

GYMNASIUM ZUSESTRASSE

Zusestraße 47 – 50859 Köln

Hygieneplan

zur Einhaltung der Infektionshygiene am Städt. Gymnasium Zusestraße

gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG)
(Fassung vom 14.11.2020)

Erstellt: 15.11.2022
Aktueller Stand: 10.07.2026

Inhalt

1. Einführung	3
2. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren	4
3. Hygiene im Sanitärbereich	5
4. Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen	7
5. Küchenhygiene	7
6. Trinkwasserhygiene	10
7. Hygiene in Sporthallen	11
8. Erste Hilfe	11
9. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote	14
10. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen	17
11. Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur	19

1. Einführung

In Gemeinschaftseinrichtungen für Kinder und Jugendliche, wie dem Städt. Gymnasium Zusestraße, 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 das Städt. Gymnasium Zusestraße bzw. deren Leitung 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. Mit den Hygieneplänen wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken 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. Dabei sind insbesondere folgende Punkte zu berücksichtigen:

1. Risikoanalyse:
 - im Aufenthaltsbereich
 - im Küchenbereich
 - im Sanitärbereich
2. Risikobewertung:
 - abhängig von den zu betreuenden Personen der Einrichtung (Abwehr- und Immunsituation, Impfstatus, Alter), Erreger und Übertragungswege
 - hinzunehmende geringe Risiken
 - hohes Risiko (muss zu Minimierungsmaßnahmen führen)
3. Risikominimierung:
 - Festlegung von Reinigungs-/Desinfektionsmaßnahmen
 - Einmalhandtücher
 - Flüssigseife
 - separate Toiletten etc.
4. Festlegung von Überwachungsmaßnahmen:
 - regelmäßige Kontrolle durch die beauftragte Person der Einrichtung
 - schriftliche Dokumentation anhand von Checklisten
5. Aktualisierung des Hygieneplans:
 - in vorher festzulegenden Zeitabschnitten
6. Dokumentation und Schulung:
 - Einzelheiten des Hygieneplans schriftlich festlegen
 - Informationen beziehungsweise Schulung der Beteiligten festlegen

2. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

2.1. Lufthygiene

Die Anforderung:

„Aerosole (feinste luftgetragene Flüssigkeitspartikel und Tröpfchenkerne) sind ein möglicher Übertragungsweg von Viren, z.B. des Coronavirus SARS-CoV-2. Vor allem in Innenräumen, die schlecht belüftet sind, ist das Risiko einer Übertragung durch Aerosole erhöht. Sie reichern sich in geschlossenen Innenräumen an und verteilen sich im gesamten Raum. Das richtige Lüften von Innenräumen kann helfen, das Risiko einer Ansteckung z.B. mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 über Aerosole zu verringern.“ (BzfgA)

Unsere Umsetzung:

„Alle Räume im Gebäude des Gymnasiums Zusestraße sind zu den Betriebszeiten permanent belüftet, die Klassenräume werden präsenzgesteuert belüftet. Die gewählten Luftmengen sind auf die vorgegebenen Personenzahlen je Raum ausgelegt, die Luftmenge pro Person ist mit dem Gesundheitsamt der Stadt Köln festgelegt worden. Dies gilt für jeden einzelnen Raum im Gebäude. Die gesamte Schule wird ausschließlich mit Frischluft (Außenluft) versorgt, es wird keine Umluft genutzt. Dies ist möglich, da die Lüftungsanlagen mit Wärmerückgewinnungssystemen ausgestattet sind, und damit die Energie der Abluft an die Zuluft kontaminationsfrei übertragen werden kann. Zudem wird die Außenluft vor Eintritt in das Gebäude mit Filtern gereinigt. Die Filterklassen sind nach den lokalen Randbedingungen auf Basis der gültigen Normenlage gewählt.“ (Anja Hallemeier, Drees&Sommer)

2.2. Garderobe

Die Anforderung:

Die Ablage für die Kleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Kinder und Jugendlichen sowie der Beschäftigten keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von zum Beispiel Läusen bestehen kann.

