



KREIS
VIERSEN

GEBÄUDEMANGEMENT

RAHMEN-HYGIENEPLAN

Für Schulen für den Zeitraum
der Corona-Pandemie

Stand: 21. 04. 2020

Rahmen-Hygieneplan für Schulen für den Zeitraum der Corona-Pandemie

Inhalt

1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren
 - 1.1 Lufthygiene
 - 1.2 Garderobe
 - 1.3 Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden
2. Hygiene in Sanitärbereichen
 - 2.1 Ausstattung
 - 2.2 Händereinigung
 - 2.3 Flächenreinigung
3. Persönliche Hygiene der Schülerinnen und Schüler
4. Küchenhygiene
 - 4.1 Allgemeine Anforderungen
 - 4.2 Händedesinfektion
 - 4.3 Flächenreinigung und -desinfektion
 - 4.4 Lebensmittelhygiene
 - 4.5 Lebensmittelhygiene für Eltern, Schülerinnen und Schüler sowie Personal
 - 4.6 Tierische Schädlinge
5. Hygiene in Sporthallen
6. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote
 - 6.1 Belehrung der Betreuungspersonen
 - 6.2 Belehrung der Eltern, Jugendlichen und Kinder
 - 6.3 Meldepflicht und Sofortmaßnahmen
 - 6.4 Wiedenzulassung in Einrichtungen für Schülerinnen und Schüler
7. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Krankheiten
8. Hygienetipps der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung des Bundesministeriums für Gesundheit
9. Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur

1. Hygiene in Klassenräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

1.1. Lufthygiene

Mehrmals täglich (zum Beispiel 1 x pro Stunde) ist eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen, bei Klassenzimmer vor jeder Unterrichtsstunde sowie in den Pausen.

1.2. Garderobe

Die Ablage für die Kleidung ist so zu gestalten, dass die Kleidungsstücke der Schülerinnen und Schüler sowie der Beschäftigten möglichst keinen direkten Kontakt untereinander haben.

1.3. Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden

Siehe hierzu den Reinigungs- und Desinfektionsplan für die Zeit der Corona-Pandemie

2. Hygiene im Sanitärbereich

2.1. Ausstattung

2.1.1 Waschplätze in Klassenräumen: Fußböden und Wände sind gefliest und leicht zu reinigen (siehe hierzu den Reinigungs- und Desinfektionsplan für die Zeit der Corona-Pandemie), Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier werden bereitgestellt, Papierabwurfbehälter sind mit einem Beutel versehen und werden täglich entleert.

2.1.2 Sanitärbereiche: Fußböden und Wände sind gefliest und leicht zu reinigen (siehe hierzu den Reinigungs- und Desinfektionsplan für die Zeit der Corona-Pandemie), Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier werden bereitgestellt, Papierabwurfbehälter sind mit einem Beutel versehen und werden täglich entleert. Schülerinrentoiletten und Damentoiletten sind mit Hygieneeimern mit Beutel ausgestattet und werden täglich entleert.

2.2. 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 Händereinigung bewirkt eine Abtötung von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren. Zum richtigen Händewaschen hier der Link vom Bundesministerium für Gesundheit <https://www.waschen-wie-walter.de/saubere-haende/richtig-haendewaschen-so-gehts/>

Händereinigung ist daher durchzuführen:

- nach jedem Toilettengang,
- nach dem Nase putzen
- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln und dem Essen,
- bei Bedarf,
- nach Tierkontakt.

3 Händedesinfektion ist zusätzlich von Lehrkräften, Reinigungskräften, Schülerinnen und Schülern etc. durchzuführen:

- nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen Körperausscheidungen,
- bei Bedarf

Durchführung: Eine ausreichende Menge (3-5 ml) des Desinfektionsmittels in die trockenen Hände geben und einreiben. Dabei Handgelenke, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelpfalz berücksichtigen.

