

## Leseprobe zum Download



Liebe Besucherinnen und Besucher unserer Homepage,

tagtäglich müssen Sie wichtige Entscheidungen treffen, Mitarbeiter führen oder sich technischen Herausforderungen stellen. Dazu brauchen Sie verlässliche Informationen, direkt einsetzbare Arbeitshilfen und Tipps aus der Praxis.

Es ist unser Ziel, Ihnen genau das zu liefern. Dafür steht seit mehr als 25 Jahren die FORUM VERLAG HERKERT GMBH.

Zusammen mit Fachexperten und Praktikern entwickeln wir unser Portfolio ständig weiter, basierend auf Ihren speziellen Bedürfnissen.

Überzeugen Sie sich selbst von der Aktualität und vom hohen Praxisnutzen unseres Angebots.

Falls Sie noch nähere Informationen wünschen oder gleich über die Homepage bestellen möchten, klicken Sie einfach auf den Button „In den Warenkorb“ oder wenden sich bitte direkt an:

**FORUM VERLAG HERKERT GMBH**

**Mandichostr. 18**

**86504 Merching**

Telefon: 08233 / 381-123

Telefax: 08233 / 381-222

**E-Mail: [service@forum-verlag.com](mailto:service@forum-verlag.com)**

**[www.forum-verlag.com](http://www.forum-verlag.com)**

### Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Gemeinschaftseinrichtungen (Schulen, Kindertageseinrichtungen usw.), sind von besonderer hygienisch-epidemiologischer Bedeutung, da eine Vielzahl von Personen zusammenleben und zusammenarbeiten. Sie bedürfen daher besonderer Aufmerksamkeit, um das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Erziehung zu hygienischem Verhalten – besonders im Hinblick auf Infektionskrankheiten – zu sichern. Zweck des Infektionsschutzes ist es, übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen rechtzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern. Neben gesetzlichen Regelungen (§§ 33-36 Infektionsschutzgesetz (IfSG)), behördlichen Aufgaben und Zuständigkeiten müssen Kitas und Schulen ein hohes Maß an Eigenverantwortung tragen. Für die baulichen und räumlichen Voraussetzungen liegt die Verantwortung beim Träger.

Nach § 36 IfSG müssen Kitas und Schulen die innerbetrieblichen Verfahrensweisen zur Infektionshygiene in Hygieneplänen festlegen. Für die Erstellung eines Planes enthält das Gesetz keine Vorgaben, da dieser an die organisatorischen und baulichen Gegebenheiten der einzelnen Einrichtung angepasst werden muss. Bitte beachten Sie auch die regionalen und länderspezifischen Regelungen/Verordnungen.

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

Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden

- a. beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in Absatz 2 genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder
- b. in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

#### Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal

Personen, die an einer im § 34 (1) des Infektionsschutzgesetzes genannten ansteckenden Krankheit erkrankt sind, bei denen der Verdacht darauf besteht oder die an Krätzmilben oder Läusebefall leiden sowie Personen, die die in § 34 (2) genannten Erreger ausscheiden bzw. zu in § 34 (3) genannten Kontaktpersonen, dürfen so lange in den Gemeinschaftseinrichtungen keine Erziehungs-, Aufsichts- oder sonstigen Tätigkeiten ausüben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

#### Kinder und Jugendliche

Für die in der Einrichtung betreuten Kinder gilt laut § 34 Punkt 3.1.2 die 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.

#### Mitwirkungs-, Mitteilungspflicht

Bei den in § 34 aufgelisteten Krankheiten und Krankheitserregern handelt es sich um solche, die in Gemeinschaftseinrichtungen 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 Gemeinschaftseinrichtung betreuten (bzw. deren Sorgeberechtigten) und die dort tätigen Personen, der Gemeinschaftseinrichtung unverzüglich mitzuteilen, wenn sie von einem der in den Absätzen 1 bis 3 (§ 34) geregelten Krankheitsfälle betroffen sind. Damit der Informationspflicht nachgekommen werden kann, sind Belehrungen durchzuführen.

#### Vorgehen bei meldepflichtigen Krankheiten

Wer ist zu einer Meldung verpflichtet? 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 Gemeinschaftseinrichtungen auf, so muss der Leiter der Einrichtung das Auftreten bzw. den Verdacht der genannten Erkrankungen unverzüglich (innerhalb von 24 Stunden) dem zuständigen Gesundheitsamt melden.

Meldeinhalte:

- Art der Erkrankung bzw. des Verdachteten
- Name, Vorname, Geburtsdatum
- Kontaktpersonen (in Kita/Schule, Elternhaus, Geschwister)

Maßnahmen in der Einrichtung einleiten:

- Isolierung Betroffener
- Verständigung von Angehörigen
- Sicherstellung möglicher Infektionsquellen
- Information der Betreuten/Sorgeberechtigten > Maßnahmeneinleitung

Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht in der Einrichtung auf, so müssen ggf. durch die Leitung der Einrichtung die Betreuten/Sorgeberechtigten darüber anonym informiert werden, um für die Betreuten oder gefährdeten Familienangehörigen 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.

