4. Auflage, April 2017

Herausgeber:	BDKJ, Landesverband Oldenburg Jugendreferat des Bischöflich Münsterschen Offizialates Kolpingstr. 14 49377 Vechta Tel: 04441 872-260 Fax: 04441 872-299 bdkj@bmo-vechta.de www.bdkj-vechta.de
Redaktion:	Oliver Hölters, DPSG (Hauptverantwortlicher) Stefan Hölters Annlen Hunfeld-Warnking (BDKJ, Landesverband Oldenburg)
Überarb. 4. Auflage	Matthias Sierp Thomas Schmitz
Satz und Layout:	Gaby Schumacher
Druck:	Caritas-Druckerei, Dinklage
Auflage:	1000

Hinweis:
Auf die Formulierung sowohl der weiblichen als auch der männlichen Form wurde aus Gründen der Lesbarkeit verzichtet. Wir bitten dafür um Verständnis. Die hier verwendete männliche Form schließt selbstverständlich alle Leserinnen mit ein.

„Von Zeltplätzen, Frikadellen und unliebsamen Gästen!“

Arbeitshilfe für Verantwortliche von Freizeitmaßnahmen und Küchenteams zum Thema Hygiene

Gliederungsübersicht

Kapitel	Inhalte	Seite
	Inhaltsverzeichnis	4 - 6
0	Vorwort des BDKJ-Landesvorstandes	8 - 9
	Hinweise zur Handhabung	10 – 11
1	Was man vor Beginn der Maßnahme berücksichtigen sollte ...	12 – 13
1.1	Checkliste für die Auswahl eines Zeltplatzes/einer Unterkunft	14 – 19
1.2	Hinweise zu Ausstattungsgegenständen einer Zeltküche und den Umgang mit Lebensmitteln	19 – 25
1.3	Hinweise zum Trinkwasser	26 – 28
1.4	Hinweise zum Umgang und zur Beseitigung von Abfall	29 – 30
1.5	Anforderungen an das Küchenpersonal	31 – 33
1.6	Ausschlusskriterien für die Mitarbeit in der Küche	34 – 35
1.7	Ausschlusskriterien für die Teilnahme von Kindern und Jugendlichen an einer Maßnahme	35 – 37
1.8	Checkliste für die Vorbereitungen mit dem Küchenteam	37 – 39
2	Hinweise zum Umgang mit Lebensmitteln während der Maßnahme	39
2.1	Allgemeine Hinweise zu Lagerung und Transport von Lebensmitteln in Einrichtungen einer Gemeinschaftsverpflegung	40 – 42
2.2	Hinweise zum Umgang mit einzelnen Lebensmittelgruppen	43 – 51
2.3	Hinweise zum Trinkwasser	51

3	Hinweise zur Hygiene während der Maßnahme	52
3.1	Hinweise zur Händehygiene	52 – 54
3.2	Hinweise zum Spülen des Geschirrs und zum Waschplatz	54 – 55
3.3	Hinweise zu den sanitären Anlagen	56
3.4	Hinweise zu Umgang und Beseitigung von Abfall	56 – 58
4	Informationen zur Ersten-Hilfe	58
4.1	Hinweise für die Erste-Hilfe	58 – 60
4.2	Checkliste für den Erste-Hilfe-Koffer	61 – 63
4.3	Hinweise für den Umgang mit Medikamenten	64
5	Wichtig zu wissen: Begriffe und gesetzliche Grundlagen zum Thema Hygiene	65
5.1	Wichtige Begriffe aus dem Bereich der Hygiene	65 – 66
5.2	Das Infektionsschutzgesetz	67 – 68
5.3	Lebensmittelhygiene-Verordnung und HACCP-Konzept	68 – 74
5.4	Bakterien, Viren und Pilze	74 – 75
5.5	Übertragungswege	76 – 77
6	Quellennachweis	78

	Anhang	Seite
Anlage 1	Checkliste zur Vorbereitung des Küchenteams	80 – 81
Anlage 2	Erklärung für Betreuungspersonen	82 – 84
Anlage 3	Protokoll der Belehrung (Küchenpersonal)	85
Anlage 4	Erklärung der für die Verpflegung Zuständigen	86
Anlage 5	Vorlage zur Bescheinigung des Gesundheitsamtes	87
Anlage 6	Anschriftenverzeichnis der Gesundheitsämter im Offizialatsbezirk	88
Anlage 7	Informationsblatt für Eltern (mit dem Anmeldebogen verteilen)	89 – 91
Anlage 8	Mustereinverständniserklärung der Eltern	92
Anlage 9	Medikamentenabfrage (von den Eltern auszufüllen)	93
Anlage 10	Informationen zu FSME (Informationen zu Zecken)	94 – 96
Anlage 11	Informationen zu Krätzmilben	96 – 100
Anlage 12	Informationen zu Kopfläusen	101 – 103

Bitte beachten:
Diese Arbeitshilfe soll die wichtigsten Hinweise geben und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl sie mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden. Für detailliertere Informationen oder bei akuten Problemen sollten die Verantwortlichen von Freizeitmaßnahmen Kontakt mit dem jeweils zuständigen Gesundheitsamt aufnehmen.

Vorwort

Zeltlager und Ferienfreizeiten sind wichtige Bestandteile der pädagogischen Arbeit in den Kinder- und Jugendverbänden.
Jedes Jahr finden von den Ortsgruppen der Mitgliedsverbände des Bundes der Deutschen Katholischen Jugend (BDKJ) im Landesverband Oldenburg, von den Messdienergemeinschaften und anderen Jugendgruppen aus dem Offizialatsbezirk organisierte Zeltlager oder andere Freizeitmaßnahmen statt.

Im Hinblick auf die lange und gute Tradition dieser Angebote hat sich eine Menge Fachwissen, insbesondere bei denjenigen, die schon lange für die Durchführung zuständig sind, angesammelt.

Mit dieser Arbeitshilfe haben wir sowohl dieses Wissen zusammengetragen, als auch Vorgaben der aktuell geltenden Hygieneverordnungen eingearbeitet. Es geht darum, Lagerleitungen und Küchenteams Hilfestellungen zu geben. Wer Verantwortung in einem Zeltlager und bei einer Freizeit übernimmt, hat so Vieles zu bedenken. Aus diesem Grund wollen wir den Verantwortlichen nicht das Denken abnehmen, aber ihnen die Vorbereitungen für ein gutes Lager in Bezug auf Hygiene erleichtern.

Im Anhang findet sich Nützliches wie z. B. die Adressen der zuständigen Gesundheitsämter im Oldenburger Land, Informationen für Erziehungsberechtigte, Einverständniserklärungen und einiges mehr.

Bedanken möchten wir uns insbesondere bei Oliver Hölters, der sich ehrenamtlich bei der Deutschen Pfadfinderschaft St. Georg engagiert und über langjährige Erfahrungen in der Leitung von Freizeitmaßnahmen und Zeltlagern verfügt. Oliver Hölters hat zudem sein berufliches Fachwissen als Desinfektor bei den Maltesern in diese Arbeitshilfe eingebracht und zeigt sich maßgeblich für die Inhalte verantwortlich.

Wir hoffen, dass diese Arbeitshilfe Verantwortlichen von Freizeitmaßnahmen und Küchenteams eine echte Hilfe ist und zum Gelingen der Freizeitmaßnahme beitragen kann!

Pünktlich zum Start der Vorbereitungen für die Zeltlager- und Freizeitmaßnahmen legt der Bund der Deutschen Katholischen Jugend (BDKJ), Landesverband Oldenburg die Neuauflage
dieser Arbeitshilfe für Verantwortliche von Freizeitmaßnahmen und für Küchenteams vor.

Christine Haker
Vorsitzende des
BDKJ, Landesverband
Oldenburg

Peter Stromann
Vorsitzender des
BDKJ, Landesverband
Oldenburg

Vechta, im Februar 2017

Bei Fragen rund um das Thema ist auf Wunsch auch eine Einzel- oder Teamberatung möglich. Darüber hinaus bietet der BDKJ auch Fortbildungen zu dem Thema an.

Bitte wendet Euch an den
BDKJ, Landesverband Oldenburg

Matthias Sierp
Kolpingstr. 14
49377 Vechta
Tel: 04441 872-264
jugendbildung@bmo-vechta.de

Hinweise zur Handhabung

Diese Arbeitshilfe soll Grundlagen und Hintergrundinformationen für die Verantwortlichen von Maßnahmen bereitstellen und Hilfestellung bieten, damit die Veranstaltung ein voller Erfolg wird.

Die Arbeitshilfe richtet sich sowohl an diejenigen, die die Verantwortung für eine Maßnahme mit Kindern und Jugendlichen erstmalig übernehmen, als auch an diejenigen, die bereits als „alte Hasen“ bezeichnet werden können.

Wir haben den Versuch unternommen, alles, was Verantwortliche im Lager und insbesondere auch in der Küche hinsichtlich Hygiene und Umgang mit Lebensmitteln wissen müssen, möglichst übersichtlich zusammenzustellen. Unser Anliegen ist es dazu beizutragen, dass alle Verantwortlichen in Freizeitmaßnahmen sich schnell und ohne aufwendige Recherche das notwendige Wissen aneignen können. Aus unserer Sicht kann diese Arbeitshilfe damit zur „Grundausstattung“ für Freizeitmaßnahmen gehören. Allerdings wird kein Anspruch auf Vollständigkeit erhoben.

Zu Aufbau und Umgang mit dieser Arbeitshilfe:

Wer wissen will was er tun kann, aber nicht an Hintergründen interessiert ist, für den sind die Kapitel 1 bis 4 entscheidend. Die Kapitel bauen, auch bezogen auf die Planungen im Vorfeld und die tatsächliche Durchführung einer Veranstaltung, aufeinander auf. Wir beginnen mit Kriterien für die Auswahl von Zeltplätzen, Anforderungen an das Küchenpersonal und Checklisten. All das soll helfen, schon bei den Planungen mögliche Gefahrenquellen auszuschließen. Kapitel 2 widmet sich dem sachgerechten Umgang mit verschiedenen Lebensmittelgruppen. Daran schließen sich in Kapitel 3 Hygienetipps für die Sanitäranlagen oder die Beseitigung von Abfall an. Mit Informationen zur Ersten-Hilfe, zum Umgang mit Medikamenten und einer Checkliste für den Erste-Hilfe-Koffer schließen wir den praktischen Block.
Kapitel 5 ist für diejenigen, die wissen möchten, warum sie bestimmte Hygieneregeln einhalten müssen.

Nicht nur für an Medizin oder Biologie Interessierte kann es ganz hilfreich sein, um Lebensmittelhygiene-Verordnung und Übertragungswege von Krankheitserregern wie Bakterien zu wissen.

Im Anhang sind Kopiervorlagen, Einverständniserklärungen und Muster für Belehrungen sowie Informationen zu Infektionen, mit denen im Zeltlager oder bei einer Freizeit unter Umständen gerechnet werden muss wie z. B. ein Zecken- oder Kopflausbefall zusammengestellt, so dass sich Verantwortliche im Bedarfsfall ohne zusätzlichen Aufwand informieren können.

Vechta, im März 2008

Oliver Hölters, Annlen Hunfeld-Warnking

Hinweis:
Obwohl diese Arbeitshilfe mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden. Für detailliertere Informationen oder bei akuten Problemen sollten die Verantwortlichen von Freizeitmaßnahmen Kontakt mit dem jeweils zuständigen Gesundheitsamt aufnehmen.

1 Was man vor Beginn der Maßnahme berücksichtigen sollte...

In Zeltlagern, bei Ferienfreizeiten und allen anderen Aktivitäten von Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen versorgen sich die Teilnehmer zumeist selbst. Das ist häufig nicht nur auf die geringeren Kosten zurückzuführen. Die eigenverantwortliche Planung, der Einkauf, und die Zubereitung der Mahlzeiten sind ebenso wie das gemeinsame Essen Bestandteil der pädagogischen Arbeit.

Dabei sind jedoch einige Regeln hinsichtlich des Umgangs mit Lebensmitteln und im Bereich der Hygiene zu beachten. Diese ergeben sich aus dem Infektionsschutzgesetz und weiteren Gesetzen und Verordnungen wie z. B. die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) oder die Hackfleisch-Verordnung und müssen eingehalten werden. Die gesetzlichen Vorgaben sind in dem Kapitel 5 „Wichtig zu wissen: Begriffe und gesetzliche Grundlagen zum Thema Hygiene“ erläutert.

Verantwortliche von Maßnahmen der Kinder- und Jugendarbeit müssen z. B. wissen, bei welchen Infektionskrankheiten sie keine Aufsichtstätigkeiten ausüben dürfen *(Wann darf ein Gruppenleiter/Zeltleiter nicht leiten?).* Die Kenntnis darüber ist wichtig, um als Verantwortliche nicht ungewollt zu einer Verbreitung von Infektionskrankheiten beizutragen.
Je nach Gegebenheit vor Ort kann man aber auch auf Fragen stoßen, die in dieser Arbeitshilfe nicht beantwortet werden. Dazu verweisen die Autoren auf die entsprechenden Gesundheitsämter, die gerne mit Rat und Tat zur Seite stehen. Die Adressen der Gesundheitsämter für den Bereich des Offizialatsbezirkes sind als Anlage 6 im Anhang abgedruckt.

Für eine erfolgreiche Maßnahme sind nicht nur die inhaltlichen Planungen im Vorfeld entscheidend. Ebenso wichtig ist es, bestimmte Punkte (z. B. hinsichtlich der Wahl des Ortes, der hygienischen Anforderungen und vor allem auch derjenigen, die sich ehrenamtlich engagieren) im Vorfeld zu berücksichtigen, um unliebsamen Überraschungen während der Freizeit oder des Zeltlagers vorzubeugen. Dazu gehört auch, dass man sich bei der Auswahl des Ortes nicht auf Internetfotos oder –beschreibungen verlassen sollte, sondern sich die Unterkunft oder den Zeltplatz nach Möglichkeit vor der Buchung, spätestens aber zu Beginn der inhaltlichen und organisatorischen Vorbereitungen, gemeinsam mit dem Vorbereitungsteam genau ansehen sollte.

Dieses Kapitel will Antworten auf folgende Fragen geben:

- Welche Unterkunft/Welcher Zeltplatz eignet sich für unsere Maßnahme am besten?
- Nach welchen Kriterien muss ich den Platz/die Unterkunft aussuchen?
- Wie muss die Ausstattung einer Zeltküche/die Küche eines Selbstversorgerhauses aussehen? Welche Materialien muss ich vorhalten?
- Was ist in Bezug auf das Trinkwasser schon im Vorfeld zu beachten?
- Wie muss die Abfalltrennung und –entsorgung organisiert werden? Welche Anforderungen gibt es?
- Wer darf in einer Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung arbeiten? Wann ist eine Mitarbeit nicht möglich?
- Was muss das Küchenpersonal wissen und wie wird es vorbereitet?
- Wann dürfen Kinder und Jugendliche nicht an einer Veranstaltung teilnehmen?

1.1 Checkliste für die Auswahl eines Zeltplatzes/ einer Unterkunft

Mit der Auswahl des richtigen Zeltplatzes bzw. der richtigen Unterkunft erspart man sich unter Umständen eine Menge zusätzlicher Arbeit oder manchmal auch Ärger. Deshalb empfiehlt es sich, die Plätze bzw. Häuser im Vorfeld mit einem Vorbereitungsteam genau anzusehen.

Als Faustregel für die Auswahl sollte man sich an den Kriterien Lage und Möglichkeiten zur Einhaltung von Hygienemaßnahmen orientieren.

Checkliste für die Auswahl eines Zeltplatzes/einer Unterkunft

Abklären:	Zu beachten:	Vorhanden/ erfüllt		Was muss ggf. noch gemacht werden? /eigene Anmerkungen
Zeltplatz/ Selbstversorgerhaus		Ja	Nein	
Sind gemessen an der geplanten Teilnehmerzahl ausreichend sanitäre Anlagen vorhanden?	Waschbecken WC (getrennt für Mädchen und Jungen) Bitte beachten: Plätze ohne sanitäre Anlagen und ohne Fließendwasser fallen von vornherein aus der Liste geeigneter Zeltplätze heraus. Früher beliebte und hochgelobte „Donnerbalken“ sind in der heutigen Zeit verboten. Abwässer aus der Küche und dem Sanitärbereich müssen über die Kanalisation abgeleitet werden und dürfen nicht im Boden versickern.			

Abklären:	Zu beachten:	Vorhanden/ erfüllt		Was muss ggf. noch gemacht werden? / eigene Anmerkungen
		Ja	Nein	
Gibt es einen Trinkwasseranschluss?	Sind weder sanitäre Anlagen noch ein Trinkwasseranschluss vorhanden, muss man sich im Vorfeld darüber im Klaren sein, dass eine ausreichende Hygiene im Zeltlager nicht erzielt werden kann. Kommt es zu einer Infektionskrankheit können während des Zeltlagers dann keine Schutzmaßnahmen getroffen werden, um eine Weiterverbreitung der Krankheit zu verhindern. Dies würde zur Beendigung des Zeltlagers führen.			
Ist die Stromversorgung gewährleistet?	Stromversorgung ist je nach inhaltlicher Ausrichtung kein „MUSS“.			
Selbstversorgerhäuser	Bei Selbstversorgerhäusern geht es darum, abzuklären, wie der Küchenbereich und die sanitären Anlagen ausgestattet und angeordnet sind. TIPP Ist man sich nicht sicher, was alles vorhanden ist, sollte man sich seine eigenen Materialien wie Seifenspender, Handtuchspender und Reinigungsutensilien mitnehmen.			Was muss noch mitgebracht werden?
Sind Reinigungsmittel und -utensilien in ausreichender Menge/Anzahl vorhanden?	Wenn nicht, mitbringen!			
Gibt es Flüssigseife in Seifenspendern?	Wenn nicht, mitbringen!			
Sind Einmalhandtücher vorhanden?	Wenn nicht ggf. mitbringen!			

Abklären:	Zu beachten:	Vorhanden/ erfüllt		Was muss ggf. noch gemacht werden? / eigene Anmerkungen
Küchenbereich		Ja	Nein	
Welche gesundheitlichen Gefahren könnten durch die Herstellungsbedingungen (z. B. kein fließendes Wasser oder Holzarbeitsflächen) und/oder Arbeitsabläufe (z. B. fehlendes Händewaschen) gegeben sein? (Gefahrenanalyse)				
Wo gibt es hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit die größten „Knackpunkte?“ (Identifizierung und Entscheidung über das Gefahrenpotential)				
Was müssen wir ändern, um die Lebensmittelsicherheit zu verbessern? (Festlegung von Sicherungsmaßnahmen)				
Besteht die Möglichkeit, sich die Hände in der Küche zu waschen?				
Gibt es fließendes, heißes Wasser?				
Sind die vorhandenen Arbeitsflächen intakt und abwischbar?	Keine Arbeitsflächen aus Holz benutzen.			
Ist der Boden gut wischbar?				

Abklären:	Zu beachten:	Vorhanden/ erfüllt		Was muss ggf. noch gemacht werden? / eigene Anmerkungen
		Ja	Nein	
Sind für unseren Bedarf ausreichend Küchenutensilien vorhanden?				
Gibt es ausreichend Lagermöglichkeiten (Regale/Schränke) für die Lebensmittel und Gegenstände?	Lebensmittel und Küchenutensilien dürfen nicht auf dem Boden stehen und müssen in einem Abstand von mindestens 30 cm vom Boden gelagert werden.			
Gibt es genügend Kühlmöglichkeiten?	Die Buchung eines Hauses oder Zeltplatzes ohne Kühlschrank ist gut zu überlegen. Aufgrund der besonderen Vorschriften für einzelne Lebensmittelgruppen sollte entweder auf diese Lebensmittel verzichtet werden (was sehr schwer fallen dürfte) oder alles muss täglich frisch eingekauft und sofort verarbeitet werden (was für das Küchenpersonal ganz schön stressig wird)			
Gibt es genügend Aufbewahrungsboxen, z. B. für Aufschnitt?				
Ist die Abfallentsorgung gut möglich?				
Muss der Abfall selbst entsorgt werden oder gibt es eine regelmäßige Entsorgung (bei Häusern und Zeltplätzen)?				
Sind die Abfallbehälter außerhalb der Küche, aber gut erreichbar unterzubringen?				
Sind die vorhandenen Abfallbehälter verschließbar?				Ggf. eigene mitbringen

Weiterhin im Vorfeld klären:

	Anmerkungen	Vorbereiten?		Wer macht das?
		Ja	Nein	
Gibt es im Ort einen Allgemeinmediziner? (Anschrift, Telefon)				
Wie weit ist das nächste Krankenhaus entfernt? (Anschrift, Telefon)				
Wie lange liegen die letzten Erste-Hilfe-Schulungen bei einzelnen Gruppenleitern zurück? Bitte beachten: Es sollte sichergestellt sein, dass mindestens eine Person, besser zwei Personen, wirklich „fit“ sind in der Ersten-Hilfe!				
Wer nimmt an einer Erste-Hilfe-Schulung bis zu Beginn der Maßnahmen teil? Empfehlenswert ist die Teilnahme an einem Erste-Hilfe-Kurs (acht Doppelstunden) bzw. diesen regelmäßig aufzufrischen. TIPP Die Malteser, das DRK u. a. bieten diese Kurse an; ggf. kann man sich auch mit Leitungsteams aus anderen Gemeinden zusammenschließen und einen eigenen Kurs durchführen, indem stärker auf mögliche Unfälle bei Freizeitmaßnahmen eingegangen wird.				

