 Tage bis zum Beginn des katarrhalischen Stadiums, 14 Tage bis zum Ausbruch des Exanthems; bis zu 18 Tage bis zum Fieberbeginn sind möglich.	5 Tage vor Auftreten des Exanthems und bis 4 Tage nach Auftreten des Exanthems.	Nach Abklingen der klinischen Symptome, jedoch frühestens 5 Tage nach Exanthemausbruch. **Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.**
Meningokokken-Meningitis	In der Regel 3 bis 4 Tage (2 bis 10 Tage sind möglich).	Bis 24 Stunden nach Beginn einer wirksamen Antibiotika-Therapie. Sonst solange Erreger aus dem Nasen-Rachen-Raum isoliert werden können.	Nach Abklingen der Symptome. **Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.**

Erkrankung	Inkubationszeit	Dauer der Ansteckungsfähigkeit	Wiederzulassung
Mumps	In der Regel 16 bis 18 Tage (12–25 Tage sind möglich).	7 Tage vor bis 9 Tage nach Auftreten der Speichedrüsenschwellung.	Nach Abklingen der Symptome, frühestens 9 Tage nach Auftreten der Speichedrüsenschwellung. **Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.**
Paratyphus/Typhus abdominalis	Paratyphus: ca. 1 bis 10 Tage. Typhus abdominalis: 3 bis 60 Tage; meist 8 bis 14 Tage.	Solange Erreger mit dem Stuhl ausgeschieden werden. In der Regel bis 14 Tage gelegentlich länger. Dauerausscheider möglich.	Nach klinischer Genesung und drei aufeinander folgenden negativen Stuhlbefunden. **Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.** Bei Dauerausscheidern Belehrung zur konsequenten Händehygiene erforderlich.
Poliomyelitits (Kinderlähmung)	Ca. 3-35 Tage	Solange das Virus ausgeschieden wird. Frühestens 1 bis 2 Tage nach der Infektion, kann mehrere Wochen andauern.	Frühestens 3 Wochen nach Krankheitsbeginn und nach Vorliegen von 2 negativen Stuhlbefunden. **Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.**
Scharlach/sonstige Streptococcus-pyogenes. Infektion (Streptokokken-Angina)	2 bis 4 Tage.	Ohne wirksame Therapie bis zu 3 Wochen. Bei wirksamer Antibiotika-Therapie bis 24 Stunden nach Therapie-Beginn.	Bei wirksamer antibiotischer Therapie und ohne Krankheitszeichen ab dem 2. Tag nach Beginn der Therapie. Ohne Therapie nach Abklingen der Krankheitssymptome. **Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.**
Shigellose (Ruhr)	Meist 12 bis 96 Stunden, selten länger.	Während der akuten Infektion und solange Erreger mit dem Stuhl ausgeschieden werden, dies ist 1 bis 4 Wochen nach der akuten Krankheitsphase möglich.	Nach klinischer Genesung und drei aufeinander folgenden negativen Stuhlbefunden (Abstand 1 bis 2 Tage). **Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.**
Virushepatitis A oder E	Ca. 15 bis 50 Tage (im Allgemeinen 25 bis 30 Tage).	1 bis 2 Wochen vor und bis zu 1 Woche nach Auftreten der Gelbfärbung.	2 Wochen nach Auftreten der ersten Symptome bzw. eine Woche nach Auftreten den Gelbfärbung. **Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.**
Varizellen (Windpocken)	8 bis 28 Tage, meist 14 bis 16 Tage.	1 bis 2 Tage vor Auftreten der Hauterscheinungen und bis 5 bis 7 Tage nach Auftreten der ersten Bläschen.	Bei unkompliziertem Verlauf nach 1 Woche. **Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.**
Scabies (Krätze)	Bei Erstbefall je nach initialer Anzahl der Milben 2 bis 6, im Durchschnitt 4 Wochen, bis erste Symptome auftreten.	Ohne Behandlung während der gesamten Krankheitsdauer.	Bei sachgerechter Therapie nach 1 bis 2 Tagen. Die Weiterbehandlung und Kontrolle der Maßnahmen durch den Arzt ist erforderlich. **Schriftliches ärztliches Attest erforderlich.**
Kopflausbefall	Eine Inkubationszeit im üblichen Sinn existiert nicht.	Solange Betroffene mit mobilen Läusen befallen und noch nicht adäquat behandelt sind.	Direkt nach der ersten von zwei erforderlichen Behandlungen. Zweite Behandlung nach 8 bis 10 Tagen erforderlich um erneute Besiedlung mit geschlechtsreifen Läusen zu verhindern. Als Voraussetzung für eine Wiederzulassung kann die Bestätigung der Sorgeberechtigten über eine korrekt durchgeführte Behandlung oder das Einholen eines "ärztlichen Urteils" gelten. Bei wiederholtem Befall innerhalb von 4 Wochen kann ein ärztliches Attest sinnvoll sein.
Infektiöse Durchfallerkrankung bei Kindern unter sechs Jahren	Je nach Erreger unterschiedlich.	Solange Erreger im Stuhl nachweisbar sind.	Nach Abklingen des Durchfalls (Stuhl wieder geformt). **Schriftliches ärztliches Attest nicht erforderlich.**