

Hygieneplan

Beate Nordmann

2020

Gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Schulen ab 2001 verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Mit dem Hygieneplan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren.

Die Ausarbeitung soll unter Berücksichtigung der folgenden Schritte erfolgen:

- Infektionsgefahren analysieren
- Risiken bewerten
- Risikominimierung ermöglichen
- Überwachungsverfahren festlegen
- den Hygieneplan selbst turnusmäßig überprüfen
- Dokumentations- und Schulungserfordernisse festlegen

Es erscheint sinnvoll, die Blickrichtung des Hygieneplanes nicht eng auf die Vermeidung von Infektionsgefahren zu beschränken, sondern bestimmte Aspekte des Arbeitsschutzes, der Lüfthygiene und der allgemeinen Hygiene mit zu berücksichtigen.

Gliederung

1. Hygiene in Unterrichtsräumen

- 1.1 Lufthygiene
- 1.2 Bodenreinigung und Abfallentsorgung
- 1.3 Kleiderablage
- 1.4 Umgang mit Spielzeug

2. Schulreinigung

- 2.1 Schulreinigung durch Fremdfirmen
- 2.2 Schutzmaßnahmen für das stadtteigene Personal
- 2.3 Unfallgefahren

3. Hygiene im Sanitärbereich und im Außenbereich

- 3.1 Sanitärausstattung
- 3.2 Händereinigung
- 3.3 Hygiene der Kinder und Jugendlichen
- 3.4 Flächenreinigung
- 3.5 Wartung und Pflege
- 3.6 Be- und Entlüftungen
- 3.7 Hygiene im Außenbereich

4. Turnhalle

5. Trinkwasserhygiene

- 5.1 Legionellenprophylaxe
- 5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen

6. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

- 6.1 Versorgung von Bagatellwunden
- 6.2 Behandlung kontaminierter Flächen
- 6.3 Überprüfung des 1.Hilfe-Inventars
- 6.4 Notrufnummern

7. Mensa

- 7.1 Allgemeine Anforderungen
- 7.2 Händedesinfektion
- 7.3 Flächenreinigung und -desinfektion
- 7.4 Lebensmittelhygiene
- 7.5 Tierische Schädlinge

8. Schulschwimmbad

- 8.1 Verhaltensregeln für die Badegäste
- 8.2 Barfuß- und Naßflächenflächen
- 8.3 Hygienetechnische Anlagenkontrollen
- 8.4 Hygienische Badewasserkontrollen
- 8.5 Arbeitsschutz / Umgang mit Chemikalien

1. Hygiene in Unterrichtsräumen

1.1 Lufthygiene

Mehrmals täglich, zum Beispiel 1 x pro Stunde, ist eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen.

1.2 Bodenreinigung und Abfallentsorgung

Gemäß dem pädagogischen Konzept, sind die Fußböden von den Schülern zum Schulende grob zu reinigen und die Stühle werden hochgestellt.

1.3 Kleiderablage

Die Ablage für die Kleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Kinder und Jugendlichen sowie der Beschäftigten keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von zum Beispiel Läusen bestehen kann.

1.4. Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien

Gegenstände, wie Spielzeuge bzw. Lern- und Beschäftigungsmaterialien sind regelmäßig nass zu reinigen oder zu waschen (mindestens 60°C). Sind in der Einrichtung für Kinder und Jugendliche Entspannungsbereiche (zum Beispiel SofaEcke) vorhanden, sind Textilien wie Decken, Bezüge, Kissen und Stofftiere etc. in regelmäßigen Abständen (zum Beispiel wöchentlich) bei mindestens 60°C zu waschen.