### **Besuchsverbot und Wiedereingliederung**

Im Infektionsschutzgesetz § 34 ist verankert, bei welchen Infektionen für die Kinder und Jugendlichen ein Besuchsverbot für Einrichtungen besteht. Der erneute Besuch der Einrichtung 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.

Das Robert Koch-Institut und das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz haben Empfehlungen für die Wiederezulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen nach überstandenen Infektionskrankheiten herausgegeben: [www.schulrecht-sh.de/texte/i/infektionsschutz.htm](http://www.schulrecht-sh.de/texte/i/infektionsschutz.htm)

### **Schutzimpfungen**

Der beste Schutz vor vielen Infektionskrankheiten wird in Schutzimpfungen gesehen. Sie können zum einen den Impfling selbst vor Infektion, Erkrankung und Tod schützen, führen andererseits beim Erreichen hoher Durchimpfungsraten in der Bevölkerung (> 90%) durch Ausrottung der Krankheiten auch zum Schutz der Allgemeinheit. Es existiert in Deutschland derzeit keine Impfpflicht. Die wichtigsten Impfungen für die Bevölkerung werden von der Ständigen Impfkommission Deutschlands (STIKO) veröffentlicht und von den Länderbehörden öffentlich empfohlen.

Nach § 34 Abs. 10 IfSG sollen die Gesundheitsämter gemeinsam mit den Gemeinschaftseinrichtungen die betreuten Personen oder deren Sorgeberechtigte über die Bedeutung eines vollständigen, altersgemäßen, nach den Empfehlungen der Impfkommission ausreichenden Impfschutzes und über die Prävention übertragbarer Krankheiten aufklären. Dies kann in verschiedener Form, z. B. durch Vorträge, Gespräche und/oder Verteilen von Informationsmaterial, erfolgen.

## **Hygienemanagement**

Die Einrichtungsleitung trägt die Verantwortung für die Sicherheit der hygienischen Anforderungen. Zur Unterstützung kann die Einrichtungsleitung einen Hygienebeauftragten oder ein Hygiene-Team benennen.

Zu den Aufgaben des Hygienemanagements gehören unter anderem:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplanes
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Durchführung von Hygienebelehrungen
- Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt sowie mit den Elternsprechern

### **Der Hygieneplan**

Zur Erstellung eines Hygieneplanes sind folgende Daten und Maßnahmen notwendig:

- Ermittlung möglicher Infektionsrisiken (Ist-Analyse)
- Maßnahmen zur Risikominimierung (Soll-Analyse)
- Kontrollmaßnahmen zur Überwachung und Einhaltung der festgelegten Maßnahmen
- Dokumentation der Maßnahmen
- Schulungsmaßnahmen

Der Hygieneplan muss jährlich auf Aktualität überprüft und gegebenenfalls geändert werden. Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen erfolgt unter anderem durch Begehungen der Schule/Kita (mindestens einmal jährlich) sowie bei aktuellem Bedarf und aktuellen Änderungen der baulichen/personellen Maßnahmen. Die Ergebnisse müssen schriftlich dokumentiert werden (Ist-Analyse).

Nach der Begehung wird entschieden, welche Maßnahmen zusätzlich eingeführt werden müssen, damit der Hygiene- und Infektionsschutz eingehalten wird (Soll-Analyse). Der Hygieneplan muss für alle Beschäftigten jederzeit einsehbar sein.

## Hygieneanforderungen an Standort, Gebäude, Räume und Ausstattung

Für die Anforderungen an den Standort, den Bau, das Raumprogramm und die Ausstattungen sind vor allem die in dem jeweiligen Bundesland geltenden baurechtlichen und brandschutztechnischen Vorschriften sowie Schulbau- und Raumprogramm-Empfehlungen zugrunde zu legen. Die Einzelheiten sind den örtlichen Vorschriften zu entnehmen. Was in allen Bundesländern beachtet werden muss, sind die Unfallverhütungsvorschriften und DIN-Normen.

## Reinigung und Desinfektion

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 Kontakt mit Erbrochenem, Stuhl, Urin sowie mit Blut besteht. Die Desinfektionsmittel sind nach dem Anwendungsgebiet aus der Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) mit der entsprechenden Konzentration und Einwirkzeit auszuwählen. 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 und nicht Gegenstand dieser Ausführungen sind.

## Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) in Bildungseinrichtungen

Seit dem 13. Dezember 2014 regelt die EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Durch sie sind Schulen und Kindertageseinrichtungen verpflichtet ihre Speisen nach der Lebensmittelinformationsverordnung zu kennzeichnen. Einrichtungen die von einem Caterer beliefert werden, müssen darauf achten, dass die gelieferten Speisen nach der Lebensmittelinformationsverordnung gekennzeichnet worden sind. Besonders wichtig ist die Kennzeichnung der Allergene; diese gilt auch für lose und unverpackte Speiseangebote.

