



Musterhygieneplan für Schulen in Bayern

Schulen und sonstige Ausbildungseinrichtungen sind als Gemeinschaftseinrichtungen, in denen überwiegend minderjährige Personen betreut werden, durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Menschen von besonderer infektionshygienischer Bedeutung.

Dieser Musterhygieneplan ergänzt den Bayerischen Rahmenhygieneplan für Schulen, welcher weiterführende Informationen enthält und Fragen zur Umsetzung von Hygieneplänen beantwortet. Den Bayerischen Rahmenhygieneplan für Schulen finden Sie im Broschürenportal der Bayerischen Staatsregierung unter folgendem Link: www.bestellen.bayern.de/lgl_hyg_0001

Hinweis:

Der Musterhygieneplan stellt keine abschließende Aufstellung der zu regelnden Hygienemaßnahmen für alle Schulen dar. Es müssen bei Bedarf von Seiten der Schule weitere Themenbereiche ergänzt werden.

Eine Anpassung an die Gegebenheiten der einzelnen Schule ist erforderlich!

Ein bearbeitbares Word-Dokument, welches angepasst bzw. in den dafür vorgesehenen Feldern mit Inhalten befüllt werden kann, ist beim Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit unter folgender Mailadresse erhältlich:

tfi@lgl.bayern.de

Rechtsgrundlage ist § 36 Abs. 1 Nr. 1 i. V. m. §§ 33, 34 Infektionsschutzgesetz (IfSG).

Hygieneplan

[Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

Verantwortlich:

[Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

Inhaltsverzeichnis

1	Hygieneorganisation	4
2	Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren.....	4
2.1	Lufthygiene	4
2.1.1	Fensterlüftung (freie Lüftung).....	4
2.1.2	Raumluftechnische Anlagen (mechanische Lüftung)	4
2.1.3	Schimmelbefall	5
2.2	Reinigung von Böden, Oberflächen, Gegenständen	5
2.2.1	Schulreinigung	5
2.2.2	Desinfizierende Reinigung bei besonderen Anlässen	5
2.2.3	Reinigungsplan	5
2.3	Abfallentsorgung.....	6
3	Hygiene im Sanitärbereich	6
3.1	Ausstattung.....	6
3.2	Wartung und Pflege	6
3.3	Reinigung	6
4	Persönliche Hygiene	7
4.1	Händehygiene	7
4.2	Einsatz von Einmalhandschuhen	7
5	Küchenhygiene	7
5.1	Allgemeine Anforderungen	7
5.2	Reinigung	8
5.3	Umgang mit und Lagerung von Lebensmitteln.....	8
5.4	Personalhygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	9
5.5	Reinigung des Essgeschirrs	10
5.6	Abfallentsorgung im Lebensmittelbereich und tierische Schädlinge	10
5.7	Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes	10
6	Trinkwasserhygiene.....	11
6.1	Legionellenprophylaxe	11
6.2	Bereitstellung von Trinkwasser	11
7	Hygiene im Schwimmbad	11
8	Hygiene bei Tierhaltung	11
9	Melde- und Benachrichtigungspflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote	12
9.1	Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht	12
9.2	Gesundheitliche Anforderungen.....	12
9.3	Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen.....	13
10	Schutzimpfungen	13

1 Hygieneorganisation

Zu den **Aufgaben** des einrichtungsinternen Hygienemanagements gehören unter anderem:

- Erstellung und regelmäßige Aktualisierung des Hygieneplanes
- Überwachung der Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Durchführung und Dokumentation von Hygienebelehrungen
- Bei Bedarf Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt und der Lebensmittelüberwachungsbehörde
- Zusammenarbeit mit dem Kollegium, Elternbeirat, Klasseneltern- und Klassensprechern zum Erreichen einer breiten Akzeptanz der Hygienemaßnahmen (z. B. bei Läusebefall)
- Infektionsintervention

Der **Hygieneplan** ist regelmäßig, mindestens jährlich hinsichtlich seiner Aktualität zu überprüfen und ggf. zu ändern. Der Hygieneplan muss für alle Beteiligten jederzeit zugänglich und einsehbar sein.

2 Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

2.1 Lufthygiene

2.1.1 Fensterlüftung (freie Lüftung)

Zum Unterrichtsbeginn und danach in Intervallen von idealerweise 20 Minuten (höchstens 45 Minuten) ist in den Klassenräumen eine ausreichende Lüftung über 3–5 Minuten bei kalten Außentemperaturen und über 10–20 Minuten bei warmen Außentemperaturen vorzunehmen. Wenn die Lufttemperaturen außen und innen ähnlich hoch sind, sollen die Fenster durchgehend geöffnet bleiben. Das Lüften erfolgt durch Stoßlüften/Querlüftung.

Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

Auf die regelmäßige Belüftung in den Turnhallen, Umkleide- und Sanitärbereichen ist zu achten. Außerhalb der Wochenenden und der Ferienzeiten muss dies mindestens [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#) erfolgen.

Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

2.1.2 Raumluftechnische Anlagen (mechanische Lüftung)

Neben der Einstellung und der Wartung der raumluftechnischen Anlagen gemäß den technischen Regeln sind einmal jährlich eine optische Kontrolle aller Anlagenteile sowie der Außenluft-Ansaugöffnungen auf Verschmutzung, Beschädigung oder Korrosion durchzuführen und ggf. notwendige Maßnahmen einzuleiten.

Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

2.1.3 Schimmelbefall

Bei erkennbarem/bekanntem Schimmelbefall sind nach rascher Ermittlung der Ursachen langfristig wirksame Abhilfemaßnahmen zu ergreifen.

Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

2.2 Reinigung von Böden, Oberflächen, Gegenständen

2.2.1 Schulreinigung

Da die Schulreinigung – soweit sie Flächen und Inventar in Klassenzimmern, Fluren usw. betrifft – nicht der Minimierung von Infektionsrisiken dient, sind für die Behandlung von Flächen und die Aufbereitung von Wischutensilien in der Regel keine desinfizierenden Mittel und Verfahren erforderlich.

2.2.2 Desinfizierende Reinigung bei besonderen Anlässen

Eine Reinigung von Flächen und Gegenständen verbunden mit einer gezielten Desinfektion ist erforderlich:

- bei Verunreinigungen mit potenziell infektiösem Material (Erbrochenem, Stuhl und Urin sowie mit Blut),
- beim gehäuften Auftreten von infektiösen Darmerkrankungen,
- bei mit dem Gesundheitsamt abgestimmten Maßnahmen bei Auftreten von meldepflichtigen Infektionskrankheiten

Nach einer Kontamination mit potenziell infektiösem Material ist dieses zunächst mechanisch mit einem Einmaltuch (z. B. Zellstoff) ohne Einsatz von Desinfektionsmittel zu entfernen. Das Tuch ist sofort in den Abfall zu entsorgen. Anschließend sind die Flächen bzw. der Gegenstand desinfizierend zu reinigen, z. B. mit einem desinfektionsmittelgetränkten Tuch (sog. Flowpacks). Das hierbei verwendete Mittel muss zur Abtötung der betreffenden Infektionserreger geeignet sein.

2.2.3 Reinigungsplan

Die Reinigung bzw. Desinfektion erfolgt entsprechend den Vorgaben des Reinigungs- und Desinfektionsplans der Schule. Auch die Zuständigkeiten für die Reinigungsmaßnahmen sind hier festgelegt. (Vorschlag für den Aufbau eines Reinigungs- und Desinfektionsplans zu routinemäßigen Hygienemaßnahmen in Schulen siehe Anhang.)

Zuständig für die Erstellung und regelmäßige Aktualisierung des Reinigungs- und Desinfektionsplans: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

2.3 Abfallentsorgung

Alle Abfallbehälter sind täglich zu entleeren, wenn sie nicht ausschließlich Papier enthalten. Essensreste müssen zügig entfernt werden.

Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

3 Hygiene im Sanitärbereich

3.1 Ausstattung

Handwaschplätze sind mit Kalt- und Warmwasser, Mittel zum Reinigen (z. B. Seife in Seifenspendern) und Trocknen der Hände (z. B. Einmalpapierhandtücher, Textilhandtuchautomaten) in ausreichender Anzahl auszustatten. Die Verwendung von Stückseife und Gemeinschaftshandtüchern ist abzulehnen. Bei Seifen- und Handtuchspendern müssen die Füllstände werktäglich überprüft werden. Fehlende Seifenlösung oder fehlende Handtücher sind umgehend nachzufüllen. Die Seifenspender sind vor einer Neubefüllung zu reinigen.

Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern mit Deckel ist bereitzustellen. In den Mädchen-toiletten müssen neben jeder Toilette Tütenspender für Monatsbinden/Tampons und ein verschließbarer Abfallbehälter vorhanden sein. Auf das ausreichende Vorhandensein von Toilettenpapier ist zu achten.

Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

3.2 Wartung und Pflege

Der Zustand der Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind regelmäßig (mindestens [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)) zu überprüfen. Eine baldige Reparatur von Defekten und sorgfältige Pflege müssen sichergestellt sein. Die Wartungsvorgaben der Hersteller sind zu beachten.

Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

3.3 Reinigung

Die Sanitärräume sind entsprechend den Vorgaben des Reinigungs- und Desinfektionsplans der Schule zu reinigen. Eine Desinfektion dieser Bereiche ist nur anlassbezogen erforderlich. (Vorschlag für den Aufbau eines Reinigungs- und Desinfektionsplans zu routinemäßigen Hygienemaßnahmen in Schulen siehe Anhang.)

Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

4 Persönliche Hygiene

4.1 Händehygiene

Im Reinigungs- und Desinfektionsplan ist festgelegt, in welchen Situationen eine Händewaschung, bzw. Desinfektion, erforderlich ist.

Zuständig für die Bekanntmachung und Schulung des Personals: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

4.2 Einsatz von Einmalhandschuhen

Die Verwendung von medizinischen Einmalhandschuhen ist bei vorhersehbarem Hand-Kontakt mit Wunden, Ausscheidungen, Blut usw. notwendig (zum Beispiel zum Aufwischen von Blut oder Erbrochenem). Einmalhandschuhe werden nur in der jeweiligen Situation getragen und werden sofort nach Durchführung der Maßnahme abgelegt und entsorgt. Bei der Entsorgung ist darauf zu achten, dass die Umgebung nicht verunreinigt wird (z. B. kein Ablegen der Handschuhe auf den Tisch). Nach Ablegen der Einmalhandschuhe ist eine hygienische Händedesinfektion erforderlich.

Zuständig für die Bekanntmachung und Schulung des Personals: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

5 Küchenhygiene

5.1 Allgemeine Anforderungen

Das Verzehren von selbst mitgebrachten Lebensmitteln während des normalen Schulbetriebs erfolgt grundsätzlich eigenverantwortlich und erfordert daher kein besonderes Eingreifen.

Regelungen zur Lebensmittelhygiene sind dagegen in folgenden Fällen zu treffen:

- Betrieb von Schul- und Lehrküchen
- Betrieb von Kiosken, Cafeterien oder Mensen
- Veranstaltung von Schulfesten und anderen Treffen, bei denen Lebensmittel hergestellt und/oder ausgeteilt werden.

Es erfolgt eine Dokumentation der betriebseigenen Hygienemaßnahmen und ein HACCP-System ist etabliert.

Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

5.2 Reinigung

Im Reinigungs- und Desinfektionsplan ist festgelegt, welche Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen im Küchenbereich erforderlich sind.

Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

5.3 Umgang mit und Lagerung von Lebensmitteln

- Für die Anlieferung bzw. den weiteren Transport müssen saubere, geschlossene Behälter verwendet werden. Kühlpflichtige Waren sind während des Transports zu kühlen.
- Mikrowellengeräte werden nicht zum Garen, sondern nur zum Erwärmen verwendet.
- Speisen, die nicht zeitnah verzehrt werden und die die Küche bzw. den Verkauf noch nicht verlassen haben, können ggf. gekühlt aufbewahrt werden (idealerweise $< +7^{\circ}\text{C}$) und müssen dann am nächsten Tag verbraucht werden. Die Aufbewahrungsbehälter sollten mit dem Herstellungsdatum der Speisen gekennzeichnet werden.
- Eine Überfüllung von Kühlschränken, wodurch über längere Zeit zu hohe Temperaturen entstehen können, ist zu vermeiden. Die Kühlschränke sind mit Thermometern auszustatten und sollen eine Temperatur von $< +7^{\circ}\text{C}$ gewährleisten können. Dies ist regelmäßig (mind. einmal täglich) zu überprüfen. Sofern dabei deutlich erhöhte Temperaturen festgestellt werden, sind mindestens die im Kühlschrank gelagerten leichtverderblichen Lebensmittel zu entsorgen.
- Die Kühlschränke sind regelmäßig (mind. 1 x pro Woche) zu überprüfen und Lebensmittel, bei denen die Haltbarkeitsfrist (Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum) abgelaufen ist, sind zu entsorgen. Gleiches gilt für Lebensmittel, die nicht gekennzeichnet bzw. unordenbar sind.

