2126.1-G

Vollzug der §§ 33 bis 36 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl I S. 1045) in Schulen

Gemeinsame Bekanntmachung der Bayerischen Staatsministerien für Gesundheit, Ernährung und Verbraucherschutz und für Unterricht und Kultus vom 16. Juli 2002, Az. 3.3/8360-130/102/02

(AllMBl. S. 535)

(KWMBl. I S. 280)

Zitiervorschlag: Gemeinsame Bekanntmachung der Bayerischen Staatsministerien für Gesundheit, Ernährung und Verbraucherschutz und für Unterricht und Kultus über den Vollzug der §§ 33 bis 36 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl I S. 1045) in Schulen vom 16. Juli 2002 (AllMBl. S. 535, KWMBl. I S. 280), die durch Bekanntmachung vom 11. Februar 2003 (AllMBl. S. 89) geändert worden ist

1.

Schulen im Sinn des § 33 IfSG sind alle öffentlichen und privaten Volksschulen, Realschulen, Gymnasien, Schulen für Behinderte und Kranke (einschließlich der schulvorbereitenden Einrichtungen, Art. 22 BayEUG), Berufsschulen, Berufsfachschulen, an denen auf Grund der Zugangsvoraussetzungen überwiegend (d.h. mehr als die Hälfte) Kinder und Jugendliche unterrichtet werden, Wirtschaftsschulen, Fachoberschulen und Ergänzungsschulen, an denen die Schulpflicht erfüllt werden kann.

Nicht zu den Schulen im Sinn des § 33 IfSG zählen die Hochschulen im Sinn des Art. 1 des Bayerischen Hochschulgesetzes, die Staatsinstitute für die Ausbildung von Fachlehrern, die Fachschulen, Berufsoberschulen, Fachakademien, Abendrealschulen, Abendgymnasien und Kollegs (Institute zur Erlangung der Hochschulreife), Volkshochschulen, die Lehrgänge der Bayerischen Verwaltungsschule sowie sonstige Lehrgänge (z.B. Kurse des Bayerischen Jugendwerks, Sing- und Musikschulen, Fahrschulen, Skischulen) und Einrichtungen, an denen Privatunterricht erteilt wird.

2.

Das Lehr- und Verwaltungspersonal der Schulen ist vom Arbeitgeber beziehungsweise durch die von diesem Beauftragten gemäß § 35 IfSG über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten, die sich aus § 34 IfSG ergeben, zu **belehren**. § 35 IfSG erfasst auch Personen, die im Rahmen des Schulunterrichts regelmäßig Kurse und Vorträge halten (z.B. Verkehrsunterricht durch Polizeibeamte, Schwimmunterricht durch Schwimmlehrer). Die Belehrungspflicht erstreckt sich auf das Personal, das nach dem 31. Dezember 2000 erstmalig eine entsprechende Tätigkeit aufnimmt. Das beim In-Kraft-Treten des IfSG (1. Januar 2001) bereits tätige Personal ist erstmals spätestens bis zum 1. Januar 2003 zu belehren. Für diese Belehrung hat das Robert Koch-Institut ein ausführliches Muster herausgegeben, das allgemein auf dessen Internet-Seiten unter http://www.rki.de/INFEKT/IFSG/IFSG_SEL_BELEHRUNG.HTM zur Verfügung steht.

Dieses Belehrungsmuster enthält den vollständigen Wortlaut der §§ 33 bis 36 Abs. 1 IfSG sowie Angaben zu den einzelnen Krankheiten, die im Rahmen dieser Bestimmungen von Bedeutung sind. Hinweise zum Vorgehen bei Kopflausbefall werden darüber hinaus auch im einschlägigen speziellen Merkblatt des Robert Koch-Instituts gegeben (Internet: http://www.rki.de/GESUND/MBL/K_LAUS1.HTM).

Erziehungsberechtigte oder andere Personen, die gelegentlich bei Schulwanderungen oder anderen schulischen Veranstaltungen zur Unterstützung der Lehrkräfte bei der Beaufsichtigung der Schüler mitwirken, zählen nicht zu dem nach § 35 IfSG zu belehrenden Personenkreis. Das Reinigungspersonal hat

regelmäßig kaum unmittelbaren Kontakt mit Schülern. Es wird deshalb von § 35 IfSG nicht erfasst. § 35 IfSG gilt auch nicht für Schulbusfahrer.

3.

