

Hygieneplan der Wilhelm-Busch-Schule in Mülheim an der Ruhr

Gemäß §36 des Infektionsschutzgesetzes sind Schulen verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit dem Hygieneplan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren.

Dabei sind folgende Bereiche in der Schule relevant und zu berücksichtigen:

1. Hygiene in Unterrichtsräumen
2. Schulreinigung
3. Hygiene im Sanitärbereich und im Außenbereich
4. Turnhalle
5. Trinkwasserhygiene
6. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers
7. Küche (sowohl Versorgungsküche als auch Lehrküche)
8. Raumluftechnische Anlagen
9. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldung
10. Sonderfragen

1. Hygiene in Unterrichtsräumen

Lufthygiene

Nach jeder Schulstunde ist in den Klassenräumen eine ausreichende Lüftung durch Querlüftung/Stoßlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen, wobei die altersgemäße Aufsicht der Schülerinnen und Schüler gemäß Schulgesetz sichergestellt sein muss.

Auch in den Unterrichtsstunden sollte regelmäßig gelüftet werden (Spaltöffnung).

Die Lehrkraft, die als letzte an einem Unterrichtstag in einem Raum war, muss dafür sorgen, dass die Fenster ge- bzw. verschlossen sind.

Bodenreinigung und Abfallentsorgung

Der Klassenraum wird von den Schülerinnen und Schüler und Lehrern in einem ordentlichen Zustand verlassen (Klassenreinigungsplan). In jedem Raum gilt das Prinzip der Mülltrennung. Verpackungs- und Papiermüll entsorgen die Schülerinnen und Schüler selbst (Container stehen hierfür bereit), der Restmüll wird täglich von den Reinigungskräften entsorgt. Mindestens einmal im Jahr (meistens in den Sommerferien) erfolgt eine sehr gründliche Bodenreinigung, bei der das gesamte Mobiliar vorher aus dem Raum entfernt wird.

Kleiderablage

Um der Gefahr der Läuseübertragung vorzubeugen, ist die Kleiderablage für die Oberbekleidung der Schülerinnen und Schüler in der Unterstufe und OGS so gestaltet, dass die Kleidungsstücke keinen direkten Kontakt untereinander haben. In der Mittel- und Oberstufe kann dies aufgrund der räumlichen Gegebenheiten nicht gewährleistet werden.

2. Schulreinigung

Schulreinigung durch Fremdfirmen

Der Reinigungsplan des stadteigenen Personals ist auf das Fremdreinigungsprogramm abzustimmen. Die Reinigungskräfte werden in ihre Arbeitsbereiche durch den Immobilienservice eingewiesen und erledigen die tagesaktuellen Reinigungsarbeiten, die sich aus dem in jedem Raum befindlichem Putzplan ergeben. Zusätzlich befindet sich ein Reinigungsplan zu den Toiletten, Küchen, Fluren und

Treppenhäusern im Aufenthaltsraum der Reinigungskräfte. Die im Leistungsverzeichnis enthaltenen Reinigungsprogramme/-intervalle für die beauftragten Putzfirmen sind durch die Schulhausverwalter täglich zu kontrollieren.

Schutzmaßnahmen für das stadteneigene Personal

Für das städtische Reinigungspersonal sind folgende Arbeitsschutzmittel bereitzustellen:

- Schutzhandschuhe
- Hautschutz-/pflegemittel für Umgang mit Reinigungsmitteln z.B. nach Pausen / Arbeitsende
- Duschmöglichkeit im Aufenthaltsraum

Unfallgefahren

Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben. Gefahrenzonen mit zeitlich bedingter Rutschgefahr sind durch das Reinigungspersonal durch entsprechende Beschilderung deutlich zu machen.

Die Reinigungsmittel sind unter Verschluss aufzubewahren.

3. Hygiene im Sanitärbereich und im Außenbereich

Sanitärausstattung

Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern und Spendevorrichtungen für Flüssigseife auszustatten. Gemeinschafts-Stückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig.

Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle ist bereitzustellen.

In den Mädchentoiletten und Personaltoiletten für Frauen ist ein Spender für Tüten für Monatsbinden und verschließbare Abfallbehälter vorhanden.

Es ist darauf zu achten, dass es sich um stabile Vorrichtungen mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche handelt.

Wartung und Pflege

Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung werden regelmäßig gewartet. Eine zeitnahe Reparatur von Defekten und sorgfältige Pflege ist sichergestellt. Die Wartungsvorgaben der Hersteller sind zu beachten. Die wasserlosen Urinale sind halbjährlich zu warten (Erneuerung der Sperrflüssigkeit).