Sofern die Zubereitung von Speisen nicht in einer Zentralküche erfolgt, sind zusätzlich folgende Punkte zu berücksichtigen:

- Alle rohen, leicht verderblichen Lebensmittel werden unverzüglich im Kühlschrank unter Beachtung der durch den Hersteller angegebenen Temperaturvorgaben gelagert oder werden eingefroren. Es ist sorgfältig zu prüfen, inwieweit eine Verwendung von rohen, leichtverderblichen Lebensmitteln (z. B. rohes Geflügelfleisch, rohes Hackfleisch, rohe Eier) für die Speisenzubereitung notwendig ist. Eine Verwendung von Milch-ab-Hof, die erst während der Speisenzubereitung erhitzt wird, ist nicht zulässig.
- Fleisch, Fisch und Eier dürfen nicht roh verzehrt werden.
- Sollen vor Ort bereits gegarte, warm zu verzehrende Lebensmittel aufbewahrt werden, so sind diese möglichst schnell auf $< +7^{\circ}\text{C}$ abzukühlen. Die Speisen müssen am nächsten Tag verbraucht und bis dahin im Kühlschrank gelagert werden. Vor dem Verzehr sind die Speisen noch einmal aufzukochen ($+72^{\circ}\text{C}$ für mind. 2 Minuten).
- Auf eine strikte Trennung von rohem Fleisch und Fisch bzw. Eiern und anderen, insbesondere verzehrfertigen, Lebensmitteln muss sowohl bei der Kühlung als auch bei der Verarbeitung, geachtet werden.

- Nach dem Abschluss der Arbeiten muss eine Aufbereitung des Arbeitsplatzes entsprechend den Vorgaben des Reinigungs- und Desinfektionsplans der Schule erfolgen. Die verwendeten Mittel müssen für den Lebensmittelbereich geeignet sein.
- Von vor Ort hergestellten Speisen müssen Rückstellproben angelegt, mit dem Herstellungsdatum gekennzeichnet und diese tiefgefroren für mind. eine Woche (besser: 14 Tage) aufbewahrt werden.

Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

5.4 Personalhygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Ausstattung

Für die Durchführung der Händereinigung und Händedesinfektion in Bereichen für die Lebensmittelverteilung bzw. -zubereitung sind an den dafür vorgesehenen Waschbecken (Warm- und Kaltwasserversorgung) Wandspender für Seife, Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher anzubringen.

Händewaschung

Eine Händewaschung für die dort Beschäftigten ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsantritt
- grundsätzlich vor Lebensmittelkontakt
- grundsätzlich bei verunreinigten Händen
- nach dem Toilettenbesuch.

Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion wird insbesondere bei der dezentralen Zubereitung von Speisen in folgenden Situationen erforderlich:

- vor und nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z. B. Fleisch, Geflügel, Hackfleisch, Fisch, Eiern bzw. Produkten/Speisen, die solche Bestandteile enthalten
- beim Wechsel von *unreinen* (z. B. Entsorgung von Müll) zu *reinen* Tätigkeiten (z. B. Umgang mit verzehrfertigen Lebensmitteln)
- nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch eines Taschentuches
- nach Kontakt mit Auftauflüssigkeit
- nach Kontakt mit verdorbener Ware
- nach dem Toilettenbesuch.

Weiterhin muss beim Umgang mit Lebensmitteln einschließlich der Essensausgabe vom Personal geeignete und saubere Arbeitskleidung bzw. eine Schürze getragen werden.

Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

5.5 Reinigung des Essgeschirrs

In der Regel wird Essgeschirr in einem Geschirrspülautomaten mit einem mind. +65 °C-Programm gereinigt. In speziellen Situationen (z. B. Ausbruchsgeschehen) müssen Einzelregelungen vereinbart werden.

Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

5.6 Abfallentsorgung im Lebensmittelbereich und tierische Schädlinge

Bei der Abfallentsorgung in Küchenbereichen muss darauf geachtet werden, dass keine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge entsteht. Abfälle werden in verschließbaren Behältnissen entsorgt, welche täglich entleert und gereinigt werden. Die Küchen werden regelmäßig (mindestens [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)) auf Schädlingsbefall kontrolliert.

Küchenfenster, die sich nach außen öffnen lassen, sind mit entsprechenden Fliegengittern auszustatten.

Die fachgerechte Speiseresteentsorgung erfolgt:

- ☐ in eigener Verantwortung (Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#))
- ☐ über das Entsorgungsunternehmen.

