



LGL

Bayerischer Rahmenhygieneplan für Schulen

Arbeitshilfe zur Erstellung
eines Hygieneplans für die Schule
auf Grundlage von
§ 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Unser Ziel ist eine geschlechtergerechte Sprache und wir bemühen uns, dies auch in unseren Veröffentlichungen umzusetzen. Wo dies im Einzelfall nicht geschehen ist, gilt: Männliche Personen- und Funktionsbezeichnungen beziehen sich gleichermaßen auf alle Geschlechter.

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
Titel: © smarterpix/NewAfrica

Stand: März 2026
Autoren: Task Force Infektiologie (TFI) des LGL

Bei fachlichen Fragen wenden Sie sich bitte an:

GI-TFI
Telefon: 09131 6808-0
E-Mail: tfi@lgl.bayern.de

© Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
alle Rechte vorbehalten

Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier

Diese Druckschrift 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 Parteinahder 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.

Bayerischer Rahmenhygieneplan für Schulen

Arbeitshilfe zur Erstellung eines Hygieneplans für die Schule
auf Grundlage von § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Inhaltsverzeichnis

1	Vorwort	4
2	Hygieneorganisation	5
3	Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren	6
3.1	Lufthygiene	6
3.1.1	Fensterlüftung (freie Lüftung)	6
3.1.2	Raumlufthtechnische Anlagen (mechanische Lüftung)	6
3.1.3	Schimmelbefall	7
3.2	Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden	7
3.2.1	Allgemeines	7
3.2.2	Reinigungsplan	8
3.2.3	Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien	8
3.2.4	Desinfizierende Reinigung	9
4	Hygiene im Sanitärbereich	9
4.1	Ausstattung	9
4.2	Wartung und Pflege	10
4.3	Flächenreinigung	10
5	Persönliche Hygiene	10
5.1	Händehygiene	10
5.1.1	Händewaschen	10
5.1.2	Händedesinfektion	11
5.1.3	Einmal- bzw. Schutzhandschuhe	11
6	Küchenhygiene	12
6.1	Allgemeine Anforderungen	12
6.2	Umgang mit und Lagerung von Lebensmitteln	13
6.3	Personalhygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	14
6.4	Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes für das Personal	15
6.5	Reinigung des Essgeschirrs	16
6.6	Abfallentsorgung im Lebensmittelbereich und tierische Schädlinge	16
7	Trinkwasserhygiene	16
7.1	Legionellenprophylaxe	16
7.2	Bereitstellung von Trinkwasser	17
8	Hygiene in Sporthallen	17
9	Hygiene im Schwimmbad	17
10	Hygiene bei Tierhaltung	17
11	Belehrungen, Melde- und Benachrichtigungspflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote	18
11.1	Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht	18
11.2	Gesundheitliche Anforderungen	19
11.3	Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen	20
12	Schutzimpfungen	21
	Literaturverzeichnis	22

1 Vorwort

Schulen und sonstige Ausbildungseinrichtungen i.S.v. § 33 Nr. 3 Infektionsschutzgesetz (IfSG)¹ sind als Gemeinschaftseinrichtungen, in denen überwiegend minderjährige Personen betreut werden, durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Menschen von besonderer infektionshygienischer Bedeutung.

Zu Gemeinschaftseinrichtungen i. S. d. § 33 IfSG zählen auch schulische (Ganztages-)Angebote.

Das IfSG hat den Zweck, übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern. Der 6. Abschnitt des IfSG enthält besondere Vorschriften für Gemeinschaftseinrichtungen. Nach § 36 Abs. 1 Nr. 1 IfSG sind u. a. Schulen i.S.v. § 33 Nr. 3 IfSG verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionshygiene festzulegen, um Infektionsrisiken zu minimieren. Es wird dabei in hohem Maße auf die Eigenverantwortung sowie Mitwirkung und Zusammenarbeit der Schulaufwandsträger und der Schulleitung sowie jedes/jeder Einzelnen gesetzt. Vom Anwendungsbereich des vorliegenden Rahmenhygieneplans sind auch die schulischen Ganztagsangebote (schulische Veranstaltungen in Verantwortung der Schulleitung) und die Mittagsbetreuung (trägereigene Einrichtungen, die unter Schulaufsicht stehen) umfasst. Bei Letzteren liegt die Verantwortung für die Erstellung eines einrichtungsbezogenen Hygieneplans bei dem jeweiligen Träger der Mittagsbetreuung.

Für die Erstellung der Pläne enthält das Gesetz keine speziellen Vorgaben, sondern überlässt dies weitgehend dem Ermessen der jeweiligen Schule.

Empfohlen wird, auf eine weitgehende Standardisierung der Pläne hinzuwirken. Der vorliegende Rahmenhygieneplan soll hierbei Unterstützung geben. Die aufgeführten Hygienemaßnahmen sind Beispielinhalte, die auf die Situation in der jeweiligen Einrichtung angepasst und durch einrichtungsspezifische Details und Festlegungen ergänzt werden müssen. Im tatsächlichen Hygieneplan muss eingetragen werden, wie hygienische Maßnahmen in der Einrichtung konkret geregelt sind. Im Hygieneplan sollten über die Vermeidung von Infektionsgefahren hinaus auch bestimmte Aspekte der allgemeinen Hygiene berücksichtigt werden.

Der Fokus des Rahmenhygieneplans liegt auf den Themen der Hygiene und des Infektionsschutzes. Es bestehen naturgemäß Überschneidungen zu den Aspekten des Arbeitsschutzes, die aber kein wesentlicher Inhalt dieses Rahmenhygieneplans sind.

Nach § 36 Abs. 1 IfSG sind die Gesundheitsämter für die infektionshygienische Überwachung der Gemeinschaftseinrichtungen zuständig und können dabei beratend oder anordnend eingreifen. Umfang und Zeitabstände der Überwachung stehen im Ermessen der Gesundheitsämter und richten sich nach den tatsächlichen Erfordernissen.

Ergeben sich bei der Anpassung des Hygieneplans an die Anforderungen der Einrichtung Detailfragen, insbesondere bezüglich kommunaler oder bayerischer Vorschriften, so sollten die Gesundheitsämter kontaktiert werden.

2 Hygieneorganisation

Die Leiterin bzw. der Leiter der Einrichtung trägt die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Erfordernisse innerhalb der betreffenden Schule und nimmt die Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr. Die Leitung der Schule kann zu ihrer Unterstützung einen Hygienebeauftragten oder ein Hygieneteam benennen.

Dies gilt auch für die Schulverpflegung. Wird die Schulverpflegung von externen Organisatoren durchgeführt (z. B. von einem Cateringunternehmen) liegt die hiermit verbundene Verantwortung bei den entsprechenden Organisatoren.

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

- Erstellung und regelmäßige Aktualisierung des Hygieneplanes
- Einhaltung der im Hygieneplan festgelegten Maßnahmen
- Überwachung (unter anderem von festgelegten Maßnahmen) durch Hygienebegehungen
- Durchführung und Dokumentation von Hygienebelehrungen
- 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, möglichst jährlich, hinsichtlich seiner Aktualität zu überprüfen und ggf. zu ändern. Der Hygieneplan muss für alle Beteiligten jederzeit zugänglich und einsehbar sein.