Die Schulleitung ist gemäß § 34 Abs. 5 Satz 2 IfSG verpflichtet, jeden neuen Schüler beziehungsweise dessen Sorgeberechtigte über die Mitteilungspflichten nach Satz 1 zu belehren. Die Schulleitung kann sich hierzu erforderlichenfalls anderer, geeigneter Personen (z.B. Biologielehrer, niedergelassener Arzt) bedienen. Auch für diese Belehrung steht ein Muster des Robert Koch-Instituts zur Verfügung, und zwar mehrsprachig (Internet: Fundstelle wie unter Nr. 2).

4.

Auf Grund der Informationen, die das Lehr- und Verwaltungspersonal der Schulen sowie die Schüler beziehungsweise Sorgeberechtigten bei den Belehrungen erhalten (vgl. Nrn. 2 und 3 der Gemeinsamen Bekanntmachung), werden sie in die Lage versetzt, ihre **Meldepflicht** nach § 34 Abs. 5 beziehungsweise 6 IfSG zu erfüllen. Bei Unklarheiten, wie sie sich insbesondere aus § 34 Abs. 6 Satz 2 IfSG ergeben können, setzt sich die Schulleitung mit dem Gesundheitsamt in Verbindung.

5.

Auf die **„Empfehlungen für die Wiederzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen“** des Robert Koch-Instituts, das wesentliche Hinweise zum Vollzug der §§ 33 bis 36 Abs. 1 IfSG enthält, wird hingewiesen (Internet des RKI: http://www.rki.de/INFEKT/INF_A-Z/MBL/WIEDERZULASSUNG01.HTM sowie Internet des *StMGEV:*[1] *http://www.vis-ernaehrung.bayern.de/de/left/fachinformation/risiken/erreger/erreger*)[1].

---

[1] **[Amtl. Anm.:]** Nunmehr: StMUGV: www.vis-ernaehrung.bayern.de/de/left/fachinformationen/verbraucherschutz/hygiene/hygiene-ix.htm

6.

Die Regelungen in § 34 Abs. 1 bis 3 IfSG (**Betretungs-, Benutzungsverbote, Schutzmaßnahmen**) sind nicht abschließend.

Darüber hinausgehende infektionsrechtliche Maßnahmen können entsprechend den Erfordernissen des Einzelfalles auf Grund des § 28 Abs. 1 Satz 1 IfSG von der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde (§ 1 AVIfSG) getroffen werden.

Die Schulleitung achtet darauf, dass die Betroffenen die Verbote und die angeordneten Schutzmaßnahmen (§ 34 Abs. 1 bis 3 IfSG) einhalten. Erfährt die Schulleitung, dass ein Betroffener diese Verbote oder Schutzmaßnahmen nicht befolgt, verständigt sie unverzüglich das Gesundheitsamt.

7.

Tritt in einer Schule eine übertragbare Krankheit auf, so kann ein klärendes Gespräch zwischen Eltern beziehungsweise Sorgeberechtigten, Schulleitung und Gesundheitsamt sowohl den Interessen der Betroffenen als auch dem Erfolg der notwendigen infektionshygienischen Maßnahmen förderlich sein. In welcher Weise und zu welchem Zeitpunkt eine solche informative Aufklärung zweckmäßig oder notwendig ist, muss im Einzelfall beurteilt werden.

8.

§ 34 Abs. 9 IfSG erfasst **Infizierte**, die bei den üblichen sozialen Kontakten in der Regel keine Ansteckungsgefahr für Andere darstellen; diese sind keine Ausscheider im Sinn des § 2 Nr. 6 IfSG. Ergänzend zu den hierzu im Muster für die „Belehrung für die Beschäftigten in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 35 IfSG“ (vgl. Nr. 2 der Gemeinsamen Bekanntmachung) enthaltenen Erläuterungen wird auf die einschlägige Gemeinsame Bekanntmachung vom 15. März 1989 (AllMBl S. 404, KWMBl I S. 72) „Richtlinien für die AIDS-Prävention an den bayerischen Schulen“ hingewiesen, die sinngemäß auch für Hepatitis-B- und C-Infizierte gilt.

9.

Schulschließungen oder die Schließung einzelner Klassen können erforderlichenfalls nach § 28 Abs. 1 Satz 2 IfSG angeordnet werden. Dabei ist von der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde (§ 1 AVIfSG) sorgfältig zu prüfen, ob der Gefahr der Weiterverbreitung der übertragbaren Krankheit nicht auf andere, weniger einschneidende Weise begegnet werden kann. Die Befugnis der Schulleitung oder Schulaufsichtsbehörde, die Schule auf Grund anderer Rechtsvorschriften zu schließen, bleibt unberührt.

Eine Schulschließung wird durch die Schulleitung unverzüglich durchgeführt. Die Schulleitung unterrichtet davon umgehend die Kreisverwaltungsbehörde, die Schulsitzgemeinde und die Schulaufsichtsbehörde.