Urinanlagen ohne Wasserspülung werden besonders sorgfältig täglich nass gereinigt, die Einhaltung des vorgeschriebenen Turnus der wöchentlichen Spezialreinigung ist einzuhalten.

Be- und Entlüftungen

Die Reinigung und das Instandhalten der Entlüftungseinrichtungen (Turnhalle/Etagentoiletten der Lehrer/Duschraum Unterstufe) in den Sanitärbereichen muss regelmäßig erfolgen

Hygiene im Außenbereich

Aus dem Spielsand, Fallkies und Mulch sind Verunreinigungen, wie Laub und Tierkot regelmäßig mittels Harke bzw. Kotschaufel zu entfernen.

Der Spielsand sollte, falls möglich, nach Dienstende abgedeckt werden.

Der Spielsand ist einmal jährlich auszuwechseln oder zu reinigen (s. Runderlass v. 16.3. und 27.10.2000).

4. Turnhalle

Die gründliche Reinigung des Geräteraums der Turnhalle sollte in regelmäßigen Abständen, ca. alle 2 Monate oder – wie die Küchengrundreinigung- jeweils vor den Ferien erledigt werden.

Wenn es keine Möglichkeit gibt, die Reinigung des o.g. Raumes mit der Grundreinigung der Schule zu kombinieren, bzw. den Reinigungsauftrag der entsprechenden Firma zu erweitern, kann in

Abprache mit der Hausmeisterin und Unterstützung von Oberstufenschülern die Aufgabe auch von der Schule übernommen werden.

5. Trinkwasserhygiene

Legionellenprophylaxe

Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind in den erforderlichen Zeitabständen zu entfernen. Jährlich ist eine Wasserprobenuntersuchung durchzuführen.

Nach längerer Nichtbenutzung (Stagnation), insbesondere nach Ferien und am Wochenanfang soll das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dient, bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen, um die Leitungen zu spülen. Verantwortlich dafür sind die Klassenlehrerinnen und -lehrer. Die Dusche im Unterstufenbereich wird einmal wöchentlich durch das Reinigungspersonal entsprechend betätigt. Die Duschen für das Reinigungspersonal sowie in der Turnhalle werden von den Benutzern selbst entsprechend lange laufen gelassen bis die Temperatur erreicht ist.

6. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

Versorgung von Bagatellwunden

Bei der Wundversorgung hat der Ersthelfer Einmalhandschuhe zu tragen. Die Handschuhe sind sachgerecht ohne Außenkontakt zu entfernen und zu entsorgen.

Ggf. sollte der Ersthelfer eine gründliche Reinigung der Hände vornehmen - auch mit Händedesinfektion.

Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem Desinfektionsmittel regelgerecht lt. Gebrauchsanweisung zu reinigen.

Überprüfung des Erste-Hilfe-Inventars

Geeignetes Erste-Hilfe-Material enthalten gemäß Unfallverhütungsvorschriften "GUV-I 512"

- Großer Verbandkasten nach DIN 13169 "Verbandkasten E"
- Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 "Verbandkasten C"

Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe und Pflaster) sind umgehend zu ersetzen. Der Inhalt der Kästen ist zeitnah, mindestens halbjährlich auf Vollständigkeit und Haltbarkeit zu prüfen, aufzufüllen oder zu ersetzen:

OGS; 13+; Sanitätsraum; Küchen; Werken; Naturwissenschaften; Kiosk

Notrufnummern

Polizei	110
Feuerwehr	112
Unfallarzt Dr. Voelker	0208 445658
Giftnotruf Bonn	0228 19240

7. Küche (sowohl Versorgungsküche als auch Lehrküche)

Allgemeine Anforderungen

Im Folgenden werden sowohl Lehrküchen als auch Küchen für die Schulverpflegung gleichwertig behandelt.

Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des §42 IfSG oder an infizierten Wunden oder an Hauterkrankungen erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden.

Gemäß §43 IfSG werden alle Lehrer, die die Schulküchen oder von der Bestimmung her ähnliche Räume benutzen, regelmäßig, am besten zu Beginn des Schuljahres, von Frau Drüppel über die entsprechenden Hygiene- und erforderlichen Ordnungsregeln informiert. Der Ordner wird abgezeichnet. Eine laminierte Kopie davon hängt sichtbar in den jeweiligen Räumen gut sichtbar aus.