Die Ausarbeitung der Pläne soll in folgenden Schritten erfolgen:

- **Analyse der Infektionsgefahren**
 - in Unterrichtsräumen
 - in Gruppenräumen (z.B. in Räumen für die Ganztagsbetreuung)
 - in Verwaltungs- und Büroräumen
 - in Lehrmittel- und Unterrichtsvorbereitungsräumen
 - im Bereich von Verkehrsflächen (Treppenhäuser, Flure)
 - in Aufenthaltsräumen für Schülerinnen und Schüler (z. B. Pausenräume, Schulbibliothek)
 - in Sanitärbereichen
 - in Küchen
 - in Sportbereichen (z. B. Sporthallen, Schwimmhallen)
 - in Außenbereichen
- **Bewertung der Risiken**
 - niedrige Risiken, welche dem Akzeptanzbereich zugeordnet werden und unter Beachtung der Sorgfaltspflicht hingenommen werden können
 - hohe Risiken, welche risikominimierende Maßnahmen erforderlich machen
- **Risikominimierung (Beispiele)**
 - Festlegung von Reinigungs-/Desinfektionsmaßnahmen
 - Bereitstellung von Einmalhandtüchern
 - Bereitstellung von Flüssigseife
 - regelmäßiges Lüften von Innenräumen

- **Festlegung von Überwachungsverfahren**
 - regelmäßige Kontrollen vor Ort
 - Dokumentation
- **Aktualisierung des Hygieneplans**
 - in vorher festzulegenden Zeitabschnitten
- **Dokumentation und Schulung**

3 Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

3.1 Lufthygiene

Lüftung ist ein Instrument zur Aufrechterhaltung einer guten Luftqualität und leistet einen wichtigen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Leistungsfähigkeit sowie zur Vermeidung von Geruchsproblemen und unspezifischen Beschwerden. Gerade in Zeiträumen mit erhöhtem Infektionsgeschehen, z. B. „Grippe- und Erkältungswellen“ im Winter ist ein ausreichender Luftaustausch besonders wichtig, damit die Ansteckungsgefahr verringert werden kann. Bei richtiger Durchführung wird Feuchtigkeit aus den Räumen abtransportiert, was auch das Risiko von Schimmelbildung reduziert. Die Lüftung der Unterrichtsräume ist deshalb regelmäßig durchzuführen.²

3.1.1 Fensterlüftung (freie Lüftung)

Voraussetzung für ein ordnungsgemäßes Lüften ist das Vorhandensein von Fenstern, die vollständig geöffnet werden können. Auch bei kalten Außentemperaturen ist es notwendig, dass z. B. während der Pausen konsequent gelüftet wird. Speziell bei langen Unterrichtsblocken und sehr hoher Raumbelastung ist auch mehrfaches Lüften erforderlich. Hinweise zum richtigen Lüften finden sich auf den Seiten des Umweltbundesamtes (UBA)³. Die Luft in den Räumen sollte mindestens dreimal pro Stunde komplett gegen Frischluft von außen getauscht werden. Idealerweise werden während des Unterrichts alle 20 Minuten die Fenster weit geöffnet (Stoßlüften). Je größer der Unterschied zwischen der Raum- und Außentemperatur ist, desto effektiver ist das Lüften. Bei kalten Außentemperaturen im Winter ist ein Lüften von ca. 3–5 Minuten ausreichend. An warmen Tagen im Sommer ist es notwendig, ca. 10–20 Minuten zu lüften. Wenn die Lufttemperaturen außen und innen ähnlich hoch sind, sollten die Fenster durchgehend geöffnet bleiben. Die Fensterlüftung ist am wirksamsten, wenn man, sofern vorhanden, gegenüberliegende Fenster gleichzeitig öffnet (sog. Querlüftung).

3.1.2 Raumlüfttechnische Anlagen (mechanische Lüftung)

Durch eine Lüftungsanlage wird gewährleistet, dass nutzerunabhängig ein bestimmter Austausch der Luft erfolgt. Mechanische Lüftung kann außerdem energetische Vorteile haben. Für die Planung, das Betreiben und die Wartung wird auf die einschlägigen Normen und Richtlinien verwiesen, insbesondere DIN EN 16798-3:2017-11 *Energetische Bewertung von Gebäuden – Lüftung von Gebäuden – Teil 3: Lüftung von Nichtwohngebäuden – Leistungsanforderungen an Lüftungs- und Klimaanlageanlagen und Raumkühlsysteme (Module M5-1, M5-4)*⁴ und VDI/ÖFR 6022 Blatt 3:2025-12 *Raumlüftungstechnik, Raumlüftungsqualität – Beurteilung der Raumlüftungsqualität*⁵.

Hinweise zu verschiedenen Lüftungssystemen und zu deren Anwendung finden sich auch in verschiedenen Veröffentlichungen der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (DGUV) wie zum Beispiel auf den Seiten *Sichere Schule - Raumluftqualität und Raumklima*⁶ oder *Infektionsschutz – Empfehlungen zum Lüftungsverhalten an Innenraumarbeitsplätzen*⁷.

3.1.3 Schimmelbefall

Um Schimmelbefall vorzubeugen, ist es in erster Linie wichtig, eine erhöhte Feuchtigkeit im Gebäude oder in der Innenraumlufte zu vermeiden. Durch regelmäßigen Luftaustausch kann die in den Räumen entstehende Feuchtigkeit nach außen transportiert werden. Falls bereits ein Schimmelbefall vorliegt, ist die Ursache in Zusammenarbeit mit dem Schulaufwandsträger rasch zu ermitteln, da ansonsten keine langfristig wirksamen Abhilfemaßnahmen ergriffen werden können. Im *Leitfaden zur Vorbeugung, Erfassung und Sanierung von Schimmelbefall in Gebäuden*⁸ des UBA finden sich Hinweise zu konkreten Maßnahmen.

3.2 Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden

3.2.1 Allgemeines

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.

Ausnahmen können sein: entsprechende rechtliche Anforderungen, eine notwendige desinfizierende Reinigung in hygienisch anspruchsvollen Bereichen (z. B. Küche, Schwimmbad) oder der Einsatz von Desinfektionsmitteln für die Dekontamination von Flächen, die mit Blut, Erbrochenem oder Fäkalien kontaminiert wurden.

Die **Unterhaltsreinigung** umfasst alle Maßnahmen, die zur Sauberhaltung und Pflege der Umgebung und des Inventars regelmäßig in kurzen Abständen (z. B. arbeitstäglich) durchgeführt werden.

Die **Grundreinigung** umfasst Maßnahmen, die neben der Unterhaltsreinigung in größeren Abständen (z. B. 2 x jährlich; in der Ferienzeit) durchzuführen sind (z. B. zur Entfernung hartnäckiger Verschmutzungen).

Eine **Sonderreinigung** erfolgt aus gegebenen Anlässen, z. B. Reinigung von textilen Bezügen, Verunstaltung von Wänden durch Graffiti oder nach Auftreten übertragbarer Erkrankungen/Parasiten.

In der DIN 77400:2015-09 *Reinigungsdienstleistungen – Schulgebäude – Anforderungen an die Reinigung*⁹ werden Mindestanforderungen an die Reinigung von Schulgebäuden und die zugehörigen Sporteinrichtungen festgelegt. Dies gilt unabhängig davon, ob die Reinigung von eigenen Beschäftigten oder durch Dienstleister erbracht wird.