Unsere Umsetzung:

Alle Schüler:innen und Lehrer:innen verfügen über ein eigenes Schließfach im Cluster, in das Jacken, Taschen, Fahrradhelme etc. voneinander separiert eingeschlossen werden können.

2.3. Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden

Die Anforderung:

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 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).

Unsere Umsetzung:

Die vier Haupteingänge Eingänge des Gebäudes und der Eingang der Sporthalle verfügen über großflächige Schmutzmatten. Alle Oberflächen und Fußböden im Gebäude werden regelmäßig durch eine externe Reinigungsfirma gereinigt (siehe Plan im Anhang). Zur Beseitigung von starken Verunreinigungen stehen beim Hausmeister entsprechende Reinigungs- und Desinfektionsmittel zur Verfügung. Eine Grundreinigung erfolgt jeweils in den Ferien.

2.4. Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien

Die Anforderung:

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 Ruheraum) vorhanden, sind Textilien wie Decken, Bezüge, Kissen und Stofftiere etc. in regelmäßigen Abständen (zum Beispiel wöchentlich) bei mindestens 60°C zu waschen.

Unsere Umsetzung:

In der Schule werden keine Spielzeuge oder Lern- und Beschäftigungsmaterialien aus Stoff verwendet. Die Kollegen:innen werden jährlich bei der Hygieneunterweisung darauf hingewiesen, dass individuell verwendete Materialien aus Stoff regelmäßig bei 60°C zu waschen und bei Kontamination mit Erbrochenem oder Durchfallprodukten zu entsorgen sind.

3. Hygiene im Sanitärbereich

3.1. Ausstattung

Die Anforderung:

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

Unsere Umsetzung:

Die Sanitärbereiche werden täglich durch eine externe Reinigungsfirma gereinigt, die zudem Flüssigseife in den Seifenspendern und Einmalhandtücher nachfüllt sowie die in den Plastikbeuteln gesammelten gebrauchten Einmalhandtücher entsorgt. Die Schülerinnen- und Damentoiletten sind mit Hygieneeimern und Beuteln ausgestattet, die täglich gereinigt und geleert werden.

3.2. Händereinigung

Die Anforderung:

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. Händedesinfektion ist zusätzlich vom Personal (Lehrkräfte, Reinigungskräfte etc.) durchzuführen: nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen Körperausscheidungen, nach Ablegen von Schutzhandschuhen, nach Verunreinigung mit infektiösem Material, nach dem Kontakt mit erkrankten Schülerinnen und Schülern oder erkranktem Personal. Außerdem kann eine hygienische Händedesinfektion nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt bei Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern (zum Beispiel Salmonellen) sind oder im Ausbruchsfall in der Einrichtung zum Beispiel durch Noroviren erforderlich sein. Durchführung: Eine ausreichende Menge (3-5 ml) des Desinfektionsmittels in die trockenen Hände geben und einreiben. Dabei Handgelenke, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelpfalz berücksichtigen und die vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachten. Während der Einwirkzeit müssen die Hände von der Desinfektionslösung feuchtgehalten werden. Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut oder Ähnlichem ist das Tragen von Einmalhandschuhen zu empfehlen.

Unsere Umsetzung:

In den Waschräumen steht Flüssigseife zur Händereinigung zur Verfügung, die täglich durch eine externe Reinigungsfirma aufgefüllt wird. An den Haupteingängen sind Desinfektionsmittelspender aufgestellt, die regelmäßig durch den Hausmeister geprüft und bei Bedarf aufgefüllt werden.

3.3. Flächenreinigung

Die Anforderung:

Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden und Türklinen 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.

Unsere Umsetzung:

Die Flächenreinigung in den Toilettenanlagen erfolgt 2x täglich durch eine externe Reinigungsfirma.

4. Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen

Die Anforderung:

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.

Unsere Umsetzung:

Die Klassenlehrer:innen und besonders betroffene Fachlehrer:innen (Biologie, Kunst) weisen die Schüler:innen zu Beginn eines Schuljahres und anlassbezogen auf die Regeln hygienischen Verhaltens hin.

