



## Hygienekonzept

### 1. Einleitung

- Gemeinschaftseinrichtungen, so auch Schulen, sind durch das Zusammenleben und die Zusammenarbeit einer Vielzahl von Personen von besonderer hygienischer Bedeutung.
- Sie bedürfen deshalb großer Aufmerksamkeit, um das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Erziehung zu hygienischem Verhalten und zur Verhütung von Infektionskrankheiten zu sichern.
- Übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern, ist Zweck des Infektionsschutzgesetzes. Das Gesetz setzt dabei in hohem Maße neben behördlichen Aufgaben und Zuständigkeiten auch auf die Eigenverantwortung der Träger und Leiter von Gemeinschaftseinrichtungen sowie jedes Einzelnen.
- Darüber hinaus ergeben sich aus dem Gesetz konkrete Verpflichtungen für Gemeinschaftseinrichtungen bzw. deren Leitungen, insbesondere aus den §§ 33 bis 36 (zusätzliche Vorschriften für Schulen und sonstige Gemeinschaftseinrichtungen).
- Nach § 36 Abs. 1 müssen Gemeinschaftseinrichtungen, so auch Schulen, die innerbetrieblichen Verfahrensweisen zur Infektionshygiene in Hygieneplänen festlegen.
- Für die Erstellung der Pläne enthält das Gesetz keine Vorgaben, sondern überlässt dies weitgehend dem Ermessen der jeweiligen Einrichtung.
- Im Hygieneplan sollten Maßnahmen der Gesundheitsförderung und –erhaltung angesprochen werden, die über die Infektionshygiene hinaus zur Prävention nichtübertragbarer Erkrankungen für Schüler und Personal beitragen bzw. optimale Bedingungen schaffen, die das Lernen begünstigen und das Wohlbefinden auch während eines ganztägigen Aufenthaltes in der Einrichtung ermöglichen
- Zu berücksichtigen sind neben den Rechtsregelungen auf EU-, Bundes- und Landesebene und den fachlichen Empfehlungen von Fachgesellschaften auch

Vorschriften des Arbeitsschutzes und technische Regelwerke (z. B. DIN, VDI, EN, ISO).

## **2. Verantwortung**

- Die Schulleiterin, der Schulträger tragen die Verantwortung für die Sicherung der hygienischen Erfordernisse und nehmen ihre Verantwortung durch Anleitung und Kontrolle wahr.

## **3. Reinigung und Desinfektion**

- Eine gründliche und regelmäßige Reinigung, insbesondere der Hände sowie häufig benutzter Flächen und Gegenstände, ist eine wichtige Grundlage für einen guten Hygienestatus.
- Eine Desinfektion ist dort notwendig, wo Krankheitserreger auftreten können und Kontaktmöglichkeiten zur Weiterverbreitung bestehen.
- Dies trifft unter anderem zu bei Verunreinigungen mit Blut, Erbrochenem, Stuhl oder Urin und beim gehäuften Auftreten infektiöser Magen-/ Darmerkrankungen.
- Die Desinfektionsmittel sind je nach Anwendungsgebiet aus der Liste des Verbundes für Angewandte Hygiene e.V. (VAH), ehemals Liste der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM), mit der entsprechenden Konzentration und Einwirkzeit auszuwählen (ggf. nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt).
- Beim Auftreten meldepflichtiger übertragbarer Krankheiten oder bei begründetem Verdacht einer solchen sind spezielle antiepidemische Maßnahmen notwendig, die vom zuständigen Gesundheitsamt veranlasst bzw. mit diesem abgestimmt werden und nicht Gegenstand dieser Ausführungen sind.
- Desinfektionsmittel sind vor dem Zugriff von Schülern bzw. unberechtigten Personen sicher aufzubewahren

## **4. Hände gründlich waschen**

- Hände sind durch ihre vielfältigen Kontakte mit der Umgebung und anderen Menschen Hauptüberträger von Krankheitserregern. Händewaschen und Händedesinfektion gehören zu den wichtigsten Maßnahmen zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten.
- Alle Handwaschplätze sind mit fließend kaltem Wasser sowie Spendern für Flüssigseife und für Einmalhandtücher sowie Abwurfbehälter für Handtücher ausgestattet.

