



# Hygieneplan 24/25

Matthias-Claudius Grundschule

Eine schulische Dokumentation

# Inhaltsverzeichnis

## Hygieneplan MCS-Grundschule

- ① Inhaltsverzeichnis
- ② Stand 24/25
- ③ Hygiene in Räumen, Pausenhöfen und Fluren
  - ① Lufthygiene
  - ② Garderobe
  - ③ Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden
  - ④ Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien
- ④ Hygiene im Sanitärbereich/persönliche Hygiene
  - ① Ausstattung
  - ② Händereinigung
  - ③ Persönliche Hygiene der Kinder
- ⑤ Küchenhygiene
  - ① Allgemeine Anforderung
  - ② Händedesinfektion
  - ③ Flächenreinigung- und -desinfektion
  - ④ Lebensmittelhygiene
  - ⑤ Lebensmittelhygiene für Personal, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern
  - ⑥ Tierische Schädlinge
- ⑥ Trinkwasserhygiene
  - ① Legionellenprophylaxe
  - ② Vermeidung von Stagnationsproblemen
  - ③ Trinkwasserzubereitungsgeräte
- ⑦ Hygiene in Sporthallen
- ⑧ Erste Hilfe
- ⑨ Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote
- ⑩ Spezielle Hygienemaßnahmen bei übertragbaren Erkrankungen

# Hygieneplan der MCS-Grundschule

Stand 24/25

- Der nach § 36 Abs.1 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) für Schulen verpflichtende Hygieneplan legt unsere innerbetrieblichen Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene fest mit dem Ziel, Infektionsrisiken an der Matthias Claudius Schule zu minimieren.
- Der Hygieneplan verfolgt den Zweck, Infektionsrisiken in unserer Einrichtung zu minimieren.
- Alle für unseren Standort hygienerelevanten Bereiche finden Im Hygieneplan Beachtung.
- Über die festgelegten Hygienemaßnahmen werden alle an Schule Beteiligte regelmäßig belehrt. Die Belehrung wird dokumentiert.

# Hygieneplan der MCS-Grundschule

## Hygiene in Räumen, Pausenhöfen und Fluren

### Lufthygiene

- Mehrmals täglich ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten durchzuführen.
- In allen Klassenräumen sowie im Lehrerzimmer sind UV-C Lüfter eingebaut.

### Garderobe

- Die Ablage für die Kleidungsstücke der Kinder und der Beschäftigten ist so gestaltet, dass Kleidungsstücke keinen direkten Kontakt untereinander haben, um die Gefahr der Übertragung von z.B. Kopfläusen auszuschließen.

### Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden

- Die Fußböden im Gebäude werden 2x wöchentlich, Tische und sonstige oft benutzte Gegenstände ebenfalls zweimal wöchentlich gereinigt. Alle glatten Oberflächen sowie textile Bodenbelege werden bei Verunreinigungen durch Erbrochenes, Blut etc. desinfiziert. Teppichböden werden zweimal wöchentlich gesaugt. Eine Grundreinigung erfolgt jeweils in den Ferienzeiten.

### Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien

- Gegenstände, wie Spielzeuge bzw. Lern- und Beschäftigungsmaterialien werden regelmäßig nass gereinigt. Textilien wie Decken, Bezüge, Kissen etc. werden in regelmäßigen Abständen (zum Beispiel wöchentlich) bei mindestens 60°C gewaschen.

# Hygieneplan der MCS-Grundschule

## Hygiene im Sanitärbereich/ persönliche Hygiene

### Ausstattung

- In unseren Sanitärbereichen werden Oberflächen von Fußböden und Wänden feucht gereinigt und desinfiziert. Unsere Sanitäreinrichtungen sind unter Abstandswahrung gut zu erreichen. An Waschplätzen stehen Flüssigseife und ausschließlich Einmalhandtuchpapier bereit.
- Die Papierwurfbehälter sind mit einem Beutel versehen und werden täglich geleert. Eine Reinigung der Abfallbehälter innen und außen wird wöchentlich durchgeführt. Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife sind in ausreichenden Mengen vorgehalten. Schülerinnentoiletten und Damentoiletten sind mit einem Hygieneeimer mit Beutel ausgestattet, werden täglich entleert und regelmäßig innen und außen gereinigt.