Hygieneplan für die Schulküchen (allgemeine Schulküche, Küche von 13 +, Unterstufenküche, OGS-Küche, Kiosk)

Vor dem Unterricht

- Waschen Sie vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher. In der Schulküche: Händewaschen im HW-Raum, anschließend Rückweg zur Küche, ohne Türklinken mit den Händen zu berühren.
- Decken Sie kleinere, saubere Wunden mit wasserundurchlässigem Pflaster ab. Tragen Sie Einweghandschuhe. Personen mit Pflastern dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Pflasterentnahme bitte ins Verbandbuch eintragen.
- Binden Sie lange Haare so zusammen, dass keine Strähnen nach vorne fallen.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbanduhr und Schmuck ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung.
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.

Allgemeine Regeln

- Aufbewahrung von Lebensmitteln: Mitgebrachte Lebensmittel luftdicht verschließen, (Twist-off-Glas), Mehl, Zucker z.B. mit Tüte in eine Kunststoffbox füllen.
- Die Lebensmittel mit Namen, Kaufdatum und Mindesthaltbarkeitsdatum beschriften.
- Tägliche Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen: Die Temperatur im Kühlschrank darf nicht über 7 °C, in Gefriereinrichtungen nicht über -18 °C ansteigen.
- Lebensmittelreste in Kunststoffboxen umfüllen und in den Kühlschrank stellen. Beschriften!
- Aufbewahrung von Rückstellproben bei selbst zubereiteten Speisen mindestens 1 Woche getrennt nach Komponenten (mindestens 100g) in Gefrierschränken

Verhalten beim Arbeitsvorgang

- Während der Arbeitsvorgänge regelmäßig die Arbeitsplatten säubern und desinfizieren. Die Arbeitsgeräte säubern.
- Wärmebäder, Konvektomaten, Esstische OGS, müssen täglich gereinigt und desinfiziert werden.
- Während der Herd-/Backofennutzung die Abluftanlage anstellen.

Abfälle

- Während des Arbeitsvorgangs entstandene Abfälle sofort entsorgen.
- Die Abfallbehälter nur mit entsprechender Mülltüte benutzen. (Kompostierbare Abfälle in den vorgesehenen Eimer geben und nach der Arbeit entsorgen. Wenn ein entsprechender Komposter vorhanden ist), zurzeit nicht möglich an der WB Schule.

- Benutzte Geschirrtücher, Abwaschtücher und Spülschwämme direkt in den Behälter für Schmutzwäsche legen und bei mindestens 90 Grad waschen und trocknen. Putzutensilien und Handtücher werden getrennt in einer Maschine in 2 Waschgängen gewaschen. Vor dem Waschen der Handtücher eine Maschinenwäsche ohne Beladung starten. Falls zu wenig schmutzige Wischmops für eine Ladung da sind, bitte auf der Wischmops- Halterung aufhängen, Wasserauffang darunter stellen.
- Kühlschrank, Sieb der Spülmaschine, Dunstabzugshauben, Abfalleimer müssen bei Bedarf, jedoch mindestens monatlich gründlich gereinigt werden.
- Der Küchenboden und die Nebenräume müssen täglich mit entsprechendem Reiniger feucht gewischt und ggfs. desinfiziert werden.
- 1x im Monat sollen Schränke, Regale, Schubladen, etc. gründlich gereinigt werden.
- In den Schubladen ist darauf zu achten, dass Messer unterschiedlicher Größe in entsprechende Kästen geordnet werden, Klingen nach unten, um Schnittverletzungen beim Herausnehmen zu vermeiden.

Spülen

- Das gebrauchte Geschirr abstellen, grobe Speisereste entfernen. In der richtigen Reihenfolge rechts neben die Spüle stellen, Glas, Porzellan, Besteck, Kochgeschirr.
- Für den Spülvorgang das Spülmittel richtig dosieren, gespültes Geschirr mit klarem Wasser nachspülen.
- Nach dem Spülvorgang das Becken, das Ablaufbrett und die Armaturen gründlich reinigen.
- Eine Flächendesinfektion ist nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren (rohes Fleisch, Geflügel) und nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden, nötig.