Was müssen wir darüber hinaus klären?

Noch besorgen/ abklären?	Wer macht das?	Vorbereiten?	Wer macht das?

1.2 Hinweise zu Ausstattungsgegenständen einer Zeltküche und den Umgang mit Lebensmitteln

Bei der Einrichtung einer Küche sind einige Regeln zu beachten, damit alle Teilnehmer der Veranstaltung gesund und munter bleiben. Vieles davon lässt sich nur mit großem Aufwand und mit dem Einsatz von Nerven, die man besser für etwas anderes genutzt hätte, noch vor Ort regeln. Deshalb empfiehlt es sich, den Bedarf schon bei den Planungen zu berücksichtigen, damit während des Zeltlagers nur noch aufgebaut werden muss.
Eine Zeltlagerküche ist nicht mit der Küche eines Drei-Sterne-Restaurants zu vergleichen. Das erwartet auch niemand, aber Schmutz, Unordnung und Fäulnis haben auch hier nichts zu suchen. Ebenso zeichnet sich eine gute Zeltlagerküche dadurch aus, dass keine ungebetenen Gäste wie Kellerasseln, Küchenschaben, Feldmäuse oder Fliegen zu Besuch kommen (und dann bleiben). Die Lagerromantik leidet nicht darunter, wenn man auf diese Form der Tierliebe aus Liebe zu seinen Teilnehmern verzichtet.

- Behältnisse, in denen Lebensmittel oder Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen oder aufbewahrt werden, dürfen in einer Zeltküche nicht auf dem Zeltboden stehen. Dies gilt auch für alle anderen Küchen, wie z. B. in Selbstversorgerhäusern und betrifft auch verpackte Lebensmittel wie z. B. Tetrapacks für Milch oder andere Getränke.

Hinweis:
Bestimmte Krankheitserreger können sich auch im Boden aufhalten und dort vermehren. Dann können diese Erreger über die Behältnisse oder Gegenstände an die Lebensmittel gelangen, wodurch sie dann beim Menschen zur Infektion führen können.

Ein Beispiel:
Die Kunststoffdose mit den Keksen wird auf den Boden gestellt, dann auf die Ablagefläche, Kekse werden entnommen, die Dose wieder auf den Boden gestellt. Niemand hat daran gedacht, die Ablagefläche hinterher abzuwischen. So können Krankheitserreger in die Scheibe Brot desjenigen gelangen, der sich diese auf der Ablage schmiert anstatt einen Teller zu nehmen.

- Alle Gegenstände für den Umgang und die Weiterverarbeitung von Lebensmitteln (wie z. B. Töpfe, Geschirr und Besteck) sind in verschlossenen, leicht auswaschbaren Behältnissen aufzubewahren. Die Behältnisse sollen vor Nässe und Schädlingen schützen.
  Behältnisse, die z. B. durch Griffmulden offen sind, eignen sich nicht als Lagerungsmöglichkeit.

TIPP
Am besten eignen sich festverschließbare Aluminiumkisten zur Aufbewahrung der Küchenmaterialien. Bei Kunststoffboxen ist darauf zu achten, dass diese wirklich festverschließbar sind und nicht luftdurchlässig (und krabbeldurchlässig).

- Es muss unbedingt darauf geachtet werden, dass alle Gegenstände nach der Reinigung gründlich mit sauberen Trockentüchern abgetrocknet werden.

Stellt man diese Utensilien feucht weg, machen sich sehr schnell Schimmelpilze „breit“. Aus diesem Grunde sollte man die Gegenstände nach dem Abtrocknen noch einige Zeit an der Luft nachtrocknen lassen, um sicher zu gehen.

- Lebensmittel sollen nach Möglichkeit nur frisch eingekauft und noch am selben Tag verzehrt werden. Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, können nur in einem Kühlschrank aufbewahrt werden.

Bitte beachten:
Erdkühlschränke eignen sich nicht, da diese nicht dauerhaft die erforderlichen Temperaturen erreichen können. Zudem befinden sich in der Regel Krankheitserreger im Boden (Kontaktinfektion).
-> siehe dazu auch Kapitel 2.1

- Rohe und verzehrfertige Lebensmittel müssen getrennt voneinander gelagert werden.
  Lebensmittel, die sich noch im rohen Zustand befinden, also noch zubereitet werden müssen, dürfen nicht zusammen mit verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden. Dies gilt auch, wenn die Lebensmittel im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Salmonellen können von den Eierschalen auf den frischen Aufschnitt gelangen, wenn dieser nicht luftdicht verpackt ist. Da der Aufschnitt nicht mehr erhitzt wird, können in diesem Fall die Salmonellen nicht abgetötet und zu einer Gefahr werden.

TIPP
Am besten ist es, rohe und verzehrfertige Lebensmittel in zwei getrennten Kühlschränken aufzubewahren. Da dies in der Praxis insbesondere bei Zeltlagern wenig praktikabel ist, sollten die verzehrfertigen Lebensmittel in verschließbaren Boxen und nicht einfach in Plastikfolie aufbewahrt werden. Es bietet sich zudem an, verschiedene Regale des Kühlschranks zu nutzen.

- Flüsse, Bäche und Seen sind keine Kühlschränke!
  Flüsse, Bäche und Seen eignen sich nicht zum Kühlen von Lebensmitteln, Trinkwasser und Getränken, da in diesen Gewässern häufig eine hohe Keimbelastung durch Abwässer

besteht. Die Keime lagern sich an den Behältnissen ab und können z. B. über die Hände in die Lebensmittel gelangen.

- Geschirrhandtücher müssen mindestens täglich ausgewechselt werden.
  Sie sind einzeln zum Trocknen aufzuhängen, damit sie vollständig austrocknen können. Als Faustregel kann man sagen, dass pro Tag je nach Anzahl der Teilnehmer für ein Zeltlager sieben bis zehn Trockentücher gebraucht werden. Das wären 50 bis 70 Trockentücher für eine Woche, die man mindestens mitnehmen sollte. Die andere Alternative ist, die benutzten Tücher zwischenzeitlich in einem Kochtopf für mindestens zehn Minuten auszukochen, damit Erreger abgetötet werden.

Hinweis:
Feuchte Stoffhandtücher oder Spüllappen sind bevorzugte „Wohnungen" von Krankheitserregern. In diesen können sie sich sehr schnell vermehren. Beim Benutzen von länger gelagerten und bereits benutzten Handtüchern oder Spüllappen können dann große Mengen der Krankheitserreger auf die Küchenmaterialien oder auf die Hände gelangen.

- Spüllappen sind ebenfalls mindestens täglich auszuwechseln oder auszukochen.
  Auch sind diese einzeln zum Trocknen aufzuhängen. Topfschwämme lassen sich schlecht auskochen. Sie sind regelmäßig durch neue zu ersetzen.

TIPP
Ausreichend blaue Putztücher für den Küchenbereich und rote Putztücher für den Sanitärbereich verwenden, um zu verhindern, dass nachher keiner mehr weiß, was mit welchen Lappen geputzt wurde.

In der Küche sollte jederzeit ausreichend kochendes bzw. heißes Wasser zur Verfügung stehen.
Für einen reibungslosen Ablauf in der Küche ist es notwendig, dass immer genügend heißes bis kochendes Wasser zur Verfügung steht. In Küchen mit fließendem Wasser dürfte dies kein Problem sein. Im Zeltlager ist dies schon schwieriger.

TIPP
In der Zeltküche immer auf einem Hockerkocher einen großen Topf mit Wasser gefüllt und erhitzt haben, so dass man daraus schöpfen kann. Dies ist nicht nur gut für die Tasse Kaffee zwischendurch sondern auch für den großen Abwasch und die Reinigung von Küchengeräten.

- Holzarbeitsflächen, Holzbrettchen oder Kochlöffel aus Holz haben in der Küche nichts zu suchen!
  Gegenstände aus Holz eigenen sich aufgrund ihrer Oberflächenbeschaffenheit nicht für die Zubereitung von Lebensmitteln. Krankheitserreger können sich in der Oberfläche des Holzes festsetzen. Werden die Bretter im feuchten Zustand weggelegt, können sich Schimmelpilze bilden. Eine bessere Alternative in diesem Zusammenhang sind Kunststoff- oder Glasbretter oder Küchenlöffel aus Edelstahl. Auch Kunststoffbretter sind nach Beendigung der Maßnahme zu entsorgen, da sich auch bei diesen an der Oberfläche durch häufiges Schneiden Risse und Fugen bilden, in denen sich Krankheitserreger ansiedeln können. Am besten also vor jeder Freizeit neue Kunststoffbretter beschaffen; ggf. kann man die alten auch abschleifen lassen, damit die Oberfläche wieder glatt ist.

- Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden, müssen abwaschbar sein.
  Zu diesem Zweck sollten z. B. Bierzeltgarnitur – Tische (Achtung Holz!) mit einer Wachstuchdecke abgedeckt werden. Es ist darauf zu achten, dass die Decke keine Löcher hat, wodurch die Lebensmittel wieder eine direkte Verbindung mit der Holzoberfläche haben könnten.

- In der Küche dürfen keine „Matschecken“ entstehen.
  Daher sollte der Zeltboden mindestens im Koch- und Abwaschbereich z. B. mit Paletten bedeckt sein. Andernfalls können durch Spritzwasser Krankheitserreger vom Boden auf Gegenstände und Lebensmittel gelangen.

- Die Hände sind mit Einmalhandtüchern aus Papier abzutrocknen und sofort zu entsorgen.
  Über Stoffhandtücher können Krankheitserreger weiterverbreitet werden. Außerdem ist die Gefahr groß, dass ein Handtuch auf den Grasboden des Küchenzeltes fällt, aufgehoben und weiterbenutzt wird, was wiederum zur optimalen Verbreitung von Erregern beiträgt.

- Zum Waschen der Hände ist unbedingt Flüssigseife oder Waschschaum aus einem Spender zu benutzen.
  Der Gebrauch von Stückseife fördert die Übertragung von Krankheitserregern. Um unnötige Wege zu vermeiden und um sicherzustellen, dass sich tatsächlich alle im Küchenteam die Hände waschen können, sollte es im unmittelbaren Bereich der Küche eine Möglichkeit geben, sich die Hände zu waschen. Wenn man erst lange dafür laufen muss, lässt man es evtl. schon mal sein.

TIPP
Wenn in einer Einrichtung kein Seifenspender vorhanden ist, bieten sich die handelsüblichen Flüssigseifen in Kunststofflaschen mit Dosierspender an. Es ist darauf zu achten, dass die Seifenspender stets sauber gehalten werden.

- Auf saubere Kleidung achten.
  Es ist darauf zu achten, dass man in der Küche nur mit sauberer Kleidung arbeitet. Beim Umgang mit Lebensmitteln sollten unbedingt Schürzen getragen werden. Diese müssen dann selbstverständlich auch sauber sein. Also entweder ausreichend viele Schürzen mitnehmen oder immer wieder waschen und auskochen.

- Haare in der Suppe vermeiden!
  Jeder kennt Menschen, in der Regel mit längeren Haaren,

die sich gern mal durch die Haare fahren. Entweder bittet man sie, es zu unterlassen (was bei solchen Angewohnheiten schwer ist) oder sie setzen eine Haube auf, um Haare in der Suppe zu verhindern. Die umständlichste Alternative ist, sich jedes Mal danach die Hände zu waschen, da sich auf der großen Haaroberfläche auch viele Krankheitserreger befinden können, die andernfalls mit dem Haar oder über die Hände in der „Suppe landen“.

- An den Brandschutz denken.
  Im Zeltlager wird in der Regel über offenem Feuer oder mit Hockerkochern gekocht. Daher ist hier unbedingt der Brandschutz zu beachten.

  1. Bei langer Trockenheit kann das Feuer schnell auf das vorhandene Gras überspringen und einen Flächenbrand verursachen.
  2. Lange Schürzen, etc. können sich beim Umgang mit Hockerkochern in Brand setzten.
  3. Lagerteilnehmer, die sich in der „heißen“ Phase vor dem Mittagessen in der Küche aufhalten, stellen ein großes Sicherheitsrisiko dar, weil sie die dort lauernden Gefahren gar nicht richtig einschätzen können. Daher sollen sich diese sowohl aus brandschutztechnischen als auch aus hygienischen Gründen nicht in der Küche aufhalten.
  4. Bei der Nutzung von Gaskochern in den Zelten ist auf ausreichenden Abstand zur Zeltwand zu achten, damit sich diese nicht in Brand setzt.

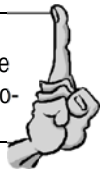
  Um entstehende Brände schnell löschen zu können, sollte mindestens ein Feuerlöscher (diese müssen alle zwei Jahre von einem Sachkundigen überprüft werden) und eine Feuerlöschdecke vorhanden sein. Dies setzt aber auch voraus, dass der Umgang damit geübt wurde. Es gibt nichts Schlimmeres, als im Brandfall den Feuerlöscher nicht bedienen zu können. Am besten einen bekannten Feuerwehrmann fragen oder bei der Feuerwehr anrufen. Dort gibt es oftmals Kurse im Umgang mit Feuerlöschern und Feuerlöschdecken.

1.3 Hinweise zum Trinkwasser

Das gesamte Wasser, das in einem Zeltlager oder bei einer Freizeitmaßnahme verwendet wird, muss Trinkwasserqualität haben. Das gilt nicht nur für das Wasser, welches für die Zubereitung von Getränken und Speisen verwendet wird, sondern ebenso für das Wasser, mit dem sich die Teilnehmer waschen sollen.

Alle Teilnehmer sollten im Vorfeld über den verantwortungsbewussten Umgang mit der Ressource Wasser informiert werden. Wasser ist kein Spielzeug und sollte nicht aus Spaß verunreinigt werden; kann aber selbstverständlich im notwendigen Umfang verwendet werden. (Niemand muss auf das Waschen verzichten, was einzelnen Teilnehmern bestimmt sehr lieb wäre. Im Sinne der Hygiene sollten Gruppenleiter Waschmuffel besonders in den Blick nehmen.)

Bitte beachten:
Sauberes Trinkwasser ist in einem Zeltlager der entscheidende Faktor für die Hygiene. In dieser Frage geht man keine Kompromisse ein.



Wenn es eine „offizielle“ Trinkwasserleitung gibt, braucht man sich keine weiteren Gedanken darüber zu machen. Das in Deutschland erhältliche Trinkwasser hat beste Qualität und wird streng überwacht. Gerade bei der Suche nach Zeltplätzen ist die Frage der Versorgung mit Trinkwasser von entscheidender Bedeutung. Ist kein Trinkwasser in unmittelbarer Nähe vorhanden, sollte man sich aus hygienischer Sicht einen anderen Zeltplatz suchen.

Hinweise für den sachgerechten Umgang mit Trinkwasserbehältern und –schläuchen[1]:

- Wenn Trinkwasser in Behältnissen aufbewahrt werden muss (wobei dies aus hygienischer Sicht die schlechteste Lösung ist und vermieden werden sollte), muss man darauf achten, dass diese Behältnisse dafür geeignet sind. Aus dem Behältnis dürfen keine Stoffe in das Wasser übergehen. Es dürfen nur ein-

1 Niedersächsischen Landesgesundheitsamtes

wandfrei saubere Behältnisse benutzt werden. Die Behältnisse müssen lebensmittelecht sein.

TIPP
Am besten informiert man sich direkt bei den Herstellern über die Möglichkeiten der Nutzung sowie über Lebensdauer und Lagerung. Je nach Hersteller können andere Vorgaben verlangt werden.

Die Behältnisse müssen mindestens täglich neu befüllt werden. Trinkwasser keimt beim Stehen in Behältnissen auf. Grundsätzlich sollte dem Wasser in den Behältnissen ein Desinfektionsmittel zur Trinkwasserentkeimung zugefügt werden. Über die Art und Weise der Trinkwasserentkeimung informiert das zuständige Gesundheitsamt.

- Trinkwasser darf nicht in der Sonne gelagert werden. Es ist darauf zu achten, dass das Wasser jederzeit im Schatten steht. Ist kein natürlicher Schatten, z. B. durch Bäume, vorhanden, so sollte dieser mit Zeltplanen hergestellt werden. Dabei bitte an den wechselnden Stand der Sonne im Tagesverlauf denken!
- Wasser, das in Behältern (wenn auch nur kurzfristig) gelagert werden muss, sollte auf keinen Fall für die Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
- An der Trinkwasserzapfstelle darf keine „Matschstelle“ entstehen. Deshalb sollten auch hier Bretter oder Paletten ausgelegt werden, so dass das „Matschwasser“ nicht mit den Behältnissen oder Menschen direkt in Berührung kommt.
- Wenn Schläuche zur Trinkwasserversorgung benutzt werden, ist darauf zu achten, dass sie hierfür geeignet sind, nicht zu lang sind und die Zapfstellen (am Ende der Schläuche) nicht auf dem Boden liegen. Zudem sollten dafür nur neue Schläuche verwendet werden, die vor der ersten Nutzung desinfiziert worden sind.
- Die verwendeten Schläuche und Bauteile müssen aus trinkwassergeeignetem, undurchsichtigem Material bestehen und

sie dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Geeignet sind Materialien mit DVGW-Prüfung (z. B. PE-Rohre) oder flexible Schläuche mit den nachfolgenden Prüfzeichen:
- KTW (Kategorie A)
- DVGW–W 270

KTW- und DVGW-W 270 geprüfte Schläuche erfüllen die Anforderungen der Trinkwasserverordnung. Bei Schläuchen ohne Prüfzeichen sind entsprechende Bescheinigungen der Eignung mitzuführen.

- Die Kennzeichnung „lebensmittelecht“ bezieht sich auf andere Anforderungen und erfüllt nicht automatisch die „allgemein anerkannten Regeln der Technik“ im Sinne der Trinkwasserverordnung.
- Die Leitungsquerschnitte sind möglichst klein zu dimensionieren, damit das Trinkwasser in der Leitung nicht zum Stehen kommt. Grundsatz: Wasser muss fließen!

Informationen zur Lagerung von Schläuchen und Wasserbehältern:

Durch die richtige Lagerung erhöht sich nicht nur die Lebensdauer der Gegenstände, sondern auch die Sicherheit im Bezug auf Hygiene. Sind die Schläuche porös, können Stoffe aus dem Material in das Wasser übergehen. Außerdem kann die Forderung nach Sauberkeit nicht erfüllt werden.

Bei der Lagerung bitte beachten:
Einfache Gartenschläuche eignen sich nicht als Zuleitung für Trinkwasser!
- Die Schläuche müssen von innen vollkommen trocken sein, damit sich keine Keime in den Schläuchen vermehren können.
- Die Schläuche sollten im Lagerraum keinen großen Temperaturschwankungen (wie z. B. auf einem nicht isolierten Boden) ausgesetzt sein.
- Eine Lagerung in verschließbaren Kisten empfiehlt sich.

TIPP
www.nlga.niedersachsen.de
Technische Beratung gibt es bei dem zuständigen Wasserversorger und den Meisterbetrieben des Installationshandwerks.

1.4 Hinweise zum Umgang und zur Beseitigung von Abfall

Bereits vor Beginn einer Maßnahme sollte man sich unbedingt über die Entsorgung der anfallenden Abfälle Gedanken machen. Wenn man erst einmal unterwegs ist, läuft vieles „drunter und drüber“ und die Chance zur Abfallvermeidung und Abfallverwertung ist vertan. Zudem ist es nicht gut, wenn man sich erst am Ende der Veranstaltung erkundigt, wo man die entstandenen Abfälle entsorgen kann. Leider sehen die Entsorgungsmöglichkeiten in jeder Kommune anders aus, was die Sache nicht unbedingt erleichtert.

Natürlich sollte die gesamte Veranstaltung – so auch der Bereich der Verpflegung – möglichst abfallarm (so wie es der Gesetzgeber auch vorsieht) geplant und durchgeführt werden. Hinsichtlich der Hygiene ist die Vermeidung von Abfall nicht immer möglich.

TIPP
zur Müllvermeidung:

- Verzicht auf Einweggeschirr, Einwegbesteck und Einwegtischdecken
- Verzicht auf Dosengetränke oder Einwegflaschen
- Verzicht auf Portionsverpackungen
- Verwendung von Mehrwegbehältern und Großpackungen
- Verwendung von Produkten regionaler Erzeuger

Alle anfallenden Abfälle sollten so gut es geht sortiert werden, da ein Großteil davon wieder verwertet werden kann. Dies schont die Umwelt und spart Kosten für die Abfallentsorgung.

Bitte beachten:
Abfälle dürfen nicht im Küchenbereich gelagert werden! Sie sind sofort zu entsorgen. Deshalb bei der Planung für den Zeltplatz schon an den Platz für die Abfalltonnen denken!

Um die Abfälle aus der Küche bereits getrennt erfassen zu können, müssen verschiedenste Sammelbehälter für die einzelnen Müllarten vorgehalten werden.

Abfälle, die auf jeden Fall getrennt erfasst werden sollen:

- Organische Abfälle (Bioabfälle)
- Papier, Kartonagen
- Metalle und Kunststoffe
- Umweltschädigende Stoffe
- Restabfall

Weitere Ausführungen zur Abfallbeseitigung während der Maßnahme finden sich im Kapitel 3.4.

Für alle Behälter, in denen Abfall entsorgt wird, gilt:

- Die Behälter müssen dicht schließen und im Schatten stehen; so kann eine Fliegen-, Maden- und Wespenplage vermieden werden.
- Die Behälter müssen geeignet sein, den Abfall aufzunehmen.
- Alle Sammelbehältnisse müssen täglich geleert und gereinigt werden.
- Alle Sammelbehältnisse müssen eindeutig gekennzeichnet werden, damit „Fehlwürfe“ vermieden werden.