2.3. Flächenreinigung

Siehe hierzu den Reinigungs- und Desinfektionsplan für die Zeit der Corona-Pandemie

3. Persönliche Hygiene der Schülerinnen und Schüler

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

4. Küchenhygiene Lehrküche

4.1. Allgemeine Anforderungen

Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit Kindern und Jugendlichen sollen diese in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden. Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können. Vor jedem gemeinsamen Kochen ist deshalb darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, lange Haare zusammengebunden werden, eine Schürze getragen wird und beim Umgang mit rohem Fleisch flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe getragen werden. Auf Lebensmittel und Speisen darf nicht gehustet oder geniest werden.

Es dürfen nur saubere Geschirr- und Besteckteile benutzt werden. Die benutzten Geschirr- und Besteckteile müssen nach jeder Mahlzeit heiß gereinigt werden, bei der Verwendung von Geschirrspülern dürfen keine Eco- oder andere Sparprogramme genutzt werden.

Programm mit mindestens 60 Grad wählen. Tische, Tablett und Platzdeckchen etc. sind nach der Mahlzeit feucht abzuwischen, um Essensreste zu entfernen. Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen sind regelmäßig zu reinigen und zu wechseln.

Die Abfallentsorgung in Küchenbereichen ist so vorzunehmen, dass eine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge vermieden wird. Daher sollten Abfälle in gut verschließbaren Behältern aufbewahrt, täglich entleert und gereinigt werden.

Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 IfSG, an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden.

Das Küchenpersonal und alle Beschäftigten, die mit Lebensmitteln zur Gemeinschaftsverpflegung in Berührung kommen, sind gemäß § 43 IfSG bei Aufnahme der Tätigkeit und dann regelmäßig alle zwei Jahre über die in § 42 beschriebenen Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren. Das Küchenpersonal ist regelmäßig lebensmittelhygienisch zu schulen. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren. Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich und können leicht verderben. Auf kritische Lebensmittel (rohes Tatar, Mett, rohen Fisch, Rohmilchkäse) sollte daher verzichtet werden. Die Ausgabe von Lebensmitteln wie Speisen mit rohen Eiern, selbstgemachte Majonäse, Tiramisu, Rohmilch und Vorzugsmilch an Kinder ist verboten.

4.2. Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion mit Mitteln der Liste des VAH für die in der Küche beschäftigten Personen ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn,
- nach Husten, Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuchs,
- nach Pausen,
- nach dem Toilettenbesuch,
- nach Schmutzarbeiten,
- nach Arbeiten mit kritischer Rohware zum Beispiel rohes Fleisch, Geflügel.

Durchführung: Die Durchführung der hygienischen Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen unter Einbeziehung aller Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen. Bitte die Menge des Desinfektionsmittels, 3-5 ml, und Einwirkungszeit pro Händedesinfektion nach Herstellerangaben beachten. Für Händedesinfektionsmittel sollten Wandspender vorhanden sein.

4.3. Flächenreinigung und -desinfektion

Siehe hierzu den Reinigungs- und Desinfektionsplan für die Zeit der Corona-Pandemie

4.4. Lebensmittelhygiene

Bei der Anlieferung von Lebensmitteln und Speisen, die kühl gelagert werden müssen, ist es wichtig, dass Kühlketten nicht unterbrochen werden. Warme Speisen müssen bis zur Essensausgabe Temperaturen von $> 65^{\circ}\text{C}$ aufweisen.

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall von Schädlingen (zum Beispiel Mehlwürmern) vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgerecht zu verpacken (zum Beispiel Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen 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 Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über 7°C , in Gefriereinrichtungen nicht über -18°C ansteigen.
- Regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten.
- In Küchen, in denen regelmäßig gekocht wird, sind Rückstellproben in Absprache mit dem Lebensmittelüberwachungsamt zu nehmen.
- Die Betriebskontrollen sind schriftlich zu dokumentieren.

4.5. Lebensmittelhygiene für Personal, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern
Eltern bzw. Sorgeberechtigte, Schülerinnen und Schüler sowie das Personal sollten vor ehrenamtlichen Tätigkeiten auf Schulfesten oder anderen Feierlichkeiten in der Einrichtung (zum Beispiel Kuchenausgabe, Getränkeausgabe, Kuchen- und Salatspenden), über Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln und Speisen aufgeklärt werden, um eine gesundheitlich unbedenkliche Herstellung, Versorgung und Abgabe von Nahrungsmitteln gewährleisten zu können. Ein Leitfaden für Eltern kann dabei eine Orientierungshilfe sein.