Bodenreinigung

- Nach der Raumnutzung muss der Boden gründlich mit Wischern und Bodenreinigungsmittel geputzt werden.
- Das Wischwasser wird in die Ablaufrinne auf dem Schulhof gegossen, nicht in das Waschbecken im HW Raum und nicht auf den Kanaldeckel am Kücheneingang.
- Bevor die Schulküchen verlassen werden, müssen die entsprechenden Kollegen eine Kontrollrunde zurücklegen und alle Schränke, Schubladen, Essraum, Hauswirtschaftsraum(hier: Schulküche, Handwaschbecken, Wäschemangel/ Trockner, Waschmaschine) auf Sauberkeit und Ordnung kontrollieren.
- Empfohlene –intensive- Grundreinigung jeweils vor den Ferien, incl. Abtauen von Kühl- und Gefriergeräten, etc..
- Abstellen der Boiler in unterrichtsfreien Zeiten (Ferien, lange Wochenenden).

Alle Kolleginnen und Kollegen müssen sich regelmäßig über Veränderungen/ Ergänzungen im Hygieneplan informieren.

Die Küchenräume müssen regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrolliert werden. Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengittern auszustatten.

8. Raumlufttechnische Anlagen

Neben der Wartung gemäß der technischen Regeln ist einmal jährlich eine optische Kontrolle aller Anlagenteile sowie der Außenluft – Ansaugöffnungen durchzuführen.

Die Wartung der „Abzugshauben“ (Intertec) in der Küche sowie der Klimaanlage (Überfeld) werden von Herrn Kinter (IS) veranlasst.

9. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldung

Nach § 34 IfSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldevorschriften für Personal sowie Schülerinnen und Schüler, die dem Schutz vor der Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Dieser komplexe Paragraph ist in der Anlage beigefügt.

10. Sonderfragen

Bei raumlufthygienisch bedeutsamen Fragen wie Schimmelbefall oder Emission von Raumluftschadstoffen (z.B. von Lösungsmitteln oder Farben) ist die Ursache zu ermitteln und eine fachtechnische Prüfung sofort einzuleiten. Hierbei ist das Gesundheitsamt zu beteiligen.

11. Auszüge aus dem Infektionsschutzgesetz

§ 33

Gemeinschaftseinrichtungen

Gemeinschaftseinrichtungen im Sinne dieses Gesetzes sind Einrichtungen, in denen überwiegend Säuglinge, Kinder oder Jugendliche betreut werden, insbesondere Kinderkrippen, Kindergärten, Kindertagesstätten, Kinderhorte, **Schulen** oder sonstige Ausbildungseinrichtungen, Heime, Ferienlager und ähnliche Einrichtungen.

§ 34

Gesundheitliche Anforderungen, Mitwirkungspflichten, Aufgaben des Gesundheitsamtes

(1) Personen, die an

1. Cholera
2. Diphtherie
3. Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC)
4. virusbedingtem hämorrhagischen Fieber
5. Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis
6. Impetigo contagiosa (ansteckende Borkenflechte)
7. Keuchhusten
8. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose
9. Masern
10. Meningokokken-Infektion
11. Mumps
12. Paratyphus
13. Pest
14. Poliomyelitis
15. Scabies (Krätze)
16. Scharlach oder sonstigen Streptococcus pyogenes-Infektionen
17. Shigellose
18. Typhus abdominalis
19. Virushepatitis A oder E

20. Windpocken

erkrankt oder dessen verdächtig oder die verlaust sind, dürfen in den in § 33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen keine Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu den dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder der Verlaustung durch sie nicht mehr zu befürchten ist. Satz 1 gilt entsprechend für die in der Gemeinschaftseinrichtung Betreuten mit der Maßgabe, dass sie die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume nicht betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung nicht teilnehmen dürfen. Satz 2 gilt auch für Kinder, die das 6. Lebensjahr noch nicht vollendet haben und an infektiöser Gastroenteritis erkrankt oder dessen verdächtig sind.

(2) Ausscheider von

1. *Vibrio cholerae* O 1 und O 139
2. *Corynebacterium diphtheriae*, Toxin bildend
3. *Salmonella* Typhi
4. *Salmonella* Paratyphi
5. *Shigella* sp.
6. enterohämorrhagischen *E. coli* (EHEC)

dürfen nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung der gegenüber dem Ausscheider und der Gemeinschaftseinrichtung verfügbaren Schutzmaßnahmen die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume betreten, Einrichtungen der Gemeinschaftseinrichtung benutzen und an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung teilnehmen.