5.7 Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes

Die in § 42 IfSG festgelegten Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote für Personen mit Tätigkeiten in der Herstellung, der Verarbeitung oder dem Inverkehrbringen der in § 42 Abs. 2 IfSG genannten Lebensmittel sind zu beachten. Schüler und Schülerinnen, die von einem Tätigkeitsverbot betroffen sind, nehmen an parallel stattfindenden Unterrichtsveranstaltungen teil.

Nach § 43 IfSG dürfen Personen „gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie

1. über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und
2. nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 in Textform erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.“

Im Hinblick auf den Umgang mit Lebensmitteln und Speisen auf z. B. Schulfesten wird auf den *Leitfaden für ehrenamtliche Helferinnen und Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen* (siehe hier: https://www.bestellen.bayern.de/stmuv_lm_0002, auch in diversen Sprachen erhältlich) verwiesen, der allen Beteiligten, die mit Lebensmitteln umgehen, zur Kenntnis zu geben ist.

Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

6 Trinkwasserhygiene

Das in der Schule als Warm- und Kaltwasser verwendete Trinkwasser (Trinken, Waschen, Duschen, Lebensmittelzubereitung) muss der Trinkwasserverordnung (TrinkwV) entsprechen.

6.1 Legionellenprophylaxe

Die Gebäudewasserversorgungsanlage muss so geplant, gebaut und betrieben werden, dass eine gesundheitsgefährdende Vermehrung von Legionellen vermieden wird. Die allgemein anerkannten Regeln der Technik sind einzuhalten.

Entsprechende Spülpläne der Leitungen (Wasserhähne, Duschen, etc.) sind vorzuhalten.

Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

6.2 Bereitstellung von Trinkwasser

Entnahmestellen für Trinkwasser müssen gut zugänglich sein und Trinkgefäße problemlos befüllt werden können. Ein regelmäßiger Wasseraustausch ist sicherzustellen. Bei leitungsgebundenen Trinkwasserspender muss Stagnation sowohl im Gerät als auch in der Zuleitung vermieden werden und Wartungs- und Instandhaltungsmaßnahmen nach Herstellerangaben sind erforderlich.

Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

7 Hygiene im Schwimmbad

Das Schwimmbad der Schule muss entsprechend den Regeln der Technik gebaut sein und betrieben werden. Eine normgerechte Aufbereitung des Beckenwassers einschließlich Desinfektion ist sicherzustellen.

Für die Reinigung und Desinfektion des Schwimmbades sind die Vorgaben des Reinigungs- und Desinfektionsplans zu beachten.

Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

8 Hygiene bei Tierhaltung

Folgende schulinterne Vorgaben zum Besuch oder zur Haltung von Tieren in der Schule sind zu beachten:

([Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#))

Diese schulinternen Regelungen umfassen auch die notwendigen Hygienemaßnahmen. Zur Beurteilung des Einzelfalles kann auch der Bayerische Rahmenhygieneplan für Schulen herangezogen oder externe Expertise mit einbezogen werden.

Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

9 Melde- und Benachrichtigungspflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote (vgl. hierzu auch die Informationen im Rahmenhygieneplan)

9.1 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht

Die Mitteilungspflicht gegenüber der Schulleitung beim Auftreten von oder bei einem Verdacht auf meldepflichtige Infektionserkrankungen obliegt gemäß § 34 IfSG den betroffenen Personen oder deren Sorgeberechtigten. Diese sind bei Schuleintritt über diese Verpflichtung zu belehren.

Auch Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal oder Personen, die sonstige regelmäßige Tätigkeiten in der Schule ausüben und Kontakt mit den dort betreuten Schülerinnen und Schülern haben, sind vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren vom Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen zu belehren.

Von den Personen, die sonstige regelmäßige Tätigkeiten in der Schule ausüben und Kontakt mit den dort betreuten Schülerinnen und Schülern haben, sind folgende Personen von dieser Regelung ausgenommen: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

9.2 Gesundheitliche Anforderungen

Personen,

- die an einer in § 34 Abs. 1 IfSG genannten ansteckenden Krankheit erkrankt sind oder bei denen der Verdacht darauf besteht oder
- die an Läusebefall leiden,
- sowie Personen, die die in § 34 Abs. 2 IfSG genannten Erreger ausscheiden bzw.
- Personen, in deren Wohngemeinschaft nach ärztlichem Urteil eine Erkrankung an oder der Verdacht auf eine im § 34 Abs. 3 IfSG genannte Krankheit aufgetreten ist,

dürfen so lange keine Tätigkeit in Schulen ausüben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlausion durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

Ebenso dürfen betreute Schülerinnen und Schüler, bei denen die o. g. Punkte zutreffen, die Schule nicht besuchen und an Veranstaltungen der Schule nicht teilnehmen.