## Gründliches Händewaschen gelingt in fünf Schritten:



- Halte die Hände zunächst unter fließendes Wasser. Die Temperatur kannst du so wählen, dass sie angenehm ist.



- Seife nun die Hände gründlich ein – sowohl Handinnenflächen als auch Handrücken, Fingerspitzen, Fingerzwischenräume und Daumen. Denke auch an die Fingernägel. Hygienischer als Seifenstücke sind Flüssigseifen, besonders in öffentlichen Waschräumen.



- Reibe die Seife an allen Stellen sanft ein. Gründliches Händewaschen dauert 20 bis 30 Sekunden.



- Danach die Hände unter fließendem Wasser abspülen. Verwende in öffentlichen Toiletten zum Schließen des Wasserhahns deinen Ellenbogen.



- Trockne anschließend die Hände sorgfältig ab, auch in den Fingerzwischenräumen. In öffentlichen Toiletten eignen sich hierfür am besten Einmalhandtücher. Zu Hause sollte jeder sein persönliches Handtuch benutzen.

## **5. Behandlung von Flächen und Gegenständen**

Für die unterschiedlichen Bereiche der Schule existiert ein Reinigungs- und Desinfektionsplan, der folgendes zu beinhaltet:

- Konkrete Festlegungen zur Reinigung und ggf. zur Desinfektion (beim gehäuften Auftreten infektiöser Magen-/ Darmerkrankungen) der Räume und des Inventars sowie von Gegenständen (Vorgehensweise, Rhythmus, Mittel, Aufbereitung der Reinigungsutensilien, Benennung der Verantwortlichen)
- Die Kontrolle der Reinigung erfolgt sowohl durch den Hausmeister, als auch durch die einzelnen Lehrkräfte. Mängel werden unverzüglich im sogenannten Reinigungsbuch vermerkt und durch die beauftragte Firma bzw. in akuten Fällen durch eine beauftragte und geschulte Lehrkraft Abhilfe geschaffen.
- Durch Auslegen von Schmutzmatten in der Eingangszone wird der Schmutzeintrag in das Schulgebäude erheblich vermindert.

## **6. Hygiene beim Husten & Niesen**

Schnupfen und Husten sind typische Krankheitszeichen vieler Atemwegsinfektionen. Beim Husten und Niesen werden über Speichel und Nasensekret unzählige Krankheitserreger versprüht und können durch eine Tröpfcheninfektion auf andere übertragen werden. Dazu zählen beispielsweise Erkältungs- oder Grippeviren oder auch Bakterien, die Keuchhusten oder Scharlach verursachen.

Einfache Hygieneregeln beim Husten und Niesen tragen dazu bei, andere nicht anzustecken:

- Beim Husten oder Niesen sollte möglichst kein Speichel oder Nasensekret in die Umgebung versprüht werden.
- Sich beim Husten oder Niesen die Hand vor den Mund zu halten, wird oft für höflich gehalten.
- Aus gesundheitlicher Sicht aber ist dies keine sinnvolle Maßnahme: Dabei gelangen Krankheitserreger an die Hände und können anschließend über gemeinsam benutzte Gegenstände oder beim Hände schütteln an andere weitergereicht werden.
- Um keine Krankheitserreger weiterzuverbreiten und andere vor Ansteckung zu schützen, sollten Erkrankte die Regeln der sogenannten Husten-Etiquette beachten, die auch beim Niesen gilt:

- ✓ Halte beim Husten oder Niesen mindestens einen Meter Abstand von anderen Personen und drehe dich weg.
- ✓ Niese oder huste am besten in ein Einwegtaschentuch.
- ✓ Verwende dies nur einmal und entsorge es anschließend in einem Mülleimer mit Deckel.
- ✓ Wird ein Stofftaschentuch benutzt, sollte dies anschließend bei 60°C gewaschen werden.
- ✓ Und immer gilt: Nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten gründlich die Hände waschen!
- ✓ Ist kein Taschentuch griffbereit, solltest du beim Husten und Niesen die Armbeuge vor Mund und Nase halten und ebenfalls sich dabei von anderen Personen abwenden.