Die Wiedereröffnung der Schule oder der Schulklasse zeigt die Schulleitung der Schulsitzgemeinde und der Schulaufsichtsbehörde an.

10.

Das Gesundheitsamt **überwacht** die Schulen in infektionshygienischer Hinsicht (§ 36 Abs. 1 Satz 2 IfSG). Es führt dabei Besichtigungen entsprechend den Erfordernissen des Einzelfalls durch und kann diese mit anderen Dienstaufgaben (z.B. schulärztliche Untersuchungen, Impfungen) verbinden.

Der in § 36 Abs. 1 Satz 1 IfSG vorgeschriebene **Hygieneplan** dient dazu, einrichtungsspezifische Infektionsrisiken zu vermeiden. Die Schulleitungen erstellen solche Pläne unter Berücksichtigung des als Anlage beigefügten Musters. Sie werden dabei von den Gesundheitsämtern beraten.

11.

Die Gemeinsame Bekanntmachung vom 9. November 1988 (AllMBl S. 897, KWMBl I S. 491), zuletzt geändert durch Bekanntmachung vom 19. Juli 1996 (AllMBl S. 472, KWMBl I S. 329) zum Vollzug der §§ 44 bis 48a des Bundes-Seuchengesetzes wird aufgehoben.

Schuster	Erhard
Ministerialdirektor	Ministerialdirektor

EAPl 513

GAPl 2457 AllMBl 2002 S. 535

Anlage

Muster eines Hygieneplans für Schulen

Nach § 36 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen verpflichtet, in einem Hygieneplan innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen.

Der folgende Hygieneplan umfasst allgemeine, notwendige Informationen und Aspekte der Hygiene zu:

1. Schulreinigung
Allgemeines

2. Hygiene im Sanitärbereich
Sanitärausstattung
Wartung und Pflege
Be- und Entlüftungen

3. Außenanlagen

4. Turnhalle

5. Schulschwimmbad
Reinigung und Pflege
Legionellenprophylaxe

6. Trinkwasserhygiene
Vermeidung von Stagnationsproblemen

7. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers
Überprüfung des Erste- Hilfe-Inventars
Versorgung von Wunden
Behandlung kontaminierter Flächen
Giftnotrufnummern

8. Küche
Allgemeine Anforderungen
Händereinigung
Flächenreinigung und -desinfektion
Lebensmittelhygiene
Tierische Schädlinge

9. Raumlufttechnische Anlagen

10. Sonstiges

Anhang

Reinigungs- und Desinfektionsplan (Muster)

1. Schulreinigung **Allgemeines** Für die Schulreinigung – soweit sie Flächen und Inventar in Klassenzimmern, Fluren usw. betrifft – sind regelmäßig desinfizierende Mittel und Verfahren nicht erforderlich. Für die Schulreinigung sollte ein fester Plan entsprechend dem Muster des Anhangs erstellt werden, aus dem hervorgeht, welche Flächen in welchen Zeitabständen behandelt werden müssen. In sensiblen Bereichen sowie bei Verunreinigungen mit potenziell infektiösem Material können desinfizierende Mittel und Verfahren erforderlich werden.
2. Hygiene im Sanitärbereich **Sanitärausstattung** Die Sanitärbereiche sind mit Einmalhandtüchern sowie mit Spendervorrichtungen für Flüssigseife auszustatten. Gemeinschafts-Stückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig. Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle ist bereitzustellen. In den Mädchentoiletten sollte eine hygienische Entsorgung der Monatsbinden sichergestellt werden. **Wartung und Pflege** Die Toilettenanlagen sind regelmäßig zu warten. Soweit Urinalanlagen ohne Wasserspülung vorhanden sind, ist besondere Sorgfalt auf die tägliche Nassreinigung, die Einhaltung des vorgeschriebenen Turnus der wöchentlichen Spezialreinigung und Nachfüllung der Sperrflüssigkeit zu verwenden. **Be- und Entlüftungen** Die Entlüftungseinrichtungen in den Sanitärbereichen sind regelmäßig zu reinigen.
3. Außenanlagen

Abfallbehälter sind in ausreichender Zahl aufzustellen und regelmäßig zu leeren. Insbesondere ist auf die Entfernung von Essensresten zu achten, um Ungeziefer (wie Ratten, Mäuse, Fliegen) nicht anzulocken.

4. Turnhalle

Die Kleiderablage ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Schüler möglichst keinen direkten Kontakt untereinander haben (Läuse!).