3.2.2 Reinigungsplan

Für die Schulreinigung soll ein fester Plan in Form einer Tabelle erstellt werden. Dieser Plan soll konkrete Festlegungen zur Reinigung und ggf. zur Desinfektion (was, wann, womit, wie, wer) sowie Aussagen zur Überwachung, besonders auch bei Vergabe der Reinigungsarbeiten an Fremdfirmen, enthalten (vertragliche Regelungen, Belehrung der Mitarbeiter über spezifische Belange etc.).

Ist die Anwendung von Desinfektionsmitteln erforderlich, sollen bei der Auswahl geprüfte Desinfektionsmittel, z. B. der Desinfektionsmittel-Listen des Verbundes für Angewandte Hygiene (VAH)¹⁰ oder der Deutschen Veterinärmedizinische Gesellschaft (DVG)¹¹ berücksichtigt werden. Bei behördlich angeordneten Desinfektionen dürfen gemäß § 18 IfSG ausschließlich Desinfektionsmittel zur Anwendung kommen, die vom Robert Koch-Institut (RKI) geprüft und in der RKI-Liste¹² aufgeführt sind.

In Schulen soll keine trockene, sondern immer eine feuchte Staubentfernung durchgeführt werden, da trockenes Staubwischen zu Staubaufwirbelung führt. Bei der Feuchtreinigung ist eine Schmutzverschleppung zu verhindern (mindestens Zwei-Eimer-Methode bzw. Nutzung industrieller Reinigungsgeräte). Die Reinigungsmaßnahmen sind in der Regel in Abwesenheit der Schülerinnen und Schüler durchzuführen.

Zu regeln ist auch, wie mit den wiederverwendbaren Reinigungsutensilien (Wischbezüge, Mopp, Lappen etc.) zu verfahren ist. Reinigungstextilien müssen sachgerecht aufbereitet, transportiert und gelagert werden. Diese Textilien können in einer Haushaltswaschmaschine gewaschen und in einem Haushaltswäschetrockner getrocknet werden¹³ (vgl. auch Empfehlungen für die Reinigung in Gesundheitseinrichtungen¹⁴). Wegen des Risikos einer erneuten Kontamination sollten sie nicht an der Luft getrocknet werden. Es ist davon auszugehen, dass bei einer Wäsche bei mindestens 60 °C, nicht im Eco-Programm und mit einem bleichhaltigen Vollwaschmittel, eine ausreichende Keimreduktion erreicht wird.¹⁵

3.2.3 Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien

Diese Gegenstände sollen regelmäßig feucht gereinigt werden. Im Falle einer Verunreinigung mit Krankheitserregern (z. B. durch Erbrochenes) kann eine Desinfektion der Gegenstände notwendig sein. Hier soll auf die Herstellervorgaben geachtet werden, um Beschädigungen zu vermeiden (z. B. bei Tablets).

Textilien wie Decken, Bezüge, Kissen, Stofftiere usw. sollen in regelmäßigen Abständen abgesaugt werden bzw. abnehmbare Bezüge gewaschen werden. Die Häufigkeit der Reinigung ist der Intensität der Nutzung anzupassen. Insbesondere bei Verunreinigungen durch z. B. Erbrochenes, Blut etc. ist sicherzustellen, dass die Wäsche so gewaschen wird, dass mögliche Krankheitserreger abgetötet werden. Es empfiehlt sich hierfür die Kochwäsche bei 95 °C oder eine Wäsche bei Temperaturen von mind. 60 °C bei Nutzung desinfizierender, pulverförmiger Vollwaschmittel.

3.2.4 Desinfizierende Reinigung

Bei der Schulreinigung sind desinfizierende Mittel und Verfahren in der Regel nicht erforderlich. Bei Verunreinigungen mit potenziell infektiösem Material (Erbrochenem, Stuhl und Urin sowie mit Blut) können diese Maßnahmen jedoch notwendig sein.

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, beispielsweise mit einem desinfektionsmittelgetränkten Tuch (z. B. aus sog. Flowpacks). Das hierbei verwendete Mittel muss zur Abtötung der betreffenden Infektionserreger geeignet sein.

Bei der Notwendigkeit einer desinfizierenden Reinigung sind wiederverwendbare Reinigungstextilien (z. B. Wischbezüge und Tücher) unter hygienisch einwandfreien Bedingungen aufzubereiten, vorzugsweise durch eine chemo-thermische Wäschedesinfektion.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind vor unberechtigtem Zugriff geschützt aufzubewahren.

4 Hygiene im Sanitärbereich

4.1 Ausstattung

Für die Planung, Bemessung und Ausstattung von Sanitärräumen ist die Richtlinie VDI 6000 Blatt 6:2024-07 *Sanitärtechnik – Sanitärräume – Kinderbetreuungs- und Bildungseinrichtungen*¹⁶ zu beachten.

In Sanitärbereichen müssen Oberflächen von Fußböden und Wänden feucht zu reinigen und bei Bedarf zu desinfizieren sein.

Handwaschplätze sind gemäß VDI 6000 Blatt 6:2024-07¹⁶ 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 Handtuchspender sollen die Füllstände werktäglich überprüft werden. Um die Hygiene durch bedarfsgerechtes Händewaschen zu verbessern, sollen fehlende Seifenlösung oder fehlende Handtücher umgehend nachgefüllt werden.¹⁷ Die Seifenspender sind vor einer Neubefüllung zu reinigen.

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

Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern mit Deckel ist bereitzustellen. In den Mädchen-toiletten sollten neben jeder Toilette Tütenspender für Monatsbinden/Tampons und ein verschließbarer Abfallbehälter vorhanden sein.

4.2 Wartung und Pflege

Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind regelmäßig zu warten. Eine sorgfältige Pflege und zeitnahe Reparatur von Defekten sollen sichergestellt sein. Die Wartungsvorgaben der Hersteller sind zu beachten. Soweit Urinalanlagen ohne Wasserspülung vorhanden sind, ist auf die regelmäßige Nachfüllung der Sperrflüssigkeit zu achten.

Ansprechende, saubere Toiletten- und Waschräume sind Grundvoraussetzung und fördern die Hygiene, da Kinder und Jugendliche sie gerne nutzen und somit z. B. die Hände eher ordnungsgemäß waschen. Es ist belegbar, dass auch einfache Maßnahmen (z. B. 2 x tägliche Reinigungsintervalle) die Situation rund um Schultoiletten verbessern können.¹⁸ In Schulen, in denen die Schülerinnen und Schüler bei der Gestaltung der Schultoiletten eingebunden wurden, gibt es laut einer Studie der German Toilet Organization weniger Probleme mit Verschmutzung und Vandalismus.¹⁷

Informationen zur Legionellenprävention in Warmwassersystemen und Duschen sowie zur Trinkwasserhygiene sind unter Kapitel 7.1 aufgeführt.

4.3 Flächenreinigung

Die Flächen in Sanitärräumen (insbesondere Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden, Türklinken) sind mindestens täglich und zusätzlich nach Bedarf feucht zu reinigen. Eine Desinfektion dieser Bereiche ist nur anlassbezogen erforderlich (siehe 3.2.4).