Auf der Internetseite www.abfallberatung.de findet man eine Aufzählung aller öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger im Bundesgebiet. Mit ein paar Klicks ist man dann bei der jeweiligen Abfallberatung angelangt. Einfach vor der Veranstaltung dort anrufen und Einzelheiten zur Abfallentsorgung klären.

Wenn man sich bereits vor der Veranstaltung mit diesem Thema auseinander setzt, läuft die Abfallentsorgung während der Veranstaltung fast wie von selbst. Es lohnt sich und die Umwelt wird es uns danken!

1.5 Anforderungen an das Küchenpersonal

Wer darf wann in einer Zeltlagerküche oder bei einer Freizeitmaßnahme arbeiten?

Wer bei einer Veranstaltung (außerhalb des privaten Bereiches) jeglicher Art (z. B. der Kinder- und Jugendarbeit einer Kirchengemeinde oder eines Verbandes wie Zeltlager oder Freizeiten) mit Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. über Besteck oder Geschirr) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung hinsichtlich der Hygiene.
Personen, die für die Lagerküche verantwortlich sind, sollten die Hygienevorschriften kennen und vor allem die Küche entsprechend führen. So gesehen eignen sich nur Personen, die Spaß an der Aufgabe haben und die Verantwortung für das leibliche Wohl und damit die Gesundheit anderer Menschen auch tragen können und wollen.
Daher sollte darauf verzichtet werden, Küchendienste als Strafe und Konsequenz für Teilnehmer zu nutzen. Diese Aufgabe sollte von verantwortungsvollen Personen durchgeführt werden.

Was uns die Erfahrung lehrt:
Auch im Eigeninteresse sollte man Personen bevorzugen, die des Kochens einigermaßen mächtig sind und vor allem Spaß daran haben, andere zu verpflegen. Jeder, der selbst schon Zeltlagererfahrung hat, weiß, dass die Stimmung in einem Lager schnell kippen kann, wenn es den dritten Tag fade Nudeln mit Ketchup hintereinander gibt. Umgekehrt hellt gutes Essen selbst trübe Tage im Dauerregen auf.

Die Regel für die Ernährung lautet: ausgewogen und vitaminreich.

Als Faustregel gilt:
Fünf am Tag! Also, Kinder und Jugendliche sollten mindestens fünfmal am Tag Obst oder Gemüse zu sich nehmen. Das klappt in der Regel über die Mahlzeiten und die Obstsnacks zwischendurch.

Soviel zu den Anforderungen, die Zeltlagerleitungen meistens an ihr ehrenamtliches Kochpersonal haben. Daneben gibt es noch das, was vom Gesetzgeber verlangt wird.

So legt die am 1. Januar 2006 geltende EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur Lebensmittelhygiene einen besonderen Schwerpunkt auf die Selbstkontrolle derer, die Lebensmittel in Verkehr bringen und dabei mit ihnen direkt (mit den Händen) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen, oder in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung (hierzu zählen auch Zeltküchen),tätig sind.
Damit wird die Verantwortung für jeden, der mit Lebensmitteln umgeht, größer. Ehrenamtliche sind daher gut beraten, sich vor jeder Veranstaltung die wichtigsten Regeln im Umgang mit Lebensmitteln und die notwendigen Hygieneregeln anzueignen und ins Gedächtnis zu rufen. Veterinär und Gesundheitsämter der Kreise und Städte unterstützen dabei, indem sie kostenlose Informationsveranstaltungen durchführen und weiteres Informationsmaterial vorhalten sowie auch individuelle Beratungen zu speziellen Fragen vornehmen.

Personen, die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, behandeln oder im Verkehr benötigen, bedürfen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch das zuständige Gesundheitsamt[2].

Dieses kann je nach geltenden Regelungen am Ort der Ferienmaßnahme auch ehrenamtliche Helfer betreffen.

---

[2] vgl. Infektionsschutzgesetz § 43

Bitte beachten:
Der BDKJ, Landesverband Oldenburg empfiehlt allen Verantwortlichen, die mit Lebensmitteln in Kontakt sind, die Erstbelehrung der Gesundheitsämter nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes.

TIPP
Sinnvoll ist es, dass auch die Verantwortlichen einer Veranstaltung an dieser Belehrung durch das Gesundheitsamt teilnehmen, da sie für die ordnungsgemäße Ausübung der Tätigkeiten im Bereich der Küche und für die Hygiene verantwortlich sind. Es bietet sich an, dass Leitungs- und Küchenteam sich gemeinsam belehren lassen. Denn streng genommen dürften Personen vom Leitungsteam nicht in der Küche aushelfen, wenn sie nicht belehrt wurden.

Diese Belehrungen in einer Gruppe führen die Mitarbeiter des jeweils zuständigen Gesundheitsamtes (der Landkreise und kreisfreien Städte) auf Anfrage durch. Die Adressen finden sich als Anlage 6 im Anhang.

Damit ist es aber noch nicht getan; der Gesetzgeber schreibt vor, dass eine Auffrischung der Erstbelehrung alle zwei Jahre stattzufinden hat. Diese Auffrischungen können z. B. von den Verantwortlichen (Vorständen) oder von einer beauftragten Person durchgeführt werden, sofern diese eine gültige Belehrung haben. Die Auffrischungen müssen dokumentiert werden.
Nicht zuletzt auch vor diesem Hintergrund ist es sinnvoll, wenn die Zeltlagerleitungen an einer Erstbelehrung beim Gesundheitsamt teilnehmen. Mit Hilfe der Hinweise zur Belehrung im Anhang zu dieser Arbeitshilfe können sie dann in den kommenden Jahren die Küchenhelfer selbst schulen.

Ein Musterprotokoll findet sich im Anhang als Anlage 3.

Bitte beachten:
Ausnahme: Personen, die vor dem Jahre 2001 ein Gesundheitszeugnis nach § 18 Bundesseuchengesetz erhalten haben, brauchen keine Belehrung mehr nach § 43 Infektionsschutzgesetz und müssen nur an den jährlichen Belehrungen teilnehmen. Bei ihnen entfällt also eine Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt.

1.6 Ausschlusskriterien für die Mitarbeit in der Küche

Wer bei einer Veranstaltung (außerhalb des privaten Bereiches) jeglicher Art mit Lebensmitteln direkt oder indirekt in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung hinsichtlich der Hygiene.

Diese Personen müssen darauf achten, dass bei ihnen keine Anzeichen für Erkrankungen vorliegen, die über Lebensmittel übertragen werden können.

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) bestimmt, dass Personen nicht in der Küche arbeiten und mit Lebensmitteln auf direktem oder indirektem Wege in Berührung kommen dürfen, wenn bei ihnen bestimmte Krankheiten der Haut, oder Brechdurchfälle, z. B. ausgelöst durch EHEC-Bakterien oder Noroviren auftreten[3].

TIPP
Durchfall und Erbrechen sind grundsätzlich ansteckend. Daher ist beim Auftreten von Durchfall und Erbrechen die Arbeit im Küchenbereich sofort einzustellen und ein Arzt aufzusuchen.
Bei Tätigkeiten in der Küche sollte man zudem grundsätzlich einen Arzt aufsuchen, wenn man sich krank fühlt.

Wer bestimmte Krankheitserreger ausscheidet (ohne dass sich der Betroffene krank fühlen muss) darf nicht in der Küche und mit Lebensmitteln arbeiten. Sollten z. B. in letzter Zeit

- Salmonellen,
- Shigellen,
- enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien (EHEC),
- Choleravibrionen.

vom Arzt festgestellt worden sein, so ist die Gefahr der Übertragung durch die infizierte Person zu groß.

[3] siehe dazu die Gesamtaufzählung der Krankheiten nach dem Infektionsschutzgesetz in der Anlage 2 „Musterbelehrung für Betreuungspersonen“

TIPP
Als Leiter einer Freizeitmaßnahme muss man kein Arzt sein und jede dieser Erkrankung kennen. Die Aufgabe aber ist es, diejenigen, die in der Küche mitarbeiten möchten, über Symptome zu informieren. Diese müssen im Falle eines Verdachts auf Infektion direkt die Küchen- oder Zeltlagerleitung informieren und die Tätigkeit in der Küche vorläufig einstellen sowie ggf. einen Arzt aufsuchen, um die eigene Gesundheit nicht zu gefährden.

Die Betroffenen müssen dem Arzt sagen, dass sie in einer Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind. So kann dieser entscheiden, ob eine Gefährdung bereits gegeben ist und ab wann eine Wiederaufnahme der Tätigkeit möglich ist. Zudem muss der Arzt das Gesundheitsamt informieren, wenn es sich um eine meldepflichtige Erkrankung wie z. B. Noroviren handelt. Informiert werden muss, wie oben beschrieben, auch der Verantwortliche der Veranstaltung (der Träger, wie z. B. die Kirchengemeinde oder der Jugendverband) sowie die Küchenleitung.

Im Falle einer ungewollten Übertragung können bei Freizeitmaßnahmen gleichzeitig viele Menschen betroffen sein, was die Beschäftigungsverbote erklärt.

1.7 Ausschlusskriterien für die Teilnahme von Kindern und Jugendlichen an einer Maßnahme

Ebenso wie eine Mitarbeit in der Küche unter bestimmten Voraussetzungen untersagt ist, schließen auch bestimmte Krankheiten Kinder und Jugendliche nach dem Infektionsschutzgesetz von der Teilnahme aus. Das ist dann der Fall, wenn von der Infektion eine Gefährdung für andere Personen ausgeht.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass sowohl **Kinder und Jugendliche** (Teilnehmer) als auch Gruppenleiter oder Küchenhelfer, wenn sie an den unten aufgeführten Krankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind oder wenn sie verlaust sind, **weder am Unterricht noch an anderen Gemeinschaftseinrichtungen** (hierzu zählen wieder die Ferienfreizeiten) teilnehmen dürfen.

Krankheiten, die eine Teilnahme ausschließen:

1. schwere Infektionen, die durch geringe Erregermengen verursacht werden.

   Dazu gehören Diphterie, Cholera, Typhus, Tuberkulose und durch EHEC – Bakterien verursachter Brechdurchfall sowie die bakterielle Ruhr. Alle diese Krankheiten kommen hierzulande nur als Einzelfälle vor.

   Das Gesetz nennt weiter: virusbedingte hämorrhagische Fieber, Pest und Kinderlähmung. Es ist aber höchst unwahrscheinlich, dass diese Krankheitserreger nach Deutschland mitgebracht werden und weiter verbreitet werden.

2. Infektionskrankheiten, die schwer und kompliziert verlaufen, bzw. verlaufen können. Dies sind Keuchhusten, Masern, Mumps, Scharlach, Windpocken, Hirnhautentzündungen durch Haemophilus influenzae b-Bakterien, Meningokokken-Infektionen (verursachen eine Hirnhautentzündung), ansteckende Borkenflechte, Virushepatitis A oder E.

3. Kopflaus- oder Krätzmilbenbefall

Bitte beachten:
Für Gruppenleiter und Küchenhelfer heißt das, dass sie keine Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausführen dürfen, bei denen sie Kontakt mit den Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder der Verlausung durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

Hinweise für den Küchendienst von Kindern und Jugendlichen

Zu den Grundsätzen der Kinder- und Jugendarbeit gehört es, dass sich teilnehmende Kinder und Jugendliche entsprechend in die Organisation und den Ablauf (z. B. der Ferienmaßnahme) einbringen.
Wie ist der Tischdienst oder der Spüldienst in der Küche (wenn nicht jeder sein eigenes Geschirr spült, sondern ein Team für das ganze Geschirr zuständig ist) mit den Hygienevorschriften zu vereinbaren?

Bitte beachten:
Die Kinder und Jugendlichen sollten von der Küchenleitung vor Aufnahme ihrer Tätigkeit eine gezielte Einweisung erhalten. Dabei sollten Grundregeln wie das Händewaschen benannt und begründet werden. Ansonsten reicht es darüber zu informieren, was für die spezielle Tätigkeit wichtig ist.
Kinder mit Neurodermitis sollten zu allen Tätigkeiten Handschuhe tragen.

1. 8 Checkliste für die Vorbereitungen mit dem Küchenteam

→ Belehrung durch das Gesundheitsamt bevor eine Person das erste Mal in der Küche einer Gemeinschaftseinrichtung mitarbeitet – diese Belehrung darf nicht älter als drei Monate sein, sonst muss eine erneute Erstbelehrung erfolgen.

→ Nach Aufnahme der Tätigkeit in der Küche, also am ersten Tag im Zeltlager, muss eine erneute mündliche und schriftliche Belehrung durch Verantwortliche (Vorstand, Pfarrgemeinderat) – oder beauftragte Personen (Zeltlagerleitung) erfolgen. Die Zeltlagerleitung weist, wenn die Küche eingeräumt und das Küchenteam versammelt ist, noch einmal auf alle wichtigen Hygienevorschriften hin und verteilt ein Merkblatt. So kann gleich vor Ort gemeinsam nach Lösungen gesucht werden, wenn die Küche z. B. in einzelnen Bereichen nicht den Hygienestandards entsprechen kann. Die Lagerleitung kann mit dieser mündlichen Belehrung auch den

„Küchenchef“ beauftragen, so dass die Belehrung Teil der normalen ersten Besprechung ist.

→ Belehrungen jährlich wiederholen

Jährliche Belehrungen durch Verantwortliche oder von diesen beauftragte Personen vornehmen. Vor dem Zeltlager im nächsten Jahr gibt es im Küchenzelt, oder besser schon bei der Teambesprechung im Vorfeld wieder eine schriftliche und mündliche Belehrung. Diese aber kann, je nach Zusammensetzung des Teams, entsprechend knapper ausfallen, wenn alle bereits Erfahrung haben und nicht zum ersten Mal mitfahren. Neulinge müssen sich, wie oben beschrieben, im Vorfeld beim Gesundheitsamt belehren lassen.

→ Belehrungen sind zu dokumentieren und aufzubewahren

Alle Belehrungen sind zu dokumentieren und müssen während der Ausübung der Tätigkeiten an der Arbeitsstelle vorliegen und sind bei Verlangen den zuständigen Behörden vorzuzeigen.

Die Belehrungen sind im Musterprotokoll festzuhalten. Die Küchenleitung oder die Lagerleitung sollte alle Belehrungen in einem Ordner abheften und zu den anderen Unterlagen wie den Einverständniserklärungen der Eltern legen.

Mit dem Protokoll dokumentiert der Veranstalter des Zeltlagers (vertreten durch die Lagerleitung), dass er die für ihn ehrenamtlich Tätigen in der Küche pflichtgemäß und ausführlich unterrichtet hat und damit seiner Sorgfaltspflicht genüge getan hat. Sollte das Gesundheitsamt die Küche des Zeltlagers kontrollieren, so müssen auch die Belehrungen vorgelegt werden. Wenn dann Mängel in Bezug auf die Hygiene beim Küchenteam festgestellt werden, so sind diese nicht auf den mangelnden Wissensstand der Mitarbeiter in der Küche zurück zu führen, sondern ggf. auf mangelnde Sorgfaltspflicht einzelner Mitarbeiter.

→ Einverständniserklärung der Eltern

Es empfiehlt sich, dass die Verantwortlichen für Ferienmaßnahmen mit der Einverständniserklärung auch die ansteckenden Krankheiten abfragen. Dazu kann man den Eltern einen Text als

Merkblatt (siehe Anlage 7) aushändigen und sie auf der Einverständniserklärung danach befragen, ob eine der auf dem Merkblatt erwähnten, ansteckenden Krankheiten in den letzten Wochen bei ihrem Kind oder in der Familie aufgetreten ist.

Damit hat sich der Verantwortliche auch gegenüber den Eltern abgesichert und kann darauf vertrauen, dass die Eltern richtige Angaben machen und von den Kindern keine Ansteckungs-gefahr ausgeht. In kritischen Fällen wird man mit den Eltern und dem Hausarzt der Familie Rücksprache halten müssen.

Diese Merkpunkte sind zusätzlich als Anlage 1 und 2 im Anhang zu finden.

2 Hinweise zum Umgang mit Lebensmitteln während der Maßnahme[4]

Im ersten Teil dieser Arbeitshilfe wurden die Grundlagen vorgestellt und darauf verwiesen, was bei den Planungen im Vorfeld zu beachten ist. Dieser Teil der Arbeitshilfe bezieht sich auf die Einhaltung von Hygienevorschriften während der Maßnahme. Die Autoren gehen an dieser Stelle davon aus, dass die Anforderungen an eine Zeltküche beachtet werden und es in der Küche weder Holzarbeitsflächen noch Matschecken geben wird. In diesem Teil beziehen wir uns daher im Wesentlichen auf die Lebensmittelhygiene und stellen besondere Vorschriften wie die Hühnereiverordnung im Einzelnen vor. Die Verordnungen sind jeweils so zusammengefasst, dass man sie als Kopie in der Zeltküche für alle sichtbar aufhängen oder in einem Ringbuch auslegen kann.

[4] Im Wesentlichen ist dieses Kapitel entnommen aus: PROHOGA, Personalschulung zur LMHV und HACCP und Industrie- und Handelskammer Kassel (Hrsg): Gut zu wissen: Merkblatt HACCP in der Praxis

Fragen, die beantwortet werden sollen:

- Wie werden Lebensmittel richtig gelagert?
- Worauf muss im Umgang mit unterschiedlichen Lebensmitteln besonders geachtet werden?
- Welche besonderen Vorschriften gibt es für einzelne Produkte?
- Was muss man als Küchenteam grundsätzlich beachten?
- Wie müssen die Lebensmittel serviert werden?
- Was ist zu beachten, wenn Teilnehmer in der Küche helfen?
- Welche Grundsätze für die Abfallbeseitigung gelten?

2.1 Allgemeine Hinweise zur Lagerung und Transport von Lebensmitteln in Einrichtungen einer Gemeinschaftsverpflegung

Grundsätzlich gilt bei der Lagerung von Lebensmitteln, dass sie sich bei der Lagerung nicht gegenseitig berühren sollen, damit eine Verschmutzung und Aromaübertragung vermieden wird.

Bei der Lagerung von Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass

- frisch zubereitete Speisen,
- Frischfleisch,
- Obst und Gemüse,
- Räucherwaren (keine Zigaretten!),
- alle Lebensmittel, deren Aroma auf andere Lebensmittel übergehen können,
- Konditoreiwaren,
- Speiseeis

getrennt und gekühlt gelagert werden, d. h. nach Möglichkeit in unterschiedlichen Kühlschränken. Da dies in Zeltküchen eher selten möglich ist, muss zumindest funktionell getrennt werden. Das heißt z. B. dass der Aufschnitt nicht neben den Eiern gelagert wird.
Eine gemeinsame Lagerung ist zulässig bei:

- verpackter Milch
- Milchprodukten
- luftdicht verpackten Lebensmitteln
- Konserven

Als Faustregel kann man sich merken:
Lebensmittel müssen so gelagert werden, wie sie auch im Lebensmittelgeschäft gelagert wurden. Was dort nicht gekühlt wurde, muss nicht unbedingt in den Kühlschrank (z. B. Margarine, Öl, Obst). Was aber der Fleischtheke oder dem Kühlregal entnommen wurde, gehört sofort wieder in den Kühlschrank oder muss umgehend weiterverarbeitet werden, wenn die erforderlichen Lagermöglichkeiten nicht vorhanden sind.
Wenn es im Lager keinen Kühlschrank gibt, heißt das: Jeden Tag frische Lebensmittel kaufen, sofort verbrauchen und die Reste entsorgen.

Tiefkühl- und Kühllagerung Tabelle (Liste – S. Flege)
Temperaturüberprüfung

Bitte beachten:

- Leicht verderbliche Lebensmittel müssen am Herstellungstag verwendet werden und grundsätzlich gekühlt gelagert werden.
- Lebensmittel, die zuerst gelagert wurden, sollen auch zuerst verbraucht werden.
- Bei der Lagerung in Regalen ist darauf zu achten, dass die Lebensmittel der unteren Etagen nicht von Speisen aus darüber gelegenen Regalböden verschmutzt werden.
- Alle Speisen sollen abgedeckt (z. B. mit Folie oder in Kunststoffdosen) gelagert werden.
- Fetthaltige Lebensmittel mit niedrigem Wassergehalt sollen lichtgeschützt gelagert werden (z. B. Öle).
- Die Lebensmittel dürfen nicht auf dem Boden gelagert werden. Nach Möglichkeit sollte ein Bodenabstand von 30 cm eingehalten werden, um z. B. im Zeltlager einer Verunreinigung aus dem Boden vorzubeugen.
- Aus dem gleichen Grund sollten die Lebensmittel bei längerer Lagerung nach Möglichkeit die Zeltwand nicht berühren.