Empfehlungen für die Wiedenzulassung zu Gemeinschaftseinrichtungen finden sich in entsprechenden Veröffentlichungen des Robert Koch-Instituts (RKI) oder LGL.

§ 34 IfSG fordert keine schriftliche Bescheinigung über das ärztliche Urteil. Bezüglich der Wiedenzulassung zu Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 34 IfSG weist das Robert Koch-Institut in seinen Empfehlungen darauf hin, dass das gesetzlich geforderte ärztliche Urteil mündlich erfolgen kann, dennoch eine schriftliche Bescheinigung über das ärztliche Urteil, zur Absicherung aller Beteiligten zweckmäßig sein kann.

Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

9.3 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

Werden Tatsachen bekannt, die auf das Vorliegen einer in § 6 Abs. 1 S. 1 Nr. 1-2 und 5 oder § 34 Abs. 1-3 IfSG genannten Erkrankung hinweisen, so muss die Schulleitung unverzüglich das zuständige Gesundheitsamt benachrichtigen (§ 8 Abs. 1 Nr. 7 i. V. m. § 36 Abs. 1 S. 1 Nr. 1 und § 33 Nr. 1, 3 bzw. § 34 Abs. 6 IfSG). Dies gilt auch, falls zwei oder mehr gleichartige, schwerwiegende Erkrankungen auftreten, wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind (§ 34 Abs. 6 S. 2 IfSG).

Die Benachrichtigung an das Gesundheitsamt muss folgende Informationen der/des Erkrankten beinhalten:

- Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes
- Name, Vorname, Geburtsdatum, Geschlecht, Anschrift und, soweit vorliegend, Telefonnummer und E-Mail-Adresse (§ 2 Nr. 16 IfSG).

Eine Benachrichtigung kann unterbleiben, wenn der Schule ein konkreter Nachweis in Textform vorliegt, dass die Meldung des Sachverhaltes bereits an das Gesundheitsamt erfolgt ist (§ 34 Abs. 6 S. 3 IfSG), beispielsweise durch den behandelnden Arzt bzw. die behandelnde Ärztin.

Die Meldung an das Gesundheitsamt erfolgt durch: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)

10 Schutzimpfungen

Nach § 34 Abs. 10 IfSG sollen Gemeinschaftseinrichtungen gemeinsam mit dem Gesundheitsamt die betreuten Personen bzw. deren Sorgeberechtigte über die Bedeutung eines vollständigen, altersgemäßen, nach den Empfehlungen der STIKO ausreichenden Impfschutzes und über die Prävention übertragbarer Krankheiten informieren.

Zuständig: [Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.](#)



Impressum

Herausgeber: Bayerisches Landesamt für
Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)
Eggenreuther Weg 43, 91058 Erlangen

Telefon: 09131 6808-0

Telefax: 09131 6808-2102

E-Mail: poststelle@lgl.bayern.de

Internet: www.lgl.bayern.de

Bildnachweis: Bayerisches Landesamt für
Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)
Titelbild: © smarterpix/NewAfrica

Stand: März 2026

Autoren: Task-Force Infektiologie (TFI) des LGL

Bei fachlichen Fragen wenden Sie sich bitte an:

Sachgebiet GI-TFI

E-Mail: tfi@lgl.bayern.de

© Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
alle Rechte vorbehalten

Dieses Dokument wird kostenlos im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von den Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von fünf Monaten vor einer Wahl zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden. Diese Publikation ist urheberrechtlich geschützt, die publizistische Verwertung – auch von Teilen – der Veröffentlichung wird jedoch ausdrücklich begrüßt. Bitte nehmen Sie Kontakt mit dem Herausgeber auf, der Sie, wenn möglich, mit digitalen Daten der Inhalte und bei der Beschaffung der Wiedergaberechte unterstützt. Alle Rechte sind vorbehalten. Die Broschüre wird kostenlos abgegeben, jede entgeltliche Weitergabe ist untersagt. Diese Broschüre wurde mit großer Sorgfalt zusammengestellt. Eine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit kann dennoch nicht übernommen werden. Für die Inhalte fremder Internetangebote sind wir nicht verantwortlich.



BAYERN | DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Telefon 089 122220 oder per E-Mail unter direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.