



Hygieneplan

gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz

für den Inklusiven Campus Spandau

(Birken-Grundschule/Schule am Grüngürtel)

Stand: Mai 2020



Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	4
2.	Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit	4
2.1	Risikobewertung	4
2.2	Hygienemanagement und Verantwortlichkeit	5
3.	Basishygiene	6
3.1	Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume, Ausstattung	6
3.2	Reinigung und Desinfektion	8
3.2.1	Allgemeines	8
3.2.2	Händehygiene	8
3.2.3	Behandlung von Flächen und Gegenständen	10
3.2.4	Frequenzen von Reinigungsmaßnahmen	11
3.3	Umgang mit Lebensmitteln	12
3.3.1	Mitgebrachte Lebensmittel	13
3.3.2	Reinigungsmaßnahmen	13
3.4	Sonstige Hygieneanforderungen	13
3.4.1	Innenraumlufthygiene	13
3.4.2	Abfallbeseitigung	14
3.4.3	Schädlingsbekämpfung	14
3.4.4	Tierhaltung	14
3.4.5	Trinkwasser	15
3.4.6	Spielsand/Sand in Sprunggruben	16
3.4.7	Spielsachen, Spielgeräte, Lerngegenstände	16



4. Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz	16
4.1 Gesundheitliche Anforderungen	16
4.1.1 Personal im Küchen-/Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG)	16
4.1.2 Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal	17
4.1.3 Kinder, Jugendliche	18
4.2 Mitwirkungs- und Mitteilungspflicht	18
4.3 Belehrung	18
4.3.1 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IfSG)	18
4.3.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal	19
4.3.3 Kinder, Jugendliche, Sorgeberechtigte	19
4.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen	19
4.4.1 Wer muss melden?	19
4.4.2 Information der Betreuten/Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung	20
4.4.3 Besuchsverbot und Wiedenzulassung	21
4.5 Schutzimpfungen für Schüler und Auszubildende	21
5. Anforderungen nach Biostoffverordnung	22
5.1 Gefährdungsbeurteilung	22
5.2 Arbeitsmedizinische Vorsorge	23
5.2.1 Arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchung	23
5.2.2 Impfung der Beschäftigten	23
6. Erste Hilfe; Schutz des Ersthelfers	24

1. Einleitung

Schulen sind durch das Zusammentreffen und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen von besonderer hygienischer Bedeutung. Sie bedürfen deshalb großer Aufmerksamkeit, um das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Erziehung zu hygienischem Verhalten und zur Verhütung von Infektionskrankheiten zu sichern.

Nach § 52 des Schulgesetzes für das Land Berlin umfasst die Schulgesundheitspflege neben den schulärztlichen und schulzahnärztlichen Reihenuntersuchungen Aufgaben, die sich aus dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) ergeben, „...sowie die sonstige Gesundheitsförderung in der Schule...“.

Übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern, ist Zweck des Infektionsschutzgesetzes. Das Gesetz setzt dabei in hohem Maße neben behördlichen Aufgaben und Zuständigkeiten auch auf die **Eigenverantwortung** der Träger und Leiter von Gemeinschaftseinrichtungen sowie jedes Einzelnen.

Darüber hinaus sieht das Gesetz **konkrete Verpflichtungen** für Gemeinschaftseinrichtungen bzw. deren Leitungen vor, insbesondere in den §§ 33 bis 36 (zusätzliche Vorschriften für Schulen und sonstige Gemeinschaftseinrichtungen).

Nach § 36 Abs. 1 IfSG müssen Gemeinschaftseinrichtungen, so auch Schulen, die innerbetrieblichen Verfahrensweisen zur Infektionshygiene **in Hygieneplänen** festlegen.

Im Hygieneplan sollten auch weitere Maßnahmen der Gesundheitsförderung angesprochen werden, die **über die Infektionshygiene hinaus** zur Prävention nichtübertragbarer Erkrankungen für Schüler und Personal beitragen bzw. optimale Bedingungen schaffen, die das Lernen begünstigen und das Wohlbefinden auch während eines ganztägigen Aufenthaltes in der Einrichtung ermöglichen (z. B. Fragen der Innenraumlufthygiene, der natürlichen und künstlichen Beleuchtung oder der barrierefreien Gestaltung).

2. Risikobewertung, Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

2.1 Risikobewertung

Das Infektionsrisiko wird allgemein von der Anwesenheit primär wie fakultativ pathogener Keime, den Übertragungswegen dieser Erreger (direkte und indirekte Übertragungswege) sowie der Abwehr- und Immunsituation (z.B. Impfstatus, chronische Erkrankungen mit erhöhter Infektanfälligkeit) der Schülerinnen und Schüler sowie des Personals bestimmt.

Für den Ausschluss von Personen aus der Schule, die an bestimmten Infektionskrankheiten leiden oder in Wohngemeinschaft engen Kontakt zu Infizierten hatten, bilden das Infektionsschutzgesetz (§ 34) sowie die Wiedenzulassungsrichtlinie des RKI die rechtliche Handlungsgrundlage.



Neben den klassischen Kinderkrankheiten (abhängig vom Impfstatus z. B. Masern, Mumps, Röteln, Pertussis, Varizellen bzw. Scharlach) sind in Schulen vor allem fäkal-oral übertragbare Infektionskrankheiten, wie Durchfallerkrankungen oder Hepatitis A als Einzelfälle und Häufungen von Bedeutung. Hier sind neben Reinigungsmaßnahmen zumeist auch gezielte Desinfektionsmaßnahmen sinnvoll einzusetzen.

In jedem Fall ist beim Auftreten von **Infektionskrankheiten**, von **Kopfläusen** oder **Krätze** das zuständige Gesundheitsamt einzubeziehen.

Besondere Aufmerksamkeit und eine sofortige Meldung an das Gesundheitsamt erfordert das Auftreten von **Hirnhautentzündungen** (Meningitiden), insbesondere wenn diese durch Meningokokken oder Hämophilus influenzae Typ B verursacht werden.

2.2 Hygienemanagement und Verantwortlichkeit

Die **Schulleiterin** trägt die Verantwortung für die Sicherstellung der hygienischen Erfordernisse. Sie nimmt ihre Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr. Zur Unterstützung wird eine Hygienebeauftragte benannt.

Hygienebeauftragte im Schuljahr 2019/20 ist Frau Regensburg.

Zu den Aufgaben des Hygienemanagements gehören unter anderem:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplanes
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Durchführung von Hygienebelehrungen
- Aufrechterhaltung des Kontaktes zum Gesundheitsamt und zu den Eltern bzw. Sorgeberechtigten

Der Hygieneplan ist jährlich hinsichtlich seiner Aktualität zu überprüfen und ggf. zu ändern.

Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen sollte u. a. durch Begehungen der Einrichtung erfolgen (routinemäßig mindestens jährlich sowie bei aktuellem Bedarf). Die Ergebnisse werden schriftlich dokumentiert.

Der Hygieneplan muss jederzeit zugänglich und einsehbar sein.

Die Beschäftigten werden mindestens einmal pro Jahr hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen belehrt. (In der Regel zu Beginn eines Schuljahres in der Dienstbesprechung an den Präsenztagen). Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.

Auch die Schüler*innen sollen regelmäßig im Unterricht über hygienebewusstes Verhalten informiert werden.



Die Hausmeister nehmen regelmäßige Kontrollgänge in den Schulgebäuden vor und prüfen den Befall der Gebäude mit Schimmelpilz und Schädlingen. Das Ergebnis der Kontrollgänge wird dokumentiert.

3. Basishygiene

3.1 Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung

Für die Anforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung sind die in Berlin geltenden baurechtlichen und brandschutztechnischen Vorschriften sowie Schulbau- und Raumprogramm-Empfehlungen zugrunde zu legen. Außerdem sind einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und DIN-Normen zu berücksichtigen. Hinsichtlich der Problematik Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden wird auf den Leitfaden der Innenraumlufthygiene-Kommission des Umweltbundesamtes hingewiesen.

- **Standort**

Zum Inklusiven Campus Spandau gehören mehrere Schulgebäude und Sporthallen: Haus Grüngürtel, Haus Birke, Hortgebäude, ein temporär genutzter Container, Sporthalle Birke und die Sporthalle im Haus Grüngürtel. Die Sporthalle Hohenzollernring teilt sich die Schule mit anderen Schulen. In allen Schulhäusern ist die starke Erhitzung der Räume bei Sonneneinstrahlung ein Problem. Eine besondere Bedeutung fällt in dem Zusammenhang den **Lüftungsregeln** zu. (siehe 3.4.1)

- **Freiflächen/Sportanlagen**

Zum Inklusiven Campus Spandau gehören mehrere Schulhöfe, ein Schulgarten, zwei Fußballplätze und eine kleinere Sportanlage. Die Außenspielflächen, Sportanlagen und Schulhöfe werden von den Hausmeistern kontrolliert und gewartet. Im Schadensfall wird das Schulamt informiert. Für die Wartung des Schulgartens und die Auswahl von neuen Pflanzen ist der Schulgartenbeauftragte verantwortlich (im Schuljahr 2019/20 Herr Köhler). Er stimmt alle Vorhaben mit der Schulleitung und bei Bedarf mit dem Schulamt bzw. Grünflächenamt ab.

- **Schulgebäude/Sporthalle**

Die Schulgebäude und Sporthallen des Inklusiven Campus Spandau werden zurzeit barrierefrei umgebaut und ausgestattet. Sie erhalten jeweils einen Fahrstuhl, Rampen, behindertengerechte WCs und einen Pflegeraum.

Die Klassenräume werden in mattweißer Farbe gestrichen. In jedem Jahr werden Malerarbeiten in Klassenräumen durchgeführt, so dass alle Klassenräume in einem bestimmten Turnus gewartet werden.



- **Klassenräume/Schülerarbeitsplätze**

Die Klassenräume am Inklusiven Campus Spandau haben eine Größe von 43-49 m². Hier werden maximal 24 Schüler*innen beschult. Die Klassenräume des Förderzentrums haben eine Größe von ca. 34m². Die Klassenstärke beträgt hier maximal 12 Schüler*innen. Nur die vier Räume des Containers sind größer. Sie haben eine Größe von 55 m². Zur Grundausstattung jedes Klassenraumes gehören ein Schrank, ein offener Schrank, ein kleines Regal, 24 Schülerarbeitsplätze und ein Lehrertisch mit Stuhl. Alle Klassenräume haben Fenster mit innenliegendem Sonnenschutz (Gardinen, Rollos oder Jalousien). Alle Klassenräume sind mit Schallschutzdecken ausgestattet.

- **Sanitärbereiche**

Alle Häuser und Hallen sind mit Sanitäreinrichtungen ausgestattet. Der Toilettenbereich im Haus Birke ist neu saniert. Hier gibt es ein Behinderten-WC auf jeder Etage und im Erdgeschoss einen Pflegeraum mit Dusche und höhenverstellbarer Liege. In den Sporthallen sind WCs für Schüler und Erwachsene, Duschen und Umkleieräume vorhanden. Die Halle im Haus Grüngürtel und in der Sporthalle des Hauses Birke werden im Jahr 2020 nachträglich mit einem Behinderten-WC ausgestattet.

Im Schulgebäude Haus Grüngürtel wurde im Schuljahr 2019/20 mit dem Einbau eines Fahrstuhls, eines Pflegeraumes und von behinderte gerechten WCs begonnen.

- **Schulgarderobe**

Die Garderobe der Schülerinnen und Schüler befindet sich in den Klassenräumen. Dafür sind alle Räume mit Garderobenhaken ausgestattet.

- **Ruheraum**

Im Haus Birke und im Haus Grüngürtel ist jeweils ein Ruheraum vorhanden. Diese Räume sind mit einer Liege und einem Erste-Hilfe-Kasten ausgerüstet.

- **Küche/Essenausgabe**

Der Inklusive Campus Spandau verfügt über zwei Lehrküchen (Haus Grüngürtel und Haus der EFöB), eine Teeküche (Haus Birke) und eine Mensa (Haus der EFöB). Im Haus Grüngürtel findet täglich Unterricht (WAT Klassen 7 und 8, Schülerfirma Klassen 9 und 10, Temporäre Lerngruppen Klassen 1-6) statt. Von der Lehrküche aus wird in den Pausen auch eine Cafeteria betrieben. Dafür gibt es eine enge Zusammenarbeit mit dem Kooperationspartner Luna-Restaurant-GmbH. Von Geldern des Bonusprogramms stellt die Schule über Luna eine Küchenkraft ein. Auch in der Lehrküche im Haus der EFöB wird täglich unterrichtet. Zusätzlich nutzt auch der Hort die Lehrküche und bietet im Nachmittagsbereich Arbeitsgemeinschaften und Kurse an. Im Hortgebäude befindet sich außerdem die Mensa mit einer Ausgabeküche. Hier findet die tägliche Mittagsversorgung der Grundschul Kinder statt. Das Essen wird von der Firma Luna geliefert und ausgegeben.



Da die Mensa nicht für alle Kinder ausreichend Platz bietet, wird im temporär aufgestellten Container auch ein Klassenraum ausschließlich für die Mittagsversorgung genutzt. Seit Beginn des Schuljahres 2019/20 ist die Lehrküche im Haus Grüngürtel wegen Bauarbeiten geschlossen. Stattdessen wird in der Teeküche im Haus Birke eine kleine Pausenverpflegung für alle Schüler*innen angeboten.