Hinweise für den Transport:

Lebensmittel	Transporttemperatur
Tiefgefrorene Lebensmittel -> Kühlbox mit zum Einkaufen nehmen	Bei tiefgefrorenen Lebensmitteln ist es wichtig, die Kühlkette nach Möglichkeit nicht zu unterbrechen. Das heißt, die gekauften Tiefkühlprodukte sollten in einer Kühltasche transportiert und nach Ankunft sofort in der Kühltruhe gelagert werden. - 18 Grad C (kurzfristig zum Be- und Entladen) - 15 Grad C entsprechend der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel.
Frisches Fleisch -> Kühlbox mit zum Einkaufen nehmen	+ 7 Grad C bei direktem Transport von der Schlachterei zum Verbraucher, nicht länger als zwei Stunden ungekühlt lassen (Fleischhygieneverordnung)
Hackfleisch -> Kühlbox mit zum Einkaufen nehmen	+ 4 Grad C
Geflügelfleisch -> Kühlbox mit zum Einkaufen nehmen	+ 4 Grad C
Fisch und Schalentiere -> Kühlbox mit zum Einkaufen nehmen	+ 2 Grad C oder in Eis eingehüllt, aber der Fisch darf beim Transport nicht gefrieren (Fischhygieneverordnung)
Molkereiprodukte -> ggf. Kühlbox mit zum Einkaufen nehmen	+ 10 Grad C (Butter-/Käseverordnung)
Weitere Lebensmittel tierischer Herkunft -> ggf. Kühlbox mit zum Einkaufen nehmen	+ 8 bis + 10 Grad C z. B. Aufschnitt

2.2 Hinweise zum Umgang mit einzelnen Lebensmittelgruppen[5]

Durch Lebensmittel können direkt und indirekt Krankheiten übertragen werden. Daher ist grundsätzlich größte Sorgfalt beim Umgang mit Lebensmitteln gefordert.

Durch den Verzehr von und mit Krankheitserregern verunreinigten Lebensmitteln können Lebensmittelinfektionen oder Lebensmittelvergiftungen hervorgerufen werden. In Ferienmaßnahmen können davon – anders als zu Hause – sehr viele Menschen betroffen sein. Dies ist der Grund für die gesamten Hygieneregeln.

Lebensmittel, die bei der Gemeinschaftsverpflegung in der Regel verwendet werden und auf die besonders geachtet werden muss:

Lebensmittelgruppe	Beispiele
Eier und Eiprodukte Auf der Schale von Eiern können Salmonellen sein.	Eier kommen in sehr vielen Gerichten einer guten Ferienfreizeit vor. Es gelten besondere Lagerungsvorschriften, damit die Salmonellen nicht auf andere Lebensmittel übertragen werden.
Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus	z. B. die Bolognese-Sauce zu den Spaghetti, das Ravioli, die Frikadellen, das Gulasch, die Hähnchenschenkel oder das Hühner-Frikassee

[5] Im wesentlichen ist dieses Kapitel entnommen aus: PROHOGA, Personalschulung zur LMHV und HACCP und Industrie- und Handelskammer Kassel (Hrsg): Gut zu wissen :Merkblatt HACCP in der Praxis

Lebensmittelgruppe	Beispiele
Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis	z. B. Joghurt, Kakao, Käse
Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage	z. B. Torten, nicht durchgebackener Käsekuchen, mit Mett und Schafskäse gefüllte Blätterteigtaschen oder Cordon Bleu, die nicht ganz gar sind.
Fische, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus	z. B. „Frutti di Mare“ Krabbensuppe (wird im Zeltlager eher selten aufgetischt) Forelle, Aale, Makrele oder Heilbutt, selbst gefangen oder gekauft.
Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse	Softeis, das zu lange in der Sonne steht schmilzt nicht nur, sondern ist auch ein Nährboden für Erreger.
Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen	Salate gehören immer in den Kühlschrank. Viele Salatsoßen basieren auf Bestandteilen von Eiern und Milch.
Säuglings- und Kleinkindernahrung	Diese muss in jedem Fall gekühlt, bzw. wie vorgeschrieben gelagert werden. Säuglinge und Kleinkinder sollten in dieser Hinsicht auf keinem Fall einem Risiko ausgesetzt werden, weil die Gefahr einer ernsthaften Erkrankung mit möglichen Folgeschäden bei ihnen viel höher ist.

Faustregel:
Leicht verderbliche Lebensmittel in einer Zeltlagerküche sind z. B.:

- alle mit Mayonnaise hergestellten Speisen, wie Kartoffelsalat, Fischsalat, Geflügelsalat, usw.
- mit Milchprodukten oder Eiern hergestellte Salatsoßen
- Belegte Brötchen
- Pilzgerichte
- ungekochte Milchspeisen
- Wurstwaren
- Backwaren, mit nicht durchgebackener Füllung
- rohe Hackfleischprodukte.

Bitte beachten:
Wenn sich Schimmelpilze an Lebensmitteln gebildet haben, muss z. B. das gesamte Brot – nicht nur die Scheibe, an der sich der Schimmel befindet – entsorgt werden, da diese Pilze Gifte abgeben, die sich dann, wenn der Pilzbefall sichtbar ist, bereits im gesamten Brot befinden.

Gleiches gilt für die Marmelade. Auch das Marmeladenglas, auf dem sich oben ein Schimmelpilz angesiedelt hat, muss komplett entsorgt werden. Es reicht nicht aus, nur die obere Schicht zu entfernen – auch wenn sich dieses Gerücht hartnäckig hält.

Jeder kennt leckeren Käse mit Schimmelpilzen, aber leider auch die schwarzen Flecken im Sanitärbereich. Während die Pilzart auf dem Schimmelkäse nicht gesundheitsschädlich ist, sind Schimmelflecken gesundheitsschädlich. Ein weiteres Beispiel ist der sogenannte Fußpilz, der z. B. im Schwimmbad (darum sollte man Badelatschen tragen) oder durch gemeinsame Nutzung des Handtuchs übertragen wird.

2.2.1 Hinweise zur Verwendung von Milch

Auf Rohmilch und auch Vorzugsmilch muss grundsätzlich verzichtet werden. Diese können Krankheitserreger enthalten (z. B. EHEC – Bakterien), von denen eine besondere Gefahr ausgeht. In der Vergangenheit gab es schon mehrere Ausbrüche in Gemeinschaftseinrichtungen mit Erkrankungen durch EHEC-Bakterien. Diese verursachen zum Teil einen schweren Krankheitsverlauf.

Steht ein Kühlschrank zur Verfügung, kann auch pasteurisierte Frischmilch verwendet werden. Nur H-Milch, die ultrahoch erhitzt und damit haltbar gemacht wurde, muss im geschlossenen Zustand nicht gekühlt werden. Milchspeisen sollten immer frisch am Tage des Verzehrs und nicht schon Tage vorher zubereitet werden, da diese sehr schnell verderben könnten.

2.2.2 Hinweise zum Umgang mit frischem und gefrorenem Fleisch, Geflügel und Fisch

Auf den Oberflächen von rohem Fleisch, Geflügel und Fisch befinden sich verschiedene Mikroorganismen. Sie können über die Hände und die Arbeitsgeräte und –flächen in der Küche verteilt werden und so in andere Lebensmittel oder Speisen gelangen und sich dort vermehren.

- Frisches Fleisch, Geflügel oder frischer Fisch muss sofort nach der Anlieferung kühl gelagert werden (siehe Lagerhinweise). Bei Frischfisch ist die Besonderheit, dass die Temperatur nicht auf unter 0 Grad Celsius absinken darf (darf nicht gefrieren) und auch verschiedene Fischsorten getrennt voneinander aufzubewahren sind.
- Zur Aufbewahrung von frischem oder gegartem Fleisch, Geflügel oder Fisch sind nur saubere Behältnisse zu verwenden.
- Fleisch, Geflügel oder Fisch sollte in jedem Zustand immer abgedeckt werden (Folie, Deckel).

- **Fleisch, Geflügel und Fisch müssen getrennt aufbewahrt und auch verarbeitet werden!**
- Wird gefrorenes Fleisch, gefrorenes Geflügel oder gefrorener Fisch verwendet, so ist beim Auftauen darauf zu achten, dass das Auftauwasser nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommt. Außerdem sollte das Fleisch/das Geflügel/ der Fisch im Kühlschrank auftauen.

Faustregel für Fleisch und Geflügel:
Unmittelbar nach dem Einkauf einfrieren und bei Bedarf langsam auftauen lassen!

- Beim Braten und Grillen müssen die Speisen in jedem Falle durchgegart werden. Ein Medium-Steak ist im Zeltlager tabu!
- Frisches Fleisch/Geflügel oder frischer Fisch soll nur mit gereinigten Händen berührt werden.
- Alle Arbeiten (waschen, schneiden, zerlegen) müssen zeitlich von Arbeiten an anderen Lebensmitteln getrennt erfolgen. Es geht nicht, mal eben die Eier in das kochende Wasser zu legen und dann das Messer wieder in die Hand zu nehmen, um das Fleisch weiter zu zerlegen.
- Nach dem Berühren von frischem oder aufgetautem Fleisch/Geflügel oder Fisch sind die Hände gründlich zu reinigen.
- Alle Arbeitsgeräte (Schneidebretter, Messer, Scheren, etc.) sind gründlich mit heißem Wasser zu reinigen.

2.2.3 Besondere Anforderungen an Hackfleisch (Hackfleischverordnung)

Was wird alles unter Hackfleisch verstanden?
Entgegen der landläufigen Meinung bezieht sich die Verordnung nicht nur auf das „Gehackte“ für die Frikadellen. Unter Hackfleisch fasst die Verordnung geschnetzeltes Fleisch und Erzeugnisse, die aus zerkleinertem Fleisch hergestellt sind, wie z. B. Fleischklöße, Frikadellen, Fleischfüllungen, Bratwürste, Fleischbrät, Rohwurst-

und Brühwursthalbfabrikate, zerkleinerte Innereien, Schaschlik und in ähnlicher Weise hergestellte Spieße, Steaks, Filet u. ä.

Aus Geflügelfleisch und Wildfleisch darf kein Hackfleisch hergestellt werden.

Wie müssen Hackfleisch und Produkte daraus transportiert und gelagert werden?
Hackfleischprodukte müssen bei + 4 Grad Celsius transportiert und gelagert werden.

Bitte beachten:
Die Kühlkette darf vom Kauf bis zur Verarbeitung nicht unterbrochen werden, deshalb sollte das Fleisch nach dem Einkauf in einer Kühlbox transportiert und anschließend unmittelbar in einem Kühlschrank gelagert werden.

In welchem Zeitraum müssen Hackfleischerzeugnisse verarbeitet werden?
Hackfleisch und frisches Fleisch vom Schlachter sollte sofort nach dem Einkauf verarbeitet werden. Längere Lagerungszeiten sind unbedingt zu vermeiden.
Hackfleisch muss 24 Stunden nach der Herstellung verarbeitet werden! Eine längere Lagerung ist nicht zulässig. Durch die Zerkleinerung des Fleisches wird die Oberfläche derart vergrößert, dass die Mikroorganismen in kürzester Zeit das Fleisch verderben können.

Bitte beachten:
In der Gemeinschaftsverpflegung dürfen Hackfleischerzeugnisse nur als verzehrfertige Speisen hergestellt und nicht roh abgegeben werden. Die mit frischem Mett bestrichene Brötchen sollte daher nicht auf den Speiseplan.

TIPP Das Fleisch sollte nach Möglichkeit erst am Tag des Verzehrs frisch gekauft werden. Gekauftes Hackfleisch kann aber – wenn es nicht sofort benötigt wird – nach dem Kauf gründlich angebraten und durchgegart werden. Diese Hackfleischmasse

kann dann nach dem Auskühlen problemlos im Kühlschrank bis zum nächsten Tag gelagert werden.

2.2.4 Besondere Anforderungen an den Umgang mit rohen Hühnereiern (Hühnereiverordnung)

Eier können Salmonellen enthalten. Die Salmonellen kommen auf der Eierschale und im Innern von Eiern vor. Es besteht die Gefahr, dass diese Bakterien über die Hände der Mitarbeiter oder Gegenstände und Arbeitsgeräte in der Küche verteilt werden und dann in weitere Lebensmittel/Speisen gelangen.

- Eier müssen als leicht verderbliche Lebensmittel möglichst kühl gelagert werden, wobei eine Zusammenlagerung (ohne Verpackung) mit bereits „fertigen“ Lebensmitteln vermieden werden muss.
- Eierschalen dürfen nicht in die zu verarbeitende Eimasse gelangen.
- Keine Reste einfrieren oder lagern!
  Die Eimasse sollte immer erst direkt vor der Weiterverarbeitung aufgeschlagen werden und dann direkt und unmittelbar verbraucht werden.
- Eierschalen sind direkt dem Abfall zuzuführen.
- In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung müssen Eier grundsätzliche durcherhitzt werden. Dies bedeutet, dass man nur hartgekochte Frühstückseier oder Rührei serviert. Wenn das Eigelb noch flüssig ist, ist nicht sichergestellt, dass alle evtl. vorhandenen Krankheitserreger abgetötet sind. Als Alternative bietet sich pasteurisierte Eimasse an. In dieser sind sämtliche Krankheitserreger abgetötet.
- Auf den Einsatz von sog. „Knickeiern“ sollte verzichtet werden.
  “Knickeier“ sind Eier, deren Schalen schon irgendwie beschädigt sind.
- Nach dem Umgang mit Eiern sind grundsätzlich die Hände zu waschen.

Damit wird verhindert, dass die Salmonellen von der Schale auf andere Lebensmittel gelangen.

- Alle Behältnisse (z. B. Schüsseln), die mit den Eiern und Eierschalen (z. B. beim Herstellen von Rührei) in Kontakt gekommen sind, müssen umgehend und gründlich unter fließend heißem Wasser gewaschen und gereinigt werden.
- Arbeitsflächen sind nach der Arbeit mit Ei-Masse ebenfalls gründlich abzuwischen.

2.2.5 Besondere Anforderungen im Umgang mit aufgeschlagener Sahne und Cremes

In aufgeschlagener Sahne und Cremes können sich krankheitserregende Bakterien gut vermehren. Daher ist auf die Sauberkeit von Arbeitsgeräten (Mixer, Spritzbeutel) und auf die Handhygiene besonders zu achten. -> Die Handhygiene ist in Kapitel 3.1 ausführlich beschrieben.

- Die Sahne erst unmittelbar vor der Verwendung in einem gereinigten Gefäß zu schlagen.
- Sahne und Sahnecremes sind dann direkt zu verbrauchen.
- Reste am besten wegwerfen.
- Im Kühlschrank (bei + 7 Grad Celsius) dürfen geschlagene Sahne und Sahnecremes maximal 18 Stunden gelagert werden.
- Alle Behältnisse (z. B. Schüsseln), die für die Herstellung von Sahnecremes und für das Aufschlagen verwendet worden sind, sind umgehend und gründlich unter fließendem, heißem Wasser abzuwaschen und zu reinigen.

2.2.6 Hinweise zum Servieren von Lebensmitteln

Abgesehen davon, dass die Teilnehmer eines Zeltlagers wenig erfreut sind, wenn das Essen jeden Tag lauwarm auf den Tisch kommt, sprechen auch hygienische Gründe gegen eine solche Praxis.

Faustregel:
Je heißer die Speisen auf den Tisch kommen, desto besser. Laut Verordnungen sollten die Speisen eine Temperatur von mindestens 65 Grad Celsius haben, wenn sie serviert werden.

Um Verunreinigungen zu vermeiden, sollte grundsätzlich kein Kind gezwungen sein, mit den Fingern zu essen, weil auf Besteck verzichtet wird. Auch empfiehlt es sich, das Nutella-, Marmeladen- oder Honigglas nur mit jeweils eigenem Löffel auf den Tisch zu stellen. Für Butter und Margarine sollte jeweils ein eigenes Messer mitgedeckt werden. Durch diese kleinen Maßnahmen kann man verhindern, dass die Lebensmittel schneller verderben und gleichzeitig für Sauberkeit sorgen.

Es schmeckt allen besser, wenn diejenigen, die das Essen auftragen, nicht mit ungewaschenen Händen und dreckigen Schürzen erscheinen!

Bitte als Mitarbeiter in der Küche generell beachten!

- Trage immer saubere Schutzkleidung. Eine Schürze, die verschmutzt ist und eine ganze Woche getragen wird, ist ein idealer Nährboden für Bakterien. Besser jeden Tag eine frische Schürze vorbinden.
- Huste oder niese nie auf Lebensmittel.
- Trage lange Haare immer geschlossen.
- Streiche dir während des Umgangs mit Lebensmitteln nicht durch die Haare. Aufgrund der großen Oberfläche der Haare können sich hier viele Erreger befinden, die dann über die Hände auf die Lebensmittel übertragen werden können.

2.3 Hinweise zum Trinkwasser

Die grundsätzlichen Anforderungen an die Wasserversorgung sind schon in Kapitel 1.3 benannt worden. An dieser Stelle nur noch mal der Hinweis auf die Trinkwasserverordnung.

Nach der Trinkwasserverordnung ist Folgendes zu beachten:

- Eine Versorgung mit Trinkwasser muss gewährleistet sein.
- Eis darf nur mit Wasser von Trinkwasserqualität hergestellt werden

3 Hinweise zur Hygiene während der Maßnahme

Fragen, die in diesem Kapitel beantwortet werden sollen:

- Was ist hinsichtlich der Händehygiene zu beachten?
- Wie werden Waschplatz und sanitäre Anlagen sauber gehalten?
- Was ist bezüglich der Entsorgung von Abfall wichtig?

3.1 Hinweise zur Händehygiene:

An dieser Stelle möchten wir noch einmal gesondert auf die Händehygiene eingehen. Unter den einzelnen Punkten wurde schon mehrfach darauf verwiesen. Dies macht deutlich, dass die Händehygiene das A und O bei der Vermeidung von Infektionen ist und zu keinem Zeitpunkt vernachlässigt werden darf.

- Hände sind immer sorgfältig und gründlich mit Flüssigseife zu waschen. Auf die Reinigung zwischen den Fingern und die Reinigung unter den Fingernägeln ist zu achten.

- Uhren und Schmuck (einschließlich Eheringe) haben bei der Zubereitung von Lebensmitteln nichts zu suchen. Unter dem Schmuck können sich Krankheitserreger ansammeln, die dann beim Händewaschen nicht ausreichend beseitigt werden können und somit auf die Lebensmittel gelangen können.

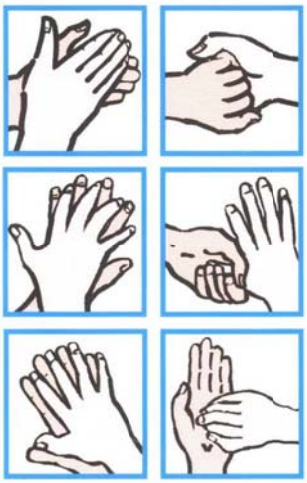
- Zum Abtrocknen müssen Einmalhandtücher verwendet werden. Diese sind nach Möglichkeit aus einem Handtuchspender zu entnehmen. Die benutzten Einmalhandtücher sind direkt zu entsorgen.

- Kleine Wunden an Händen und Armen sind mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster abzudecken, ggf. sind Einmalhandschuhe darüber zu tragen.
- Bei der Waschung mit Seife wird der natürliche Säureschutzmantel der Haut angegriffen. Daher ist auf eine ausreichende Hautpflege mit Hautpflegemitteln zu achten. Die Hände sollten mehrmals täglich, mindestens aber morgens und abends eingecremt werden, damit sie nicht rissig werden. Nicht gepflegte Hände werden schnell trocken und rissig. Diese kleinen Schäden auf der Haut sind ideale Verstecke für Krankheitserreger.
- Es sollte ein Mittel zur Händedesinfektion vorgehalten werden. Die Händedesinfektion ermöglicht eine größere Reduzierung der Keime, als es bei der Händewaschung möglich ist. Zudem wäscht man sich mit dem Desinfektionsmittel nicht den Talg von der Haut, so dass die Hände nicht so schnell austrocknen. Wenn die Hände also nicht sichtbar verschmutzt sind, sollte die Desinfektion vorgezogen werden.

Schritt 1
Handfläche auf Handfläche

Schritt 2
Rechte Handfläche über linkem Handrücken und linke Handfläche über rechtem Handrücken

Schritt 3
Handfläche auf Handfläche mit verschränkten, gespreizten Fingern



Schritt 4
Außenseite der Finger auf gegenüberliegende Handflächen mit verschränkten Fingern

Schritt 5
Kreisendes Reiben des rechten Daumens in der geschlossenen linken Handfläche und umgekehrt

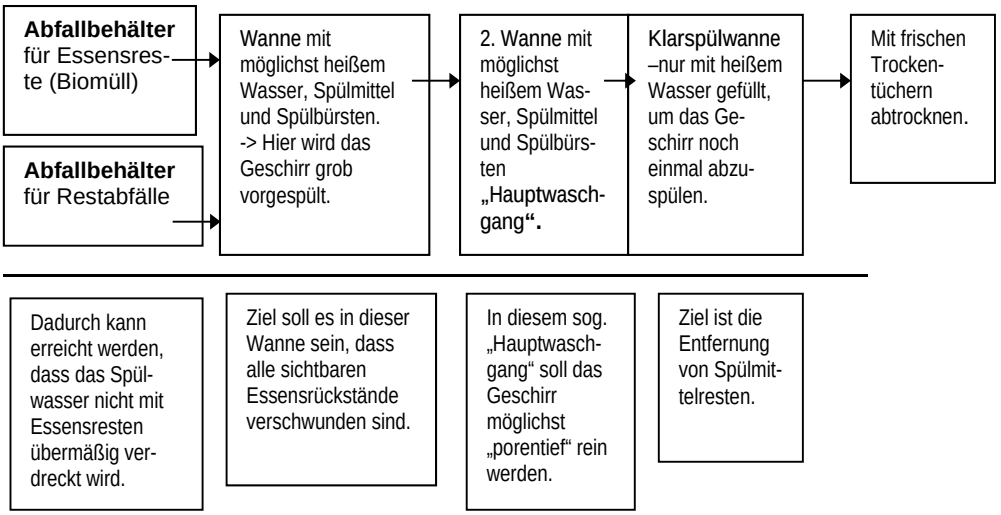
Schritt 6
Kreisendes Reiben hin und her mit geschlossenen Fingern der rechten Hand in der linken Handfläche und umgekehrt

Bitte beachten:
Bei allen Desinfektionsmitteln etc. sind die Dosierungsanleitungen und die Art der Anwendung genau zu berücksichtigen.