5. Küchenhygiene

5.1. Allgemeine Anforderungen

Die Anforderung:

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, Tablett und Platzdeckchen, etc. sind nach der Mahlzeit feucht abzuwischen, um Essensreste zu entfernen. Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen sind regelmäßig zu reinigen und zu wechseln. Die Abfallentsorgung in Küchenbereichen ist so vorzunehmen, dass eine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge vermieden wird. Daher sollten Abfälle in gut verschließbaren Behältern aufbewahrt, täglich entleert und gereinigt werden. Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 IfSG, an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden. Das Küchenpersonal und alle Beschäftigten die mit Lebensmitteln zur Gemeinschaftsverpflegung in Berührung kommen, sind gemäß § 43 IfSG bei Aufnahme der Tätigkeit und dann regelmäßig alle zwei Jahre über die in § 42 beschriebenen Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren. Das Küchenpersonal ist regelmäßig lebensmittelhygienisch zu schulen. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren. Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich und können leicht verderben. Auf kritische Lebensmittel (rohes Tatar, Mett, rohen Fisch, Rohmilchkäse) sollte daher verzichtet werden. Die Ausgabe von Lebensmitteln wie Speisen mit rohen Eiern, selbstgemachte Majonäse, Tiramisu, Rohmilch und Vorzugsmilch an Kinder ist verboten. Von Betreibern von Schulkantinen sind gesonderte Hygienepläne aufzustellen.

Unsere Umsetzung:

Die Küche wird durch einen externen professionellen Caterer geführt, der sich auf die Einhaltung der geforderten Standards verpflichtet hat. Vorschläge zur Verbesserung der Hygiene in der Mensa können von Schüler:innen oder Lehrer:innen in die regelmäßigen Sitzungen des Mensabeirates eingebracht werden. Die Mensahelfer:innen unterstützen die Einhaltung der geforderten Hygieneregeln, indem sie z.B. die angemessene Säuberung der Tische durch die Tischgruppen kontrollieren.

Die Schule verfügt nicht über eine Lehrküche.

5.2. Händedesinfektion

Die Anforderung:

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.

Unsere Umsetzung:

Die Küche wird durch einen externen professionellen Caterer geführt, der sich auf die Einhaltung der geforderten Standards verpflichtet hat. Für Schüler:innen und Lehrer:innen steht im Foyer ein Desinfektionsmittelspender zur Verfügung.

5.3. Flächenreinigung und -desinfektion

Die Anforderung:

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

Unsere Umsetzung:

Die Küche wird durch einen externen professionellen Caterer geführt, der sich auf die Einhaltung der geforderten Standards verpflichtet hat. Die Oberflächen in der Mensa werden täglich durch eine externe Reinigungsfirma täglich gereinigt.

5.4. Lebensmittelhygiene

Die Anforderung:

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°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.

Unsere Umsetzung:

Die Küche wird durch einen externen professionellen Caterer geführt, der sich auf die Einhaltung der geforderten Standards verpflichtet hat.

5.5. Lebensmittelhygiene für Personal, Schüler:innen sowie Eltern

Die Anforderung:

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

Unsere Umsetzung:

Alle Eltern erhalten bei der Anmeldung an unserer Schule eine Infomappe, in der u.a. ein kurzer Infotext mit Link auf unsere Internetseite [Hygiene & Infektionsschutz in der Schule - Gymnasium Zusestrasse](#) enthalten ist. Auf der Internetseite sind Informationen und Informationsbroschüren zu den Themen Infektionsschutz, Selbstgemachtes & Mitgebrachtes in der Schule sowie der Hygieneplan der Schule zusammengetragen. Die Kenntnisnahme muss durch die Eltern schriftlich bestätigt werden.

Die Eltern werden zudem jährlich in der ersten Klassenpflegschaftssitzung nach den Sommerferien mit einer kurzen Unterweisung auf die Inhalte hingewiesen.

5.6. Tierische Schädlinge

Die Anforderung:

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.

Unsere Umsetzung:

Die Küche wird durch einen externen professionellen Caterer geführt, der sich auf die Einhaltung der geforderten Standards verpflichtet hat.