4.6. Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren und dies ist zu dokumentieren. Bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen. Eine enge Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt bei Schädlingsbefall ist zu empfehlen. Lebensmittelabfälle müssen zum Schutz vor Ungeziefer in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen. Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengittern auszustatten.

Von Betreibern von Schulkantinen sind gesonderte Hygienepläne aufzustellen.

5. Hygiene in Sporthallen

Siehe hierzu den Reinigungs- und Desinfektionsplan für die Zeit der Corona-Pandemie

6. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote

Nach Abschnitt 6 IfSG (§§ 34-36) bestehen eine Reihe von Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote, Verpflichtungen und Meldungsvorschriften für Personal und Schülerinnen und Schüler bzw. deren Sorgeberechtigte, die dem Schutz vor Übertragung infektiöser Erkrankungen dienen. Bei einem Auftreten von Infektionskrankheiten ist das Gesundheitsamt direkt hinzuzuziehen.

Bei Rückfragen hierzu wenden Sie sich bitte an das zuständige Gesundheitsamt.

6.1 Belehrungen des Aufsichts-, und Lehrpersonals

- Personen, die in einer Gemeinschaftseinrichtung für Kinder und Jugendliche Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts-, oder andere Tätigkeiten ausüben, sind vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeiten und darauffolgend mindestens alle zwei Jahre von ihrem Arbeitgeber über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten nach § 34 IfSG zu belehren.
 - Lehrpersonen oder andere in der Einrichtung Beschäftigte, die an den in § 34 (1) genannten Erkrankungen, oder COVID-19 erkrankt oder dessen verdächtig sind sowie zu den in § 34 (3) genannten Kontaktpersonen gehören, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung oder Verlausung nicht mehr zu befürchten ist.
 - Ausscheider von in § 34 (2) benannten Erregern oder COVID-19 dürfen nur nach Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung von Schutzmaßnahmen die Schule oder Ausbildungseinrichtung betreten.
 - Die Leitung der Schule oder Ausbildungseinrichtung muss über das Auftreten dieser Erkrankung unverzüglich informiert werden.

- Personen, die in Schulküchen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind oder bei der Herstellung und in Verkehrbringen von Lebensmitteln wie Fleischprodukten, Milchprodukten, Säuglings- und Kleinkindernahrung, Backwaren, Fein- oder Rohkost beteiligt sind, müssen über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote sowie Verpflichtungen gemäß § 43 IfSG) belehrt werden.
 - Die Leitung hat gemäß § 43 IfSG Personen, die eine der genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme der Tätigkeit und folgend alle zwei Jahre über Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren.
 - Voraussetzung für eine Beschäftigung in dem genannten Bereich ist eine weniger als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die stattgefundene Belehrung und Erklärung, dass keine Anhaltspunkte vorliegen, dass Erkrankungen oder Verdachtsmomente gemäß § 42 Abs. 1 IfSG bestehen.

Teilnahmen an Belehrungen sind grundsätzlich zu dokumentieren.

6.2. Belehrungen der Eltern, Schülerinnen und Schüler

- Laut IfSG ist jede Person, die in einer Schule neu betreut wird (oder deren Sorgeberechtigte), von der Schule über Mitwirkungspflichten gemäß § 34 Satz 1-4 IfSG zu belehren.
 - Schülerinnen und Schüler oder deren Sorgeberechtigte sollen die Schulleitung unverzüglich über das Auftreten (§34 Absatz 1-3 IfSG) der genannten Krankheitsfälle informieren.
 - Kinder und Jugendliche, die an den genannten Krankheiten erkrankt, dessen verdächtig, Ausscheider oder Kontaktpersonen sind, dürfen die Räume der Schule oder Ausbildungseinrichtung nicht betreten, nicht benutzen und an Veranstaltungen der Einrichtung nicht teilnehmen.
- Tritt in der Schule oder Ausbildungseinrichtung eine genannte Erkrankung oder ein entsprechender Verdacht auf, so müssen nicht nur die Sorgeberechtigten der betroffenen Person, sondern auch die der anderer Kinder und Jugendlichen darüber anonym informiert werden. Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.
- Im Sinne der Infektionsprävention sollen Leitungen von Ausbildungseinrichtungen und Schulen, die Schülerinnen und Schüler oder deren Sorgeberechtigte gemäß § 34 (10) IfSG über die Bedeutung eines vollständigen Impfschutzes (Empfehlungen der Ständigen Impfkommission Deutschlands STIKO) und über die Vorbeugung übertragbarer Krankheiten aufklären. Dies kann über Informationsveranstaltungen, persönliche Gespräche, Merkblätter oder Aushänge erfolgen.