3.2 Hinweise zum Spülen des Geschirrs und zum Waschplatz:

Nach einem guten Essen muss selbstverständlich dafür gesorgt werden, dass das benutzte Geschirr gespült werden. Hier sollte man Möglichkeiten schaffen, dass auch ohne Geschirrspülmaschine sauber gespült wird. Auch wenn immer wieder beobachtet wird, dass einzelne Teilnehmer ihr Geschirr mit kaltem Wasser auf der Toilette „spülen“ oder sich alle um eine(!) Waschwanne drängeln, ist dies für die Lagerhygiene nicht zu empfehlen. Vielmehr sollte eine sog. Waschstraße installiert werden.

Aufbau einer „Waschstraße“ zum Spülen von Geschirr:



Werden dann alle Gegenstände noch mit frischen Trockentüchern abgetrocknet, ist der Lagerhygiene ein großer Dienst erwiesen worden. Zudem schmeckt das Essen am nächsten Tag von wirklich sauberen Tellern einfach besser. Je nach Anzahl der Lagerteilnehmer müssen evtl. mehrere dieser Waschstraßen nebeneinander aufgebaut werden. Damit das System auch wirklich funktioniert, sollte mindestens ein Gruppenleiter das Abspülen beaufsichtigen.

Das Schmutzwasser eines Waschplatzes und der Küche darf nicht in den Boden versickern oder in ein Gewässer geleitet werden. Nach Möglichkeit sollte das Abwasser direkt mit dem Abwasser der Toilettenanlage abgeleitet werden.
Es dürfen keine Matschecken entstehen. Auch hier sollten wieder Holzbretter oder Paletten davor gelegt und auf Rutschfestigkeit geachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen kommen kann.

3.3 Hinweise zu den sanitären Anlagen:

Auf Zeltplätzen finden sich Toilettenanlagen unterschiedlichster Art und Bauweise. Der Betrieb einer Fäkaliengrube („Donnerbalken“) ist **nicht** erlaubt. **Zeltplätze, bei denen keine fest installierten sanitären Anlagen vorhanden sind, sollten daher nicht für ein Zeltlager ausgewählt werden.** Allerdings ist auch bei den vorhandenen Toilettenanlagen auf eine ausreichende Hygiene zu achten.

- Eine Reinigung ist mindestens ein bis zwei Mal täglich – bei Bedarf auch öfter – erforderlich (dies hängt aber auch von der Reinlichkeit der Teilnehmer ab).

- Wichtig ist, dass die Reinigungstücher und Putzmittel, welche verwendet werden, ausschließlich für den Sanitärbereich verwendet werden und es keine Berührungspunkte mit den Spültüchern und sonstigen Putzlappen gibt. Es bietet sich an, beim Einkauf z. B. gleich anders farbige Putztücher für den Sanitärbereich zu besorgen, damit eine Verwechslung von vornherein ausgeschlossen ist.

TIPP
Rote Putztücher für den Sanitärbereich und
blaue Putztücher für den Küchenbereich verwenden.

3.4 Hinweise zum Umgang und zur Beseitigung von Abfall

Wir gehen davon aus, dass Ihr Euch schon vor Beginn der Freizeit Gedanken zur Abfallentsorgung gemacht habt und verweisen auf die Ausführungen in Kapitel 1.4.
An dieser Stelle deshalb nur noch einmal die Übersicht der zu trennenden Abfälle.

Um die Abfälle aus der Küche bereits getrennt erfassen zu können, müssen verschiedenste Sammelbehälter für die folgenden „Abfallgruppen“ vorgehalten werden:

Organische Abfälle (Bioabfall)	z. B. Gemüse, Obst, Speisereste sind ein idealer Nährboden für Ungeziefer aller Art und begünstigen die Vermehrung von Krankheitskeimen. Sie werden in geschlossenen Behältern gesammelt und streng getrennt von den zum Verzehr bestimmten Lebensmitteln gelagert. Diese Abfälle eignen sich für die Kompostierung im Garten (geschlossene Systeme [damit keine Nagetiere angelockt werden], kein normaler Komposthaufen) oder werden in der grünen bzw. braunen Biotonne gesammelt.
Papier, Kartonagen, Metalle und Kunststoffe	Diese Abfälle können sehr gut getrennt gesammelt werden und eignen sich hervorragend für die Wiederverwertung. Papier und Kartonagen können über die blaue Tonne oder anderer Sammelsysteme kostenlos entsorgt werden.
Metall/ Kunststoff	Verpackungen aus Metall und/oder Kunststoff sind im Regelfall mit dem „Grünen Punkt“ gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass die Kosten für die Entsorgung dieser Abfälle bereits beim Kauf der Produkte abgegolten worden sind und es somit eine kostenlose Rückgabemöglichkeit (gelber Sack oder gelbe Tonne) dafür gibt.
Umweltschädigende Stoffe	Hierbei handelt es sich z. B. um quecksilberhaltige Produkte (Batterien), Medikamente, Farbreste, Fleckenentferner oder Reinigungsmittel. Für diese „Sonderabfälle“ gibt es im Regelfall kostenlose Rückgabemöglichkeiten in den einzelnen Kommunen. Wichtig ist nur, dass diese Abfälle nicht mit dem normalen Restmüll entsorgt werden, da dies dann unnötig die Umwelt belastet und die weiteren Entsorgungsschritte unnötig erschwert.
Restabfall	Alles was nach einer erfolgreichen Sortierung der Abfälle noch übrig bleibt, ist der normale Restmüll. Dieser kann in den schwarzen Tonnen entsorgt werden. Sollte es dafür zu viel sein, können auch die Wertstoffhöfe, Deponien oder Umschlagstationen der einzelnen Kommunen angefahren werden.

Zu beachten:

- Die Behälter müssen dicht schließen und im Schatten stehen; so kann eine Fliegen-, Maden- und Wespenplage vermieden werden.
- Die Behälter müssen geeignet sein, den Abfall aufzunehmen. Einfache – womöglich am Nagel aufgehängte – blaue Säcke sind nur bedingt geeignet, da diese sehr schnell reißen können. Es ist unbedingt zu vermeiden, dass solche Säcke reißen und der enthaltene Abfall sich in der Küche verteilt; zudem ist es unbedingt zu vermeiden, dass Lebensmittelreste einfach nur so herum liegen. Diese Abfälle locken sehr schnell Nagetiere an.
- Alle Sammelbehältnisse müssen täglich geleert und gereinigt werden.
- Um Fehlwürfe zu vermeiden, müssen alle Sammelbehältnisse eindeutig gekennzeichnet werden.

4 Informationen zur Ersten Hilfe

Fragen, die in diesem Kapitel beantwortet werden sollen:

- Wie häufig sollte der Erste-Hilfe-Kurs aufgefrischt werden?
- Was gehört in einen Erste-Hilfe-Koffer?
- Was ist bei der Abgabe von Medikamenten zu beachten?

4.1 Hinweise für die Erste-Hilfe

Die Erstversorgung von Wunden ist wichtig. Aus diesem Grunde sollten sich im Leitungsteam Personen befinden, die wissen, wie es geht. Auch im Bereich der Ersten Hilfe spielt Hygiene eine wichtige Rolle. Die Autoren empfehlen, einen Erste-Hilfe-Kurs zu

besuchen, um im Notfall richtig handeln zu können. Die Kurse sollten in regelmäßigen Abständen aufgefrischt werden.

Bitte beachten:
Wir empfehlen die regelmäßige Auffrischung und Teilnahme an Erste-Hilfe-Kursen alle zwei Jahre. Es ist ratsam, dass in jedem Jahr ein oder zwei Personen aus dem Team ihr Wissen auffrischen, so dass eine gute Erstversorgung gewährleistet ist.
Die Bescheinigung für einen Erste-Hilfe Kurs kann innerhalb von zwei Jahren durch ein eintägiges Erste-Hilfe-Training verlängert werden.

In vielen Zeltlagern und bei vielen anderen Maßnahmen finden sich Erste-Hilfe-Taschen in oder bei der Küche. Dies macht durchaus Sinn, da dort die Erste-Hilfe Materialien sachgerecht gelagert werden können. In vereinzelten Fällen müssen Teilnehmer einer Maßnahme Medikamente einnehmen. Diese müssen evtl. gekühlt werden. Es ist darauf zu achten, dass diese Medikamente nach Möglichkeit getrennt von den Lebensmitteln im Kühlschrank in einem fest verschließbaren Behälter aufbewahrt werden.
Hier noch einige Hinweise zur Vorbereitung einer Maßnahme in Bezug auf die Erste-Hilfe.

- Vor Beginn des Zeltlagers sollte vor Ort erfragt werden, über welche Telefonnummer ein Arzt erreicht werden kann. Viele Orte haben eine zentrale Notrufnummer. Helfen kann hier die örtliche Tageszeitung. In dringenden Fällen ist grundsätzlich der Notruf 112 abzusetzen.
- Wir empfehlen das Zusammenstellen einer Liste, auf der alle Telefonnummern der Eltern der Teilnehmer vermerkt sind. So kann im Notfall ein unverzügliches Kontaktieren der Eltern erfolgen.
- Von allen Teilnehmern sind mögliche Allergien und Unverträglichkeiten zu erfragen (auf der Anmeldung, siehe Anlage 9) – diese sind gesammelt an einem für jeden Leiter zugänglichem Ort im Zeltlager aufzubewahren, am besten zusammen mit der Erste-Hilfe-Tasche.

- Von jedem Teilnehmer sollte die Versicherungskarte der Krankenkasse eingesammelt werden, damit die Behandlung beim Arzt unverzüglich erfolgen kann.
- Nehmen Teilnehmer Medikamente ein, sollten sich die jeweiligen Gruppenleiter über die Erkrankung der Kinder bei den Eltern erkundigen. Einige Medikamente müssen gekühlt gelagert werden. Daher ist vorher abzuklären, ob eine Kühlung vor Ort möglich ist.
- Ist der Erste-Hilfe-Koffer vollständig und sind alle Materialien noch haltbar? Materialien, auf denen nur das Herstellungsdatum vermerkt ist, sind fünf Jahre lang haltbar, sofern die Verpackung unbeschädigt ist.

4.2 Checkliste für den Erste-Hilfe-Koffer

Weniger ist oft mehr. Daher verzichten wir auf Mengenangaben. Diese sind je nach Teilnehmerzahl selbst zu kalkulieren. Mit den hier aufgeführten Materialien lässt sich so mancher Notfall meistern. Mehr ist in der Regel nicht notwendig und kostet nur unnötig viel Geld. Zudem finden selten Trekkingtouren in abgelegenen Landstrichen statt, so dass bei Bedarf verbrauchtes Material problemlos vor Ort ersetzt werden kann.

Checkliste für den Erste-Hilfe-Koffer

Unsere Apotheke:	Anzahl	Vorhanden	Noch zu besorgen	Anzahl
Wasserundurchlässiger Wundschnellverband (für den Küchenbereich).				
Verbandpäckchen				
Sterile Wundkompressen 10 x 10 cm				
Verbandtücher 60 x 80 cm, um größere Wunden steril abdecken zu können.				
Breites Leukosilk oder Leukoplast (Leukosilk kann man einfach ohne eine Schere von der Rolle abreißen)				
eine Verbandschere				
Pinzette				
Zeckenzange				
Thermometer				

Unsere Apotheke:	Anzahl	Vorhanden	Noch zu besorgen	Anzahl
Eine Packung Wundschnell-verband – auf einer Rolle, um entsprechende Stücke ab-schneiden zu können. Vorgeformte Wundschnellver-bände passen häufig nicht auf die Wunde.				
Kalt – Warm – Kompressen mit Gelfüllung. Diese können je nach Bedarf im Gefrierfach gekühlt oder im Wasserbad erwärmt werden. Ist keine Kühlung vorhanden können auch Kälte-Sofort-Kompressen verwendet wer-den. Diese werden durch Zerplatzen des Innenbeutels kalt. Allerdings dürfen diese Kompressen nicht zu kalt oder zu warm gelagert werden. Beide Kompressenarten sind in der Apotheke erhältlich.				
Dreiecktücher				
Wunddesinfektion – z.B. Oc-tenisept®. Vor Gebrauch die Packungsbeilage lesen.				
Händedesinfektionsmittel – z.B. Desderman®N. Vor Ge-brauch die Packungsbeilage lesen.				

Unsere Apotheke:	Anzahl	Vorhanden	Noch zu besorgen	Anzahl
Traubenzucker :o) (gegen Heimweh, Erschöpfung,...)				
Medikamente, die evtl. in einem Erste–Hilfe–Koffer mitgenommen werden können:				
Fenistil® - zur Behandlung von allergischen Hautreaktionen, Insektenstichen und kleinen Brandwunden.				
Paracetamol® - zur Fiebersenkung und als Schmerzmittel. Unbedingt die Dosierung beachten. Es gibt Tabletten zu 125 mg, 250 mg und 500 mg. Kinder zwischen 6 und 12 Jahren bekommen 250 mg. Jugendliche und Erwachsene bekommen 500 mg. Wichtig: Ohne Zustimmung der Eltern oder Anordnung eines Arztes KEINE Medikamente an minderjährige Teilnehmer ausgeben. Merke: Aspirin sollte nicht mitgeführt werden, da es Kinder unter 12 Jahren nicht einnehmen dürfen. So kann eine versehentliche Gabe an Kinder unter 12 Jahren ausgeschlossen werden.				

4.3 Hinweise für den Umgang mit Medikamenten

Grundsätzlich sollten nur Medikamente eingenommen werden, die ein Arzt einem Patienten verschrieben hat. Vor jeder Medikamenteneinnahme ist die Packungsbeilage zu lesen und das Verfallsdatum zu kontrollieren. Unverträglichkeiten auf dieses Medikament sollten unbedingt erfragt werden (evtl. bei den Eltern).

Bitte beachten:
Medikamente wie Kopfschmerztabletten sollten nur im Notfall verabreicht werden. Für die Abgabe dieser Mittel durch den Gruppenleiter muss diesem das Einverständnis der Eltern vorliegen. Der Gruppenleiter muss sich vergewissern, dass z. B. keine Medikamentenunverträglichkeit besteht
(Dürfen die Mittel gegen …verabreicht werden oder führt das z. B. zu allergischen Reaktionen?)
Aus diesem Grunde sollte man mit der Einverständniserklärung der Eltern zur Teilnahme an der Maßnahme auch immer mögliche Erkrankungen und Unverträglichkeiten abfragen und sich eine evtl. Medikamentenabgabe schriftlich von den Eltern erlauben lassen. Die Muster-Einverständniserklärung findet sich als Anlage 8 und die Medikamentenabfrage als Anlage 9 im Anhang.
Im Zweifelsfall immer einen Arzt konsultieren.

5 Wichtig zu wissen – Begriffe und gesetzliche Grundlagen zum Thema Hygiene

Dieser Teil der Arbeitshilfe richtet sich an diejenigen, denen die TIPPs allein nicht reichen, die wissen wollen, warum die Autoren sich die Mühe gemacht haben, TIPPs und Checklisten aufzuschreiben.

Fragen, die in diesem Kapitel beantwortet werden sollen:

- Welche Begriffe sind im Bereich der Hygiene wichtig?
- Was sagt das Infektionsschutzgesetz aus?
- Was ist die Lebensmittelhygiene-Verordnung und das HACCP-Konzept?
- Welche unterschiedlichen Krankheitserreger gibt es?
- Welche unterschiedlichen Übertragungswege gibt es?

5.1 Wichtige Begriffe aus dem Bereich der Hygiene

Zeltlager und Freizeiten z. B. als Angebote der Kinder- und Jugendarbeit sind im Gesetz unter den Begriff „Gemeinschaftseinrichtungen“ gefasst.

Für Gemeinschaftseinrichtungen, darunter sind alle Angebote der Kinder- und Jugendpflege zu fassen, bei denen mehrere Kinder oder Jugendliche offiziell und nicht in einem privaten Rahmen verpflegt werden, gelten im Wesentlichen die gleichen Vorschriften wie für Gewerbetreibende.
Deshalb werden Freizeiten und Zeltlager in dieser Arbeitshilfe auch als „Maßnahme“ bezeichnet.

Wichtige Begriffe:

Hygiene	Lehre von der Gesunderhaltung des Menschen und seiner Umwelt durch Einsatz einschlägiger öffentlicher und privater Vorkehrungen und Verfahren als Fachgebiet der Medizin.
Mikrobiologie	Lehre von den Kleinstlebewesen (z. B. vom Aufbau der Zelle)
Symptome	Krankheitszeichen – bestimmte Symptome lassen auf bestimmte Erkrankungen schließen.
Gemeinschafts-einrichtung	Der Gesetzgeber unterscheidet im Infektionsschutzgesetz zwischen gewerblichen Betrieben und sogenannten Gemeinschaftseinrichtungen. Die Bezeichnung Gemeinschaftseinrichtungen meint in diesem Falle z. B. Schulklassen bei Fahrten und Kinder- und Jugendgruppen in Freizeiten und Zeltlagern.
Infektionsschutz-gesetz (IfSG):	Das IfSG ist seit dem Jahre 2001 in Kraft und hat das Bundesseuchengesetz abgelöst. Das ist deshalb wichtig zu wissen, weil vielleicht noch einige aus dem eigenen Küchenteam ein Gesundheitszeugnis nach dem Bundesseuchengesetz haben.
Lebensmittel-hygiene-Verordnung (LMHV)	Die Lebensmittelverordnung gilt für alle gewerbsmäßigen Betriebe und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (wie z. B. Maßnahmen der Jugendgruppen und –verbände). Zentrales Anliegen der Verordnung ist die Stärkung der Eigenverantwortung derjenigen, die für andere Lebensmittel verarbeiten und zubereiten bei der Einhaltung der lebensmittelhygienischen Anforderungen. Die Anforderungen sind z. T. in diesem Gesetz benannt, für besondere Lebensmittel gibt es eigene Verordnungen (Hackfleischverordnung, Hühnereiverordnung, etc.).

5.2 Das Infektionsschutzgesetz

Im § 1 klärt das Gesetz, welches Ziel verfolgt wird. Im § 2 werden Begriffe geklärt. Dadurch wird im Grunde genommen festgelegt, wann Menschen Lebensmittel für andere im gewerblichen Bereich oder als Gemeinschaftseinrichtung (bei Fahrten von Jugendgruppen oder Zeltlagern) nicht zubereiten dürfen, weil von ihnen eine Gefahr für die Gesundheit der anderen ausgeht.

§ 1 IfSG Zweck des Gesetzes:
Zweck des Gesetzes ist es, übertragbare Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern.

§ 2 IfSG Begriffsbestimmungen

1. Krankheitserreger;
   ein vermehrungsfähiges Agens (Virus, Bakterium, Pilz, Parasit) oder ein sonstiges biologisches transmissibles (übertragbares) Agens, das bei Menschen eine Infektion oder übertragbare Krankheit verursachen kann,
2. Infektion;
   die Aufnahme eines Krankheitserregers und seine nachfolgende Entwicklung oder Vermehrung im menschlichen Organismus (Körper),
3. Übertragbare Krankheit;
   eine durch Krankheitserreger oder deren toxische (giftige) Produkte, die unmittelbar oder mittelbar auf den Menschen übertragen werden, verursachte Krankheit,
4. Kranker;
   eine Person, die an einer übertragbaren Krankheit erkrankt ist,
5. Krankheitsverdächtiger;
   eine Person, bei der Symptome bestehen, welche das Vorliegen einer bestimmten übertragbaren Krankheit vermuten lassen,

6. Ausscheider;
   eine Person, die Krankheitserreger ausscheidet und dadurch eine Ansteckungsquelle für die Allgemeinheit sein kann, ohne krank oder krankheitsverdächtig zu sein.

7. Ansteckungsverdächtiger;
   eine Person, von der anzunehmen ist, dass sie Krankheitserreger aufgenommen hat ohne krank, krankheitsverdächtig oder Ausscheider zu sein. Ansteckungsverdächtige dürfen nicht in der Küche arbeiten. Damit sind Personen gemeint, die z. B. in einem Haushalt leben, in dem ein oder mehrere Mitglieder an Masern oder Windpocken erkrankt sind. Selbst wenn die Person selbst nicht erkrankt, wäre das Risiko zu groß, dass sie über die Tätigkeit in der Küche andere Menschen anstecken könnte.

   (...)

14. Gesundheitsamt;
    die nach Landesrecht für die Durchführung dieses Gesetzes bestimmte und mit einem Amtsarzt besetzte Behörde. Zuständig für die Erteilung von Gesundheitszeugnissen und die Hygieneüberwachung ist in der Regel das Gesundheitsamt, in dem man seinen Wohnsitz hat. Während der Maßnahmen von Jugendgruppen und Jugendverbänden gilt, dass das Gesundheitsamt des Landkreises oder der Stadt zuständig ist, in dem die Maßnahme stattfindet.

5.3 Lebensmittelhygiene-Verordnung und HACCP-Konzept[6]?

Zentrales Anliegen der Verordnung ist die Stärkung der Eigenverantwortung bei der Einhaltung der lebensmittelhygienischen Anforderungen.