- **Personalräume**

In allen drei Häusern gibt es Personalräume für das pädagogische Personal. In diesen Räumen befindet sich auch jeweils eine Teeküche.

- **Raum für Reinigungsutensilien**

Die Räume für Reinigungsutensilien müssen stets verschlossen gehalten werden. Im Haus Birke befindet sich der Putzmittelraum im Keller. Die Mitarbeiter der Reinigungsfirma erreichen diesen Raum mit einem Fahrstuhl. Im Haus Grüngürtel wird momentan eine neue Unterstellmöglichkeit für Reinigungsutensilien gebaut. Sobald die Fahrstühle funktionstüchtig sind, können auch diese neuen Räume im Dachgeschoss benutzt werden.

3.2 Reinigung und Desinfektion

3.2.1 Allgemeines

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung, insbesondere der Hände, sowie häufig benutzter Flächen und Gegenstände, ist eine wichtige Grundlage für einen guten Hygienestatus.

Eine Desinfektion ist dort notwendig, wo Krankheitserreger auftreten können und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen. Dies trifft unter anderem zu bei Verunreinigungen mit Blut, Erbrochenem, Stuhl oder Urin und beim gehäuften Auftreten infektiöser Magen-/ Darmerkrankungen.

Beim Auftreten meldepflichtiger übertragbarer Krankheiten oder bei begründetem Verdacht einer solchen sind spezielle antiepidemische Maßnahmen notwendig, die vom zuständigen Gesundheitsamt veranlasst bzw. mit diesem abgestimmt werden.

Desinfektionsmittel sind vor dem Zugriff von Schülern bzw. unberechtigten Personen sicher aufzubewahren.

3.2.2 Händehygiene

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen Hauptüberträger von Krankheitserregern. Händewaschen und Händedesinfektion gehören zu den wichtigsten Maßnahmen zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten.

Voraussetzung ist eine ausreichende Anzahl von **Handwaschplätzen**, die ausgestattet sind mit:

- fließendem kaltem Wasser



- mit Spendern für Flüssigseife,
- Einmalhandtüchern und
- Abwurfbehältern für die benutzten Handtücher.
- Zugang für Menschen mit Behinderungen.

Im Haus Birke stehen für ca. 330 Schüler*innen und 50 Mitarbeiter*innen folgende Waschmöglichkeiten zur Verfügung:

- 4 Waschbecken für Jungen
- 4 Waschbecken für Mädchen
- 5 Handwaschbecken für die Mitarbeiter*innen
- 3 Waschbecken in Behinderten-WCs und Pflegeräumen

Im Haus Grüngürtel stehen für ca. 150 Schüler*innen und 30 Mitarbeiter*innen folgende Waschmöglichkeiten zur Verfügung:

- 2 Waschbecken für Jungen
- 2 Waschbecken für Mädchen
- 2 Waschbecken für Personal
- 3 Waschbecken in Behinderten-WCs und Pflegeräumen

Im Container stehen für ca. 70 Schüler*innen und 12 Mitarbeiter*innen folgende Waschmöglichkeiten zur Verfügung:

- 2 Waschbecken für Jungen
- 2 Waschbecken für Mädchen
- 1 Waschbecken für Personal
- 1 Waschbecken im Behinderten-WC

Im Gebäude der EFÖB stehen für ca. 25 Mitarbeiter*innen und 200 Schüler*innen in der Hortbetreuung folgende Waschmöglichkeiten zur Verfügung:

- 2 Waschbecken für Jungen
- 2 Waschbecken für Mädchen
- 1 Waschbecken für das Personal
- 1 Waschbecken im Behinderten-WC

Händewaschen ist von Personal und von den Schülern durchzuführen:

- nach jeder Verschmutzung, nach Reinigungsarbeiten
- nach Toilettenbenutzung
- vor dem Umgang mit Lebensmitteln
- vor der Einnahme von Speisen
- nach Tierkontakt.



Händedesinfektion ist erforderlich für Personal und Schüler:

- nach Kontakt mit Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen (wenn Handschuhe getragen werden, nach Ablegen der Handschuhe)
- nach Kontakt mit sonstigem potentiell infektiösen Material
- nach intensivem (körperlichen) Kontakt mit Erkrankten.

Ca. 3 – 5 ml des **Händedesinfektionsmittels** sind in die trockenen Hände einzureiben, dabei müssen Fingerkuppen und –zwischenräume, Daumen und Nagelfalze berücksichtigt werden. Während der vom Hersteller des Präparates vorgeschriebenen Einwirkzeit (meist ½ Minute) müssen die Hände vom Desinfektionsmittel feucht gehalten werden.

Grobe **Verschmutzungen** (z. B. Ausscheidungen) sind vor der Desinfektion mit Zellstoff bzw. einem desinfektionsmittelgetränktem Einmaltuch zu entfernen.

Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut usw. sollen **Einmalhandschuhe** verwendet werden.

In jedem Gebäude ist eine Personaltoiletten mit einem Spender für Händedesinfektionsmittel ausgestattet. Einmalhandschuhe liegen in den Sekretariaten und in den Behinderten-WCs bereit.

3.2.3 Behandlung von Flächen und Gegenständen

Für die unterschiedlichen Bereiche der Schule ist ein **Reinigungs- und Desinfektionsplan** (siehe Anlage 2) erstellt worden, der Folgendes beinhaltet:

- Konkrete Festlegungen zur Reinigung und ggf. zur Desinfektion der Räume und des Inventars sowie von Gegenständen (Vorgehensweise, Rhythmus, Mittel, Aufbereitung der Reinigungsutensilien, Benennung der Verantwortlichen).
- Der Plan enthält Aussagen zur Überwachung/Eigenkontrolle

Durch Auslegen von **Schmutzmatten** in der Eingangszone wird der Schmutzeintrag in das Schulgebäude erheblich vermindert.

Die Reinigungsarbeiten am Inklusiven Campus Spandau werden von der Firma *Deutsche R&S* ausgeführt. Die Aufträge werden vom Bezirksamt Spandau vergeben. Die **Reinigungsmaßnahmen** sind nach folgenden Grundsätzen durchzuführen:

- Es ist feucht zu reinigen (Ausnahme: textile Beläge).
- Bei den angewendeten Reinigungsmethoden ist eine Schmutzverschleppung zu verhindern (mindestens Zwei-Eimer-Methode bzw. Nutzung industrieller Reinigungsgeräte).
- Die Reinigungsmaßnahmen sind in der Regel in Abwesenheit der Schüler durchzuführen.
- Schüler dürfen für Reinigungsarbeiten in Sanitärräumen nicht herangezogen werden.
- Bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten ist geeignete Schutzkleidung zu tragen.