5 Persönliche Hygiene

Alle Personen können durch eigenverantwortliches Verhalten dazu beitragen, dass eine Verbreitung von Krankheitserregern im Zusammenhang mit dem Schulbetrieb vermieden wird.

5.1 Händehygiene

Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen Hauptüberträger von Krankheitserregern. Die sachgerechte Händehygiene gilt als die wirksamste Einzelmaßnahme zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten.

5.1.1 Händewaschen

Das Händewaschen ist eine wirksame und leicht zu erlernende Methode, die im Alltag einen guten Schutz vor Übertragung von Infektionserregern bietet.¹⁹

Sie dient nicht allein dem Schutz vor Infektionserregern. Auch andere Schadstoffe, mit denen man in Kontakt kommen kann (z. B. beim Berühren von Gemüse, Werkstoffen, Erde), können dadurch entfernt werden.

Allgemein ist Händewaschen in folgenden Situationen empfohlen:

- nach dem von draußen Hineinkommen
- nach dem Besuch der Toilette
- vor dem Essen
- vor und nach dem Kontakt mit Erkrankten
- nach dem Kontakt mit Tieren oder Abfällen und Schmutz.

Die richtige Handwaschtechnik ist entscheidend für die Keimreduktion an den Händen und damit für den Schutz vor der Übertragung von Infektionserregern. Die richtige Technik sollte deshalb erlernt werden und entsprechende Anleitungen gut sichtbar in der Nähe der Handwaschbecken angebracht werden.

Schulungsmaterial steht z. B. auf den Seiten des Instituts für Hygiene und Öffentliche Gesundheit der Universität Bonn (<http://www.hygiene-tipps-fuer-kids.de>) oder des Bundesinstituts für Öffentliche Gesundheit (<https://shop.bioeg.de/catalogsearch/result/?q=H%C3%A4nde>) zur Verfügung.²⁰

5.1.2 Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion ist im Schulalltag routinemäßig nicht erforderlich. Beispielsweise nach Hand-Kontakt mit Wunden, Blut, Erbrochenem, Stuhl, Urin und anderen Körperausscheidungen soll eine Händedesinfektion erfolgen (auch wenn Einmal- oder Schutzhandschuhe genutzt wurden). Eine prophylaktische Händedesinfektion soll auch vor dem Anlegen von Pflastern, Verbänden o. ä. durchgeführt werden.

Bei vermehrtem Auftreten von Erkrankungen soll mit dem zuständigen Gesundheitsamt Rücksprache gehalten werden, ob – auch unter Berücksichtigung des Alters der Schülerinnen und Schüler – eine allgemeine Händedesinfektion auch in weiteren Situationen (z. B. nach dem Toilettengang) sinnvoll ist.

Um das relevante Erregerspektrum abzudecken, soll das bei einer Händedesinfektion verwendete Mittel *bakterizid, levurozid und mindestens begrenzt viruzid* Plus sein.

Dabei ist ein geprüftes Desinfektionsmittel zu verwenden. Zur Auswahl geeigneter Produkte können die Desinfektionsmittel-Listen des Verbundes für Angewandte Hygiene (VAH)¹⁰ oder des RKI¹² herangezogen werden. Die Sicherheitsdatenblätter der verwendeten Desinfektionsmittel müssen vorgehalten werden.

Vor der Durchführung einer Händedesinfektion müssen die Hände trocken sein. Es ist auf eine ausreichende Menge des Desinfektionsmittels und auf eine ausreichende Einwirkzeit zu achten. Alle Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen sollen mit einbezogen werden.

5.1.3 Einmal- bzw. Schutzhandschuhe

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 sollen nur in der jeweiligen Situation getragen und sofort nach Durchführung der Maßnahme entfernt und entsorgt werden. Bei der Entsorgung ist darauf zu achten, dass die Umgebung nicht verunreinigt wird (z. B. kein Ablegen der Handschuhe auf den Tisch).

Ggf. sind bei bestimmten Tätigkeiten auch Schutzhandschuhe/Haushaltshandschuhe erforderlich (z. B. bei möglicher höherer mechanischer oder chemischer Gefährdung).

6 Küchenhygiene

Das Mitbringen und Verzehren von 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.

6.1 Allgemeine Anforderungen

Zur Vermeidung von lebensmittelbedingten Erkrankungen und Erkrankungshäufungen in Schulen müssen an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt werden.

Die Vorgaben der EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene und andere lebensmittelrechtliche Vorschriften sind einzuhalten. Die EU Hygieneverordnung VO (EG) Nr. 853/2004²¹, die prinzipiell für alle Lebensmittelunternehmen und damit auch für den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung gilt, verlangt die Dokumentation von betriebseigenen Hygienemaßnahmen und die Einführung eines HACCP-Systems (Abkürzung für Hazard analysis critical control point). Hierfür ist es notwendig, eine Risikoanalyse durchzuführen und kritische Steuerpunkte zu identifizieren. Als Hilfestellung können hier entsprechende Branchen-Leitlinien und -Empfehlungen herangezogen werden.

Bei der Essensversorgung durch Zentralküchen haben sich verschiedene Versorgungskonzepte etabliert:²²

- **Cook & Serve-Verfahren (*Zubereiten und Servieren*):** Ab der Zubereitung bis zur Ausgabe darf die Kerntemperatur an allen Stellen der Speise von +65 °C nicht unterschritten werden und die Zeit darf maximal drei Stunden umfassen.
- **Cook & Chill-Verfahren (*Zubereiten und Abkühlen*):** Das auf $\leq +3$ °C gekühlte Essen wird unmittelbar vor der Ausgabe auf mindestens +72 °C für mindestens 2 Minuten erhitzt. Die Heißhaltung der gegarten Speisen erfolgt bei +65 °C. Ein Regenerieren von größeren Mengen mit anschließender Heißhaltung über einen längeren Zeitraum ist bei diesem Versorgungskonzept nicht erforderlich. Dadurch werden Qualitätsverluste und Restmengen minimiert. Das Essen darf nach dem Wiedererhitzen nicht erneut abgekühlt werden. Wegen der besonderen Empfindlichkeit der Lebensmittel gegenüber Kontamination und Keimvermehrung wird eine maximale Lagerzeit der gekühlten Produkte von 3 Tagen bei 0 °C bis +3 °C empfohlen.
- **Cook & Freeze-Verfahren (*Zubereiten und Einfrieren*):** Das nach dem Kochen bei ca. -40 °C schockgefrostete Essen kann bei Temperaturen bis maximal -18°C gelagert werden. Kurz vor der Ausgabe erfolgt die Regeneration durch Auftauen und Erhitzen.

Hinweis: Prinzipiell ist eine Kerntemperatur von +60 °C bei warm angebotenen Speisen ausreichend. Allerdings muss diese Temperatur dann zwingend an allen Punkten der Speise eingehalten werden. Deshalb empfiehlt es sich für den einfacheren Umgang in der Praxis, als Grenzwert bei einer einmaligen Kerntemperaturmessung eine Mindesttemperatur von +65 °C festzulegen.