2.1 Schulreinigung durch Fremdfirmen

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung der Fußböden sowie häufig genutzter Flächen und Gegenstände ist wesentlich für einen guten Hygienestatus in der Einrichtung. Das Auslegen von Schmutzmatten im Eingangsbereich kann den Eintrag von Schmutz in das Gebäude reduzieren. Fußböden (glatte Oberflächen, aber auch textile Bodenbeläge) müssen feucht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Grundsätzlich ist in Schulen und sonstigen Ausbildungseinrichtungen für Kinder und Jugendliche eine Desinfektion nur dann erforderlich, wenn Verunreinigungen durch Ausscheidungen, Erbrochenes, Blut, etc. auftreten, Infektionserreger in der Einrichtung bekannt werden und die Gefahr einer Weiterverbreitung besteht. Fußböden (in Klassenräumen und Aufenthaltsräumen) sind mind. 2x wöchentlich, Tische oder sonstige oft benutzte Gegenstände sind 2x wöchentlich nass zu reinigen. Chemie- und Physikräume ggf. zusätzlich nach Benutzung. Teppichböden sind mind. 2x wöchentlich mit einem Staubsauger gründlich abzusaugen. Eine Grundreinigung sollte regelmäßig erfolgen (zum Beispiel monatlich). Die im Leistungsverzeichnis enthaltene Reinigungsprogramme/-intervalle für die beauftragten Putzfirmen werden durch den Schulhausverwalter kontrolliert.

2.2 Schutzmaßnahmen für das stadt eigene Personal

Folgende Arbeitsschutzmittel werden bereitgestellt:

- Schutzhandschuhe, Schutzbrille, Gummistiefel, Gummischürzen vorhanden
- Hautschutz-/pflegemittel für Umgang mit Reinigungsmitteln z.B. nach Pausen/Arbeitsende

2.3 Unfallgefahren

Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen. Warnschilder werden aufgestellt.

Für Reinigungsmittel ist ein abschließbarer Aufbewahrungsort vorzusehen.

3. Hygiene im Sanitärbereich und im Außenbereich

3.1 Sanitärausstattung

In Sanitärbereichen müssen Oberflächen von Fußböden und Wänden feucht zu reinigen und zu desinfizieren sein. An den Waschplätzen sollte aus hygienischen Gründen Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier bereitgestellt werden. Die Benutzung von Gemeinschaftshandtüchern ist aus hygienischer Sicht bedenklich und daher abzulehnen. Papierabwurfbehälter sind mit einem Beutel zu versehen und täglich zu entleeren. Eine Reinigung der Abfallbehälter innen und außen sollte wöchentlich durchgeführt werden. Toilettenbürsten sind regelmäßig auszutauschen. Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife sind grundsätzlich vorzuhalten. Schülerinrentoiletten und Damentoiletten sind mit Hygieneeimern mit Beutel auszustatten, täglich zu entleeren und regelmäßig innen und außen zu reinigen. Eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern für Papierabfälle sind bereitzustellen.

In den Mädchentoiletten sollte ein Spender für Tüten für Monatsbinden und verschließbare Abfallbehälter vorhanden sein.

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

3.2. Händereinigung

Händewaschen und ggf. Händedesinfektion sind die wichtigsten Maßnahmen zur Infektionsverhütung und Infektionsbekämpfung. Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene, denn hierbei wird die Keimzahl auf den Händen erheblich reduziert. Die hygienische Händedesinfektion bewirkt eine Abtötung von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren. Händereinigung ist daher durchzuführen: nach jedem Toilettengang, vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln, und dem Essen, bei Bedarf, nach Tierkontakt. Händedesinfektion ist zusätzlich vom Personal (Lehrkräfte, Reinigungskräfte etc.) durchzuführen: nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen Körperausscheidungen, nach Ablegen von Schutzhandschuhen, nach Verunreinigung mit infektiösem Material, nach dem Kontakt mit erkrankten Schülerinnen und Schülern oder erkranktem Personal. Außerdem kann eine hygienische Händedesinfektion nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt bei Kindern oder Erwachsenen, die Ausscheider von Krankheitserregern (zum Beispiel Salmonellen) sind oder im Ausbruchsfall in der Einrichtung zum Beispiel durch Noroviren erforderlich sein.

Durchführung: Eine ausreichende Menge (3-5 ml) des Desinfektionsmittels in die trockenen Hände geben und einreiben. Dabei Handgelenke, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelpfalz berücksichtigen und die vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachten. Während der Einwirkzeit müssen die Hände von der Desinfektionslösung feuchtgehalten werden.

Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut oder Ähnlichem ist das Tragen von Einmalhandschuhen zu empfehlen.

3.3. Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen

Die Kinder und Jugendlichen sollten im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens unterrichtet werden und eine korrekte Händehygiene erlernen. Eine Händereinigung sollte nach dem Spielen auf dem Schulhof, bei Verschmutzung, vor dem Essen, nach Toilettenbenutzung und nach Kontakt mit Tieren sowie bei Bedarf erfolgen.

3.4. Flächenreinigung

Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden und Türklinken sind täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht zu reinigen. Bei Verschmutzung mit

Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem in Desinfektionsmittel getränktem Einmaltuch (VAH-Liste) erforderlich. Eine effektive Desinfektion wird erreicht, wenn ein geeignetes Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration und unter Beachtung der Einwirkzeit angewendet wird. Hierzu müssen die Herstellerangaben des Desinfektionsmittels beachtet werden. Bei der Desinfektion ist geeignete Schutzkleidung, wie Arbeitsgummihandschuhe und/oder Schürze, zu tragen.

3.5. Wartung und Pflege

Die Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind regelmäßig zu warten. Eine zeitnahe Reparatur von Defekten und sorgfältige Pflege muss sichergestellt sein. Die Wartungsvorgaben der Hersteller sind zu beachten.

3.6 Be- und Entlüftungen

Die Reinigung und das Instandhalten der Entlüftungseinrichtungen in den Sanitärbereichen erfolgt regelmäßig (...Turnus)

3.7 Hygiene im Außenbereich

Die Holztische und Bänke werden zweimal im Jahr gründlich gereinigt.

4. Turnhalle

Auf die einleitenden Bemerkungen zur Schulreinigung (Seite 1) wird verwiesen.

Für die sanitären Einrichtungen der Turnhalle gilt Abschnitt 3 entsprechend.

Die Kleiderablage für die Bekleidung ist so zu gestalten, daß die Kleidungsstücke der Schüler keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von Läusen besteht.

5. Trinkwasserhygiene

5.1 Legionellenprophylaxe

Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind in den erforderlichen Zeitabständen zu entfernen.

Nach längerer Nichtbenutzung (Stagnation) soll das Trinkwasser vor dem menschlichen Genuss ca. 5 Min. ablaufen gelassen werden.

5.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen

Am Wochenanfang und nach Ferien ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen.

5.3 Trinkwasserzubereitungsgeräte

Die Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung TrinkwV) und das IfSG §§ 37-39 regeln die hygienischen Anforderungen an das Trinkwasser. Trinkwasserzubereitungsgeräte (zum Beispiel Soda-Streamer) dürfen nur verwendet werden, wenn die Trinkwasserqualität nicht negativ beeinflusst wird. Ein entsprechender Reinigungs- und Desinfektionsplan für das Trinkwasserzubereitungsgerät ist aufzustellen.

6. Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers

6.1 Versorgung von Bagatellwunden

Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu säubern. Der Ersthelfer hat dabei Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.

6.2 Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränktem Tuch zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals regelgerecht zu desinfizieren.

6.3 Überprüfung des 1. Hilfe-Inventars

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

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

Zusätzlich ist der Verbandkasten mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel zur Händedesinfektion in einem fest verschließbaren Behältnis auszustatten.

Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen.

Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.

6.4 Notrufnummern

Notrufnummern: * Polizei Tel.: 110

* Feuerwehr Tel.: 112

* Kinderarzt Tel.: Hellefelder Straße 11 Arnsberg 02931 2079....
Friedenstraße 17Arnsberg 02932 22299

* Notarzt Tel.: Heinrich-Lübke-Str. 22, Neheim-Hüsten 02932/31441

* Giftinformationszentren u.a. Beratungsstelle bei Vergiftungen: 0228 / 19240

7. Mensa

7.1 Allgemeine Anforderungen

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

Das Küchenpersonal ist gemäß 43 IfSG einmal jährlich über die Tätigkeitsverbote zu belehren.