- Geräte und Mittel zur Reinigung und Desinfektion sind vor dem Zugriff Unbefugter gesichert in einem gesonderten Raum aufzubewahren.

Eine **Wischdesinfektion** ist bei Verschmutzung mit Erbrochenem, Stuhl, Urin, Blut u. ä. nach Entfernung der groben Verunreinigungen mit Zellstoff u. ä. durchzuführen (dabei Schutzhandschuhe und ggf. Schutzkleidung tragen – Händedesinfektion anschließend). Flächendesinfektionsmittel ist bei den Hausmeistern erhältlich.

3.2.4 Frequenz von Reinigungsmaßnahmen

Die Reinigungsfrequenz muss sich an der speziellen Nutzungsart und –intensität orientieren.

- Toilettenanlagen
Fußboden täglich
Handwaschbecken, WC täglich + Zwischenreinigung
Urinale täglich +Zwischenreinigung
Türen täglich
Abwaschbare Flächen (Wandfliesen, Zwischenwände) 1 x/Woche; bei grober Verschmutzung täglich
- Umkleide-, Wasch- und Duschanlagen
Nutzung – für **Fußböden**
aus Gründen der Fußpilz- u.
Warzenprophylaxe
desinfizierende Reinigung täglich, in Abhängigkeit von
- Fußböden stark frequentierter Räume täglich
(z. B. Flure, Treppen, Klassenzimmer, Garderoben)
- Fußböden weniger frequentierter Räume mindestens 2 x/Woche bzw.
(z. B. Funktionsräume, Vorbereitungszimmer) nach Erfordernis
- Tische+Stühle 1x/Woche
- Handläufe 1 x/Woche; bei grober Verschmutzung täglich
- Fensterbänke, Türen 1 x/Monat
- Turnhalle täglich
- Erste-Hilfe-Raum täglich
- Schränke, Regale (bis 1,80 m) 1 x/Monat
- **Grundreinigung** 2 x/Jahr
(Lampen, Fenster, Heizkörper, Türen, Schränke, Regale, Rohrleitungen, Verkleidungen)



Die Hausmeister kontrollieren die Qualität der Reinigungsmaßnahmen und geben Rückmeldung an die Schulleitung und das Schulamt.

3.3 Umgang mit Lebensmitteln

Um lebensmittelbedingte Erkrankungen und Erkrankungshäufungen in Gemeinschaftseinrichtungen zu verhindern, müssen an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt werden. Verantwortlich für die Lebensmittelhygiene ist die Schulleiterin.

Es dürfen **nur sichere Lebensmittel** in den Verkehr gebracht werden, von denen keine Gefahr für die menschliche Gesundheit ausgeht. **Mitgebrachte Lebensmittel** für den gemeinschaftlichen Verzehr unterliegen den gleichen Anforderungen (keine Risikolebensmittel!)

Alle Beschäftigten, die mit Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung in Berührung kommen, müssen die Inhalte der §§ 42 und 43 des IfSG kennen und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 vorweisen können (s. 4.1.1 und 4.3.1). Ein **Hygieneplan** für den Küchenbereich gemäß HACCP ist erstellt. Folgende Maßgaben sind einzuhalten:

- Leichtverderbliche Lebensmittel bzw. solche, bei denen der Hersteller dies vorschreibt, sind **kühl zu lagern**.
- Die Anlieferung von Speisen darf nur in ordnungsgemäß gereinigten und geschlossenen Behältern erfolgen.
- Vor der Zubereitung und Ausgabe von Essen sind die **Hände hygienisch zu waschen**, z. B. mit einer antiseptischen Waschlotion.
- Personal mit **eitrigen Wunden** an den Händen darf keinen Umgang mit unverpackten Lebensmitteln haben.
- Bei Verletzungen an den Händen sind beim Umgang mit Lebensmitteln **Handschuhe** zu tragen.
- Für die **Essenausgabe** sind saubere Gerätschaften zu benutzen.
- Warme Speisen müssen bis zur Ausgabe eine **Temperatur von $\geq 65^{\circ}\text{C}$** aufweisen.
- Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden.
- Übrig gebliebene zubereitete Speisen sind zu entsorgen. Einfrieren von Resten ist verboten.
- Die Ausgabe von **Rohmilch** ist nicht zulässig.
- Lebensmittel, die unter Verwendung von **rohen Bestandteilen von Hühnereiern** hergestellt werden, müssen vor Abgabe ausreichend durcherhitzt werden.
- Alle **benutzten Geschirr- und Besteckteile** sind heiß zu reinigen z. B. 65°C -Programm in einer Haushaltsgeschirrspülmaschine.
- **Geschirrtücher und Lappen** sind nach Benutzung aufzubereiten oder zu verwerfen.



- **Tische, Essentransportwagen und Tablettis** sind nach der Esseneinnahme zu reinigen.

3.3.1 Mitgebrachte Lebensmittel

Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch Schüler, Eltern usw. nicht nur für den Eigenbedarf (z. B. Kuchenbasare u. ä Anlässe) bestehen dann keine Bedenken, wenn grundsätzlich und ausschließlich **vollständig durchgebackene Kuchen** ohne Füllungen, Glasuren usw. angeboten werden sollen. Vor der Esseneinnahme ist durch das Personal festzustellen, ob die mitgebrachten Lebensmittel sich in einem **einwandfreien Zustand** befinden. Übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen.

3.3.2 Reinigungsmaßnahmen

Alle benutzten Geschirrtteile (Teller, Trinkbecher, Besteck) sind nach jeder Benutzung im **Geschirrspüler** bzw. in einer mindestens aus 2 Spülbecken bestehenden Spüle abzuwaschen und zu spülen. Bei manueller Reinigung ist das Geschirr unmittelbar nach der Reinigung abzutrocknen. Die **Geschirrtücher** sind täglich zu wechseln. Die **Lagerung** des sauberen Geschirrs sollte vorzugsweise in geschlossenen Schränken erfolgen. Tische und sonstige mit Lebensmitteln in Berührung gekommene **Flächen** einschließlich der Essentransportwagen bzw. Tablettis sind nach der Esseneinnahme mit warmem Wasser unter Zusatz von Reinigern zu säubern. Die verwendeten **Lappen** sind danach zu wechseln bzw. gründlich auszuwaschen, sofort zu trocknen und trocken aufzubewahren.