## **7. Toilettenhygiene**

Im eigenen Zuhause, in öffentlichen Sanitärräumen unterwegs oder in der Schule: Nach dem Toilettenbesuch können Keime leicht über kleinste Stuhlreste weitergetragen werden. Von den Händen können Erreger beispielsweise an Spültaster, Armaturen oder Türklinken weitergereicht werden und dort abhängig von der Art des Keims, der Beschaffenheit der Oberfläche, der Umgebungstemperatur oder Feuchtigkeit für einige Zeit überleben.

Bei Kontakt mit verunreinigten Gegenständen können Krankheitserreger über eine Schmierinfektion an die Hände anderer Menschen sowie schließlich in deren Mund und Verdauungstrakt gelangen und Infektionskrankheiten auslösen.

Ganz entscheidend sind neben dem Händewaschen einfache Hygienemaßnahmen, die die Zahl krankmachender Keime eindämmen und das Erkrankungsrisiko senken:

- Mädchen und Frauen sollten grundsätzlich von vorne nach hinten wischen, um eine Verschleppung von Darmkeimen in die Scheide und Harnwege zu vermeiden.
- Benutztes Toilettenpapier gehört in das WC.
- Vor dem Spülen am besten den Toilettendeckel schließen.
- Anschließend den Toilettendeckel öffnen und mit einer Toilettenbürste Restverschmutzungen entfernen.
- Die Spülung nach dem Schließen des Toilettendeckels erneut betätigen.
- Durch das Schließen des Deckels soll vermieden werden, dass beim Spülen Krankheitserreger in die Umgebung versprüht werden.
- Nach dem Toilettenbesuch oder wenn Sie Ihrem Kind beim Toilettengang immer gründlich Hände waschen und die Hände gut abtrocknen!

## 8. Umgang mit Lebensmitteln

- Um lebensmittelbedingte Erkrankungen und Erkrankungshäufungen in Gemeinschaftseinrichtungen zu verhindern, müssen an den Umgang mit Lebensmitteln besonders hohe Anforderungen gestellt werden.
- Verantwortlich für die Lebensmittelhygiene ist der Leiter der Einrichtung.
- Es dürfen nur sichere Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, von denen keine Gefahr für die menschliche Gesundheit ausgeht.
- Mitgebrachte Lebensmittel für den gemeinschaftlichen Verzehr unterliegen den gleichen Anforderungen (keine Risikolebensmittel!)
- Alle Beschäftigten, die mit Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung in Berührung kommen, müssen die Inhalte der §§ 42 und 43 des IfSG kennen und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 vorweisen können (s. 4.1.1 und 4.3.1).
- Die Vorgaben der EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene und anderer rechtlicher Grundlagen sowie Normen und Leitlinien sind einzuhalten.
- Ein eigener Hygieneplan für den Küchenbereich ist in Abstimmung mit der Lebensmittelüberwachungsbehörde zu erstellen.
- Leichtverderbliche Lebensmittel bzw. solche, bei denen der Hersteller dies vorschreibt, sind kühl zu lagern.
- Die Anlieferung von Speisen darf nur in ordnungsgemäß gereinigten und geschlossenen Behältern erfolgen.
- Vor der Zubereitung und Ausgabe von Essen sind die Hände antiseptisch zu waschen.
- Personal mit eitrigen Wunden an den Händen darf keinen Umgang mit unverpackten Lebensmitteln haben.
- Bei Verletzungen an den Händen sind beim Umgang mit Lebensmitteln Handschuhe zu tragen.
- Für die Essenausgabe sind saubere Gerätschaften zu benutzen.
- Warme Speisen müssen bis zur Ausgabe eine Temperatur von  $\geq 65^{\circ}\text{C}$  aufweisen.
- Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden.
- Übrig gebliebene zubereitete Speisen sind zu entsorgen. Einfrieren von Resten ist verboten.
- Die Ausgabe von Rohmilch ist nicht zulässig.
- Lebensmittel, die unter Verwendung von rohen Bestandteilen von Hühnereiern hergestellt werden, müssen vor Abgabe ausreichend durcherhitzt werden.
- Alle benutzten Geschirr- und Besteckteile sind heiß zu reinigen z. B.  $65^{\circ}\text{C}$  Programm in einer Haushaltsgeschirrspülmaschine.
- Geschirrtücher und Lappen sind nach Benutzung aufzubereiten oder zu werfen.
- Tische, Essentransportwagen und Tablettts sind nach der Esseneinnahme zu reinigen