6 Ausführlichere Beschreibungen gibt es z. B. von den Industrie- und Handelskammern Limburg und Kassel (siehe Quellennachweise)

Merke:
Die LMHV bezieht sich grundsätzlich auf alle Lebensmittel. Ausnahmen gibt es nur dann, wenn für einzelne Lebensmittel Spezialvorschriften gelten, wie z. B. für Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Ei und Eiprodukte[7]. Wenn die Sondervorschriften keine oder eine weniger strenge Regelung enthalten als sie in der LMHV vorgesehen ist, gelten die Regeln der LMHV.

Neben der LMHV gelten auch das Weingesetz sowie die Vorschriften der folgenden Verordnungen (V) weiter:
FleischhygieneV,
FischhygieneV,
GeflügelfleischmindestanforderungenV,
HackfleischV,
MilchV,
GeflügelfleischuntersuchungsV, GeflügelfleischausnahmeV,
TransportbehälterV,
Mineral- und TafelwasserV,
MilcheinfuhrV,
HühnereiV,
EnteneierV,
EiprodukteV
und TrinkwasserV.

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) gilt für alle Betriebe, die gewerbsmäßig oder im Sinne einer Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung Lebensmittel herstellen, zubereiten, verteilen, befördern oder verpacken, behandeln und in den Verkehr bringen.

Die LMHV beschreibt die hygienischen Grundanforderungen für diese Tätigkeiten. Die Verordnung klammert allerdings die Urproduktion von Lebensmitteln, wie zum Beispiel das Ernten, Melken, Schlachten, usw. aus.

7 Zu den Besonderheiten im Umgang mit den genanten Lebensmitteln siehe Kapitel 2

Herstellen	ist das Zubereiten und Behandeln von Lebensmitteln.
In Verkehr bringen	ist das Anbieten, Vorrätig halten zum Verkauf, Abgabe und Feilhalten und jedes Abgeben an andere.
Behandeln	ist das Wiegen, Messen, Um- und Abfüllen, Stempeln, Bedrucken, Verpacken, Kühlen, Lagern, Aufbewahren, Befördern sowie jede sonstige Tätigkeit, die nicht als Herstellen und in Verkehr bringen oder Verzehren anzusehen ist (§ 7 Abs. 1 LMBG).

Die Definition der drei Begriffe verdeutlicht, dass in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung alle Tätigkeiten vorkommen. Wer eine Maßnahme leitet, sollte daher die Grundlinien der Lebensmittelhygiene-Verordnung kennen.

Merke:
Das hygienerechtliche Hauptgebot (§ 3 LMHV) sagt aus, dass Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden dürfen, dass sie bei der Beachtung der erforderlichen Sorgfalt keinen Schaden nehmen.

Schaden nehmen bzw., wie es die Verordnung ausdrückt, „nachteilige Beeinflussung“ meint dabei eine „ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren (§ 2 Nr. 2 LMHV)“[8].

8 Auszug aus dem Merkblatt zur Lebensmittelhygiene-Verordnung//HACCP-Konzept der Industrie- und Handelskammer Limburg, 2006

Um eben diese, die Lebensmittel schädigende, Beeinflussung zu verhindern wurden die LMHV und weitere Sonderverordnungen erlassen, die Anweisungen zum richtigen Umgang geben.

Bitte beachten:
Zum Schutz vor nachteiliger Beeinflussung dürfen leicht verderbliche Lebensmittel im Wege der Selbstbedienung nur umhüllt oder abgedeckt an Verbraucher abgegeben werden. **Dies gilt nicht** für Lebensmittel, die in Schank- und Speisewirtschaften oder **in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung** (...) abgegeben werden.

Was ist das HACCP-Konzept?

Die LMHV verpflichtet jeden, der gewerbsmäßig oder in einer Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt dazu, ein eigenes Kontrollsystem einzuführen. Dieses betriebseigene Kontrollsystem dient zunächst der Suche danach, wo bei den Arbeitsabläufen und durch hygienische Mängel gesundheitliche Gefahren entstehen können.

Das System der Eigenkontrolle soll gewährleisten, dass angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden.
Bei dem von Betrieben angewendeten Konzept der Eigenkontrolle handelt es sich um das international anerkannte „HACCP-Konzept".

HACCP[9] ist die Abkürzung für:

Hazard = Gefahren-
Analysis = Analyse
critical = kritischer
control = Kontroll-
Point = Punkte.

HACCP ist ein international anerkanntes Konzept zur Eigenkontrolle

9 Vgl. die am 1. Januar 2006 in Kraft getretenen EU-Verordnungen 852/2004/EG,853/2004/EG und 54/2004/EG

Merke
Jeder Verantwortliche für die Verpflegung von Menschen ist dazu verpflichtet, nach bestem Wissen und Gewissen Gefahrenquellen für die Gesundheit anderer bei seiner Tätigkeit auszuschließen. Jeder sollte so arbeiten, dass andere nicht gefährdet werden.

Bitte beachten:

Für den Verantwortlichen einer Freizeitmaßnahme bzw. die Küchenleitung bedeutet das, den eigenen „Arbeitsplatz Zeltlagerküche“ genau unter die Lupe zu nehmen und sich dabei folgende Fragen zu beantworten:

- Welche gesundheitlichen Gefahren könnten durch die Herstellungsbedingungen (z. B. kein fließendes Wasser oder Holzarbeitsflächen) und/oder Arbeitsabläufe (z. B. fehlendes Händewaschen) gegeben sein? (Gefahrenanalyse)
- Wo gibt es hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit die größten „Knackpunkte“? (Identifizierung und Entscheidung über das Gefahrenpotential)
- Was müssen wir ändern, um die Lebensmittelsicherheit zu verbessern? (Festlegung von Sicherungsmaßnahmen)
- Nachdem die Maßnahmen umgesetzt wurden: Hat sich was geändert? Wird das Ziel erreicht? (Überwachung und Überprüfung)
- Müssen andere Wege beschritten werden?

Die LMHV verlangt nicht, dass das System von dem Betrieb oder der Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung zu dokumentieren ist. Jedoch ist eine Dokumentation zu empfehlen, weil anderenfalls ein Produkthaftungsrisiko besteht. Darauf weist die amtliche Begründung hin. Jeder Lebensmittelunternehmer muss seit dem 01.01.2006 durch Dokumente und Aufzeichnungen das betriebliche HACCP-Konzept nachweisen können. Dabei hat er sicherzustellen, dass die Dokumente jederzeit auf dem neusten Stand sind.

Wichtig scheint den Autoren jedoch, dass sich die Verantwortlichen im Vorfeld und während der Maßnahme über ihre Verantwortung im Klaren sind und entsprechend die hygienischen Grundsätze beachten. Das kann dann geschehen, wenn alle Personen, die zum Küchenpersonal gehören im Vorfeld entsprechend geschult worden sind und diese Schulung schriftlich dokumentiert ist. Die erforderlichen Unterlagen dazu sind als Anlagen 3, 4 und 5 im Anhang abgedruckt.

In einem Merkblatt der Industrie- und Handelskammer Kassel findet sich zur Frage nach dem Aufwand folgender Satz: *„Die HACCP-Anforderungen sollen so flexibel sein, dass auch kleine Betriebe sie in allen Situationen anwenden können. In manchen Fällen kann eine gute Hygiene-Praxis die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen. Die Maßnahmen sollen verhältnismäßig bleiben, kleine Betriebe keinem übermäßigen Aufwand ausgesetzt werden[10].“*

Aus Sicht der Autoren sollte das auch die Leitlinie für Verantwortliche von Maßnahmen der Kinder- und Jugend(verbands)-arbeit sein.

Den Verantwortlichen von Freizeitmaßnahmen ist darüber hinaus zu empfehlen, zumindest gravierende Mängel sowie die Maßnahmen zur deren Beseitigung stichpunktartig schriftlich festzuhalten.

Schulungen zur Lebensmittelhygiene

Jeder, der in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit Lebensmitteln umgeht, ist gemäß § 43 IfSG (Infektionsschutzgesetz), entsprechend seiner Tätigkeit und unter Berücksichtigung seiner Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene zu schulen. Die Schulungen sollten vor Aufnahme der Tätigkeit stattfinden und dokumentiert werden. Die Erstbelehrung wird in der Regel von den Gesundheitsämtern vorgenommen. Bleiben die Küchenteams

10 Industrie- und Handelskammer Kassel (Hrsg): Gut zu Wissen: Merkblatt HACCP in der Praxis, der richtige Umgang mit Lebensmitteln, Stand Oktober 2006.

über mehrere Jahre bestehen, müssen sie eine Auffrischung der Hygieneschutzbelehrung absolvieren. Diese muss gemäß § 43 Abs. 4 IfSG alle zwei Jahre erfolgen und kann durch eine Person mit gültiger Hygieneschutzbelehrung durchgeführt werden.

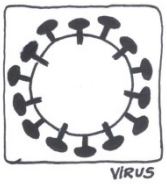
Inhalte der Belehrung sind z. B. Hinweise zu allgemeinen Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln, Hygienevorschriften für in Gemeinschaftseinrichtungen tätige Personen, Grundkenntnisse über Reinigung und Desinfektion (siehe auch Anlage 3).

5.4 Bakterien, Viren und Pilze

An dieser Stelle wird ein Überblick über Viren, Pilze und Bakterien gegeben, damit der Zusammenhang mit einzelnen Vorsichtsmaßnahmen deutlich wird. Außerdem ist das die Grundlage für die Vermeidung der Weiterverbreitung dieser unterschiedlichen Arten von Krankheitserregern. Jeder kann durch zum Teil sehr einfache Vorsichtsmaßnahmen zur Verhinderung der Verbreitung beitragen.

Je nach Infektionserreger sind mal mehr oder weniger Keime erforderlich, um eine Infektion auszulösen. So ist z. B. die Virushepatitis 100-mal infektiöser als der HI-Virus.

Bakterien 	Bakterien haben eine Größe von 0,001 mm (1µm) und sind noch unter dem Lichtmikroskop sichtbar. Auf der Erde gibt es unzählig viele Bakterienarten, wobei es deutlich mehr „gute“ Bakterien als „schlechte“ gibt. Optimale Lebensbedingungen haben Bakterien bei einer Temperatur von 4°C bis 65°C. Die Vermehrung der Bakterien funktioniert am besten bei einer Umgebungstemperatur von 18°C bis 37°C (also in der Regel bei Lufttemperatur und Körpertemperatur, das gilt insbesondere für die Bakterien, die sich auf der Haut festsetzen). Die Vermehrungszeit, das ist die Zeitspanne, in der sich die Anzahl der Bakterien verdoppelt, beträgt bei diesen Temperaturen 20 bis 30 Minuten. Dies bedeutet, dass sich gerade in den warmen Monaten Krankheitserreger sehr schnell und massiv ausbreiten können. Die Vermehrung erfolgt über einfache Zellteilung.

Viren (lateinisch= Gifte)  	Viren sind die kleinsten, bekannten Infektionserreger. Sie sind nicht als Zelle aufgebaut, sondern aus biochemisch wirksamen, infektiösen Molekülen zusammengesetzte Partikel. Zur Vermehrung sind die Viren auf eine Wirtszelle angewiesen. Dies bedeutet, dass sie sich außerhalb eines Wirtsorganismus nicht so lange „halten“ können, wie z. B. die Bakterien.

Pilze 	Pilze kommen überall im Boden und auf Pflanzen vor. Nur wenige von ihnen sind für den Menschen gesundheitsschädlich, wie z. B. der Schimmelpilz im Brot. Nicht gesundheitsgefährdende Pilze sind z. B. der Blauschimmelpilz auf und im gleichnamigen Käse. Pilze können sich nicht bewegen. Der Zellkörper der Pilze besteht aus einzelnen Fäden. Diese können sich ablösen und „schweben“ dann durch die Luft. So können sie sich überall ansiedeln.

5.5 Übertragungswege

Tröpfcheninfektion:
Bei der Tröpfcheninfektion erfolgt die Übertragung durch kleine Mikropartikel in der Atemluft, die dann beim Einatmen aufgenommen werden. Krankheitserreger können bereits beim Sprechen übertragen werden. Wahrscheinlicher ist jedoch eine Infektion durch Husten oder Niesen.

Beispiele für typische Krankheiten: Masern, Windpocken, Keuchhusten

Bitte beachten:
Niemals auf Lebensmittel husten oder niesen. Wenn man sich dabei die Hand vor Mund und Nase gehalten hat, muss diese vor weiteren Tätigkeiten in der Küche (und sowieso) gründlich gewaschen werden.

Kontaktinfektion:
Übertragung der Erreger durch direkte Berührung von Haut oder Schleimhaut.

Beispiele für typische Krankheiten: Herpes, Geschlechtskrankheiten, Staphylokokken, Streptokokken

Bitte beachten:
Eine Wundinfektion oder eine Blutvergiftung geht in der Regel auf eine solche Kontaktinfektion zurück. Aus diesem Grunde ist es wichtig, Schnittwunden oder andere Wunden sofort zu desinfizieren und einen wasserdichten Wundverband anzulegen, damit keine Krankheitserreger in die Lebensmittel oder an Küchengeräte gelangen können.

Schmierinfektion (fäkal-oral):
Übertragung durch Berührung infizierter Ausscheidungen wie Stuhl, Urin und Speichel.

Beispiele für typische Krankheiten: Hepatitis A und E

Parenterale Infektion:
Die parenterale Übertragung erfolgt durch Blut oder Blutbestandteile, meist über kleine, oft unsichtbare Schleimhautverletzungen.

Beispiele für typische Krankheiten:
Hepatitis B,C, D und G, HIV

TIPP
Hepatitis bedeutet eine Entzündung der Leber und muss nicht immer durch Viren ausgelöst werden. Generell gilt:
Bei Schleimhautverletzungen nicht mit einer anderen Person aus einem Becher trinken oder den Löffel der anderen Person ablecken, um diese nicht zu gefährden!

Indirekte Übertragung:
Die Erreger werden indirekt über Staub, Nahrungsmittel oder Fliegen übertragen.

Beispiele für typische Krankheiten:
Malaria, Salmonellen

TIPP
Salmonellen werden z. B. über den Verzehr von Lebensmitteln wie Eier oder frisches Mett übertragen und können zu Durchfällen und Erbrechen führen.
Arbeitsflächen in der Gemeinschaftsküche (z. B. Zeltlagerküche) sollen aus diesem Grunde abwischbar sein. Holzarbeitsflächen eignen sich aufgrund ihrer Oberflächenstruktur nicht! Um indirekte Übertragungen (Erreger lagern sich auf dem Staub ab) zu vermeiden, müssen die Arbeitsflächen und Ecken in der Küche frei von Staub und Schmutz sein.

6 Quellennachweis

Kapitel	Inhalt	Quellen
1.3	Hinweise zum Trinkwasser	Niedersächsisches Landesgesundheitsamt, Trinkwasserinformation Nr. 2 www.nlga.niedersachsen.de Merkblatt zur Trinkwasserverordnung unter www.landkreis-vechta.de/soziales-und-gesundheit
1.4 und 3.4	Hinweise zum Umgang und zur Beseitigung von Abfall	www.abfallberatung.de
	Anforderungen an das Küchen-personal	Infektionsschutzgesetz unter www.gesetze-xxl.de/gesetze/ifsg/ifsg.htm
2	Hinweise zum Umgang mit Lebensmitteln während der Maßnahme	PROHOGA, Das Fachzentrum für Hotel, Gastgewerbe und Großverbraucher, Personalschulung zur LMHV und HACCP unter www.prohoga.de/service/index.php3 Industrie- und Handelskammer Kassel (Hrsg): Gut zu wissen :Merkblatt HACCP in der Praxis, der richtige Umgang mit Lebensmitteln, Stand Oktober 2006 über www.ihk-kassel.de
5.	Lebensmittel-hygiene-Verordnung und HACCP	Industrie- und Handelskammer Limburg (Hrsg): Merk-blatt Lebensmittelhygiene-Verordnung// HACCP-Konzept, Stand: Januar 2006 Vgl. die am 1. Januar 2006 in Kraft getretenen EU-Verordnungen 852/2004/EG http://eur-lex.europa.eu/homepage.html
	Infektions-schutzgesetz	Robert-Koch-Institut unter www.rki.de

Anhang

Inhaltsübersicht

	Anhang
Anlage 1	Checkliste zur Vorbereitung des Küchenteams
Anlage 2	Erklärung für Betreuungspersonen
Anlage 3	Protokoll der Belehrung (Küchenpersonal)
Anlage 4	Erklärung der für die Verpflegung Zuständigen
Anlage 5	Vorlage zur Bescheinigung des Gesundheitsamtes
Anlage 6	Anschriftenverzeichnis der Gesundheitsämter im Offizialatsbezirk
Anlage 7	Informationsblatt für Eltern (mit dem Anmeldebogen verteilen)
Anlage 8	Mustereinverständniserklärung der Eltern
Anlage 9	Medikamentenabfrage (von den Eltern auszufüllen)
Anlage 10	Informationen zu FSME (Informationen zu Zecken)
Anlage 11	Informationen zu Krätzmilben
Anlage 12	Informationen zu Kopfläusen

Anlage 1 Checkliste für die Vorbereitungen mit dem Küchenteam

Zu erledigen		Eigene Anmerkungen
Belehrung durch das Gesundheitsamt bevor eine Person das erste Mal in der Küche einer Gemeinschaftseinrichtung mitarbeitet – diese Belehrung darf nicht älter als drei Monate sein, sonst muss eine erneute Erstbelehrung erfolgen.	Welche Personen aus dem Team betrifft das?	
Belehrungen alle zwei Jahre wiederholen Alle zwei Jahre muss die Erstbelehrung durch Verantwortliche oder von diesen beauftragte Personen aufgefrischt werden. Die Verfasser empfehlen jedoch, vor dem Zeltlager im nächsten Jahr im Küchenzelt oder besser schon bei der Teambesprechung im Vorfeld wieder eine schriftliche und mündliche Belehrung durchzuführen. Diese kann aber je nach Zusammensetzung des Teams entsprechend knapper ausfallen, da alle bereits Erfahrung haben und nicht zum ersten Mal mitfahren. Neulinge müssen sich wie oben beschrieben im Vorfeld beim Gesundheitsamt belehren lassen.	Wer nimmt die vor? Habe ich ausreichend Kopien für die Musterprotokolle?	
Belehrungen sind zu dokumentieren und aufzubewahren Alle Belehrungen sind zu dokumentieren und müssen während der Ausübung der Tätigkeiten an der Arbeitsstelle vorliegen. Sie sind bei Verlangen den zuständigen Behörden vorzuzeigen. Die Belehrungen sind im Musterprotokoll festzuhalten. Mit dem Protokoll dokumentiert der Veranstalter des Zeltlagers (vertreten durch die Lagerleitung), dass er die für ihn ehrenamtlich Tätigen in der Küche pflichtgemäß und ausführlich unterrichtet und damit seiner Sorgfaltspflicht genüge getan hat. Sollte das Gesundheitsamt die Küche des Zeltlagers kontrollieren, so müssen auch die Belehrungen vorgelegt werden. Wenn dann Mängel in Bezug auf die Hygiene beim Küchenteam festgestellt werden, so sind diese nicht auf den mangelnden Wissenstand der Mitarbeiter in der Küche zurück zu führen, sondern ggf. auf mangelnde Sorgfaltspflicht einzelner Mitarbeiter.	Die Küchenleitung oder die Lagerleitung sollte alle Belehrungen in einem Ordner abheften und zu den anderen Unterlagen wie den Einverständniserklärungen der Eltern legen. Habe ich alle unterschriebenen Belehrungen?	

Zu erledigen		Eigene Anmerkungen
Einverständniserklärung der Eltern Das ist die Anlage 8 in dieser Arbeitshilfe	Liegen die Einverständniserklärungen der Eltern der Teilnehmer vor?	
Mündliche und schriftliche Belehrung am ersten Tag der Freizeit Die Zeltlagerleitung weist, wenn die Küche eingeräumt und das Küchenteam versammelt ist, noch einmal auf alle wichtigen Hygienevorschriften hin und verteilt ein Merkblatt 11. So kann gleich vor Ort gemeinsam nach Lösungen gesucht werden, wenn die Küche z. B. in einzelnen Bereichen nicht den Hygienestandards entsprechen kann. Die Lagerleitung kann mit dieser mündlichen Belehrung auch die „Küchenchefin“ beauftragen, so dass die Belehrung Teil der normalen ersten Besprechung ist.	Welche Unterlagen müssen dafür mitgenommen werden? Arbeitshilfe Kopien zur Belehrung, die von jedem Teammitglied zu unterschreiben sind (Anlagen 2 und 3)	

Anlage 2 Musterbelehrung für Betreuungspersonen (Gruppenleiter)

Belehrung für Betreuungspersonen

Das Gesetz bestimmt, dass Sie, wenn Sie an den unten angeführten Krankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind oder wenn Sie verlaust sind, in der Schule oder anderen Gemeinschaftseinrichtungen (GE) keine Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstigen Tätigkeiten ausüben dürfen, bei denen Sie Kontakt mit den dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder der Verlausung durch Sie nicht mehr zu befürchten ist. Zu den Gemeinschaftseinrichtungen zählen auch Zeltlager, Ferienfreizeiten sowie Gruppenstunden und ähnliches.