6.3. Meldepflicht und Sofortmaßnahmen

- Die Leitung von Ausbildungseinrichtungen und Schulen ist gemäß Infektionsschutzgesetz dazu verpflichtet, das Auftreten bzw. den Verdacht der in § 34 Absatz 1-3 IfSG genannten Erkrankungen (beim Personal oder bei Schülerinnen und Schülern) unverzüglich dem zuständigen Gesundheitsamt zu melden.
- Inhalte dieser Meldung sind:
 - Angaben zur meldenden Einrichtung (Adresse, Telefonnummer, Fax, Mail-Adresse, Art der Einrichtung),
 - Angaben zur meldenden Person,

- Angaben zu(r) betroffenen Person(en) (Name, Adresse, Geburtsdatum, Telefonnummer, Geschlecht, Funktion: betreute Person oder Mitarbeiter),
- die Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes,
- Erkrankungsbeginn,
- Meldedatum an das Gesundheitsamt,
- Meldedatum des Meldeeingangs in der Einrichtung,
- Name, Anschrift und Telefonnummer des behandelnden Arztes.
- Wird in der Einrichtung eine der genannten Erkrankung bzw. der Verdacht festgestellt, so werden Sofortmaßnahmen in der Einrichtung eingeleitet. Diese können zum Beispiel folgende sein:
 - Isolierung der erkrankten Kinder und Jugendlichen,
 - Betreuung durch eine zuständige Aufsichtsperson,
 - Verständigung der Erziehungsberechtigten,
 - Sicherstellung möglicher Infektionsquellen,
 - Verstärkung der Händehygiene (Personal, Kinder und Jugendliche).
- Die getroffenen und geplanten Maßnahmen sind mit dem zuständigen Gesundheitsamt abzustimmen. Beispiele zu speziell festgelegten Hygienemaßnahmen beim Auftreten von übertragbaren Krankheiten sind unter 10. „spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen“ aufgeführt.

6.4. Wiederezulassungen in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche

In § 34 des IfSG ist festgelegt, bei welchen Erkrankungen oder Verdachtsfällen ein Besuchsverbot für Lehrpersonal, Schülerinnen und Schüler sowie andere Mitarbeiter besteht. Eine Wiederezulassung ist erst nach Abklingen der Symptome, ärztlichem Urteil bzw. Zustimmung des Gesundheitsamtes möglich.

Ein Merkblatt zur Wiederezulassung in Einrichtungen für Schülerinnen und Schüler kann eine Orientierungshilfe sein.

7. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Erkrankungen

Bei einem Verdacht oder Auftreten übertragbarer Krankheiten sind unter Umständen spezielle und zu den genannten auch ergänzende Hygienemaßnahmen in der Einrichtung erforderlich, die mit dem Gesundheitsamt abgestimmt bzw. von diesem veranlasst werden.

8. Hygienetipps der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung des Bundesministerium für Gesundheit



Virusinfektionen – Hygiene schützt!

Mit einfachen Maßnahmen können Sie helfen, sich selbst und andere vor Infektionskrankheiten zu schützen.

Die wichtigsten Hygienetipps:



Halten Sie stets ausreichend Abstand zu Menschen, ganz besonders bei Husten, Schnupfen oder Fieber – zum Schutz vor dem Coronavirus und der andauernden Grippe- und Erkältungswelle.



Vermeiden Sie Berührungen (z. B. Händeschütteln oder Umarmungen), wenn Sie andere Menschen begrüßen oder verabschieden.



Niesen oder husten Sie in die Armbeuge oder in ein Taschentuch – und entsorgen Sie das Taschentuch anschließend in einem Mülleimer mit Deckel.