3.4 Sonstige Hygieneanforderungen

3.4.1 Innenraumlufthygiene

Eine besondere Bedeutung kommt der Berücksichtigung der Innenraumlufthygiene zu. Alle Lehrkräfte müssen in den Pausen vor und nach ihrem Unterricht den Klassenraum gut lüften. Dafür genügt es nicht, Fenster angeklappt zu halten, sondern sie müssen unter Aufsicht weit geöffnet werden (Stoßlüftung). Es ist auch möglich bei offener Tür über den Flur (Haus Birke) oder den gegenüberliegenden Klassenraum (Haus Grüngürtel) eine Querlüftung vorzunehmen. Besonders an heißen Sommertagen muss morgens durch diese Art des Lüftens möglichst viel kühle frische Luft in die Klassenräume gelassen werden. Der Hausmeister hat die Aufgabe, die funktionsfähigen Flurfenster zu öffnen und kurz vor Einlass der Schüler zu schließen.

Am Inklusiven Campus Spandau erschweren zwei Faktoren den Umgang mit der Innenraumlufthygiene:

- In allen Häusern heizt die Sonne die Unterrichtsräume sehr stark auf.
- Die großen Fenster in den Fluren und in den Klassenräumen sind zum großen Teil zugeschraubt, weil der Schließmechanismus nicht mehr funktioniert.

Das Schulamt ist über beide Punkte ausreichend informiert worden. Bei einer Grundsanierung müssen beide Punkte dringend mitverfolgt werden.

3.4.2 Abfallbeseitigung

Im Unterricht wird regelmäßig über Abfallvermeidung und Mülltrennung gesprochen. Zudem stehen in den Klassenräumen mehrere Abfallbehälter zur ordnungsgemäßen Mülltrennung zur Verfügung.

Die Abfälle sind innerhalb der Einrichtung in gut zu reinigenden Behältnissen zu sammeln und mindestens einmal täglich in die **Abfallsammelbehälter** außerhalb des Gebäudes zu entleeren.

Die Sammelbehälter sind auf einem befestigten und verschatteten Platz mindestens 5 m von Fenstern und Türen entfernt aufzustellen. Der **Stellplatz** wird sauber gehalten.

3.4.3 Schädlingsbekämpfung

Gesundheitsschädlinge sind Tiere, durch die Krankheitserreger auf den Menschen übertragen werden können.

Als potenzielle **Gesundheitsschädlinge** in einer Schule kommen insbesondere Schaben, Pharoameisen, Flöhe, Fliegen, Ratten und Mäuse in Betracht.

- Durch das Unterbinden von Zutritts- bzw. Zuflugsmöglichkeiten für Schädlinge, das Vermeiden von Verbergeorten, das Beseitigen baulicher Mängel und die Einhaltung von **Ordnung** und **Sauberkeit** im Schulgebäude, im Küchenbereich und auf dem Außengelände ist einem Schädlingsbefall vorzubeugen.



- Es sind vierteljährlich **Befallskontrollen** durchzuführen, die zu dokumentieren sind.
- Im Küchenbereich wird regelmäßig überwacht. Das Ergebnis wird dokumentiert. Dabei sollte eine Sichtkontrolle täglich vorgenommen werden.
- Bei Feststellung von Schädlingen ist unverzüglich die Schädlingsart zu ermitteln, wobei Belegexemplare zur Bestimmung an das zuständige Gesundheitsamt bzw. über das Gesundheitsamt an ein entomologisches Labor eingesandt werden können. Von dort aus erfolgt eine sachkundige Beratung zur Schädlingsart und zur Bekämpfung.
- Das Gesundheitsamt ist über einen aufgetretenen Befall zu informieren.
- In Absprache mit dem Schulamt wird ein kompetenter **Schädlingsbekämpfer** für die Bekämpfung beauftragt.

3.4.4 Tierhaltung

Am Inklusiven Campus Spandau werden drei verschiedene Schulhunde eingesetzt. Der Umgang mit den Schulhunden und die Bedingungen für deren Einsatz in der Schule sind im Schulhundkonzept festgelegt. Das Konzept wurde im Schuljahr 2019/20 von allen notwendigen Gremien beschlossen.

3.4.5 Trinkwasser

Die hygienischen Anforderungen an das Trinkwasser werden durch die "**Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung – TrinkwV)**" und die §§ 37-39 des **Infektionsschutzgesetzes** geregelt. Für die Einhaltung der Vorschriften zur Trinkwasserversorgung ist das Schulamt verantwortlich.

- Das in Schulen verwendete Warm- und Kaltwasser für den menschlichen Gebrauch (Kochen, Waschen) muss generell der **Trinkwasserverordnung** entsprechen.
- Veränderungen an der Trinkwasseranlage durch Neubau, Rekonstruktion oder Wiederinbetriebnahme nach langer Nichtnutzung sind dem Gesundheitsamt spätestens 4 Wochen vorher anzuzeigen. Das Gesundheitsamt entscheidet nach Vorliegen einer **Wasseranalyse** über die Freigabe der Wasserversorgungsanlage.
- Installationen sind nach den anerkannten Regeln der Technik und nur von bei dem Wasserversorger registrierten Firmen durchführen zu lassen. Dabei sind besonders die Regelungen der "**DIN 1988 - Technische Regeln für Trinkwasserinstallationen**" sowie das **DVGW-Arbeitsblatt W 551** zu beachten.
- Warmwasseranlagen müssen so installiert und betrieben werden, dass eine gesundheitsgefährdende Vermehrung von **Legionellen** vermieden wird (VDI 6023, DVGW W 551).



- Entsprechend den **Empfehlungen des Umweltbundesamtes „Periodische Untersuchung auf Legionellen in zentralen Erwärmanungsanlagen der Hausinstallation nach § 3 Nr. 2 Buchstabe c TrinkwV 2001, aus denen Wasser für die Öffentlichkeit bereitgestellt wird“** sind diese einmal jährlich auf Legionellen zu untersuchen.
- **Perlatoren** sind regelmäßig zu reinigen und ggf. thermisch zu desinfizieren (Auskochen).

3.4.6 Spielsand/Sand in Sprunggruben

Für das Einrichten eines Sandkastens auf dem Spielplatz sowie zur Befüllung von Sprunggruben für den Schulsport ist auf Herkunft und Qualität des Sandes zu achten. Sand darf insbesondere nicht durch Schadstoffe oder Wurmeier belastet sein. Bei Neubefüllung muss vom Lieferanten die Qualität des Sandes durch Zertifikat ausgewiesen werden.

Auf ein gutes Abfließen von Wasser ist zu achten (Drainage z.B. untere Kiesschicht).