Die nachfolgenden Ausführungen beziehen sich auf die Ausgabe von und den Umgang mit Speisen, sofern die Zubereitung in einer Zentralküche erfolgt, auf die Ausgabe von Lebensmitteln im Rahmen des sog. „Pausenverkaufs“, und auf die Speisenzubereitung z. B. in Schulküchen. Die lebensmittelrechtlichen und -hygienischen Vorgaben für die Lebensmittelbe- und -verarbeitung und alle damit in Verbindung stehenden Tätigkeiten in einer Zentralküche werden nicht erfasst.

6.2 Umgang mit und Lagerung von Lebensmitteln

Unabhängig von dem jeweiligen Versorgungskonzept sind folgende Punkte beim Umgang und bei der Lagerung von Speisen einzuhalten:

- Für die Anlieferung bzw. den weiteren Transport müssen saubere, geschlossene Behälter verwendet werden. Kühlpflichtige Waren sind während des Transports zu kühlen.
- Beim Erwärmen von Speisen in Mikrowellengeräten kann es zu punktförmiger Erwärmung kommen, deshalb sind hier ggf. längere Erwärmungszeiten einzuplanen. Mikrowellengeräte sollen nicht zum Garen, sondern nur zum Erwärmen verwendet werden.
- 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 sollten am nächsten Tag verbraucht werden. Dies gilt auch für Nach- und Süßspeisen wie z. B. Obstsalat, Pudding, Joghurt oder Torten/Kuchen. Die Aufbewahrungsbehälter sollen 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 funktionsfähigen Thermometern auszustatten und sollten eine Temperatur von $< +7^{\circ}\text{C}$ gewährleisten können. Dies ist regelmäßig (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 sollen unverzüglich im Kühlschrank unter Beachtung der durch den Hersteller angegebenen Temperaturvorgaben gelagert werden oder eingefroren werden. 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, sollte generell unterbleiben.
- Eine ausreichende Durcherhitzung gewährleistet die Abtötung von evtl. in den rohen Lebensmitteln vorhandenen Infektionserregern.

- Der direkte Verzehr frisch zubereiteter Speisen ist zu empfehlen. Sollen vor Ort bereits gegarte, warm zu verzehrende Lebensmittel aufbewahrt werden, so sind diese möglichst schnell auf $< +7\text{ °C}$ abzukühlen, da sich im Temperaturbereich zwischen $+60\text{ °C}$ und $+7\text{ °C}$ Keime schnell vermehren können. Die Speisen sollten am nächsten Tag verbraucht und bis dahin im Kühlschrank gelagert werden. Vor dem Verzehr sind die Speisen noch einmal aufzukochen ($+72\text{ °C}$ für mind. 2 Minuten).
- Auf eine strikte Trennung von rohen und anderen, insbesondere verzehrfertigen, Lebensmitteln muss geachtet werden.
- Nach dem Abschluss der Arbeiten soll eine Aufbereitung des Arbeitsplatzes entsprechend den Vorgaben des Reinigungs- und Desinfektionsplans erfolgen. Die Mittel müssen für den Lebensmittelbereich geeignet sein.
- Von vor Ort hergestellten Speisen sollen Rückstellproben angelegt, mit dem Herstellungsdatum gekennzeichnet und diese tiefgefroren für mindestens eine Woche (besser: 14 Tage) aufbewahrt werden. Im Falle von potentiell lebensmittelassoziierten Erkrankungsfällen/Ausbruchsgeschehen dienen die Rückstellproben der Ursachenforschung. Durch die Untersuchung der Rückstellproben kann so im Zweifelsfall die einwandfreie hygienische Beschaffenheit der zubereiteten Speisen belegt werden.

6.3 Personalhygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Die Händehygiene ist beim Umgang mit Lebensmitteln eine sehr wichtige Maßnahme zur Kontaminations- und Infektionsprävention.

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.

Händewaschen für die dort Beschäftigten ist in folgenden Fällen erforderlich:

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

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 soll beim Umgang mit Lebensmitteln einschließlich der Essensausgabe vom Personal geeignete und saubere Arbeitskleidung bzw. eine Schürze getragen werden. Fragestellungen zu Reinigung und Desinfektion, sowie zur Lebensmittelhygiene und zur Abfallbeseitigung sind im Bedarfsfall mit der zuständigen Lebensmittelüberwachung zu klären. Weitere Informationen zur Lebensmittelhygiene finden sich auf den Seiten des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz (StMUV). Informationen zur Schulverpflegung und zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung finden sich auf den Seiten des Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF)²³ und zum allgemeinen Umgang mit Lebensmitteln auf den Seiten des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)²⁴.

6.4 Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes für das Personal

§ 42 IfSG regelt Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote für Personen mit Tätigkeiten in der Herstellung, der Verarbeitung oder dem Inverkehrbringen der in § 42 Abs. 2 IfSG genannten Lebensmittel, „wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.“¹

Von dieser Vorschrift sind Personen nicht betroffen, die in Einrichtungen, Schulen usw. nur Essen servieren oder verteilen oder die durch geeignete hygienische Vorkehrungen ein unmittelbares Berühren der Lebensmittel zuverlässig vermeiden (z. B. durch Zangen oder durch hygienisch einwandfreie Schutzhandschuhe). Ebenso nicht unter diese Bestimmungen fällt, wer in solchen Küchen z. B. ausschließlich Fußböden reinigt, Fenster putzt oder Müll beseitigt. Spül- und Reinigungskräften für Küchenutensilien, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, werden jedoch von der Vorschrift erfasst.

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.“¹

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“: https://www.stmuv.bayern.de/themen/lebensmittel/allg_lebensmittel/hygiene/leitfaden.htm verwiesen, der allen Beteiligten, die mit Lebensmitteln umgehen, zur Kenntnis zu geben ist.

6.5 Reinigung des Essgeschirrs

In der Regel kann Essgeschirr wie im Haushalt in einem Geschirrspülautomaten mit einem mind. +65°C-Programm gereinigt werden. Sofern eine Versorgung über eine Zentralküche und eine Reinigung des Essgeschirrs über eine zentrale Spülküche erfolgt, sind die entsprechend dafür vorgesehenen Vorgaben für das gewerbliche Geschirrspülen einzuhalten.

6.6 Abfallentsorgung im Lebensmittelbereich und tierische Schädlinge

Bei der Abfallentsorgung in Küchenbereichen soll darauf geachtet werden, dass keine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge entsteht. Abfälle sollen in verschließbaren Behältnissen entsorgt werden, welche täglich entleert und gereinigt werden. Küchen sind regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren.

Küchenfenster, die sich zum Außenbereich öffnen lassen, sind mit entsprechenden Fliegengittern auszustatten.

Die Speiseresteentsorgung hat unter Berücksichtigung der rechtlichen Vorgaben (Recht über tierische Nebenprodukte, Abfallrecht) ggf. über ein entsprechendes Entsorgungsunternehmen zu erfolgen.