Insbesondere betrifft dies die folgenden Krankheiten:

1. Schwere Infektionen, die durch geringe Erregermengen verursacht werden. Dazu gehören Diphtherie, Cholera, Typhus, Tuberkulose und durch EHEC-Bakterien verursachter Brechdurchfall sowie die bakterielle Ruhr. Alle diese Krankheiten kommen bei uns in der Regel nur als Einzelfälle vor (außerdem nennt das Gesetz noch virusbedingte hämorrhagische Fieber, Pest und Kinderlähmung, es ist aber höchst unwahrscheinlich, dass diese Krankheitserreger nach Deutschland mitgebracht und hier weiter übertragen werden);

2. Infektionskrankheiten, die schwer und kompliziert verlaufen, bzw. verlaufen können. Dies sind Keuchhusten, Masern, Mumps, Scharlach, Windpocken, Hirnhautentzündung durch Haemophilus influenzae b-Bakterien, Meningokokken-Infektionen, ansteckende Borkenflechte, Hepatitis (infektiöse Gelbsucht) A und E (E ist bei uns ebenfalls nicht verbreitet, kann aber aus dem Urlaub mitgebracht werden) sowie bakterielle Ruhr;

3. Kopflaus- oder Krätzemilbenbefall. Die Übertragungswege der aufgezählten Erkrankungen sind unterschiedlich.
   Viele Brechdurchfälle und Hepatitis A (und E) kommen durch Schmierinfektionen zustande oder es handelt sich um soge-

nannte Lebensmittelinfektionen. Die Übertragung erfolgt dabei durch mangelnde Händehygiene bzw. durch verunreinigte Lebensmittel, nur selten über Gegenstände (Handtücher, Möbel, Spielsachen). Durch Tröpfchen werden z. B. Masern, Mumps, Windpocken und Keuchhusten übertragen. Die Verbreitung von Krätzmilben, Läusen sowie der ansteckende Borkenflechte, erfolgt über Haar- und Hautkontakte.

Dies erklärt, dass in Gemeinschaftseinrichtungen besonders günstige Bedingungen für eine Übertragung der genannten Krankheiten bestehen.
Zu Ihrer Sicherheit und zum Schutz der Kinder bitten wir Sie deshalb, den Rat eines Arztes in Anspruch zu nehmen, wenn Sie folgende Krankheitszeichen bei sich feststellen:

- hohes Fieber mit schwerem Krankheitsgefühl, ggf. mit Genickstarre
- ungewöhnliche Müdigkeit
- Brechdurchfall länger als einen Tag
- Halsschmerzen mit auffallendem Mundgeruch
- starke Hautausschläge
- abnormer Husten
- auffällige Schwellungen von Lymphknoten oder Speicheldrüsen
- Gelbverfärbung der Augäpfel, ggf. der Haut
- oder Läusebefall

Ihr Arzt wird Ihnen - bei entsprechendem Krankheitsverdacht oder wenn die Diagnose gestellt werden konnte - darüber Auskunft geben, ob Sie an einer Erkrankung leiden, die eine Tätigkeit nach dem Infektionsschutzgesetz in der GE verbietet.

In diesem Fall benachrichtigen Sie bitte unverzüglich die Leitung der Einrichtung (Lagerleitung, Vorstand) und teilen Sie bei einer der unter Nr. 1 bis 3 genannten Krankheiten auch die Diagnose mit, damit zusammen mit dem Gesundheitsamt alle notwendigen Maßnahmen ergriffen werden können, um einer Weiterverbreitung der Infektionskrankheit vorzubeugen.

Viele Infektionskrankheiten haben gemeinsam, dass eine Ansteckung bereits beispielsweise durch Tröpfchen beim Reden möglich ist, bevor typische Krankheitssymptome auftreten. Dies be-

deutet, dass Sie andere bereits angesteckt haben können, wenn bei Ihnen die ersten Krankheitszeichen auftreten. In einem solchen Fall kann es notwendig werden, das übrige Betreuungspersonal sowie die Eltern der Kinder anonym über das Vorliegen einer ansteckenden Krankheit zu informieren.

Manchmal nimmt man Erreger nur auf, ohne zu erkranken. Auch werden in einigen Fällen Erreger nach durchgemachter Erkrankung noch längere Zeit mit dem Stuhl ausgeschieden. Dadurch bestehen Ansteckungsgefahren für die Betreuten oder für das Personal. Im Infektionsschutzgesetz ist deshalb vorgesehen, dass „Ausscheider“ von Cholera-, Diphtherie-, EHEC-, Typhus-, Paratyphus- und Shigellenruhr-Bakterien nur mit Genehmigung und nach Belehrung durch das Gesundheitsamt die Einrichtung wieder betreten dürfen.

Auch wenn bei Ihnen zu Hause jemand an einer schweren oder hochansteckenden Infektionskrankheit leidet, können Sie oder weitere Mitglieder des Haushaltes diese Krankheitserreger schon aufgenommen haben und andere gefährden, ohne selbst erkrankt zu sein. Auch in diesem Fall sollten Sie sich an Ihren Arzt oder Ihr Gesundheitsamt wenden, um zu klären, ob Sie weiter mit Kontakt zu den Betreuten tätig sein dürfen.

Gegen viele Erkrankungen stehen Schutzimpfungen zur Verfügung. Liegt dadurch ein Schutz vor bestimmten Erkrankungen vor, kann das Gesundheitsamt in Einzelfällen Ausnahmen vom Tätigkeitsverbot zulassen. Bitte bedenken Sie, dass ein optimaler Impfschutz jedem Einzelnen sowie der Allgemeinheit dient.

Sollten Sie noch Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Arzt oder an Ihr Gesundheitsamt.

Anlage 3 Protokoll zur Belehrung

Protokoll

über die Belehrung für ehrenamtlich Beschäftigte beim Umgang mit Lebensmitteln nach § 43 Infektionsschutzgesetz.

Frau/Herr:_____

Geburtsdatum:_____

Straße und Hausnummer:_____

Postleitzahl/Ort:_____

Belehrungsinhalte nach § 43 IfSG, u.a.

- ⇒ Gesetzliche Tätigkeitsverbote
- ⇒ Gefährdungsgeneigte Lebensmittel
- ⇒ Symptome für Krankheiten nach § 42 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz
- ⇒ Hygieneregeln

Ort/Datum:_____

Unterschrift Beschäftigte/r:_____
(bei Freizeitmaßnahmen, jeweils die in der Küche tätigen Personen)

Unterschrift Belehrende/r:_____

Anlage 4	Erklärung nach § 43 Abs. 1 Nr. 2 Infektionsschutzgesetz

Erklärung nach § 43 Abs. 1 Nr. 2 Infektionsschutzgesetz
(von denjenigen zu unterschreiben, die in einer Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung wie dem Zeltlager oder der Sommerfreizeit im Küchenteam tätig sein wollen)

Frau/Herr:_____

Geburtsdatum:_____

Straße und Hausnummer:_____

Postleitzahl/Ort:_____

Ich erkläre hiermit, dass ich gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz mündlich und schriftlich aufgeklärt wurde und dass bei mir keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Ort/Datum:_____

Unterschrift:_____

Anlage 5	Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 IfSG

Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz

(Ist für alle erforderlich, die das erste Mal im Küchenteam tätig sein werden und kein altes Gesundheitszeugnis haben. Bei „alten Hasen“ kann die Belehrung im Folgejahr durch den Verantwortlichen für das Zeltlager erfolgen).

Hiermit wird bescheinigt, dass Frau/Herr:

_____

am _____ mündlich und schriftlich über die in § 42 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz genannten Tätigkeitsverbote und die Verpflichtungen nach § 43, Absätze 2, 4 und 5 belehrt worden ist.

Ort/Datum:_____

Gesundheitsamt:_____

Unterschrift:_____

Diese Bescheinigung darf am Tag der Aufnahme der Tätigkeiten nicht älter als drei Monate sein. Bitte geben Sie diese Bescheinigung spätestens dann bei den Verantwortlichen der Maßnahme ab.

Anlage 6 - Adressen der Gesundheitsämter im Offizialatsbezirk

Stadt/Landkreis	Anschrift	Telefonnummer	E-Mail	Öffnungszeiten
Landkreis Ammerland	Lange Straße 36 26655 Westerstede	04488 56-5300	e.vogelsang@ammerland.de	Mo. – Do. 08:00 – 16:00 Uhr Fr. 08:00 – 12:00 Uhr
Landkreis Cloppenburg	Eschstraße 29 49661 Cloppenburg	04471 15-273	bloemer@Landkreisclp.de	Mo. – Fr. 8:30 – 12:30 Uhr und per Terminabsprache
Landkreis Friesland	Beethovenstraße 1 26441 Jever	04461 919-0	gesundheit@friesland.de	Di. u. Do. 08:00 – 11:00 Uhr Und nach Vereinbarung
Landkreis Oldenburg	Delmenhorster Str. 6 27793 Wildeshausen	04431 85505	gesundheitsamt@oldenburg-kreis.de	Mo. - Fr. 08:00 – 12:00 Uhr + Do. 14:00 – 16:00 Uhr nach Vereinbarung
Landkreis Vechta	Ravensberger Str. 20 49377 Vechta	04441 898-0	2200@landkreis-vechta.de	Mo. – Fr. 8:30 – 12:30 Uhr Mo. – Do. 14:30 – 16:00 Uhr (und nach Terminabsprache)
Landkreis Wesermarsch	Rönnelstr. 10 26169 Brake	04401 927-511	landkreis-wesermarsch@Landkreisbra.de	Mo. – Fr. 08:00 – 12:00 Uhr 14:00 – 15:30 Uhr (und nach Terminabsprache)
Stadt Delmenhorst	Lange Straße 1a 27749 Delmenhorst	04221 99-2616	gesundheit@delmenhorst.de	Mo. – Fr. 08:00 – 12:00 Uhr Di. + Do. 14:00 – 16:00 Uhr (und nach Terminabsprache)
Stadt Oldenburg	Industriestr. 1, Eingang G 26105 Oldenburg	0441 235 4444	gesundheitsamt@stadt-oldenburg.de	Mo. – Fr. 08:00 – 12:00 Uhr Mo. – Mi. 13:30 – 15:30 Uhr
Stadt Wilhelmshaven	Gökerstraße 68 26384 Wilhelmshaven	04421 16-1570	gesundheitsamt@stadt.wilhelmshaven.de	Mo. – Fr. 08:30 – 12:30 Uhr (und nach Terminabsprache)

Anlage 7 Informationen für Eltern[12]

Belehrung für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte gem. § 34 Abs. 5 S. 2

Infektionsschutzgesetz (IfSG)13

Bitte lesen sie sich dieses Merkblatt sorgfältig durch!

Wenn Ihr Kind eine ansteckende Erkrankung hat und dann die Schule oder andere Gemeinschaftseinrichtungen (hierzu zählen auch Zeltlager, Gruppenstunden und ähnliches) besucht, in die es jetzt aufgenommen werden soll, kann es andere Kinder, Lehrer, Erzieher oder Betreuer anstecken. Außerdem sind gerade Säuglinge und Kinder während einer Infektionskrankheit abwehrgeschwächt und können sich dort noch Folgeerkrankungen (mit Komplikationen) zuziehen.

Um dies zu verhindern, möchten wir Sie mit diesem Merkblatt über Ihre Pflichten, Verhaltensweisen und das übliche Vorgehen unterrichten, wie es das Infektionsschutzgesetz vorsieht. In diesem Zusammenhang sollten Sie wissen, dass Infektionskrankheiten in der Regel nichts mit mangelnder Sauberkeit oder Unvorsichtigkeit zu tun haben. Deshalb bitten wir Sie stets um Offenheit und vertrauensvolle Zusammenarbeit.

Das Gesetz bestimmt, dass Ihr Kind nicht in die Schule oder andere Gemeinschaftseinrichtungen gehen darf, wenn

1. es an einer schweren Infektion erkrankt ist, die durch geringe Erregermengen verursacht wird. Dazu gehören Diphtherie, Cholera, Typhus, Tuberkulose und durch EHEC-Bakterien verursachter Brechdurchfall sowie die bakterielle Ruhr. Alle diese Krankheiten kommen bei uns in der Regel nur als Einzelfälle vor (außerdem nennt das Gesetz noch virusbedingte hämorrhagische Fieber, Pest und Kinderlähmung, es ist aber höchst unwahrscheinlich, dass diese Krankheitserreger nach Deutschland mitgebracht und hier weiter übertragen werden);

[12] Informationen des Niedersächsischen Landesgesundheitsamtes

2. eine Infektionskrankheit vorliegt, die in Einzelfällen schwer und kompliziert verläuft bzw. verlaufen kann, dies sind Keuchhusten, Masern, Mumps, Scharlach, Windpocken, Hirnhautentzündung durch Haemophilus influenzae b-Bakterien, Meningokokken-Infektionen, ansteckende Borkenflechte, Hepatitis (infektiöse Gelbsucht) A und E (E ist bei uns ebenfalls nicht verbreitet, kann aber aus dem Urlaub mitgebracht werden);

3. es unter Kopflaus- oder Krätzmilbenbefall leidet und die Behandlung noch nicht abgeschlossen ist;

4. es vor Vollendung des 6. Lebensjahres an einer infektiösen Magen-Darm-Erkrankung erkrankt ist oder ein entsprechender Verdacht besteht.

Die Übertragungswege der aufgezählten Erkrankungen sind unterschiedlich.
Viele Brechdurchfälle und Hepatitis A (und E) kommen durch Schmierinfektionen zustande oder es handelt sich um sogenannte Lebensmittelinfektionen. Die Übertragung erfolgt dabei durch mangelnde Händehygiene bzw. durch verunreinigte Lebensmittel, nur selten über Gegenstände (Handtücher, Möbel, Spielsachen). Durch Tröpfchen werden z.B. Masern, Mumps, Windpocken und Keuchhusten übertragen. Die Verbreitung von Krätzmilben, Läusen sowie der ansteckenden Borkenflechte erfolgt über Haar- und Hautkontakte.

Dies erklärt, dass in Gemeinschaftseinrichtungen besonders günstige Bedingungen für eine Übertragung der genannten Krankheiten bestehen. Wir bitten Sie deshalb, bei ernsthaften Erkrankungen Ihres Kindes immer den Rat Ihres Haus- oder Kinderarztes in Anspruch zu nehmen (z.B. bei hohem Fieber, auffallender Müdigkeit, wiederholtem Erbrechen, Durchfällen länger als einen Tag und anderen besorgniserregenden Symptomen, wie z.B. abnormem Husten oder Halsschmerzen mit auffallendem Mundgeruch) oder auch bei Läusebefall.

Ihr Haus- oder Kinderarzt wird Ihnen - bei entsprechendem Krankheitsverdacht oder wenn die Diagnose gestellt werden konnte - darüber Auskunft geben, ob Ihr Kind eine Erkrankung hat, die einen Besuch der Gemeinschaftseinrichtung nach dem Infektionsschutzgesetz verbietet.

Viele Infektionskrankheiten haben gemeinsam, dass eine Ansteckung schon z. B. über Tröpfchen beim Reden möglich ist, bevor typische Krankheitssymptome auftreten. Dies bedeutet, dass Ihr Kind bereits Spielkameraden, Mitschüler oder Personal angesteckt haben kann, wenn es mit den ersten Krankheitszeichen zu Hause bleiben muss. In einem solchen Fall müssen wir die Eltern der übrigen Kinder anonym über das Vorliegen einer ansteckenden Krankheit informieren.

Manchmal nehmen Kinder oder Erwachsene nur Erreger auf, ohne zu erkranken. Auch werden in einigen Fällen Erreger nach durchgemachter Erkrankung noch längere Zeit mit dem Stuhl ausgeschieden. Dadurch besteht die Gefahr einer Ansteckung der Spielkameraden, Mitschüler oder des Personals. Im Infektionsschutzgesetz ist deshalb vorgesehen, dass die „Ausscheider“ von Cholera-, Diphtherie-, EHEC-, Typhus-, Paratyphus- und Shigellenruhr- Bakterien nur mit Genehmigung und nach Belehrung des Gesundheitsamtes wieder in eine Gemeinschaftseinrichtung gehen dürfen.

Auch wenn bei Ihnen zu Hause jemand an einer schweren oder hochansteckenden Infektionskrankheit leidet, können weitere Mitglieder des Haushaltes diese Krankheitserreger schon aufgenommen haben und dann ausscheiden, ohne selbst erkrankt zu sein. Auch in diesem Fall muss Ihr Kind zu Hause bleiben.

Weitere Informationen zum Besuchsverbot der Schule oder einer anderen Gemeinschaftseinrichtung für Ausscheider oder ein möglicherweise infiziertes aber nicht erkranktes Kind, können Sie bei Ihrem behandelnden Arzt oder Ihrem Gesundheitsamt erhalten. Auch in diesen beiden genannten Fällen müssen Sie uns benachrichtigen.

Sollten Sie noch Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Haus- oder Kinderarzt oder an Ihr Gesundheitsamt.

Anlage 8 EINVERSTÄNDNISERKLÄRUNG DER ELTERN

Anmeldung bei _____
(Name des Veranstalters, z. B. bei der Kirchengemeinde St. Marien)

Verantwortlicher Leiter/Verantwortliche Leiterin:

_____

Betreuende Gruppenleiter:

_____
(Name, Anschrift, Geburtsdatum)

Hiermit erlaube ich meinem Sohn/meiner Tochter

_____
(Name, Anschrift, Geburtsdatum)

an folgender Veranstaltung teilzunehmen:_____

Mein Sohn/meine Tochter (Zutreffendes bitte ankreuzen)

☐ ist chronisch krank (z. B. Diabetiker, Asthmatiker)

_____

☐ benötigt folgende Medikamente

_____
(Angaben zur Dosierung, ggf. Dosierungsbeschreibung bitte gesondert beifügen- > Anlage 9)

In den letzten Wochen sind ansteckende Krankheiten bei uns in der Familie/Umgebung aufgetreten: ☐ Nein ☐ Ja, und zwar:

_____

☐ Ich bin/wir sind damit einverstanden, dass unser Sohn/unsere Tochter im Krankheitsfalle in ärztliche Behandlung gegeben wird.

_____
(Name, Anschrift, Telefon des Hausarztes)

☐ Ich habe/wir haben das Programm der Veranstaltung zur Kenntnis genommen.
☐ Ich/wir sind damit einverstanden, dass unser Sohn/unsere Tochter bei schweren Verstößen gegen die geltenden Regeln auf unsere Kosten nach Hause geschickt werden kann.

Angaben zur Person der gesetzlichen Vertreter:

Name: _____

Anschrift:_____

Telefon: _____Geb.-Datum:_____

Krankenkasse:_____Vers.Nr._____

_____
(Ort, Datum) (Unterschrift des/der Erziehungsberechtigten)

Anlage 9	Stammdatenblatt Teilnehmer Zeltlager – Medikamente

Von den Erziehungsberechtigten auszufüllen und zu unterschreiben.

Name: _____

Anschrift:_____

_____

Telefonnummern der Eltern:_____ Mobil: _____

Krankenkasse: _____
Versichertenkarte mitgeben!

Krankheiten, auf die die Leiter achten müssen:

_____

_____

Medikamente, die eingenommen werden müssen:

_____

_____

Wann müssen die Medikamente eingenommen werden? Hinweise zur Art der Einnahme. Hinweise zu besonderen Lagerungsbedingungen der Medikamente (Kühlung):

_____

_____

Bestehen Allergien (Medikamente, andere Stoffe)?

_____

_____

Wann war die letzte Tetanus-Schutzimpfung?
(Auffrischung nach 10 Jahren)

_____

_____

☐ Ich bin/wir sind damit einverstanden, dass unser Sohn/unsere Tochter im Krankheitsfalle in ärztliche Behandlung gegeben wird.

_____
(Name, Anschrift, Telefonnummer des Hausarztes)

Wir bitten Sie, das Datenblatt gewissenhaft auszufüllen, damit wir bei einem möglichen Arztbesuch alle erforderlichen Daten angeben können. Dieses Datenblatt wird zusammen mit der Versichertenkarte im Zeltlager aufbewahrt. Nach dem Zeltlager wird dieses Blatt vernichtet und die Versichertenkarte an Sie zurückgegeben.

_____
Datum Unterschrift der Erziehungsberechtigten

Vielen Dank für Ihre Mithilfe!

Anlage 10	Informationen zu FSME (Infektionen durch Zecken)

(Quelle: Niedersächsisches Landesgesundheitsamt)

Schutz vor der FSME-Infektion (Zecken)
Im Gegensatz zu der Infektion mit Borrelien gelangen die FSME-Viren bereits beim Beginn des Blutsaugens von der Zecke auf den Menschen. Das für die Borreliosevermeidung so wichtige Absuchen des Körpers nach Zecken sowie das schnelle Entfernen der saugenden Zecke bietet zur Verhütung der FSME-Infektion nur wenig Schutz.

Wichtig ist daher sich, bei Reisen in europäische Feriengebiete rechtzeitig zu informieren, ob es sich um FSME-Gebiete handelt; die umgehende Durchführung einer Impfung ist der beste Schutz vor einer FSME-Infektion.

Schutzimpfung
Es handelt sich bei dem FSME-Impfstoff um einen Totimpfstoff, der für eine Grundimmunisierung dreimal gegeben werden muss. Die Impfzwischenräume zwischen den einzelnen Impfstoffgaben sind vom Arzt nach den Empfehlungen der Hersteller festzulegen. Eine Reise in ein mögliches FSME-Gebiet sollte daher rechtzeitig geplant werden.

Unbedingt sollten auch Kinder den nötigen Impfschutz erhalten, da sie ebenfalls in starkem Maße den Zecken und ihren Stichen ausgesetzt sind. Die zurzeit verfügbaren Impfstoffe sind sehr gut verträglich und bieten einen ausgezeichneten Schutz vor einer FSME-Infektion.
Es ist zu beachten, dass nach einer Grundimmunisierung nach einigen Jahren immer wieder eine Auffrisch-Impfung vorzunehmen ist, damit ein langandauernder Schutz besteht.