Halten Sie die Hände vom Gesicht fern – vermeiden Sie es, mit den Händen Mund, Augen oder Nase zu berühren.



Waschen Sie regelmäßig und ausreichend lange (mindestens 20 Sekunden) Ihre Hände mit Wasser und Seife – insbesondere nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten.



Weitere Informationen zum Schutz vor Infektionskrankheiten sowie aktuelle FAQ zum neuartigen Coronavirus finden Sie auf den Internetseiten der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung: www.infektionsschutz.de und www.bzga.de



7. Abkürzungen, Bezugsadressen, Literatur

DVG Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft
Geschäftsstelle Friedrichstr. 17
35392 Gießen
Tel.: 0641 24466,
Fax: 0641 25375
www.dvg.net (Abruf: 02.04.2015)

DVGW Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V.
Josef-Wirmer-Str. 1-3
53058 Bonn
Tel.: 0228 9188-5
Fax: 0228 9188-990
Email: info@dvgw.de

IfSG Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das durch Artikel 5 Absatz 2 des Gesetzes vom 20. April 2013 (BGBl. I S. 868) geändert worden ist

LMHV Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1817), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 14. Juli 2010 (BGBl. I S. 929) geändert worden ist

VAH Verbund für angewandte Hygiene

Desinfektionsmittel-Liste des VAH zu beziehen bei:
mhp-Verlag GmbH Vertrieb
Marktplatz 13
65183 Wiesbaden
oder online unter www.vah-online.de (Abruf: 01.04.2015)

DGUV Information 204-022 - Erste-Hilfe im Betrieb
DGUV Information 202-059 - Erste-Hilfe in Schulen
DGUV Regel 101-019 - Umgang mit Reinigungs- und Pflegemitteln

Unfallkasse NRW
Regionaldirektion Rheinland
Moskauer Straße 18
40227 Düsseldorf

Tel. 0211 2808-0
Fax 0211 2808-2119
E-Mail rheinland@unfallkasse-nrw.de

DGUV Vorschrift 1 - Grundsätze der Prävention

aid infodienst e. V. und Bundesinstitut für Risikobewertung (Hrsg.): Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie. 2013.

Merkblatt zu Hygieneregeln in 8 Sprachen als Download abrufbar:

www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2013/12/kochen_in_grosskuechen_speisen_sicher_zubereiten-186725.html (Abruf: 01.04.2015)

Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (Hrsg.): Sauber is(s)t gesund. Hygienische Anforderungen an Küchen in Schulen. 2009.

Als Download verfügbar unter: http://www.kreis-unna.de/fileadmin/user_upload/Kreishaus/53/pdf/broschuere_sauber_isst_gesund.pdf (Abruf: 01.04.2015)

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA)

Kopfläuse... was tun?

Als Download verfügbar unter:

http://www.bzga.de/botmed_60020000.html (Abruf: 01.04.2015)

Bundesinstitut für Risikobewertung

Postfach 12 69 42

10609 Berlin

Tel.: 030 18412-0

Fax: 030 18412-4741

www.bfr.bund.de (Abruf: 01.04.2015)

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Schwannstr. 3

40476 Düsseldorf

Tel.: 0211 4566-0

Fax: 0211 4566-388

Email: Poststelle@mkulnv.de

www.umwelt.nrw.de (Abruf: 01.04.2015)

Robert Koch-Institut (RKI)

Ratgeber für Ärzte

http://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/merkblaetter_node.html

(Abruf: 21.01.2015)

Ansprechperson im LZG.NRW

Tanja Stichel

Fachgruppe Infektiologie und Hygiene

Tel.: 0251 7793-4268

E-Mail: tanja.stichel@lzg.nrw.de

Landeszentrum Gesundheit Nordrhein-Westfalen

Von-Stauffenberg-Str. 36, 48151 Münster

Telefon 0251 7793-0 Telefax 0251 7793-4250

poststelle@lzg.nrw.de

Herausgeber:

Kreis Viersen | Der Landrat
2020

Kreis Viersen
Amt für Personal und Organisation
- Gebäudemanagement -
Rathausmarkt 3
41747 Viersen
www.kreis-viersen.de