7 Trinkwasserhygiene

Das in Schulen als Warm- und Kaltwasser verwendete Trinkwasser (Trinken, Waschen, Duschen, Lebensmittelzubereitung) muss der Trinkwasserverordnung²⁵ (TrinkwV) entsprechen. Der Betreiber einer Gebäudewasserversorgungsanlage ist dafür verantwortlich, dass sich das vom Wasserversorger gelieferte Trinkwasser im Gebäude nicht negativ verändert. Die allgemein anerkannten Regeln der Technik sind bei Planung, Bau und Betrieb der Gebäudewasserversorgungsanlage einzuhalten. Vor allem ist Stagnation in der Anlage zu vermeiden und ein regelmäßiger Wasseraustausch sicherzustellen. Eine regelmäßige Untersuchung auf Legionellen ist gemäß § 31 TrinkwV erforderlich, sofern eine Großanlage zur Trinkwassererwärmung und Duschen oder andere Einrichtungen zur Vernebelung von Trinkwasser vorhanden sind. Das lokal zuständige Gesundheitsamt fordert ggf. Untersuchungen auf weitere Parameter der TrinkwV.

7.1 Legionellenprophylaxe

Gebäudewasserversorgungsanlagen müssen so geplant, gebaut und betrieben werden, dass eine gesundheitsgefährdende Vermehrung von Legionellen vermieden wird. Um dies zu gewährleisten, müssen die allgemein anerkannten Regeln der Technik (siehe zum Beispiel DVGW-Arbeitsblatt W 551) eingehalten werden. Für einen sicheren und hygienischen Betrieb der Gebäudewasserversorgungsanlage sind die Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen in Kalt- und Warmwasser sowie die konsequente Vermeidung von Stagnation unerlässlich. Weiterhin sollen Zapfstellen (Wasserhähne oder Duschen), die selten genutzt werden, in regelmäßigen Abständen, jedoch spätestens nach 3-tägiger Nichtnutzung, durch Öffnen der Warm- und der Kaltwasserentnahme (in dieser Reihenfolge) gespült werden. Kalkablagerungen sind regelmäßig zu entfernen.

7.2 Bereitstellung von Trinkwasser

Die einfachste Möglichkeit zur Bereitstellung von Trinkwasser im Schulalltag (z. B. zur Befüllung von mitgebrachten Trinkflaschen) ist die Verwendung bzw. Neuinstallation von geeigneten Standard-Wasserhähnen. Dabei ist darauf zu achten, dass die Entnahmestelle gut zugänglich ist und Trinkgefäße problemlos befüllt werden können. Wie oben bereits beschrieben, ist ein regelmäßiger Wasseraustausch sicherzustellen. Spezielle Geräte zur Trinkwasserbereitstellung, in denen dem Trinkwasser z. B. Kohlensäure zugesetzt werden kann, werden als leitungsgebundene Trinkwasserspender bezeichnet. Bei diesen Geräten sind neben der Vermeidung von Stagnation sowohl im Gerät als auch in der Zuleitung Wartungs- und Instandhaltungsmaßnahmen nach Herstellerangaben erforderlich. Trinkwasserentnahmestellen bzw. Wasserspender sind in den Reinigungs- und Desinfektionsplan aufzunehmen.

8 Hygiene in Sporthallen

Für die Reinigung der Turnhalle gilt das Kapitel 3 entsprechend.

Für Toiletten und ausgewiesene Nassbereiche (Duschen) gelten für die Reinigung und Desinfektion die Vorgaben unter Kapitel 4 entsprechend. Es ist sicherzustellen, dass das Schmutzwasser schnell und auf dem kürzesten Weg abfließen kann, ohne dabei über einen weiteren Duschplatz zu laufen.

9 Hygiene im Schwimmbad

Falls Schulschwimmbäder betrieben werden, sollen u. a. die Vorgaben der DIN 19643-1:2023-06: *Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser*²⁶ und die Empfehlung des Umweltbundesamtes (UBA) zu Hygieneanforderungen an Bäder und deren Überwachung²⁷ beachtet werden.

Ein eigener Hygieneplan, der die notwendigen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen für das Schwimmbad detailliert beschreibt, soll in Abstimmung mit dem zuständigen Gesundheitsamt erstellt werden.

10 Hygiene bei Tierhaltung

Der Besuch oder die Haltung von bestimmten Tieren in Schulen kann eine positive Erfahrung für die Schülerinnen und Schüler sein und zur Förderung der sozialen Interaktion und des Wohlbefindens beitragen. Zudem übernehmen zum Beispiel Assistenzhunde wichtige Hilfeleistungen für Einzelne im Alltag.

Hinsichtlich der Verantwortlichkeit muss zwischen Besuchstieren und Tieren, die in der Schule leben, unterschieden werden. Insgesamt ist das Thema Besuchstiere und Tierhaltung in der Schule unter tierschutzrechtlichen Aspekten komplex. Diese müssen unabhängig von den hygienischen Anforderungen gesondert betrachtet werden.

Im Folgenden soll hier auf die hygienischen Aspekte der Tierhaltung und bei Besuchstieren eingegangen werden.

Folgende Faktoren sollen aus hygienischer Sicht berücksichtigt werden:

- Tiere, die in Schulen gehalten werden oder diese besuchen, müssen regelmäßig, mindestens jedoch einmal jährlich tierärztlich untersucht werden. Zu den Maßnahmen gehören zum Beispiel Impfungen, Entwurmungen und Behandlungen bzw. Präventivmaßnahmen gegen Ektoparasiten nach tierärztlicher Anweisung.^{28 29}
- Das in der Schule gehaltene Tier muss bei Krankheitsanzeichen tierärztlich vorgestellt und ggf. ausreichend medizinisch versorgt werden. Besuchstiere dürfen die Schule bei Krankheitsanzeichen nicht betreten.
- Tiere in Schuleinrichtungen sollen kein Rohfleisch als Nahrung bekommen, da dies zur Übertragung von Krankheitserregern führen kann (Krankheitsübertragung ist durch direkten Kontakt mit rohem Fleisch aber auch über Ausscheidung von Erregern des gefütterten Tieres möglich). Bei Bedarf (z. B. Reptilienhaltung) sind im schulinternen Hygieneplan, ggf. unter Hinzuziehung von Experten, Spezialregelungen zu treffen.
- Bei der Lagerung von Tiernahrung können Hygienrisiken entstehen (z. B. verderbendes Futter oder Madenbefall in heißen Sommern).
- Ein Reinigungsplan soll erstellt werden (z. B. Käfigreinigung, Reinigung von Trink- und Futterbehältern).
- Bei Tierkontakt und nach Reinigungsarbeiten soll die Händehygiene zeitnah und gewissenhaft eingehalten werden.
- Es soll im Vorfeld festgelegt werden, zu welchen Bereichen des Schulgebäudes die Tiere Zutritt bekommen oder in welchem Bereich der Schule die Tiere leben (z. B. Kaninchen im Garten, Reptilien im Terrarium im Klassenraum, Aquarien etc.).
- Bei Besuchstieren wird empfohlen, die oben genannten Punkte den Tierbesitzerinnen und -besitzern bekannt zu machen. Es soll vereinbart werden, dass ein tierärztliches Gesundheitszeugnis über den aktuellen Gesundheitszustand, den Impfstatus und ggfs. die regelmäßige Entwurmung der Tiere vorgelegt wird.²⁸
- Ein Tierbesuch soll geplant, mit der Schule abgesprochen und auf die Räumlichkeiten abgestimmt sein.
- Es ist auch wichtig, die Einstellung aller Schülerinnen und Schüler bzw. der Lehrkräfte zu berücksichtigen, da nicht alle Kontakt mit Haustieren haben möchten und z. B. Tierallergien ein Problem darstellen können.