Das Küchenpersonal ist darüber hinaus einmal jährlich lebensmittelhygienisch zu schulen.

Eine getrennte Aufbewahrung der Straßen- und Arbeitskleidung ist sicherzustellen (getrennte Spinde oder Spinde mit Trennwand, sog. Schwarz- Weiß- Trennung).

7.2 Händedesinfektion

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

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

Durchführung: Alle Innen- und Außenflächen einschließlich Handgelenke, Fingerzwischenräumen, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen müssen mit einbezogen und die 30 Sekunden Einwirkzeit eingehalten werden. Die benötigte Desinfektionsmittelmenge beträgt pro Händedesinfektion etwa 3 - 5 ml.

Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Präparate eingesetzt werden. Dies ist gewährleistet, wenn das betreffende Präparat in einer Liste enthalten ist, in die nur hinsichtlich ihrer Wirksamkeit geprüfte Desinfektionsmittel aufgenommen werden.

Das Angebot von Händedesinfektionsmitteln erfolgt über Wandspender, Seifen- und Desinfektionsmittelspender sind wöchentlich auf deren Füllstand hin zu überprüfen. Vor Neube-

füllung der Spender sind diese zu reinigen. Aus hygienerechtlichen Gründen werden für Desinfektionsmittel nur Originalgebinde verwendet.

7.3 Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen.

Für spezielle Tätigkeiten (z.B. Bodenreinigung) ist Schutzkleidung zur Verfügung zu stellen.

Die Schutzkleidung ist täglich sowie bei Bedarf zu wechseln und einem desinfizierenden Waschverfahren zu unterziehen.

Eine Flächendesinfektion ist erforderlich bei:

- Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel
- nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmitteln verarbeitet werden

Durchführung: Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfe (Messbecher) zuzubereiten.

Das Desinfektionsmittel wird auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit einem Tuch oder Schwamm mit mechanischem Druck verteilt (Scheuer-Wisch-Desinfektion).

Die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist vor erneuter Benutzung der Fläche abzuwarten.

Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser ab-zuspülen.

Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden.

7.4 Lebensmittelhygiene

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall mit Schädlingen vorzubeu- gen, sind Lebensmittel sachgemäß zu verpacken (z. B. Umverpackungen, Eimer) und die Ver- packungen mit dem Anbruchsdatum/ Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren
- tägliche Temperaturkontrollen in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf in den Kühlschränken nicht über 7° C liegen, in Gefrierfächern muss die Temperatur mindestens - 18° C betragen
- wöchentliche Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten
- Aufbewahrung von Rückstellproben bei selbst zubereiteten Speisen für 96 Std. getrennt nach Komponenten (mind. 100 gr. pro Komponente) in Gefriereinrichtungen

7.5 Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall ist zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlings- bekämpfungsmaßnahmen

nach dem Stand der Technik durch eine Fachfirma zu veranlassen. Dabei ist besonders da- rauf zu achten, dass die Lebensmittel nicht mit dem Schädlingsbekämpfungsmittel in Kontakt kommen.

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

Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengittern auszustatten.

8. Schulschwimmbad

8.1 Verhaltensregeln für die Badegäste

Den Besuchern des Schwimmbades ist das Tragen von Badeschuhen zu empfehlen.

Vor Benutzung des Schwimmbades müssen sich die Badegäste einer gründlichen Körper- reinigung unterziehen.

Als Maßnahme gegen Hautinfektionen des Fußes ist das gründliche Trocknen der Zehen- zwischenräume und das Tragen von Badeschuhen zu empfehlen

Sind Fußdesinfektionseinrichtungen vorhanden, so sind diese nach dem Verlassen der Schwimmhalle und vor dem Ankleiden wie folgt zu nutzen:

- Vollständiges Benetzen des Fußes mit Desinfektionsmittel, besonders zwischen den Zehen.
- Antrocknen lassen. Das mechanische Abtrocknen des Desinfektionsmittels verhindert den Desinfektionserfolg und muss daher unterbleiben.
- Strümpfe und Schuhe anziehen.

