Hygieneplan der Grundschule Weisendorf

Verantwortlich:
Schulleitung: Petra Pausch, Rin und Petra Herbert, KRin
Auf Grundlage der Vorlage des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (Stand 03/2026)

✉ Reuther Weg 3 – 5
91085 Weisendorf
☎ 09135 8613
🖷 09135 6200
6681.VerwaltungGSW@schule.bayern.de

Inhaltsverzeichnis

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

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 über prüfen 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: Klassen- und Fachlehrkräfte

Auf die regelmäßige Belüftung in den Turnhallen, Umkleide- und Sanitärbereichen ist zu achten. Außerhalb der Wochenenden und der Ferienzeiten muss dies idealerweise alle 20 Minuten (höchstens 45 Minuten) über 3–5 Minuten bei kalten Außentemperaturen und über 10–20 Minuten bei warmen Außentemperaturen vorzunehmen.

Zuständig: Klassen- und Fachlehrkräfte

2.1.2 Raumlufttechnische Anlagen (mechanische Lüftung) wurden auf Grund der hohen Filterkosten durch den Sachaufwandsträger entfernt.

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

Zuständig: Sachaufwandsträger (Hausmeister)

2.2 Reinigung von Böden, Oberflächen, Gegenständen

✉ Reuther Weg 3 – 5
91085 Weisendorf
☎ 09135 8613
🖷 09135 6200
6681.VerwaltungGSW@schule.bayern.de

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 ent sorgen. Anschließend sind die Flächen bzw. der Gegen stand 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:
Sachaufwandsträger (Hausmeister)

2.3 Abfallentsorgung

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

Zuständig: Sachaufwandsträger (Hausmeister)

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 Damen- und Mädchentoiletten müssen neben jeder Toilette Tütenspender für Monatsbinden/Tampons und ein verschließbarer Abfallbehälter vorhanden sein. Auf das ausreichende Vorhandensein von Toilettenpapier ist zu achten.

Zuständig: Sachaufwandsträger (Hausmeister)

3.2 Wartung und Pflege

Der Zustand der Toilettenanlagen und deren Ausstattung sind im laufenden Schulbetrieb täglich zu überprüfen. Eine baldige Reparatur von Defekten und sorgfältige Pflege müssen sichergestellt sein. Die Wartungsvorgaben der Hersteller sind zu beachten.

Zuständig: Sachaufwandsträger (Hausmeister)

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.

Zuständig: Sachaufwandsträger (Hausmeister)

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: Sachaufwandsträger (Hausmeister)

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).

Zuständig für die Bekanntmachung und Schulung des Personals: Sachaufwandsträger (Hausmeister)

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
• 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: Schulleitung bzw. Sachaufwandsträger (Hausmeister)

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

Zuständig: Sachaufwandsträger (Hausmeister)

5.3 Umgang mit und Lagerung von Lebensmitteln
• Für die Anlieferung bzw. den weiteren Transport müssen saubere, geschlossene Behältnisse 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 °C) und müssen dann am nächsten Tag verbraucht werden. Die Aufbewahrungsbehältnisse 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 sollen eine Temperatur von < +7 °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 Lebens mittel 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. zuordenbar 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 °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 °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: Schulleitung, Sachaufwandsträger (Hausmeister) und Leitung des Kooperationspartners für den Offenen Ganztag

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: Schulleitung, Sachaufwandsträger (Hausmeister) und Leitung des Kooperationspartners für den Offenen Ganztag

5.5 Reinigung des Essgeschirrs
In der Regel wird Essgeschirr in einem Geschirrspülautomaten mit einem mind. +65 °C-Pro grammgereinigt. In speziellen Situationen (z. B. Ausbruchsgeschehen) müssen Einzelregelungen vereinbart werden.

Zuständig: Schulleitung, Sachaufwandsträger (Hausmeister) und Leitung des Kooperationspartners für den Offenen Ganztag

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 auf Schädlings befall kontrolliert. Küchenfenster, die sich nach außen öffnen lassen, sind mit entsprechenden Fliegengittern auszustatten. Die fachgerechte Speiseresteentsorgung erfolgt in eigener Verantwortung.

Zuständig: Schulleitung, Sachaufwandsträger (Hausmeister) und Leitung des Kooperationspartners für den Offenen Ganztag

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: Schulleitung, Sachaufwandsträger (Hausmeister) und Leitung des Kooperationspartners für den Offenen Ganztag

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: Sachaufwandsträger (Hausmeister)

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: Sachaufwandsträger (Hausmeister)

7. Melde- und Benachrichtigungspflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote (vgl. hierzu auch die Informationen im Rahmenhygieneplan)
7.1 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.

Zuständig: Schulleitung

7.2 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 Verlausung 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 Wiederzulassung 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 Wiederzulassung 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: Schulleitung

7.3 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 Erkrank ten 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: Schulleitung

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

Zuständig: Schulleitung