11 Belehrungen, Melde- und Benachrichtigungspflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote

11.1 Mitwirkungs- bzw. Mitteilungspflicht

Die in § 34 IfSG aufgelisteten Krankheiten und Krankheitserreger können gerade in Gemeinschaftseinrichtungen besonders leicht übertragen werden. Deshalb ermöglicht eine rechtzeitige Information über das Auftreten dieser Krankheiten, dass durch geeignete Schutzmaßnahmen weitere Infektionen verhindert werden können.

Das Gesundheitsamt kann die Schulleitung bzw. den Träger der Mittagsbetreuung verpflichten, die Eltern der betreuten Kinder anonym über den Ausbruch einer entsprechenden Krankheit zu informieren, damit Familienangehörige notwendige Schutzmaßnahmen ergreifen können. Diese Informationen können z. B. in Form von gut sichtbar angebrachten Aushängen oder Merkblättern mit Informationen über die Erkrankung und notwendigen Schutzmaßnahmen übermittelt werden. Dies kann auch per E-Mail, über Elternportale oder auch im persönlichen Gespräch erfolgen.

Weiterhin sind auch die Eltern der betreuten Kinder verpflichtet, die in § 34 Abs. 1 – 3 IfSG geregelten Krankheitsfälle der Schule bzw. dem Träger der Mittagsbetreuung mitzuteilen. Die Eltern müssen durch die Schulleitung bzw. den Träger der Mittagsbetreuung über ihre diesbezügliche Informationspflicht belehrt werden. Diese Belehrung kann schriftlich oder mündlich erfolgen. Hierzu hat das Robert Koch-Institut ein entsprechendes Merkblatt erstellt. Das Dokument ist unter folgendem Link verfügbar und kann durch die Schulleitung zur Weitergabe an die Eltern verwendet werden:

<https://www.rki.de/DE/Themen/Infektionskrankheiten/Meldewesen/Belehrungsboegen/belehrungsboegen.html?templateQueryString=Belehrungsbogen>

Auch Lehr-, Erziehungs- und Aufsichtspersonal oder Personen, die sonstige wiederkehrende 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, siehe § 34 Abs. 5a IfSG. Die Belehrung ist zu dokumentieren. Die Dokumentation ist beim Arbeitgeber für die Dauer von drei Jahren aufzubewahren.

11.2 Gesundheitliche Anforderungen

Personen,

- die an einer in § 34 Abs. 1 des Infektionsschutzgesetzes (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 in § 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 RKI oder des LGL unter folgenden Links:

https://www.rki.de/DE/Aktuelles/Publikationen/RKI-Ratgeber/Wiedenzulassung/Mbl_Wiedenzulassung_schule.html

https://www.lgl.bayern.de/downloads/gesundheit/infektionsschutz/doc/2024_empfehlungen_zur_wiedenzulassung_in_gemeinschaftseinrichtungen.pdf

11.3 Vorgehen bei meldepflichtigen Erkrankungen

Werden in der Schule Tatsachen bekannt, die auf das Vorliegen einer in § 6 Abs. 1 S. 1 Nr. 1–2 und 5 IfSG 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 (§ 34 Abs. 6 S. 2 IfSG), wenn als deren Ursache Krankheitserreger anzunehmen sind.

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.

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.

Weitere Maßnahmen leitet das Gesundheitsamt ein.

12 Schutzimpfungen

Der beste Schutz vor vielen Infektionskrankheiten sind neben Hygienemaßnahmen Schutzimpfungen. Sie schützen zunächst den Geimpften vor übertragbaren Erkrankungen und deren möglicherweise schwerwiegenden Folgen (Individualschutz). Ausreichend hohe Impfquoten können außerdem bei Erkrankungen, die vorwiegend von Mensch zu Mensch übertragen werden, zur sogenannten Herdenimmunität führen. Dadurch werden auch einzelne ungeimpfte Personen geschützt (Kollektivschutz). Das hat besonders für die Menschen eine große Bedeutung, die aus gesundheitlichen Gründen (z. B. Immunschwäche) oder aufgrund ihres Alters (z. B. Säuglinge) nicht erfolgreich geimpft werden können.

In Deutschland unterliegen Personen, die in einer Gemeinschaftseinrichtung i. S. d. § 33 IfSG, betreut werden oder tätig sind, grundsätzlich nach § 20 Abs. 8 S. 1 IfSG einer Impfnachweispflicht. Personen, die dort betreut oder tätig werden wollen, müssen vor Beginn der Betreuung oder ihrer Tätigkeit einen Masernnachweis im Sinne des § 20 Abs. 9 S. 1 IfSG vorlegen. Die genauen Regelungen zum Erfordernis eines Impf-, Kontraindikations- oder Immunitätsnachweises und weitere Informationen finden sich u. a. unter www.masernschutz.de und auf den Seiten des Bayerischen Staatsministeriums für Gesundheit und Pflege (StMGP) unter www.stmgp.bayern.de/vorsorge/infektionsschutz/masern/.

Die wichtigsten Schutzimpfungen für die Bevölkerung werden von der Ständigen Impfkommission Deutschlands (STIKO) veröffentlicht und von den Länderbehörden öffentlich empfohlen. Die entsprechenden Impfungen und das dazu empfohlene Impfalter für alle Säuglinge, Kinder und Jugendliche bis zum 18. Lebensjahr sind wie die Impfempfehlungen für Beschäftigte in Gemeinschaftseinrichtungen im aktuellen Impfkalendar verankert. Dieser kann auf den Internetseiten des RKI (www.rki.de) in jeweils aktueller Form mit der Stichwortsuche „Impfkalendar“ abgerufen werden.

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.