Kostenübernahme
Bei Reisen in FSME-Gebiete in Deutschland werden in der Regel die Impfkosten von den Krankenkassen getragen. Bei Reisen in Gefährdungsgebiete im europäischen Ausland müssen die Kosten für eine Schutzimpfung von den Reisenden selbst getragen werden. Einige Krankenkassen erstatten jedoch den Betrag bei Vorlage der ärztlichen Rechnung.

Vorkommen von Zecken
Die auf Büschen und im nicht gemähten Gras sitzenden Zecken befallen nicht nur Tiere, sondern auch Menschen. Sie kommen in allen Gegenden Europas bis zu einer Höhe von ca. 1800 m über dem Meeresspiegel vor. Die auf Gräsern und Blättern sitzenden Zecken lassen sich auf vorbeigehende Lebewesen fallen oder werden von den Blättern abgestrichen, um dann den für jeden der drei Entwicklungszyklen einer Zecke notwendigen Blutsaugeakt vorzunehmen.

FSME-Erreger
Das FSME-Virus sitzt in den Speicheldrüsen der Zecken und gelangt daher bei infizierten Zecken sehr frühzeitig nach dem Stich beim Blutsaugen in den menschlichen Körper.

FSME-Erkrankungen
Nach einer Infektion mit FSME-Viren treten entzündliche Erkrankungen der Hirnhäute, des Gehirns und des Rückenmarks auf, die wegen ihrer Dramatik, vor allem aber auch wegen der schweren bleibenden Lähmungen gefürchtet sind. Verschiedene Ausprägungen der FSME-Infektion sind

Hirnhautentzündung (meningeale Form):
Gehirnhautentzündung mit hohem Fieber, starken Kopfschmerzen, Nackensteifigkeit; die Erkrankung heilt meist folgenlos aus und umfasst 45 Prozent aller FSME-Infektionen.

Hirnentzündung (meningoenzephalitische Form):
Neben Symptomen wie oben treten Bewusstseinsstörungen bis zur Bewusstlosigkeit auf, Krämpfe, Koordinationsstörungen und Lähmungen. Die Erkrankung kann auch tödlich enden oder mit bleibenden Gehirnschäden ausheilen; 40 Prozent aller FSME-Erkrankungen haben diesen Schweregrad.

Hirn-Rückenmarkentzündung (myelomeningoenzephalitische Form):
Betroffen sind Gehirnhäute, Gehirn und Rückenmark. Neben den Symptomen der Hirnentzündung kommt es zusätzlich zu schlaffen Lähmungen, Ausfall von Reflexen und Schmerzen. Bei durchgehender Erkrankung bleiben häufig schwere Lähmungen zurück. Dieses Erkrankungsbild besteht in 15 Prozent aller Fälle.

Vorkommen der FSME-Viren

Die FSME-Viren treten in vielen Regionen Mittel- und Osteuropas auf. In Deutschland sind weite Teile Süddeutschlands, aber auch Regionen von Hessen und Thüringen klassische FSME-Gebiete. Von anderen europäischen Ländern sind neben Österreich, Ungarn, vor allem Tschechien, die östlichen Teile Polens, die Länder des Baltikums sowie auch beliebte Küstengebiete Schwedens und Finnlands zum Teil stark betroffen. Besonders auf der für Sommerferien beliebten Insel Gotland sowie auf der zwischen Schweden und Finnland liegenden Inselgruppe der Alandsinseln (Marienham) treten häufig FSME-Infektionen auf.

Anhang 11 Informationen zu Krätzmilben

(Quelle: Niedersächsisches Landesgesundheitsamt)

Krätze (Scabies)

Krätzmilben sind Ektoparasiten mit Wirtsspezifität für den Menschen. Sie sind weltweit verbreitet. Bei sporadischen Erkrankungsfällen sind hauptsächlich jüngere Erwachsene betroffen; im Rahmen von Häufungen – vor allem in Familie und Gemeinschaftseinrichtungen aller Art, Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen - erkranken Angehörige aller Altersgruppen, auch Kleinkinder und Säuglinge. Die Ausbreitung wird durch schlechte sozioökonomische Verhältnisse und Hygienemängel begünstigt. In Nordeuropa ist die Ausbreitungsgefahr der Krätze im Herbst und im Winter größer als zu den anderen Jahreszeiten.

Übertragungswege

Die Übertragung erfolgt in erster Linie direkt über längeren engen körperlichen Kontakt, wurde jedoch auch bei Kurzkontakten nachgewiesen. Gelegentlich werden die Milben auch indirekt über Kleidung, Bettwäsche, Matratzen, Handtücher, Bettvorleger, Decken, Kissen, Plüschtiere etc. übertragen. Bereits die Hauthaftung eines begatteten Milbenweibchens reicht zur Entwicklung einer Krätze aus.

Entwicklung

Die geschlechtsreifen Milbenweibchen (Größe 0,2 – 0,5mm) graben sich parallel zur Hautoberfläche durch das Stratum corneum bis an den unteren Rand der Epidermis ein. Dort legen sie in den blind endenden Bohrgängen (Länge 1-10mm) täglich 1 - 2 Eier ab. Die sich

am 3. - 4. Tag daraus entwickelnden Larven bohren sich nach außen, reifen zu Nymphen und entwickeln sich innerhalb von 12 - 15 Tagen zu adulten Milben. Männchen und Weibchen kopulieren in sog. Bohrtaschen, bevor die Weibchen mit der Anlage von Bohrgängen beginnen. Pro Tag schaffen die Weibchen 0,5 - 5mm Bohrgangslänge. Der gesamte Entwicklungszyklus dauert für Männchen etwa 9 - 14 Tage und 12 - 21 Tage für die Weibchen.
Letztere produzieren im Laufe ihres Lebens jeweils durchschnittlich 40 - 50 Eier (Größe 0,16 - 0,19 x 0,08 - 0,1 mm), ihre Lebensdauer erreicht 1 - 2 Monate. In der Regel sind bei infizierten Personen nur ca. 10 bis 50 lebende Milbenweibchen vorhanden, in Fällen mit einer besonders schweren Infestation bei Immunkompromittierten (Scabies norwegica, syn. Scabies crustosa oder Borkenkrätze) können es jedoch auch mehrere Hundert sein.

Die extrakorporale Überlebenszeit hängt stark von Temperatur und Luftfeuchte ab. Krätzmilben überleben bei Raumtemperatur für 24 - 36 Stunden in Kleidung, Bettwäsche, auf Polstermöbeln oder Teppichböden, bei 12°C und feuchter Luft sogar bis 14 Tage. Die Immobilitätsgrenze liegt bei 16°C.

Krankheitsbild

Bei Erstbefall treten nach einer Inkubationszeit von zwei bis sechs Wochen leichtes Brennen bis heftiger Juckreiz auf. Dieser ist infolge der Bohrtätigkeit der Milbenweibchen bei Bettwärme vor allem nachts besonders quälend. Das klinische Bild verläuft typischerweise in zwei Phasen. Primär kommt es infolge der lokalen Hautschädigung durch die Milbenvermehrung zur Bildung stecknadelkopfgroßer Vesikel, erythematöser Papeln bis hin zu Pusteln. Prädilektionsstellen sind hierbei die Hände (v.a. die Zwischenfingerräume), Beugeseiten der Handgelenke, vordere Achselhöhlen, Mammae, Leistenregion und Penis, grundsätzlich können Milbengänge aber an allen Körperstellen mit Ausnahme des Gesichtes und des behaarten Kopfes auftreten. Durch Kratzeffekte kann es zu bakteriellen Superinfektionen und Abszessbildung sowie Lymphangitiden kommen.

Wenige Wochen später lässt sich eine zweite Krankheitsphase beobachten, die durch eine allergische Reaktion auf die Ausscheidungen der Milben oder deren nach Absterben zerfallende Körper gekennzeichnet ist. Dieser generalisierte Hautausschlag (Sekundärexanthem) tritt häufig perimamillär und am Handrücken auf.

Bei beeinträchtigtem Immunsystem und/oder Mangelerkrankungen kann es zu dem Bild einer hoch kontagiösen, nur noch schwach oder gar nicht juckenden, aber von starker Schuppen- und Borkenbildung begleiteten Scabies norwegica kommen. Deren krustige Effloreszenzen betreffen v.a. die Finger, Handrücken und –wurzel sowie die Ellenbogen, und es treten Fissuren an den Streckseiten der Extremitäten auf.

Diagnose

Krätzeverdacht besteht bei jeder Person mit den o. g. Hauterscheinungen und unerklärlich starkem (nächtlichen) Juckreiz. Die Diagnose wird durch die Suche nach Bohrgängen und Milbennachweis aus Hautgeschabsel unter Zuhilfenahme einer starken Lupe gestellt. Im Zweifel sollte stets ein Hautarzt zu Rate gezogen werden.

Therapie

Die Behandlung erfolgt durch Abtöten der Milben mittels topisch oder in schweren Fällen auch systemisch applizierten Antikrätzepräparaten. In der Regel beginnt die Behandlung mit einem Ganzkörperbad (bei S. norwegica muss zudem eine hornschichterweichende Behandlung erfolgen). Vor der Anwendung von Antiscabiosa muss die Haut jedoch trocken und abgekühlt sein. Für die lokale Therapie stehen Präparate auf der Basis von Permethrin, Lindan, Allethrin, Benzylbenzoat, Präzipitatschwefel und Crotamiton zur Verfügung. Sie sollten gemäß Herstellerangaben unter Einbezug des ganzen Körpers – insbesondere auch der Körperfalten und Nagelregion - mit Ausnahme des Gesichtes und des behaarten Kopfes vor dem Zubettgehen aufgetragen werden. In einigen Fällen können eine oder mehrere Wiederholungsbehandlungen erforderlich sein (Packungsbeilage beachten!). Die Behandlung von Schwangeren, Stillenden, Säuglingen und Kleinkindern sollte stets unter ärztlicher Aufsicht erfolgen.

Zusätzliche wichtige Maßnahmen

Körper- und Unterbekleidung sowie Bettwäsche sollten alle 12 - 24 Stunden, Handtücher zweimal täglich gewechselt werden. Die unter der Behandlung getragene Wäsche muss erst nach einigen Tagen erneuert werden, da die Restwirkung des Pestizides ausreicht, um die Milben befallsunfähig zu machen. Für Bettwäsche, Handtücher und Kleidungsstücke ist normales Waschen bei 60°C ausreichend. Nicht waschbare Textilien können z. B. durch mindestens siebentägiges Auslüften im Freien, chemische Reinigung oder bis zu 14-tägiger

Verwahrung in Plastiksäcken behandelt werden, wodurch die Milben ihre Befallsfähigkeit verlieren. Polstermöbel, Betten und Fußbodenbeläge sollten gründlich mit einem leistungsstarken Staubsauger gereinigt werden. Plüschtiere, Schuhe und andere Kleinutensilien können durch Einfrieren milbenfrei gemacht werden.

Wichtige Grundsätze sind die Information und zeitgleiche Mitbehandlung aller Personen mit engem körperlichen Kontakt (Familienmitglieder, Sexualpartner) und die Wiederholung der Behandlung nach einer Woche. Im Anschluss sollte eine Nachuntersuchung erfolgen.

Innerhalb einer Gemeinschafts- oder Gesundheitseinrichtung ist eine Isolierung der betroffenen Personen bis zum Wirksamwerden der Behandlung (24 Std. nach Beginn) wünschenswert; bei der hochkontagiösen Scabies crustosa sollte sie in jedem Fall erfolgen.

Gesetzliche Bestimmungen

Gemäß §34 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) dürfen Personen, die an Krätze erkrankt oder dieser verdächtig sind in Einrichtungen zur Betreuung von Säuglingen, Kindern oder Jugendlichen (Gemeinschaftseinrichtungen gemäß §33 des IfSG) keine Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu den dort Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil (Attest) eine Weiterverbreitung der Krätze durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

Gleiches gilt entsprechend für die in der Gemeinschaftseinrichtung Betreuten; diese dürfen die dem Betrieb der Einrichtung dienenden Räume nicht betreten und nicht an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung teilnehmen, bis auch von ihnen keine Weiterverbreitungsgefahr mehr ausgeht. Für die Erteilung der Erlaubnis zum Wiederbesuch der Einrichtung ist die Abwesenheit befallsfähiger Krätzemilben entscheidend. Nachgewiesene Milbenfreiheit bzw. das Auffinden von ausschließlich letal geschädigten Milben ist demnach das sicherste Kriterium für die Beendigung der Ansteckungsgefahr. Sofern z.B. schon binnen eines halben Tages nach der ersten Applikation eines geeigneten Krätzemittels keine lebenden Milben mehr nachzuweisen sind und die empfohlenen Begleitmaßnahmen sachgerecht durchgeführt wurden, besteht kein Grund, den Betroffenen den Besuch der Gemeinschaftseinrichtung länger als einen Tag zu verwehren. Die sachgerechte Weiterführung der Behandlung und Hygienemaßnahmen vorausgesetzt, kann nach einer Erfolgskontrolle in entsprechendem Abstand die endgültige Milbenfreiheit durch den

behandelnden Arzt bescheinigt werden. Die Abheilung der Hautveränderungen kann hingegen noch Tage bis Wochen nach Abschluss der antiscabiösen Therapie in Anspruch nehmen.

Bei Bekanntwerden des Auftretens von Krätze oder entsprechendem Verdacht haben die Betroffenen bzw. Sorgeinhaber dies unverzüglich der Leitung der Gemeinschaftseinrichtung mitzuteilen (§34, Abs.5 IfSG). Letztere benachrichtigt wiederum unter Angabe personenbezogener Daten unverzüglich das zuständige Gesundheitsamt (§34, Abs.6 IfSG).

Das Gesundheitsamt kann gegenüber der Leitung der Gemeinschaftseinrichtung eine nichtnamentliche Bekanntgabe der Krätzeerkrankung oder des Verdachtes anordnen (§34, Abs.8 IfSG). Personen, die in den Gemeinschaftseinrichtungen nach §33 IfSG Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten regelmäßig ausüben und Kontakt mit den dort Betreuten haben, sind vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und danach mindestens im Abstand von zwei Jahren von ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten nach §34 IfSG zu belehren (§35 IfSG).

Gemeinschaftseinrichtungen, ambulante und stationäre medizinische Versorgungs- und Pflegeeinrichtungen, Massenunterkünfte sowie Justizvollzugsanstalten legen in Hygieneplänen innerbetriebliche Vorgehensweisen zur Infektionshygiene und somit auch zum Schutz gegen Krätze fest. Die infektionshygienische Überwachung dieser Einrichtungen obliegt dem zuständigen Gesundheitsamt (§36, Abs.1).

Anlage 12	Informationen zu Kopfläusen (Pediculosis capitis)

(Quelle: Niedersächsisches Landesgesundheitsamt)

Kopfläuse sind stationäre Ektoparasiten des Menschen und befallen überwiegend Klein- und Schulkinder.

Übertragungswege
Die Übertragung erfolgt von Mensch zu Mensch durch Überwandern der Parasiten von einem Kopf zum anderen; auch über verlauste nebeneinanderhängende Kopfbedeckungen sowie über gemeinsam genutzte Kopfunterlagen, Decken, Kämme, Haarbürsten, Spieltiere und dergleichen ist eine Weiterverbreitung möglich.

Entwicklung
Von den Weibchen werden die Eier (Nissen) in Ansatznähe von Kopf-, ggf. auch Bart- und Achselhaaren sowie Augenbrauen festgeklebt; bei sehr starker Verlausung werden die Eier auch an Stofffasern abgelegt. Die Entwicklung der Kopfläuse verläuft über Eier und Larven und beansprucht im Regelfall drei Wochen. Sie ist abhängig von Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Geschlechtsreife Läuse sind ca. 2 - 3 mm groß.

Krankheitsbild
Der Läusestich und das damit eingebrachte Speicheldrüsensekret verursachen einen lästigen Juckreiz; Kratzwunden können sich sekundär infizieren.

Diagnose
Inspektion der bevorzugten Aufenthaltsstellen der Kopfläuse in Schläfen-, Ohren- und Nackengegend. Die juckende Nackenregion ist häufig das erste stärkere Symptom und sollte Anlass sein, diese Körperpartie auf Kratzspuren und auf Läuse/Nissen zu untersuchen. Nissen und Läuse sind mit bloßem Auge zu erkennen, eine Lupe erleichtert die Diagnose.

Therapie
Die Behandlung erfolgt durch Abtöten der Läuse. Alle zugelassenen Kopflausmittel töten sicher die frei beweglichen Läusestadien ab, nicht aber hundertprozentig die Eier. Deshalb ist es wichtig, nach der Kopfbehandlung die Nissen sehr sorgfältig durch Auskämmen mit einem Nissenkamm – vorzugsweise aus Metall– zu entfernen.

Der Kamm muss nach dem Auskämmen einer Person kurz ausgekocht werden. Zur Erleichterung des Auskämmens kann das Haar nach der Behandlung mit lauwarmem Essigwasser (3 Esslöffel auf 1 l Wasser) gespült werden. Die erste Kontrolle sollte möglichst 2 - 3 Tage – spätestens 8 Tage – nach der Behandlung unter Zuhilfenahme einer Lupe erfolgen. Sollten hierbei Kopfläuse festgestellt werden, so ist die Behandlung zu wiederholen. Um die aus überlebenden Nissen nachgeschlüpfte Läusegeneration zu erfassen ist nach 8 – 10 Tagen eine Wiederholungsbehandlung erforderlich. Alle Familienmitglieder bzw. alle Personen mit engem Kontakt zu Läusebefallenen müssen gründlich untersucht und ggf. zeitgleich behandelt werden, daher sollten die Eltern von Spielkameraden über den Kopflausbefall informiert werden. Wirksame, äußerlich anzuwendende Mittel zur Behandlung der Kopfläuse können mit der Verordnung eines Arztes oder auch ohne Rezept in Apotheken bezogen werden. Wichtig ist, dass bei der Anwendung der Kopflausmittel die Gebrauchsanweisungen streng beachtet werden. Säuglinge und Kleinkinder sollten unter ärztlicher Aufsicht behandelt werden. In der Schwangerschaft und Stillzeit sind Kontraindikationen zu beachten.

Zusätzliche wichtige Maßnahmen

Um einen erneuten Befall mit Kopfläusen zu vermeiden, müssen die Parasiten in der Kleidung, Wäsche und auf Gebrauchsgegenständen vernichtet werden. Kämme und Bürsten sind gründlich zu reinigen, Handtücher, Leib- und Bettwäsche müssen nach der Behandlung gewechselt werden und sind bei mindestens 60°C zu waschen oder chemisch zu reinigen. Sollte das nicht möglich sein, kann ein Aushungern der Larven und Läuse durch Verbringen der Textilien in einen gut verschließbaren Plastiksack über vier Wochen erzielt werden. Böden, Polstermöbel und Autositze sind durch Staubsaugen gründlich von losen Haaren zu reinigen. Spielzeug, Plüschtiere und andere kleine Gegenstände können für einen Tag bei –10°C bis –15°C in Kälteboxen gelegt werden.

Kopflausmittel

Folgende Wirkstoffgruppen zur Kopflausbehandlung sind in der „Bekanntmachung der geprüften und anerkannten Mittel und Verfahren zur Bekämpfung von tierischen Schädlingen“ nach § 18 Infektionsschutzgesetz“ aufgeführt:

Arzneimittel:
Allethrin (Bioallethrin): Jacutin N Spray®
Lindan: Jacutin Gel®
Pyrethrum: GOLDGEIST FORTE®
Permethrin: Infectopedicul®

Medizinprodukt:
MOSQUITO Läuse-Shampoo®
Risiko und Nutzen der einzelnen Präparate müssen gegeneinander abgewogen werden. Alle genannten Arzneimittel sind potentiell neurotoxisch und sollten daher nicht häufiger als nötig angewendet werden. Resistenzentwicklungen gegen einzelne Läusemittel sind beschrieben, sind in der Bundesrepublik bisher aber sicher zweitrangig gegenüber fehlerhaft durchgeführten Initialbehandlungen, unzureichenden Nachkontrollen und inkonsequent angewandten ergänzenden Maßnahmen.

Gesetzliche Bestimmungen, Meldepflicht (§§ 33,34 IfSG):
Nach § 33 und 34 Infektionsschutzgesetz besteht für Sorgeberechtigte von Kindern mit Läusebefall die Verpflichtung, die Leitung einer von ihrem Kind besuchten Gemeinschaftseinrichtung über den Läusebefall zu unterrichten. Die Leitung der Gemeinschaftseinrichtung hat den beobachteten Läusebefall gegenüber dem zuständigen Gesundheitsamt namentlich mitzuteilen. Personen, die verlaust sind, dürfen die dem Betrieb der Gemeinschaftseinrichtung dienenden Räume nicht mehr betreten oder an Veranstaltungen der Gemeinschaftseinrichtung teilnehmen, so lange bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Verlausung nicht mehr zu befürchten ist. Die Erziehungsberechtigten sind verpflichtet, die Durchführung einer sachgerechten Behandlung zu bestätigen; erst bei wiederholtem Läusebefall innerhalb von 4 Wochen ist ein ärztliches Attest erforderlich.

Es obliegt den Gemeinschaftseinrichtungen, abweichend von den o.g. Empfehlungen, bereits bei erstmaligem Befall ein ärztliches Attest zu fordern und dies in ihre Satzung aufzunehmen.