(3) Absatz 1 Satz 1 und 2 gilt entsprechend für Personen, in deren Wohngemeinschaft nach ärztlichem Urteil eine Erkrankung an oder ein Verdacht auf

1. Cholera
2. Diphtherie
3. Enteritis durch enterohämorrhagische *E. coli* (EHEC)
4. virusbedingtem hämorrhagischem Fieber
5. *Haemophilus influenzae* Typ b-Meningitis
6. ansteckungsfähiger Lungentuberkulose
7. Masern
8. Meningokokken-Infektion
9. Mumps

10. Paratyphus
11. Pest
12. Poliomyelitis
13. Shigellose
14. Typhus abdominalis
15. Virushepatitis A oder E

aufgetreten ist.

(4) Wenn die nach den Absätzen 1 bis 3 verpflichteten Personen geschäftsunfähig oder in der Geschäftsfähigkeit beschränkt sind, so hat derjenige für die Einhaltung der diese Personen nach den Absätzen 1 bis 3 treffenden Verpflichtungen zu sorgen, dem die Sorge für diese Person zusteht. Die gleiche Verpflichtung trifft den Betreuer einer nach den Absätzen 1 bis 3 verpflichteten Person, soweit die Sorge für die Person des Verpflichteten zu seinem Aufgabenkreis gehört.

(5) Wenn einer der in den Absätzen 1, 2 oder 3 genannten Tatbestände bei den in Absatz 1 genannten Personen auftritt, so haben diese Personen oder in den Fällen des Absatzes 4 der Sorgeinhaber der Gemeinschaftseinrichtung hiervon unverzüglich Mitteilung zu machen. Die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung hat jede Person, die in der Gemeinschaftseinrichtung neu betreut wird, oder deren Sorgeberechtigte über die Pflichten nach Satz 1 zu belehren.

(6) Werden Tatsachen bekannt, die das Vorliegen einer der in den Absätzen 1, 2 oder 3 aufgeführten Tatbestände annehmen lassen, so hat die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung das zuständige Gesundheitsamt unverzüglich zu benachrichtigen und krankheits- und personenbezogene Angaben zu machen. Dies gilt auch beim Auftreten von zwei oder mehr gleichartigen, schwerwiegenden Erkrankungen, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind. Eine Benachrichtigungspflicht besteht nicht, wenn der Leitung ein Nachweis darüber vorliegt, dass die Meldung des Sachverhalts durch eine andere in § 8 genannte Person bereits erfolgt ist.

(7) Die zuständige Behörde kann im Einvernehmen mit dem Gesundheitsamt für die in § 33 genannten Einrichtungen Ausnahmen von dem Verbot nach Absatz 1, auch in Verbindung mit Absatz 3, zulassen, wenn Maßnahmen durchgeführt werden oder wurden, mit denen eine Übertragung der aufgeführten Erkrankungen oder der Verlausung verhütet werden kann.

(8) Das Gesundheitsamt kann gegenüber der Leitung der Gemeinschaftseinrichtung anordnen, dass das Auftreten einer Erkrankung oder eines hierauf gerichteten Verdachtes ohne Hinweis auf die Person in der Gemeinschaftseinrichtung bekannt gegeben wird.

(9) Wenn in Gemeinschaftseinrichtungen betreute Personen Krankheitserreger so in oder an sich tragen, dass im Einzelfall die Gefahr einer Weiterverbreitung besteht, kann die zuständige Behörde die notwendigen Schutzmaßnahmen anordnen.

(10) Die Gesundheitsämter und die in § 33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen sollen die betreuten Personen oder deren Sorgeberechtigte gemeinsam über die Bedeutung eines vollständigen, altersgemäßen, nach den Empfehlungen der Ständigen Impfkommision ausreichenden Impfschutzes und über die Prävention übertragbarer Krankheiten aufklären.

(11) Bei Erstaufnahme in die erste Klasse einer allgemein bildenden Schule hat das Gesundheitsamt oder der von ihm beauftragte Arzt den Impfstatus zu erheben und die hierbei gewonnenen aggregierten und anonymisierten Daten über die oberste Landesgesundheitsbehörde dem Robert Koch-Institut zu übermitteln.

§ 35

Belehrung für Personen in der Betreuung von Kindern und Jugendlichen

Personen, die in den in § 33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige regelmäßige Tätigkeiten ausüben und Kontakt mit den dort Betreuten haben, sind vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen nach § 34 zu belehren. Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von drei Jahren aufzubewahren ist. Die Sätze 1 und 2 finden für Dienstherren entsprechende Anwendung.