Zur **Pflege des Sandes** sollten folgende Punkte beachtet werden:

- Zulauf von Hunden und Katzen unterbinden (Einzäunung)
- häufiges Auflockern zur Reinigung und Belüftung des Sandes (möglichst tiefgründig)
- Aufstellen von Abfallkörben
- tägliche **visuelle Kontrollen** auf organische (Tierexkrememente, Lebensmittel, Müll etc.) und anorganische Verunreinigungen (z. B. Glas), **Verunreinigungen** aller Art sind sofort zu eliminieren
- **Sandwechsel** findet bei starker Verschmutzung statt

3.4.7 Spielsachen, Spielgeräte, Lerngegenstände

Es ist bei der Anschaffung von Gegenständen darauf Acht zu geben, dass Spielgeräte ausgewählt werden, die von ihren Eigenschaften her eine leichte Reinigung zulassen. Bei Verunreinigung muss eine sofortige Reinigung erfolgen. Textile Gegenstände sollten waschbar sein.

4. Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz

4.1 Gesundheitliche Anforderungen

4.1.1 Personal im Küchen-/ Lebensmittelbereich (§ 42 IfSG)

Personen, die im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich von Gemeinschaftseinrichtungen beschäftigt sind, dürfen, wenn sie



- an Typhus, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Darmerkrankung oder Virushepatitis A oder E (infektiöse Gelbsucht) **erkrankt** oder dessen **verdächtig** sind,
- an infizierten **Wunden** oder **Hauterkrankungen** erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen **ausscheiden**,
nicht tätig sein oder **beschäftigt werden**.

4.1.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Personen, die an einer (im § 34 (1) des Infektionsschutzgesetzes genannten) ansteckenden Krankheit erkrankt sind,

- Cholera
- Diphtherie
- Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC)
- virusbedingtem hämorrhagischen Fieber
- Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis
- Impetigo contagiosa (ansteckende Borkenflechte)
- Keuchhusten
- ansteckungsfähiger Lungentuberkulose
- Masern
- Meningokokken-Infektion
- Mumps
- Paratyphus
- Pest
- Poliomyelitis
- Röteln
- Scharlach oder sonstigen Streptococcus pyogenes-Infektionen
- Shigellose
- Skabies (Krätze)
- Typhus abdominalis
- Virushepatitis A oder E
- Windpocken

bei denen der Verdacht darauf besteht oder die an Läusebefall leiden, Personen, die die in § 34 (2) genannten Erreger ausscheiden bzw. zu in § 34 (3) genannten Kontaktpersonen, dürfen solange in



der Schule **keine Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben**, bei denen sie Kontakt zu dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

4.1.3 Kinder, Jugendliche

Für die in der Schule unterrichteten und betreuten Kinder und Jugendliche gilt Punkt 4.1.2 mit der Maßgabe, dass sie die dem Schulbetrieb dienenden Räume **nicht betreten**, Einrichtungen der Schule **nicht benutzen** und an Veranstaltungen der Schule **nicht teilnehmen** dürfen.

4.2 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht

Bei den unter 4.1.2 aufgelisteten Krankheiten und Krankheitserregern handelt es sich um solche, die in der Schule leicht übertragen werden können. Eine rechtzeitige Information darüber ermöglicht, dass durch geeignete **Schutzmaßnahmen** und durch **Information** potenziell angesteckter Personen weitere Infektionen verhindert werden können.

Daher verpflichtet das IfSG die in einer Schule betreuten **und unterrichteten Kinder und Jugendliche** bzw. deren Sorgeberechtigten und die dort tätigen Personen, der Schulleitung **unverzüglich mitzuteilen**, wenn sie von einem der in 4.1.2 geregelten Krankheitsfällen betroffen sind.

Damit der **Informationspflicht** nachgekommen werden kann, ist eine Belehrung in jedem Schuljahr durchzuführen und zu dokumentieren. Am Inklusiven Campus Spandau wird dafür vorzugsweise die Dienstbesprechung in den Präsenztagen genutzt.

4.3 Belehrung

4.3.1 Personal im Küchen- und Lebensmittelbereich (§ 43 IfSG)

Die Erstaussübung der Tätigkeiten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich ist nur möglich, wenn sie eine nicht mehr als 3 Monate alte **Bescheinigung** des **Gesundheitsamtes** oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachweisen können.

Diese muss eine in mündlicher und schriftlicher Form durchgeführte **Belehrung** über genannte Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen enthalten. Außerdem muss der Beschäftigte darin **schriftlich erklären**, dass bei ihm keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot vorliegen.

Treten nach Tätigkeitsaufnahme Hinderungsgründe auf, so hat der Beschäftigte dieses unverzüglich dem **Arbeitgeber mitzuteilen**.



Der Arbeitgeber hat die Belehrung für die Beschäftigten im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren **jährlich zu wiederholen**, den Nachweis über die Belehrung zu **dokumentieren** und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

Am Inklusiven Campus Spandau arbeitet ausschließlich Küchenpersonal der Luna-Restaurant GmbH. Mit Luna wird regelmäßig einmal im Schuljahr über die Einhaltung der Hygieneregeln kommuniziert.

4.3.2 Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal

Beschäftigte der Schule sind nach § 35 vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren einmal im Schuljahr von der Schulleitung über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten zu belehren.

Über die Belehrung ist ein **Protokoll** zu erstellen, das für die Dauer von 3 Jahren aufzubewahren ist.

4.3.3 Kinder, Jugendliche, Sorgeberechtigte

Ebenfalls zu belehren über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten ist nach §34 (5) IfSG **jede Person, die in der Schule neu betreut und unterrichtet** wird oder deren Sorgeberechtigte durch die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung.

Bei der Aufnahme eines Schülers/ einer Schülerin werden diese und ihre Erziehungsberechtigten belehrt. Diese Belehrung kann schriftlich oder mündlich erfolgen und sollte durch Unterschrift bestätigt werden. Zusätzlich ist ein entsprechendes Merkblatt auszuhändigen (Anlage).

4.4 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

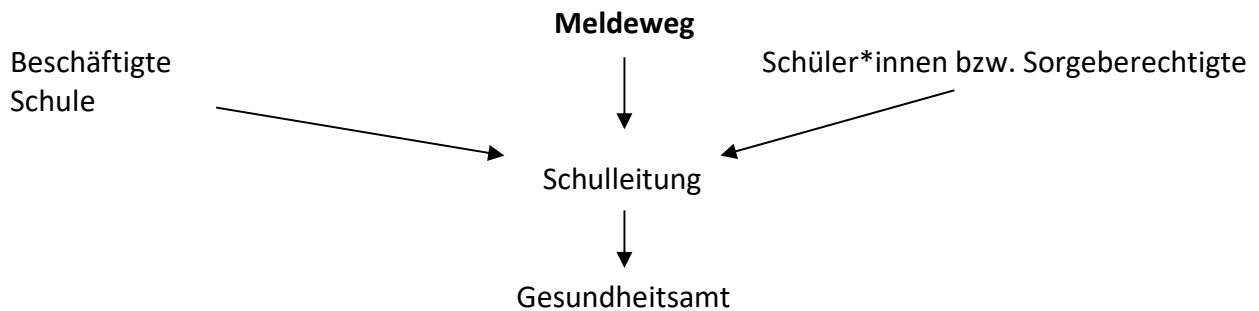
4.4.1 Wer muss melden?