6. Trinkwasserhygiene

6.1. Legionellenprophylaxe

Die Anforderung:

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

Unsere Umsetzung:

„Vor Inbetriebnahme wurde eine Untersuchung auf Legionellen durchgeführt mit dem Ergebnis, dass die Werte einwandfrei sind. Die folgenden jährlichen Untersuchungen auf Legionellen werden über das OC [Objektcenter der Stadt Köln] beauftragt.“ (Ute Bardtke, Bauprojektmanagement der Stadt Köln, 26.10.2022)

6.2. Vermeidung von Stagnationsproblemen

Die Anforderung:

Am Wochenanfang und nach den Ferien ist das Trinkwasser ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen und einen Wasseraustausch zu gewährleisten.

Unsere Umsetzung:

Das Gebäude verfügt über ein automatisches Spülungssystem, das die Anforderung der Legionellenprophylaxe erfüllt.

6.3 Trinkwasserzubereitungsgeräte

Die Anforderung:

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.

Unsere Umsetzung:

Das einzige Trinkwasseraufbereitungsgerät steht in der Mensa. „Die Wartung und Reinigung des Trinkwassergerätes in der Mensa (Brita Schankanlage) ist ebenfalls im [jährlichen] Wartungsumfang [die durch das Objektcenter der Stadt Köln beauftragt wird] enthalten.“ (Ute Bardtke, Bauprojektmanagement der Stadt Köln, 26.10.2022)

7. Hygiene in Sporthallen

Die Anforderung:

Die Reinigung von Turnhallen erfolgt arbeitstäglich durch feuchtes 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 (VAH-Liste) zu desinfizieren.

Unsere Umsetzung:

Die Reinigung der Turnhalle erfolgt täglich durch eine externe Reinigungsfirma.

8. Erste Hilfe

Die Anforderung:

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

Unsere Umsetzung:

Wir bieten regelmäßig alle zwei Jahre Erste-Hilfe-Fortbildungen für Lehrer:innen und Mitarbeitende an, so dass mehr als die geforderten 20% der in der Schule tätigen Lehrer:innen und Mitarbeitenden über aktuelle Erste-Hilfe-Kenntnisse verfügen. Derzeit haben neun Lehrer:innen bzw. Mitarbeitenden eine entsprechende Fortbildung innerhalb der letzten zwei Jahre absolviert. Für Januar 2027 ist eine Erste-Hilfe-Fortbildung turnusmäßig geplant, an der weitere Lehrer:innen und Mitarbeitenden teilnehmen werden, um die vorhandenen Kenntnisse aufzufrischen und eine größere Abdeckung zu erreichen.

8.1 Hygiene im Erste-Hilfe-Raum

Die Anforderung:

Der Erste-Hilfe-Raum sollte mit einem Handwaschbecken, Flüssigseife und Einmalhandtuchpapier ausgestattet sein. Er darf nicht als Abstell- oder Lagerraum zweckentfremdet werden. Die Krankenliege ist nach jeder Benutzung von sichtbaren Verschmutzungen zu reinigen und ggf. mit einem Flächendesinfektionsmittel zu desinfizieren.

Verbandsmaterialien müssen zu jeder Zeit zur Verfügung gestellt werden (§ 26 GUV-V A1 „Grundsätze der Prävention“).

Unsere Umsetzung:

Der Erste-Hilfe-Raum in B119 verfügt über Krankenliege, Verbandsmaterial, Handwaschbecken, Flüssigseife, Einmalhandschuhe, Hand- und Flächendesinfektionsmittel sowie Einmalhandtuchpapier.

Die externe Reinigungsfirma reinigt die Krankenliege in regelmäßigen Abständen mit einem Flächendesinfektionsmittel.

8.2 Versorgung von Bagatellwunden

Die Anforderung:

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

Unsere Umsetzung:

Im Erste-Hilfe-Raum in B119 stehen Einmalhandschuhe sowie Handdesinfektionsmittel bereit. Die Ersthelfer:innen sind über ihre Fortbildung mit der Anforderung vertraut.

8.3 Behandlung kontaminierter Flächen

Die Anforderung:

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.

Unsere Umsetzung:

Im Erste-Hilfe-Raum B119 stehen Flächendesinfektionsmittel und Einmalhandtücher bereit. Die Ersthelfer:innen sind über ihre Fortbildung mit der Anforderung vertraut.