8.2 Barfuß- und Naßflächen

Die Barfußflächen sind täglich nach Betriebsende zu reinigen und zu desinfizieren, so daß sie über Nacht im behandelten Zustand abtrocknen können.

Das Betreten von Barfussbereichen mit Schuhen ist nur mit Überschuhen zulässig.

9. Raumluftechnische Anlagen (Duschen)

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

10. Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen, Meldung

Nach § 34 IfSG bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverboten, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal, Betreute und verantwortliche Personen in Gemeinschaftseinrichtungen, die dem Schutz vor der Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Dieser komplexe Paragraph ist samt amtlicher Begründung diesem Hygieneplan beigefügt, ebenso die §§ 33,35 und 36 (ohne amtliche Begründung) und ein Meldeformular nach § 34 IfSG. Bei Rückfragen hierzu wenden Sie sich bitte an die Gesundheitsaufsicht des Gesundheitsamtes (Tel.:)

11. Sonderfragen

Bei raumlufthygienisch bedeutsamen Fragen wie Schimmelbefall von Wänden, Böden und Decken oder Emission von Raumlufschadstoffen (z.B. Lösungsmittel von Farben und Klebern) ist zunächst die Ursache zu ermitteln, da sonst keine längerfristig wirksamen Abhilfemaßnahmen ergriffen werden können. So ist beispielsweise bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall durch den Eigentümer oder sonstigen Inhaber eine fachtechnische Prüfung der Ursache der Nässebildung kurzfristig einzuleiten, damit neben der Entfernung des Schimmels auch der ggf. ursächliche bauliche Mangel beseitigt wird. Bei größeren Problemen sollte eine Besichtigung durch das Wohnungsamt bzw. Stadtgesundheitsamt eingeleitet werden.

Bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall an Duschwänden und Fugen im Sanitärbereich ist der Befall fachgerecht zu beseitigen.

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

Meldeformular nach § 34 IfSG für Kindereinrichtungen

Gesundheitsamt, Fax-Nr. ☎ : (zentral): 0291 / 94-1140

Telefon-Meldung an ☎ Telefon: 0291 / 941214

Meldedatum

Meldende Einrichtung	meldende Person	
_Klosterstr. 26 59821 Arnsberg Adresse	_____ Telefon	
_Gymnasium Laurentianum Arnsberg	_____ Fax	

Betroffene Person: Name, Vorname (falls Mehrzahl: Liste !)	Geb.Datum
_____ Adresse	_____ Telefon
_____ Kind / Personal (Funktion ?)	_____

Erkrankung Kind oder Personal

Zutreffendes bitte ankreuzen

Cholera
 Diphtherie
 EHEC-Enteritis (spez. Durchfallform)
 Enteritis (Durchfall unter 6 Jahren)
 Virales hämorrhagisches Fieber

Haemophilus-B-Meningitis
 Impetigo contagiosa - Borkenflechte
 Keuchhusten
 Lungen-Tuberkulose, offen
 Masern Masern
 Meningokokken-Meningitis
 Mumps
 Paratyphus
 Pest
 Polio - Kinderlähmung
 Krätze
 Scharlach-/Streptoc.-pyog.-Infektionen
 Shigellose - Ruhr
 Typhus
 Virushepatitis A und E
 Virushepatitis A und E
 Varizellen - Windpocken
 Verlausiong

Dauerausscheidung von Erregern Krankheit in der Wohngemeinschaft

Vibrio cholerae, Typen O 1 und O 139
 Corynebact. diphtheriae, toxinbildend
 Enterohämorrhagische E. Coli EHEC

Salmonella paratyphi

Shigella-Spezies (boydii, flexneri, ..)
 Salmonella typhi

Cholera
 Diphtherie
 EHEC-Enteritis

Virales
 hämorrhagisches Fieber
 Haemophilus-B-Meningitis

Lungen-Tuberkul., offen

Meningokokken-Meningitis
 Mumps
 Paratyphus
 Pest
 Polio

Shigellose
 Typhus

Behandelnde/r Ärztin/Arzt/Klinik	Erkrankungsbeginn
----------------------------------	-------------------

Besondere Problemlage

Unterschrift