Grundsätzlich ist nach § 8 IfSG der feststellende Arzt verpflichtet, die im Gesetz (§ 6) genannten Krankheiten zu melden.

Ist das jedoch primär nicht erfolgt bzw. treten die im § 34 Abs. 1 bis 3 IfSG zusätzlich genannten Erkrankungen in der Schule auf, so muss die Schulleiterin das Auftreten bzw. den Verdacht der genannten Erkrankungen unverzüglich (innerhalb von 24 Stunden) dem zuständigen **Gesundheitsamt** melden.

Dies gilt auch beim Auftreten von 2 oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind.





Meldeinhalte:

- Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes
- Name, Vorname, Geburtsdatum, Geschlecht
- Anzahl der Erkrankten (bei Häufungen)
- Anschrift
- Erkrankungstag
- Kontaktpersonen (Schule, Elternhaus, Geschwister)
- ggf. Art des Untersuchungsmaterials, Nachweismethode, Untersuchungsbefund
- Name, Anschrift, Telefonnummer des Arztes bzw. der Einrichtung

Maßnahmen in der Einrichtung einleiten:

- Isolierung Betroffener
- Verständigung von Angehörigen
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen

4.4.2 Information der Betreuten/ Sorgeberechtigten, Maßnahmeneinleitung

Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht in der Schule auf, so müssen ggf. durch die Schulleiterin die Betreuten/Sorgeberechtigten darüber **anonym** informiert werden, um für die Betreuten oder gefährdete Familienangehörige notwendige Schutzmaßnahmen treffen zu können.

Die **Information** kann in Form von:

- gut sichtbar angebrachten Aushängen im Eingangsbereich oder sonstigen Räumlichkeiten der Einrichtung,
- Merkblättern mit Informationen über die Erkrankung und notwendigen Schutzmaßnahmen,
- Informationsveranstaltungen oder persönlichen Gesprächen erfolgen.

Alle Maßnahmen sind in Abstimmung mit dem zuständigen **Gesundheitsamt** zu koordinieren.



4.4.3 Besuchsverbot und Wiederzulassung

Im Infektionsschutzgesetz § 34 (hier unter 4.1.2) ist verankert, bei welchen Infektionen für die Kinder und Jugendliche ein Besuchsverbot für Einrichtungen besteht.

Der erneute Besuch der Schule ist nach den Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes dann wieder zulässig, wenn die ansteckende Erkrankung abgeklungen bzw. nach **ärztlichem Urteil** eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist. In der Praxis hat sich ein entsprechendes schriftliches Attest des behandelnden Arztes oder des zuständigen Gesundheitsamtes bewährt.

4.5 Schutzimpfungen für Schüler und Auszubildende

Der beste **Schutz** vor vielen **Infektionskrankheiten** sind Schutzimpfungen.

Sie können zum einen den Impfling selbst vor Infektion, Erkrankung und Tod schützen, tragen andererseits beim Erreichen hoher Durchimpfungsraten in der Bevölkerung (z. B. > 90 %) auch zum Schutz der Allgemeinheit bei.

Seit März 2020 gibt es eine Nachweispflicht bezogen auf den Masernimpfschutz. Alle neuen Schüler*innen und Mitarbeiter*innen an der Schule müssen den Masernimpfschutz vor der Einstellung nachweisen. Bestandsschüler*innen und Bestandspersonal müssen den Nachweis bis zum 31.07.2021 vorlegen.

Besonders wichtig ist, dass bei allen Kindern, die eingeschult wurden, die **Grundimmunisierungen** für die empfohlenen Impfungen abgeschlossen und **Auffrischimpfungen** entsprechend STIKO-Empfehlungen erfolgt sind. (Bei den kleinen Kindern sollte auch an die Impfungen gegen Pneumokokken und Meningokokken C gedacht werden.) Analysen der Impfdaten einiger Bundesländer zeigen, dass besonders häufig Jugendliche nicht an Auffrischimpfungen denken, die im Alter von 9 bis 17 Jahren erfolgen sollten (Wundstarrkrampf, Diphtherie, Keuchhusten und Kinderlähmung). Außerdem sollte ein vollständiger Impfschutz gegen Hepatitis B, Masern, Mumps, Röteln und Windpocken bestehen. Für Mädchen im Alter zwischen 12 und 17 Jahren steht jetzt auch eine Impfung gegen Humane Papillomaviren (HPV) zur Verfügung, die für den Gebärmutterhalskrebs hauptsächlich verantwortlich gemacht werden.

Für Kinder und Jugendliche mit bestimmten Vorerkrankungen kann darüber hinaus eine Indikation zur Impfung gegen Haemophilus Influenzae Typ B, saisonale Influenza, Pneumokokken- und Meningokokken-Infektionen bestehen (entsprechend aktuellen STIKO-Empfehlungen).

Nach § 34 Abs. 10 IfSG sollen die Gesundheitsämter gemeinsam mit der Schule die betreuten Personen oder deren Sorgeberechtigte über die Bedeutung eines vollständigen und altersgemäßen Impfschutzes sowie über die Möglichkeiten der Prävention übertragbarer Krankheiten **aufklären**.



Dies kann in verschiedener Form, z. B. durch Vorträge, Gespräche und/oder Verteilen von Informationsmaterial, erfolgen. Im Internet sind wichtige Informationen zum Impfen veröffentlicht, z. B. unter: www.rki.de (> Infektionsschutz > Impfen), www.forum-impfen.de, www.schuetzdich.de, www.dgk.de (>Gesundheit >Impfen und Infektionskrankheiten).

5. Anforderungen nach der Biostoffverordnung

5.1 Gefährdungsbeurteilung

Neben den gesundheitlichen Gefährdungen, die in der Schule durch Personenkontakt bedingt sein können und dem Infektionsschutzgesetz unterliegen, besteht in Schulen und sonstigen Ausbildungseinrichtungen die Möglichkeit, dass Beschäftigte tätigkeitsbezogen biologischen Arbeitsstoffen (Mikroorganismen wie Viren, Bakterien, Pilze) ausgesetzt sind. Gemäß § 5 Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG) ist der Arbeitgeber – vor Ort vertreten durch den Schulleiter - verpflichtet, durch eine Beurteilung der arbeitsplatzbedingten Gefährdungen die notwendigen Schutzmaßnahmen zu ermitteln. Diese allgemein gültige Vorschrift wird für Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen durch die Biostoffverordnung (BioStoffV) und die Technische Regel Biologische Arbeitsstoffe (TRBA) 400 „Handlungsanleitung zur Gefährdungsbeurteilung bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen“ konkretisiert.