## 9. Mitgebrachte Lebensmittel

- Gegen das Mitbringen von Lebensmitteln durch Schüler, Eltern usw. nicht nur für den Eigenbedarf (z. B. Kuchenbasare u. ä. Anlässe) bestehen dann keine Bedenken, wenn grundsätzlich und ausschließlich vollständig durchgebackene Kuchen ohne Füllungen, Glasuren usw. angeboten werden sollen.
- Vor Esseneinnahme ist durch das Personal festzustellen, ob die mitgebrachten Lebensmittel sich in einem einwandfreien Zustand befinden.
- Übrig gebliebene Lebensmittel sind am gleichen Tag zu entsorgen.

## 10. Richtlinien für einen Kuchenbasar an unserer Schule:

- Die Schule, als Teil des Staates, darf nicht als Verkäufer auftauchen. Das bedeutet, dass Eltern oder Schüler/-innen verkaufen.
- Möglichst nur durchgebackene Kuchen anbieten!
- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung (unter anderem Cremefüllungen, Puddingfüllungen, Torten mit Sahne- und Quarkanteil) sollten nur angeboten werden, wenn geeignete Kühlmöglichkeiten (Kühlschrank +7°C) vorhanden sind.
- Nicht geeignet sind:
  - ✓ Rohehaltige Speisen (Torten, Desserts wie Tiramisu),
  - ✓ Rohmilch (muss vor dem Verzehr abgekocht werden),
  - ✓ selbst hergestelltes Speiseeis,
  - ✓ Produkte mit rohem Fleisch und Fisch
- Der Standort sollte witterungsgeschützt sein, die Lebensmittel dürfen nicht durch Regen, Wind, Staub, Sonne nachteilig beeinflusst werden.
- Angebotene Kuchen vor Berührung, Anhusten, Anniesen schützen (z.B. Abdeckhauben).
- In unmittelbarer Nähe sollte eine Möglichkeit zur hygienischen Händereinigung (fließendes warmes und kaltes Trinkwasser, Flüssigseife, Papierhandtücher) zur Verfügung stehen.
- Ausreichende Abfallbehälter mit Deckel sollten vorhanden sein.
- Ein direkter Händekontakt mit den Lebensmitteln sollte vermieden werden: Verwendung von Handschuhen oder Portionsbesteck (z.B. Zangen).
- Für die Abgabe der Lebensmittel möglichst Einwegmaterial verwenden, anderen-falls das Schmutzgeschirr separat sammeln und in einer Geschirrspülvorrichtung reinigen.
- Kleine Wunden an Händen und Armen sollten mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster abgedeckt werden.
- Sollten die Verkäufer/-innen kürzlich an Durchfall und/oder Erbrechen erkrankt gewesen sein, dürfen sie nicht mit Lebensmitteln umgehen!
  - ✓ Jeder Kuchenbasar muss vor der Durchführung bei der Schulleitung beantragt werden!

## **11. Reinigungsmaßnahmen**

- Alle benutzten Geschirrtteile (Teller, Trinkbecher, Besteck) sind nach jeder Benutzung im Geschirrspüler bzw. in einer mindestens aus 2 Spülbecken bestehenden Spüle abzuwaschen und zu spülen.
- Bei manueller Reinigung ist das Geschirr unmittelbar nach der Reinigung abzutrocknen.
- Die Geschirrtücher sind täglich zu wechseln.
- Die Lagerung des sauberen Geschirrs sollte vorzugsweise in geschlossenen Schränken erfolgen.
- Tische und sonstige mit Lebensmitteln in Berührung gekommene Flächen einschließlich der Essentransportwagen bzw. –tablets sind nach der Esseneinnahme mit warmem Wasser unter Zusatz von Reinigern zu säubern.
- Die verwendeten Lappen sind danach zu wechseln bzw. gründlich auszuwaschen, sofort zu trocknen und trocken aufzubewahren.