Welche Allergene fallen unter die Kennzeichnungspflicht? Die 14 wichtigsten:

- Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (d. h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die 14 Hauptallergene müssen nach der neuen Lebensmittelinformationsverordnung schriftlich, gut lesbar sowie gut sichtbar gekennzeichnet werden. Dabei kann sich die Kennzeichnung direkt auf dem Speisenplan, in einer Kladde oder auf einem Schild direkt am angebotenen Lebensmittel befinden.

Für Kinder und Jugendliche mit Allergien ist die schriftliche Kennzeichnung des Speiseangebots eine wirkliche Hilfe. Klare Kennzeichnungen wie „enthält Weizen“ oder „enthält Nüsse“ helfen, bei den Mahlzeiten sichere Speisen auszusuchen. Vor allem beim Mittagsangebot ist es wichtig, dass alle Beilagen gekennzeichnet werden. Dies kann entweder direkt im Speiseplan passieren oder Sie schreiben ein Lexikon und kennzeichnen die Speisen nur mit den Abkürzungen. Bei diesem Konzept muss die ausführliche Beschreibung allerdings unbedingt neben dem Speiseplan aufgehängt werden, sodass man im Zweifel nachsehen kann.

Um die Frage gleich vorwegzunehmen – es wird kaum möglich sein, Lebensmittel zu verwenden, die keine Allergene enthalten. Eier, Milch und Getreideprodukte sind alle kennzeichnungspflichtig. Greifen Sie, wenn Sie können, auf die Produktkennzeichnungen der Hersteller zurück. Prüfen Sie alle Zutaten auf Allergene und dokumentieren Sie Ihre Prüfung. Die Generalklausel „kann Spuren von ... enthalten“ ist nicht zulässig. Bei den regelmäßigen Überprüfungen des Gesundheitsamts müssen Sie Ihre Dokumentationen transparent vorweisen können.

Wenn Sie von einem Caterer beliefert werden, ist auch dieser seit dem 13.12.2014 verpflichtet, über allergene Zutaten ordnungsgemäß zu informieren. Damit haben Sie es als Schule oder Kita einfacher. Das bedeutet aber nicht, dass damit automatisch eine Verpflichtung zum Angebot eines Allergikeressens (z. B. laktose- oder glutenfreies Menü) einhergeht. Dies müssen Sie mit Ihrem Verpflegungsanbieter gesondert vereinbaren. Generell muss jedoch auch Kindern mit Allergien eine Teilnahme an den Mahlzeiten möglich sein. Mehrkosten, die dem Caterer etwa durch den Einsatz von laktosefreien Produkten oder durch einen höheren Personalaufwand entstehen, sollten im Rahmen einer Mischkalkulation auf alle Mahlzeiten umgelegt werden.

Müssen auch mitgebrachte Speisen für gelegentliche Schul- und Kitafeste gekennzeichnet werden? „Nein“. Für den gelegentlichen Verkauf bzw. die gelegentliche Abgabe von Lebensmitteln durch Privatpersonen macht die EU-Verordnung eine Ausnahme. Bringen z. B. Eltern oder Ehrenamtliche Speisen für ein Kita-Fest mit, müssen die Allergene nicht gekennzeichnet sein. Sobald aber „eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und ein gewisser Organisationsgrad“ (siehe Punkt 15 der LMIV) der Speisenversorgung erkennbar sind, ist das EU-Recht anzuwenden. Aber es spricht natürlich nichts gegen eine freiwillige Angabe. Oft ist Betroffenen schon geholfen, wenn die Speisen mit erläuternden Schildern versehen sind, aus denen erkennbar ist, um welche Speise es sich handelt (z. B. „Obstquark mit Äpfeln, Birnen und Weintrauben, garniert mit Walnüssen“). Solche Hinweisschildchen sind übrigens für alle Gäste hilfreich, denn nicht immer ist bei einer Speise auf den ersten Blick erkennbar, welche Zutaten enthalten sind, und nicht jedem schmeckt alles.

## Bestellmöglichkeiten



### Die neue Sicherheitsmappe für Kitas und Schulen

Für weitere Produktinformationen oder zum Bestellen hilft Ihnen unser Kundenservice gerne weiter:

#### Kundenservice

☎ **Telefon: 08233 / 381-123**

✉ **E-Mail: [service@forum-verlag.com](mailto:service@forum-verlag.com)**

Oder nutzen Sie bequem die Informations- und Bestellmöglichkeiten zu diesem Produkt in unserem Online-Shop:

#### Internet

🌐 **<http://www.forum-verlag.com/details/index/id/5727>**