Nach BioStoffV stehen den Beschäftigten auch Schüler und sonstige Personen, die Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen durchführen, gleich, so dass auch für sie die erforderlichen Schutzmaßnahmen getroffen werden müssen.

Insbesondere bei Tätigkeiten im Garten, im Biotop oder bei der Tierhaltung werden durch den Umgang z. B. mit Boden, Tieren, Pflanzen sowie pflanzlichen und tierischen Materialien, denen Mikroorganismen anhaften oder diese enthalten nicht gezielte Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen durchgeführt. Nicht gezielte Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen liegen auch bei Kontakt zu Körperflüssigkeiten (z. B. Ersthelfer, beim Windeln von Schülerinnen und Schülern oder beim Katheterisieren) und Abwasser vor (z. B. Arbeiten zur Beseitigung einer Abflussverstopfung durch den Hausmeister). Bei der Durchführung von praktischen Übungen und Experimenten im Biologieunterricht können nicht gezielte und gezielte Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen auftreten.

In den Behinderten-WCs stehen für die Betreuung der Kinder und Jugendlichen Einmalhandschuhe, Flächendesinfektionsmittel, Händedesinfektionsmittel und ausreichend Handseife zur Verfügung.



5.2 Arbeitsmedizinische Vorsorge

5.2.1 Arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchung

Bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen hat der Arbeitgeber für eine angemessene arbeitsmedizinische Vorsorge zu sorgen. Hierzu gehört neben der arbeitsmedizinischen Beurteilung der Gefährdungen, der Beratung und der Unterrichtung der Beschäftigten, dass bei Tätigkeiten mit impfpräventablen oder chronisch schädigenden Mikroorganismen eine spezielle arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchung veranlasst und für sonstige Tätigkeiten der Schutzstufe 2 und 3 angeboten werden muss.

In Schulen ist in der Regel **keine** arbeitsmedizinische **Pflichtuntersuchung** für Beschäftigte **zu veranlassen**, da entsprechende Tätigkeiten nicht durchgeführt werden. Das schließt nicht aus, dass im Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung im Einzelfall Pflichtuntersuchungen für die Beschäftigten erforderlich werden. Bei der schulischen Betreuung von behinderten Kindern, ist eine mögliche Exposition gegenüber Hepatitis A- und B-Virus zu berücksichtigen. Besteht in größerem Umfang ein regelmäßiger Kontakt mit Körperflüssigkeiten sowie eine Verletzungsgefahr ist durch den Arbeitgeber eine arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchung zu veranlassen.

Darüber hinaus sind arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchungen **anzubieten**, wenn sich Beschäftigte eine Infektion oder Erkrankung zugezogen haben, die auf eine Tätigkeit mit biologischen Arbeitsstoffen zurückzuführen ist.

5.2.2 Impfungen der Beschäftigten

Werden Tätigkeiten mit impfpräventablen Mikroorganismen entsprechend Anhang Teil 2 ArbMedVV durchgeführt und liegt kein ausreichender Immunschutz gegenüber diesen Mikroorganismen vor, ist den Beschäftigten im Rahmen der Pflichtuntersuchung eine **Impfung anzubieten**. Die Kosten sind vom Arbeitgeber zu tragen.

In der Regel ist ein tätigkeitsbezogenes **Impfangebot** für die Beschäftigten **nicht erforderlich**. Bei der Betreuung von behinderten Kindern sollte in Abhängigkeit der Tätigkeit und der Expositionsmöglichkeit ein Immunschutz gegen **Hepatitis A- und B-Virus** bestehen (Angebot einer Kombi-Impfung).

Unabhängig von einer ggf. durch den Arbeitgeber anzubietenden Impfung sollte im Interesse des öffentlichen Gesundheitsschutzes entsprechend der Impfeempfehlungen der ständigen Impfkommision (STIKO) ein vollständiger, altersgemäßer und ausreichender Impfschutz gegeben sein, z. B. gegen Tetanus, Diphtherie, Poliomyelitis (Auffrischung alle 10 Jahre) und saisonale Influenza (jährliche Auffrischung).

Entsprechend den aktuellen Empfehlungen der Ständigen Impfkommision am Robert Koch-Institut (STIKO) soll ungeimpften bzw. empfänglichen Personen in Gemeinschaftseinrichtungen,



hier Schulen, eine einmalige Impfung gegen Masern, vorzugsweise mit einem Kombinationsimpfstoff gegen MMR angeboten werden.

6. Erste Hilfe; Schutz des Ersthelfers

Durch die Schulleiterin ist zu veranlassen, dass das Personal entsprechend der staatlichen Arbeitsschutzvorschriften i. V. m. der Unfallverhütungsvorschrift **BGV/GUV-V A1** „Grundsätze der Prävention“ vor Beginn der Tätigkeit und danach mindestens jährlich zu Gefahren und Maßnahmen zum Schutz einschließlich der Ersten Hilfe unterwiesen wird. Er hat dafür zu sorgen, dass zur Ersten Hilfe und zur Rettung der Versicherten die erforderlichen Einrichtungen, Sachmittel und geeignete Personen verfügbar sind.

Am Inklusiven Campus Spandau wird jährlich, in der Regel in den Präsenztagen, ein erste-Hilfe-Kurs angeboten.

In der Schule steht **geeignetes Erste-Hilfe-Material** in den Sekretariaten und in Verbandskästen, die in den Schulgebäuden verteilt sind, zur Verfügung. An folgenden Standorten sind sie zu finden:

Haus Grüngürtel: Sekretariat, Pausenraum des Personals, Pflegeraum, Werkstatt, PU-Raum

Haus Birke: Sekretariat, Erste-Hilfe-Raum, Pausenraum des Personals, PU-Raum

Container: Pausenraum des Personals

Halle Birke: Umkleideraum des Personals

Halle Grüngürtel: Umkleideraum des Personals

Halle Hohenzollernring: Umkleideraum des Personals

Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) werden umgehend ersetzt, regelmäßige **Bestandskontrollen** der Erste-Hilfe-Kästen werden durchgeführt. Insbesondere sind die Ablaufdaten zu überprüfen und verfallene Materialien zu ersetzen. Die Kontrollen werden vom Erste-Hilfe-Beauftragten/Beauftragte (im Schuljahr 2019/20 Frau Gutjahr) durchgeführt.

Der Ersthelfer hat bei Kontakt mit Körperflüssigkeiten und Ausscheidungen Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.

Parallel zur Erstversorgung ist vom Ersthelfer zu entscheiden, ob sofortige **ärztliche Hilfe** zur weiteren Versorgung des Verletzten hinzuzuziehen ist.