## **12. Abfallbeseitigung**

- Die Abfallverordnungen des Landes Brandenburg und der Kommune sind einzuhalten.
- Bezüglich der Abfallvermeidung wurde festgelegt möglichst auf Plastiktüten zu verzichten.
- Es wird versucht, durch Digitalisierung Papier einzusparen.
- Bei defekten elektronischen Geräten wird der Primat auf die Reparatur eben jener gelegt, statt diese direkt zu entsorgen.
- Die Abfälle sind innerhalb der Einrichtung in gut schließenden und gut zu reinigenden Behältnissen zu sammeln und mindestens einmal täglich in die Abfallsammelbehälter außerhalb des Gebäudes zu entleeren.
- Die Sammelbehälter sind auf einem befestigten und verschatteten Platz und nicht im Aufenthaltsbereich der Schüler mindestens 5 m von Fenstern und Türen entfernt aufzustellen.
- Der Stellplatz ist sauber zu halten.

## **13. Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz**

- Personen, Kinder, die an einer im § 34 (1) des Infektionsschutzgesetzes (Anlage 2) genannten ansteckenden Krankheit erkrankt sind, bei denen der Verdacht darauf besteht oder die an Krätzemilben oder Läusebefall leiden,
- Personen, die die in § 34 (2) genannten Erreger ausscheiden bzw. zu in § 34 (3) genannten Kontaktpersonen,

dürfen solange in den Gemeinschaftseinrichtungen keine Lehr-, Erziehungs-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu dort



Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

#### 14. Belehrungen

- Lehr-, Erziehungs-, Aufsichtspersonal, Beschäftigte in Gemeinschaftseinrichtungen die für die Betreuung von Kindern und Jugendlichen zuständig, sind nach § 35 vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren im jährlichen Abstand von der Schulleiterin über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten zu belehren.
- Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen,
- Kinder und Eltern sind ebenfalls zu belehren
- Zusätzlich wird ein entsprechendes Merkblatt ausgehändigt
- Tritt eine meldepflichtige Infektionskrankheit oder ein entsprechender Verdacht in der Einrichtung auf, so müssen ggf. durch die Leitung der Einrichtung die Sorgeberechtigten darüber anonym informiert werden, um für die Betreuten oder gefährdete Familienangehörige notwendige Schutzmaßnahmen treffen zu können.
- Die Information wird in Form von:
  - ✓ gut sichtbar angebrachten Aushängen im Eingangsbereich,
  - ✓ Merkblättern mit Informationen über die Erkrankung und notwendigen Schutzmaßnahmen,
  - ✓ Informationsveranstaltungen oder persönlichen Gesprächen erfolgen.
  - ✓ Alle Maßnahmen sind in Abstimmung mit dem zuständigen Gesundheitsamt zu koordinieren.
- Im Infektionsschutzgesetz § 34 ist verankert, bei welchen Infektionen für die Kinder und Jugendliche ein Besuchsverbot für Einrichtungen besteht.
- Der erneute Besuch der Schule ist nach den Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes dann wieder zulässig, wenn die ansteckende Erkrankung abgeklungen bzw. nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist.
- In der Praxis hat sich ein entsprechendes schriftliches Attest des behandelnden Arztes oder des zuständigen Gesundheitsamtes bewährt.
- Das Robert Koch-Institut und das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz haben Empfehlungen für die Wiederzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen nach überstandenen Infektionskrankheiten herausgegeben.

#### 15. Ersthelfer

- Durch die Leiterin der Einrichtung ist zu veranlassen, dass das Personal entsprechend der staatlichen Arbeitsschutzvorschriften i. V. m. der

Unfallverhütungsvorschrift BGV/GUV-V A1 „Grundsätze der Prävention“ vor Beginn der Tätigkeit und danach mindestens jährlich zu Gefahren und Maßnahmen zum Schutz unterwiesen wird.