### Händereinigung

- Die hygienische Händedesinfektion und das Händewaschen sind die wichtigsten Maßnahmen zur Infektionsverhütung und zur Infektionsbekämpfung:
- Vor Betreten des Schulgebäudes können alle Personen, die das Schulgebäude betreten, die Hände desinfizieren. Hierzu gibt es in jedem Treppenhaus Stelen mit Desinfektionsmittel.
- Händewaschen und ggf. Desinfektion mit hautverträglichen Händedesinfektionsmitteln auf Alkoholbasis ist von Beschäftigten und Kindern unserer Schule durchzuführen:
  - nach jedem Toilettengang
  - vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln
  - bei Bedarf
  - nach Tierkontakt
  - nach Kontakt mit Körperausscheidungen
  - nach Ablegen von Schutzhandschuhen
  - nach Verunreinigung mit infektiösem Material
  - nach Kontakt mit erkrankten Kindern oder Personal
- Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut oder Ähnlichem ist das Tragen von Einmalhandschuhen vorgesehen.

# Hygieneplan der MCS-Grundschule

## Persönliche Hygiene der Kinder

- Die Kinder werden im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung über die Notwendigkeit hygienischen Verhaltens unterrichtet und im richtigen Händewaschen angeleitet. Hierzu gibt es auch ein schuleigenes Plakat zum richtigen Händewaschen an jedem Waschbecken im Gebäude.
- Die Kinder werden über die richtige Toilettenhygiene unterrichtet. Unterstützend ist ein schuleigenes Plakat zur korrekten Toilettenhygiene an jeder Toiletteninnentür befestigt.
- Die Kinder gehen zu zweit zu den Toilettenräumen, um die Vandalismusgefahr zu minimieren und das Bewusstsein für einen ordnungsgemäßen Toilettengang zu erhöhen.

# Hygieneplan der MCS-Grundschule

## Küchenhygiene

### Allgemeine Anforderung

- Beim Hauswirtschaften unserer Kinder in unseren Mensen wird darauf geachtet, dass die Kinder zuvor die Hände gründlich waschen, lange Haare zusammengebunden werden und eine Schürze getragen wird. Auf Lebensmittel und Speisen darf nicht gehustet oder geniesst werden.
- Es dürfen nur saubere Geschirr und Besteckteile genutzt werden. Diese müssen nach jeder Mahlzeit heiß gereinigt werden. Tische, Tablett und Platzdeckchen sind nach der Mahlzeit feucht abzuwischen. Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen werden regelmäßig gereinigt und gewechselt.
- Die Abfallentsorgung in Küchenbereichen wird so vorgenommen, dass eine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge vermieden wird. Daher werden Abfälle in gut erschließbaren Behältern aufbewahrt, täglich entleert und gereinigt.
- 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, werden gemäß § 43 IfSG **bei Aufnahme der Tätigkeit** und dann regelmäßig **alle zwei Jahre** über die in § 42 beschriebenen Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen belehrt. Das Küchenpersonal wird regelmäßig lebensmittelhygienisch geschult. Die Belehrung wird schriftlich dokumentiert.
- Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich und können leicht verderben. Auf kritische Lebensmittel (rohes Tatar, Mett, rohen Fisch, Rohmilchkäse) wird daher verzichtet. Die Ausgabe von Lebensmitteln wie Speisen mit rohen Eiern, selbstgemachte Majonäse, Tiramisu, Rohmilch und Vorzugsmilch an Kinder ist verboten. Von unserem Caterer gibt es einen gesonderten Hygieneplan.

### Händedesinfektion für die in der Küche beschäftigten Personen

- 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.
- Die Menge des Desinfektionsmittels, 3-5 ml, und Einwirkzeit pro Händedesinfektion nach Herstellerangaben sind zu beachten. Für Händedesinfektionsmittel werden Wandspender angestrebt.

### Flächenreinigung und -desinfektion

- Die Fußböden im Küchenbereich werden täglich gereinigt. 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.

# Hygieneplan der MCS-Grundschule

## Küchenhygiene

### 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 (z.B. 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  $7^{\circ}\text{C}$ , in Gefriereinrichtungen nicht über  $-18^{\circ}\text{C}$  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.

### 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 (z.B. Kuchenausgabe, Getränkeausgabe, Kuchen- und Salatspenden), über Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln und Speisen aufgeklärt werden, um eine gesundheitlich unbedenkliche Herstellung, Versorgung und Abgabe von Nahrungsmitteln gewährleisten zu können. Hierzu kann der Hygieneplan auf der Schulhomepage eingesehen werden.