5. Schulschwimmbad

Reinigung und Pflege

Nassflächen sind täglich nach Betriebsende zu reinigen und zu desinfizieren, so dass sie über Nacht abtrocknen.

Aus hygienischer Sicht werden Fußsprühanlagen nicht empfohlen. Sollten sie dennoch betrieben werden, so ist auf den Einsatz von aldehydfreien Desinfektionsmitteln zu achten.

Legionellenprophylaxe

Zur Legionellenprophylaxe sind Duschen, die nicht täglich genutzt werden, vor Benutzung durch ca. 5-minütiges Ablaufenlassen von Warmwasser (maximale Erwärmungsstufe einstellen) zu spülen. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind in den erforderlichen Zeitabständen zu entfernen. Über die Notwendigkeit bakteriologischer Wasseruntersuchungen auf Legionellen berät das Gesundheitsamt.

6. Trinkwasserhygiene

Vermeidung von Stagnationsproblemen

Am Wochenanfang und nach Ferien ist das Trinkwasser mehrere Minuten ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

7. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

Überprüfung des Erste-Hilfe-Inventars

Geeignetes Erste-Hilfe-Material enthalten gemäß der Unfallverhütungsvorschrift „GUV erste Hilfe 0.3":

?	großer Verbandskasten mit Füllung nach DIN 13169
?	kleiner Verbandskasten mit Füllung nach DIN 13157

Zusätzlich ist der Verbandskasten mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis auszustatten. Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen. Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen.

Versorgung von Wunden

Bei der Versorgung von Wunden sind grundsätzlich Einmalhandschuhe zu tragen. Nach der Wundversorgung sollen die Hände desinfiziert werden. Die allgemein gültigen Erste-Hilfe-Richtlinien zur Wundversorgung sind zu beachten.

Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut, Erbrochenem oder anderen potenziell infektiösen Körperflüssigkeiten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem desinfektionsmittelgetränkten Tuch grob zu reinigen; anschließend ist die betroffene Fläche nochmals zu desinfizieren.

Giftnotrufnummern

089 1924-0	Giftnotruf München, Klinikum rechts der Isar
0911 398-2451 oder -2665	Giftinformationszentrale Nürnberg, Klinikum Nürnberg-Nord

8. Küche

Allgemeine Anforderungen

Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinn des § 42 Infektionsschutzgesetz (IfSG) oder an infizierten Wunden oder Hautkrankheiten leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren

Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden.

Küchenpersonal ist gemäß § 43 IfSG infektionshygienisch zu belehren und dabei zweckmäßigerweise gleichzeitig lebensmittelhygienisch zu schulen.

Händereinigung

Eine Händereinigung für die in der Küche Beschäftigten ist in folgenden Fällen erforderlich:

?	bei Arbeitsbeginn
?	nach Pausen
?	nach jedem Toilettenbesuch
?	nach Schmutzarbeiten
?	nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z.B. rohes Fleisch, Geflügel
?	nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuches

Für die Händereinigung im Küchenbereich sind Wandspender mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern an Waschbecken bereitzustellen. Seifenmittelspender sind wöchentlich auf deren Füllstand hin zu überprüfen. Vor Neubefüllung der Spender sind diese zu reinigen. Vorzugsweise sollten für Flüssigseifen Originalgebinde verwendet werden.

Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich feucht zu reinigen. Für spezielle Tätigkeiten (z.B. Bodenreinigung) ist Schutzkleidung zur Verfügung zu stellen.

Eine Flächendesinfektion des Arbeitsareals ist erforderlich bei:

?	Arbeiten mit kritischen Rohwaren (z.B. rohes Fleisch, Geflügel)
?	nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen tierische Lebensmittel verarbeitet wurden

Das Desinfektionsmittel wird auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit einem Tuch oder Schwamm mit mechanischem Druck verteilt (Scheuer-Wisch-Desinfektion). Die vorgeschriebene Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist vor erneuter Benutzung der Fläche abzuwarten.

Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen.

Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Im Falle von Flächendesinfektionsmitteln für den Lebensmittelbereich sind dies Mittel der DVG-Liste (siehe Abschnitt 9).

Lebensmittelhygiene

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall mit Schädlingen vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgemäß zu verpacken (z.B. Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum/ Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen. Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

?	Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren
?	tägliche Temperaturkontrollen in Kühl- und Gefriereinrichtungen (Kühlschrank < 8 °C, ***Gefrierschrank < -18 °C)
?	Warmhalten von Speisen so kurz wie möglich, Mindesttemperatur 65 °C
?	wöchentliche Überprüfung des Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatums von Lebensmitteln
?	keine Abgabe von unerhitzten Speisen mit rohen Eiern (Hühnereier-Verordnung)

Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren. Bei Befall sind Bekämpfungsmaßnahmen erforderlichenfalls durch eine Fachfirma zu veranlassen. Dabei ist besonders darauf zu achten, dass die Lebensmittel nicht mit dem Schädlingsbekämpfungsmittel in Kontakt kommen.