- Die Auffrischung des Ersthelferkurses ist alle zwei Jahre zu veranlassen.
- Die Schulleiterin hat dafür zu sorgen, dass zur Ersten Hilfe und zur Rettung der Versicherten die erforderlichen Einrichtungen, Sachmittel und geeignete Personen verfügbar sind.
- Verbrauchte Materialien (z. B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen. Insbesondere sind die Ablaufdaten zu überprüfen und verfallene Materialien zu ersetzen
- Der Ersthelfer hat bei Kontakt mit Körperflüssigkeiten und Ausscheidungen Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.
- Parallel zur Erstversorgung ist vom Ersthelfer zu entscheiden, ob sofortige ärztliche Hilfe zur weiteren Versorgung des Verletzten hinzuzuziehen ist. (Weitere Informationen zur Ersten Hilfe enthalten die BGI/GUV-I 503 „Anleitung zur Ersten Hilfe“, BGI 509 „Erste Hilfe im Betrieb“, BGI 510 „Aushang Erste Hilfe“, BGI/GUV-I 511 „Dokumentation der Ersten Hilfe Leistung“/„Verbandbuch“)

## **16. Schutzimpfungen**

Der beste Schutz vor vielen Infektionskrankheiten sind Schutzimpfungen

- Besonders wichtig ist, dass bei allen Kindern, die eingeschult wurden, die Grundimmunisierungen für die empfohlenen Impfungen abgeschlossen und schon die ersten Auffrischimpfungen erfolgt sind.
- Bei den kleinen Kindern sollte auch an die Impfungen gegen Pneumokokken und Meningokokken C gedacht werden.
- Analysen der Impfdaten einiger Bundesländer zeigen, dass besonders häufig Jugendliche nicht an Auffrischimpfungen denken, die im Alter von 9 bis 17 Jahren erfolgen sollten (Wundstarrkrampf, Diphtherie, Keuchhusten und Kinderlähmung).
- Außerdem sollte ein vollständiger Impfschutz gegen Hepatitis B, Masern, Mumps, Röteln und Windpocken bestehen.
- Für Mädchen im Alter zwischen 12 und 17 Jahren steht jetzt auch eine Impfung gegen Humane Papillomaviren (HPV) zur Verfügung, die für den Gebärmutterhalskrebs hauptsächlich verantwortlich gemacht werden.

## 17. Wichtige rechtliche Grundlagen

- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20.07.2000 (BGBl. I Nr. 33, S. 1045 – 1077), zuletzt geändert durch Art. 2 § 3 vom 01.09.2005 (BGBl. I, S. 2618)
- Sozialgesetzbuch Fünftes Buch (SGB V) – Gesetzliche Krankenversicherung vom 20.12.1988 (BGBl. I S. 3853) §§ 21 und 26; zuletzt geändert durch Art. 3a G vom 29.08.2005 BGBl. I S. 2570
- Sozialgesetzbuch Siebtes Buch (SGB VII) – Gesetzliche Unfallversicherung vom 07. 08.1996 (BGBl. I S. 1254), zuletzt geändert durch Art. 1 vom 14.08.2005 (BGBl. I S. 2410)
- Sozialgesetzbuch Achtes Buch (SGB VIII) – Kinder- und Jugendhilfe vom 26. Juni 1990 (BGBl. I S. 1163) i. d. F. vom 08. 12.1998 (BGBl. I S. 3546) § 1 Abs. 3, Nr. 3
- EU-Hygienepaket zur Lebensmittelhygiene (EU-Verordnungen Nr. 852/2004, 853/2004, 854/2004) sowie ergänzend 882/2004, Aufhebungs-Richtlinie RL 2004/41 einschl. Durchführungsverordnungen (VO (EG) Nr. 2073/2005, 2074/2005, 2075/2005, 2076/2005)
- Allgemeine Hygienemaßnahmen: Mindestanforderungen
- Hinweise für Ärzte, Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen und Gesundheitsämter zur Wiederzulassung in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen (aktualisierte Fassung vom Juli 2006, [www.rki.de](http://www.rki.de)).
- Nationale Leitlinien für eine gute Hygienepraxis (Lebensmittelhygiene)
- Impfeempfehlungen der Ständigen Impfkommission (STIKO; [www.rki.de](http://www.rki.de))

**Stand: 20.08.2023**