### 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.



# Hygieneplan der MCS-Grundschule

## Trinkwasserhygiene

### Legionellenprophylaxe

- Unsere Einrichtung wird durch zentrale Warmwasserspeicher mit Warmwasser versorgt , somit ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der aktuellen Trinkwasserverordnung (Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch -Trinkwasserverordnung - TrinkwV\* in der Fassung vom 02. August 2013) und DVGW-Arbeitsblatt W551 (Trinkwassererwärmungs-/ Trinkwasserleitungsanlagen
- technische Maßnahmen zur Vermeidung des Legionellenwachstums, Planung, Errichtung, Betrieb und Sanierung von Trinkwasserinstallationen) erforderlich. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.

### 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.

### 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.

# Hygieneplan der MCS-Grundschule

## Hygiene in Sporthallen

- Die Reinigung von Turnhallen erfolgt arbeitstäglich durch feuchtes Wischen. Bei einer Kontamination der Flächen bzw. Materialien erfolgt eine Desinfektion mit einem Mittel der VAH-Liste.

# Hygieneplan der MCS-Grundschule

## Erste Hilfe

An unserer Schule gibt es eine ausreichende Anzahl an Personen, die Erste-Hilfe-Kenntnisse vorweisen und zur Verfügung stehen. Die Erste-Hilfe-Kenntnisse werden regelmäßig aufgefrischt und dokumentiert.

### Hygiene im Erste-Hilfe-Raum 2.13

- Der Erste-Hilfe-Raum ist mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife und Einmalhandtuchpapier ausgestattet. Er darf nicht als Abstell- oder Lagerraum zweckentfremdet werden. Die Krankenliege wird nach jeder Benutzung von sichtbaren Verschmutzungen gereinigt und ggf. mit einem Flächendesinfektionsmittel desinfiziert. Verbandsmaterialien stehen zu jeder Zeit zur Verfügung.

### Versorgung von Bagatellwunden

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

### 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.

### Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens

- Gemäß der Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention BGV A1“ enthalten unsere Verbandkästen das entsprechende Erste-Hilfe-Material nach Din 13169/13157.
- Zusätzlich gibt es ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel.
- Verbrauchte Materialien (zum Beispiel Einmalhandschuhe, Pflaster) werden umgehend ersetzt, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen werden durch die Sicherheitsbeauftragten durchgeführt. Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.

### Notrufnummern

- Polizei 1-110      Feuerwehr 1- 112
- Nächster Unfallarzt ( Marienhospital) 1-4400-0
- Giftnotruf 1-19240
- Informationszentrale gegen Vergiftungen am Zentrum für Kinderheilkunde, Universitätsklinikum Bonn [www.gizbonn.de](http://www.gizbonn.de) Tel.: 0228 19240

# Hygieneplan der MCS-Grundschule

## 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.
  - **Belehrungen des Aufsichts-, Erziehungs- und Lehrpersonals**
    - Personen, die an unserer Schule 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.
  - **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 anderer 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 Impfkommision Deutschlands STIKO) und über die Vorbeugung übertragbarer Krankheiten aufklären. Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.
  - **Wiederzulassungen in unserer Schule für Kinder**
- In § 34 des IfSG ist festgelegt, bei welchen Erkrankungen oder Verdachtsfällen ein Besuchsverbot für Lehrpersonal, Schülerinnen und Schüler sowie andere Mitarbeiter besteht. Eine Wiederzulassung ist erst nach Abklingen der Symptome, ärztlichem Urteil bzw. Zustimmung des Gesundheitsamtes möglich.

# Hygieneplan der MCS-Grundschule

## Spezielle Hygienemaßnahmen bei übertragbaren Erkrankungen

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

### 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.

### Kopflausbefall

- Bei Auftritt von Kopflausbefall beachten wir unter anderem folgende Maßnahmen:
- Eltern des betroffenen Kindes informieren.
  - bis zur Abholung durch die Eltern wird das Kind nach Möglichkeit getrennt betreut
  - wir informieren die Eltern in einem Elternbrief über Kopflausbefall in der jeweiligen Klasse
  - Wir informieren das Gesundheitsamt über den Kopflausbefall namentlich.