Lebensmittelabfälle müssen in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen. Abfalllager müssen so beschaffen sein und geführt werden, dass sie sauber

und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können. Küchenfenster sind mit Insektengittern auszustatten.

9. Raumlufttechnische Anlagen

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

10. Sonstiges

Zu Fragen der Innenraumlufthygiene gibt der Leitfaden der Innenraumlufthygiene-Kommission des Umweltbundesamtes „Leitfaden für die Innnenraumlufthygiene in Schulgebäuden“ Auskunft. Bei raumlufthygienisch bedeutsamen Fragen, wie Schimmelbefall oder Emission von Raumluftschadstoffen (z.B. Lösungsmittel von Farben und Klebern) ist zunächst die Ursache zu ermitteln, da sonst keine längerfristig wirksamen Abhilfemaßnahmen ergriffen werden können.

So ist beispielsweise bei Feuchtigkeitsschäden und gegebenenfalls vorkommendem Schimmelpilzbefall durch den Eigentümer oder sonstigen Inhaber eine fachtechnische Prüfung der Ursache der Nässebildung einzuleiten, damit neben der Entfernung des Schimmels z.B. auch eine sachgerechte Lüftungsweise der Raumnutzer veranlasst oder der gegebenenfalls ursächliche bauliche Mangel beseitigt werden.

Vor beabsichtigten Raumluftmessungen hinsichtlich Lösungsmittel, Mineralfasern o. Ä. sollte in jedem Fall das Gesundheitsamt eingeschaltet werden.

(Muster)-Reinigungs- und Desinfektionsplan in Schulen*

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Händewaschen	nach Toilettenbenutzung und Schmutzarbeiten, vor Umgang mit Lebensmitteln, bei Bedarf	auf die feuchte Hand geben und mit Wasser aufschäumen	Waschlotion	Personal und Kinder
Händedesinfektion	nach Kontamination mit Blut, Stuhl, Urin u. Ä.	3-5 ml auf der trockenen Haut gut verreiben	Händedesinfektionsmittel	Personal und Kinder
Fußboden, Flure	täglich	Feuchtwischen, Boden reinigen, lüften	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fußboden, Klassenzimmer	täglich	Feuchtwischen, Boden reinigen, lüften	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fußboden, Wasch- und Duschräume	täglich sowie bei Verunreinigung	Feuchtwischen, Boden reinigen, lüften	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Tische, Kontaktflächen	täglich sowie bei Verunreinigung	feucht abwischen mit Reinigungstüchern, gegebenenfalls nachtrocknen	warmes Wasser, gegebenenfalls mit Tensidlösung (ohne Duft- und Farbstoffe)	Reinigungspersonal
WC	täglich – erst nach Reinigung der Klassenräume	Wischen und Nachspülen mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen und Aufnehmer für Fußboden	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fenster	nach Anweisung	Einsprühen, mit sauberem Tuch trocken reiben	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Handlauf, Türklinken, Kontaktflächen, Schränke, Regale	nach Anweisung, bei sichtbarer Verschmutzung	Abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal

Reinigungsgeräte, Reinigungstücher, Wischbezüge	1 x wöchentlich arbeitstäglich	Reinigen, Reinigungstücher, Wischbezüge nach Gebrauch waschen und trocknen	möglichst Waschmaschine bei mind. 60 °C mit Vollwaschmittel und anschließender Trocknung	Reinigungspersonal
Papierkörbe leeren	1 x täglich beziehungsweise nach Bedarf	Entleerung in zentrale Abfallbehälter		Reinigungspersonal
Flächen aller Art	bei Verunreinigung mit Blut, Stuhl, Erbrochenem	Einmalhandschuhe tragen, Grobreinigung mit desinfektionsmittelgetränktem Einmalwischtuch, Wischdesinfektion, gesonderte Entsorgung von Reinigungstüchern und Handschuhen in Plastiksack	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittel-Liste der DGHM	geschultes Reinigungspersonal oder Hausmeister

---

* **[Amtl. Anm.:]** aus dem Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulen des UBA und dem Rahmenhygieneplan für Schulen des Länder-Arbeitskreises zur Erstellung von Hygieneplänen nach § 36 IfSG *(*http://www.umweltbundesamt.de/uba-info-daten/daten/irk.htm)