8.4 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens

Die Anforderung:

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.

Unsere Umsetzung:

Im Erste-Hilfe-Raum, im Sekretariat, der Sporthalle, den Fachräumen Biologie, im Cluster stehen Verbandskästen nach DIN 13157 der Firma Söhngen zur Verfügung. Hand- und Flächendesinfektionsmittel stehen im Erste-Hilfe-Raum in B119 zur Verfügung. Verbrauchte Materialien werden in einer Liste im Erste-Hilfe-Raum in B119 erfasst und regelmäßig ersetzt. Eine Bestandskontrolle der Erste-Hilfe-Kästen findet zu Beginn eines Schulhalbjahres statt.

8.5 Notrufnummern

- Polizei: 110
- Feuerwehr/Rettungsdienst: 112
- Durchgangsarzt: ortho center, Bunzlauerstr. 3, 50858 Köln, Tel. 02234 911910
- Krankenhaus: Sana Dreifaltigkeits-Krankenhaus, Aachener Straße 445 – 449, 50933 Köln, Tel. 0221 94071-0
- Giftzentralen:
 - Giftnotruf Universitäts-Kinderklinik Bonn, 022819240;
 - Giftnotruf der Charite Berlin, 03019240

9. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote

Die Anforderung:

Nach Abschnitt 6 IfSG (§§ 34-36) bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Schüler:innen 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.

Unsere Umsetzung:

Das Sekretariat informiert das Gesundheitsamt beim Auftreten meldepflichtiger Infektionen oder bei Befall mit Kopfläusen mit dem im Internet bereitgestellten Meldeformular ([Meldepflichtige Krankheiten - Stadt Köln](#)).

Die Eltern und Sorgeberechtigten erhalten nach Aufnahme ihres Kindes an unserer Schule ein „Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte durch Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 34 Abs. 5 Satz 2 Infektionsschutzgesetz“, in dem das Verhalten und Meldungsvorschriften bei Auftreten einer Infektionskrankheit ausführlich beschrieben sind. Die Kenntnisnahme habe die Eltern und Sorgeberechtigten durch Unterschrift zu bestätigen.

Die Eltern werden zudem jährlich in der ersten Klassenpflegschaftssitzung nach den Sommerferien mit einer kurzen Unterweisung auf die Inhalte hingewiesen.

9.1 Belehrungen des Aufsichts-, Erziehungs- und Lehrpersonals

Die Anforderung:

- *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 Verkehrbringen 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.

Unsere Umsetzung:

Die Lehrer:innen und Mitarbeitenden werden jährlich zu Schuljahresbeginn auf der einleitenden Konferenz entsprechend der Anforderung informiert. Infizierte Lehrer:innen und Mitarbeitende werden entsprechend der Anforderung von ihrer Anwesenheitspflicht befristet befreit und ein befristetes Betretungsverbot ausgesprochen.

Die Mensa wird von einem externen Caterer betrieben, der sich zur Einhaltung der Anforderung verpflichtet hat. Die Teilnahme an den Belehrungen wird im Protokoll dokumentiert.

9.2. Belehrungen der Eltern, Jugendlichen und Schulkinder

Die Anforderung:

- *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.*
 - *Schüler:innen 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 nicht betreten, nicht benutzen und an Veranstaltungen der Einrichtung nicht teilnehmen.*
- *Tritt in der Schule 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 Schulen die Schüler:innen oder deren Erziehungsberechtigte 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.

Unsere Umsetzung:

Eltern und Sorgeberechtigte werden durch die Klassenlehrer:innen beim ersten Elternabend im Schuljahr über die Anforderungen informiert. Erkrankte Schüler:innen werden von der Anwesenheitspflicht befristet befreit. Die Schüler:innen, Eltern und Sorgeberechtigten eines erkrankten Mitschülers werden über die Klassenlehrer:innen informiert. Die Eltern und Sorgeberechtigten erhalten nach Aufnahme ihres Kindes an unserer Schule ein „Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte durch Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 34 Abs. 5 Satz 2 Infektionsschutzgesetz“, in dem das Verhalten und Meldungsvorschriften bei Auftreten

einer Infektionskrankheit ausführlich beschrieben sind. Die Kenntnisnahme habe die Eltern und Sorgeberechtigten durch Unterschrift zu bestätigen. Die Klassenlehrer:innen weisen am ersten Elternabend eines Schuljahres erneut auf diese Bestimmungen hin.