§ 36

Einhaltung der Infektionshygiene

(1) Die in § 33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen sowie Krankenhäuser, Vorsorge- oder Rehabilitationseinrichtungen, Einrichtungen für ambulantes Operieren, Dialyseeinrichtungen, Tageskliniken, Entbindungseinrichtungen, Einrichtungen nach § 1 Abs. 1, 1a des Heimgesetzes, vergleichbare Behandlungs-, Betreuungs- oder Versorgungseinrichtungen sowie Obdachlosenunterkünfte, Gemeinschaftsunterkünfte für Asylbewerber, Spätaussiedler und Flüchtlinge sowie sonstige Massenunterkünfte und Justizvollzugsanstalten legen in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionshygiene fest. Die genannten Einrichtungen unterliegen der infektionshygienischen Überwachung durch das Gesundheitsamt.

(2) Zahnarztpraxen sowie Arztpraxen und Praxen sonstiger Heilberufe, in denen invasive Eingriffe vorgenommen werden, sowie sonstige Einrichtungen und Gewerbe, bei denen durch Tätigkeiten am Menschen durch Blut Krankheitserreger übertragen werden können, können durch das Gesundheitsamt infektionshygienisch überwacht werden.

(3) Für die Durchführung der Überwachung gilt § 16 Abs. 2 entsprechend.

(4) Personen, die in ein Altenheim, Altenwohnheim, Pflegeheim oder eine gleichartige Einrichtung im Sinne des § 1 Abs. 1 oder 1a des Heimgesetzes oder in eine Gemeinschaftsunterkunft für Obdachlose, Flüchtlinge, Asylbewerber oder in eine Erstaufnahmeeinrichtung des Bundes für Spätaussiedler aufgenommen werden sollen, haben vor oder unverzüglich nach ihrer Aufnahme der Leitung der Einrichtung ein ärztliches Zeugnis darüber vorzulegen, dass bei ihnen keine Anhaltspunkte für das Vorliegen einer ansteckungsfähigen Lungentuberkulose vorhanden sind. Bei Aufnahme in eine Gemeinschaftsunterkunft für Flüchtlinge, Asylbewerber oder in eine Erstaufnahmeeinrichtung des Bundes für Spätaussiedler muss sich das Zeugnis bei Personen, die das 15. Lebensjahr vollendet haben, auf eine im Geltungsbereich dieses Gesetzes erstellte Röntgenaufnahme der Lunge stützen; bei erstmaliger Aufnahme darf die Erhebung der Befunde nicht länger als sechs Monate, bei erneuter Aufnahme zwölf Monate zurückliegen. Bei Schwangeren ist von der Röntgenaufnahme abzusehen; stattdessen ist ein ärztliches Zeugnis vorzulegen, dass nach sonstigen Befunden eine ansteckungsfähige Lungentuberkulose nicht zu befürchten ist. § 34 Abs. 4 gilt entsprechend. Satz 1 gilt nicht für Personen, die weniger als drei Tage in eine Gemeinschaftsunterkunft für Obdachlose aufgenommen werden. Personen, die nach Satz 1 ein ärztliches Zeugnis vorzulegen haben, sind verpflichtet, die für die Ausstellung des Zeugnisses nach Satz 1 und 2 erforderlichen Untersuchungen zu dulden. Personen, die in eine Justizvollzugsanstalt

aufgenommen werden, sind verpflichtet, eine ärztliche Untersuchung auf übertragbare Krankheiten einschließlich einer Röntgenaufnahme der Lunge zu dulden.

(5) Das Grundrecht der Unverletzlichkeit der Wohnung (Artikel 13 Abs. 1 Grundgesetz) sowie der körperlichen Unversehrtheit (Artikel 2 Abs. 2 Satz 1 Grundgesetz) wird insoweit eingeschränkt.

In Absprache mit dem Gesundheitsamt Mülheim an der Ruhr erfolgt eine Meldung der Schulleiterin oder einer von ihr beauftragten Person telefonisch an das Gesundheitsamt. Es wird ausdrücklich seitens des Gesundheitsamtes keine schriftliche Meldung gewünscht.

Einmal jährlich – möglichst in der ersten Konferenz zu Schuljahresbeginn – werden die Mitarbeiter der Schule über den Infektionsschutz informiert und dokumentieren das mit ihrer Unterschrift.

Zu Beginn des Schuljahres 2014/15 bekommen alle Eltern die schriftliche Belehrung einmalig durch die Klassenlehrerinnen und -lehrer. Ab dann bekommen Eltern sie bei jeder neuen Schulaufnahme.