Literatur

1. Infektionsschutzgesetz (IfSG). "Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das zuletzt durch Artikel 3 Absatz 1 des Gesetzes vom 4. März 2026 (BGBl. 2026 I Nr. 60) geändert worden ist". Accessed 03/2026, <https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/index.html#BJNR104510000BJNE005104116>
2. Umweltbundesamt (UBA). Leitfaden für die Innenraumhygiene in Schulgebäuden. 2008:1–142. Accessed 03/2026. <https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/publikation/long/3689.pdf>
3. Umweltbundesamt (UBA). Richtig Lüften in Schulen. 2021. Updated 22.12.2021. Accessed 03/2026, <https://www.umweltbundesamt.de/richtig-lueften-in-schulen#konnen-mobile-luftreiniger-in-klassenraumen-helfen>
4. DIN Deutsches Institut für Normung e.V. DIN EN 16798-3:2017-11 / Energetische Bewertung von Gebäuden - Lüftung von Gebäuden - Teil 3: Lüftung von Nichtwohngebäuden - Leistungsanforderungen an Lüftungs- und Klimaanlageanlagen und Raumkühlsysteme (Module M5-1, M5-4); Deutsche Fassung EN 16798-3:2017. 2017:1–62. Accessed 03/2026. <https://www.dinmedia.de/de/norm/din-en-16798-3/265595146>
5. Verein Deutscher Ingenieure e.V. (VDI). VDI/ÖFR 6022 Blatt 3:2025-12 - Raumluftechnik, Raumlufqualität - Beurteilung der Raumlufqualität. 2025. Accessed 03/2026. <https://www.dinmedia.de/de/technische-regel/vdi-oefr-6022-blatt-3/396576367>
6. Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV). Raumlufqualität und Raumklima in: Sichere Schule - Lernraum / Unterrichtsraum. 2014:24–28. Accessed 03/2026. <https://www.sichere-schule.de/lernraumunterrichtsraum/pdf-broschuere>
7. Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV). Infektionsschutz – Empfehlungen zum Lüftungsverhalten an Innenraumarbeitsplätzen *Fachbereich AKTUELL - FBVW-502*. 2024:1–11. Accessed 03/2026. <https://publikationen.dguv.de/widgets/pdf/download/article/3932>
8. Umweltbundesamt (UBA). Leitfaden zur Vorbeugung, Erfassung und Sanierung von Schimmelbefall in Gebäuden. 2024:1–192. Accessed 03/2026. <https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/leitfaden-zur-vorbeugung-erfassung-sanierung-von>
9. DIN-Normenausschuss Dienstleistungen (NADL). DIN 77400:2015-09 Reinigungsdienstleistungen – Schulgebäude – Anforderungen an die Reinigung. 2015:1–45. Accessed 03/2026. <https://www.dinmedia.de/de/norm/din-77400/237208488>
10. Verbund für angewandte Hygiene e.V. (VAH). Desinfektionsmittel-Liste des VAH - Stand 01.09.2023. Updated 09.03.2026. Accessed 03/2026, <https://vah-online.de/de/vah-liste>
11. Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft (DVG). DVG-geprüfte Desinfektionsmittel und Desinfektionsverfahren für den Einsatz im Lebensmittelbereich - Datenbank. Accessed 03/2026, <https://www.desinfektion-dvg.de/dvg-desinfektionsmittellisten/lebensmittelbereich>
12. Robert Koch Institut (RKI). Liste der vom Robert Koch-Institut geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und -verfahren: Stand: 31. Oktober 2017 (17. Ausgabe). *Bundesgesundheitsblatt Gesundheitsforschung Gesundheitsschutz*. 2017;60(11):1274–1297. doi:10.1007/s00103-017-2634-6 <https://link.springer.com/article/10.1007/s00103-017-2634-6>
13. Institut für Hygiene und Öffentliche Gesundheit der Universitätsklinik Bonn. Hygiene-Tipps für den Alltag - Fragen und Antworten. Accessed 03/2026, <https://hygiene-tipps-fuer-kids.de/fragen-und-antworten?>

14. Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention (KRINKO) beim Robert-Koch-Institut. Anforderungen an die Hygiene bei der Reinigung und Desinfektion von Flächen. *Bundesgesundheitsblatt Gesundheitsforschung Gesundheitsschutz*. 2022;65(10):1074–1115. doi:10.1007/s00103-022-03576-1 <https://link.springer.com/article/10.1007/s00103-022-03576-1>
15. Verbund für angewandte Hygiene e.V. (VAH). Praxisnahe Tipps für eine sachgerechte Reinigung und Desinfektion im privaten Umfeld - Reihe 1-4. *Hygiene & Medizin*. 2021;46(1-2/5/6/9). Accessed 03/2026. <https://vah-online.de/files/download/news/Praxistipps%20Reinigung%20Desinfektion%20VAH.pdf>
16. Verein Deutscher Ingenieure e.V. (VDI). VDI 6000 Blatt 6:2024-07, Sanitärtechnik - Sanitärräume - Kinderbetreuungs- und Bildungseinrichtungen. 2024. Accessed 03/2026, <https://www.vdi.de/richtlinien/details/vdi-6000-blatt-6-sanitaertechnik-sanitaerraume-kinderbetreuungs-und-bildungseinrichtungen>
17. German Toilet Organization e.V. Toiletten machen Schule, Studie zu Sanitäranlagen an Berliner Schulen. 2023:1–88. Accessed 03/2026. https://hygiene-tipps-fuer-kids.de/files/download/pdf/IHPH_GTO_tms_studie_onlineversion_230808.pdf
18. Institut für Hygiene und Öffentliche Gesundheit Universitätsklinikum Bonn. Hygiene-Tipps für den Alltag - Toilettenhygiene. Accessed 03/2026, <https://hygiene-tipps-fuer-kids.de/toilettenhygiene>
19. Robert Koch Institut (RKI). Die Händewaschung als effektive Maßnahme der Alltagshygiene. *Epidemiologisches Bulletin*. 2021;17:3–4. doi:10.25646/8372 https://www.rki.de/DE/Aktuelles/Publikationen/Epidemiologisches-Bulletin/2021/17_21.pdf?__blob=publicationFile&v=1
20. Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA). Händewaschen schützt vor Infektionen. 2023. Accessed 03/2026, https://www.bioeg.de/fileadmin/user_upload/PDF/pressemitteilungen/2023/23_05_03_PM_BZgA_Welthaendehygienetag.pdf
21. Europäisches Parlament und der Rat der Europäischen Union. "Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene". Amtsblatt der Europäischen Union: L139, 30. April 2004, S. 1-54. Konsolidierte Fassung, EUR-LEX. Accessed 03/2026, <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj/deu>
22. Deutsche Gesellschaft für Allgemeine und Krankenhaushygiene e. V. (DGKH). Hygiene-Tipp, Juni 2020, Speisen-Versorgungskonzepte. 2020. Accessed 03/2026, <https://www.krankenhaushygiene.de/informationen/informationsarchiv/754>
23. Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF). Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern. Rahmenbedingungen Lebensmittelhygiene. Updated 02/2024. Accessed 03/2026, <https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/fachinformationen/organisation/014504/index.php>
24. Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL). Sieben Hauptregeln zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln. 2024. Updated 04.09.2024. Accessed 03/2026, https://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/hygiene/hygienischer_umgang/verbrauchertipps/index.htm
25. Trinkwasserverordnung (TrinkwV). "Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch. Trinkwasserverordnung vom 20. Juni 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 159, S. 2)". 2023. Accessed 03/2026, https://www.gesetze-im-internet.de/trinkwv_2023/TrinkwV.pdf
26. DIN-Normenausschuss Wasserwesen (NAW). DIN 19643-1:2023-06: Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser - Teil 1: Allgemeine Anforderungen. 2023:1–75. Accessed 03/2026. <https://www.dinmedia.de/de/norm/din-19643-1/366147923>

27. Umweltbundesamt (UBA). Hygieneanforderungen an Bäder und deren Überwachung - Empfehlung des Umweltbundesamtes (UBA) nach Anhörung der Schwimm- und Badebeckenwasserkommission des Bundesministeriums für Gesundheit (BMG) beim Umweltbundesamt. *Bundesgesundheitsblatt Gesundheitsforschung Gesundheitsschutz*. 2014;57:258–279. doi:10.1007/s00103-013-1899-7
https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/374/dokumente/hygieneanforderungen_ueberwachung_baeder_2014_57.pdf
28. Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL). Multiresistente Erreger bei Mensch und Tier 2021:1–44. Accessed 03/2026.
<https://www.lgl.bayern.de/publikationen/doc/broschuere%20zoom.pdf>
29. Kultusministerkonferenz. Richtlinie zur Sicherheit im Unterricht (RiSU) 2023:1–295. Accessed 03/2026.
https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/1994/1994_09_09-Sicherheit-im-Unterricht.pdf

**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