9.3. Meldepflicht und Sofortmaßnahmen

Die Anforderung:

- *Die Leitung von 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:*
 - *Angaben zur meldenden Einrichtung (Adresse, Telefonnummer, Fax, Art der Einrichtung),*
 - *Angaben zur meldenden Person,*
 - *Angaben zu(r) betroffenen Person(en) (Name, Adresse, Geburtsdatum, Telefonnummer, Geschlecht, Funktion: betreute Person oder Mitarbeiter), o die Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes,*
 - *Erkrankungsbeginn,*
 - *Meldedatum an das Gesundheitsamt,*
 - *Meldedatum des Meldeeingangs in der Einrichtung,*
 - *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:*
 - *Isolierung der erkrankten Kinder und Jugendlichen,*
 - *Betreuung durch eine zuständige Aufsichtsperson,*
 - *Verständigung der Sorgeberechtigten,*
 - *Sicherstellung möglicher Infektionsquellen,*
 - *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.*

Unsere Umsetzung:

Beim Auftreten oder dem Verdacht der genannten Erkrankungen informiert die Schulleitung umgehend das Gesundheitsamt. Wird die Erkrankung festgestellt und durch ein ärztliches Attest bestätigt, werden die betroffenen Schüler:innen von der Anwesenheitspflicht in der Schule befristet befreit. Für weitergehende Maßnahmen des Infektionsschutzes in der Schule stimmt sich die Schulleitung mit dem Gesundheitsamt ab.

9.4. Wiedenzulassungen in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche

Die Anforderung:

In § 34 des IfSG ist festgelegt, bei welchen Erkrankungen oder Verdachtsfällen ein Besuchsverbot für Lehrpersonal, Schüler:innen sowie andere Mitarbeiter besteht. Eine Wiedenzulassung ist erst nach Abklingen der Symptome, ärztlichem Urteil bzw. Zustimmung des Gesundheitsamtes möglich. Ein Merkblatt zur Wiedenzulassung in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche kann eine Orientierungshilfe sein.

Unsere Umsetzung:

Bei Erkrankung oder im Verdachtsfall der genannten Erkrankungen wird ein Besuchsverbot durch die Schulleitung ausgesprochen.

10. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen

Die Anforderung:

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

Unsere Umsetzung:

Bei Verdacht oder Auftreten übertragbarer Krankheiten stimmt sich die Schulleitung mit dem Gesundheitsamt über ergänzende Hygienemaßnahmen ab.

10.1. Durchfallerkrankungen

Die Anforderung:

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 Schüler:innen(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 Schüler:innen sind über vermehrt aufgetretene Durchfallerkrankungen zu informieren.*

Unsere Umsetzung:

Sollte ein:e Schüler:in während der Schulzeit an Brech-Durchfall erkranken, werden die Eltern umgehend durch das Sekretariat oder die Klassenlehrer:innen informiert. Bis zur Abholung wird der Schüler von den anderen Schüler:innen getrennt, z.B. durch eine Vertretungslehrkraft, betreut. Die für die pflegerische Versorgung genannten nötigen Materialien sind im Erste-Hilfe-Raum in B119 vorhanden. Die Materialien werden nach Beendigung der Tätigkeit in einem geschlossenen Müllbeutel entsorgt. Der Hausmeister sperrt durch den erkrankten Schüler benutzten Toiletten und informiert die externe Reinigungsfirma zur Ausführung der anschließenden Hygienemaßnahmen. Die Lehrer:innen werden in der eröffnenden Konferenz eines Schuljahres über die Anforderung informiert. Treten Durchfallerkrankungen vermehrt auf, informieren die Schulleitung oder die Klassenlehrer:innen die Eltern entsprechend.

10.2. Kopflausbefall

Die Anforderung:

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 sind verpflichtet das Gesundheitsamt über Kopflausbefall namentlich zu benachrichtigen.*

Unsere Umsetzung:

Bei Auftreten von Kopflausbefall informiert das Sekretariat oder die Klassenlehrer:innen die Eltern des betroffenen Schülers. Der betroffene Schüler wird bis zur Abholung von den anderen Schüler:innen getrennt betreut, z.B. durch eine Vertretungslehrkraft. Das Sekretariat oder die Klassenlehrer:innen informieren in diesem Fall die anderen Eltern der Klasse bzw. Kurse entsprechend.

11. Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur

DVG Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft Geschäftsstelle
Friedrichstr. 17
35392 Gießen
Tel.: 0641 24466,
www.dvg.net (Abruf: 02.04.2015)

DVGW Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V.
Josef-Wirmer-Str. 1-3
53058 Bonn
Tel.: 0228 9188-5
Email: info@dvgw.de

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

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

VAH Verbund für angewandte Hygiene
Desinfektionsmittel-Liste des VAH zu beziehen bei:
mhp-Verlag GmbH Vertrieb
Marktplatz 13
65183 Wiesbaden
oder online unter www.vah-online.de (Abruf: 01.04.2015)

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

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

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

aid infodienst e. V. und Bundesinstitut für Risikobewertung (Hrsg.): Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie. 2013. Merkblatt zu Hygieneregeln in 8 Sprachen als Download abrufbar:
www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2013/12/kochen_in_grosskuechen_speisen_sicher_zubereiten-186725.html (Abruf: 01.04.2015)

Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (Hrsg.): Sauber ist(s)t gesund. Hygienische Anforderungen an Küchen in Schulen. 2009. Als Download verfügbar unter:
http://www.kreisunna.de/fileadmin/user_upload/Kreishaus/53/pdf/broschuere_sauber_ist_gesund.pdf (Abruf: 01.04.2015)

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA)
Kopfläuse... was tun?
Als Download verfügbar unter:
http://www.bzga.de/botmed_60020000.html (Abruf: 01.04.2015)

Infektionskrankheiten und Coronavirus:
<https://www.infektionsschutz.de/> (Abruf: 07.10.2022)

Bundesinstitut für Risikobewertung
Postfach 12 69 42
10609 Berlin
Tel.: 030 18412-0
www.bfr.bund.de (Abruf: 01.04.2015)

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen
Schwannstr. 3
40476 Düsseldorf
Tel.: 0211 4566-0
Email: Poststelle@mkulnv.de
www.umwelt.nrw.de (Abruf: 01.04.2015)

Robert Koch-Institut (RKI)
Ratgeber für Ärzte
www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/merkblaetter_node.html (Abruf: 21.01.2015)
Ansprechperson im LZG.NRW
Tanja Stichel
Fachgruppe Infektiologie und Hygiene
Tel.: 0251 7793-4268
E-Mail: tanja.stichel@lzg.nrw.de

Landeszentrum Gesundheit Nordrhein-Westfalen
Von-Stauffenberg-Str. 36, 48151 Münster
Telefon 0251 7793-0 Telefax 0251 7793-4250
poststelle@lzg.nrw.de

APG Köln: Hygieneplan
Als Download verfügbar unter:
www.apostelgymnasium.de/images/apg/downloads/schulprogramm/Corona-Hygieneplan-APG_11082020.pdf (Abruf: 23.08.2020)

Deutsches Rotes Kreuz

Sefrin, Peter: Coronavirus: Angst vor Ansteckung – DRK gibt wichtige Tipps für Erste Hilfe. 2020.

www.drk.de/presse/pressemitteilungen/meldung/coronavirus-angst-vor-ansteckung-drk-gibt-wich-tige-tipps-fuer-erste-hilfe/

(Abruf: 23.08.2020)

Deutscher Rat für Wiederbelebung – German Resuscitation Council (GRC) e.V.

c/o Sektion Notfallmedizin

Universitätsklinikum Ulm

www.grc-org.de/projekte/21-2-COVID-19

(Abruf: 23.08.2020)

--- Ende des Hygieneplans ---