

BELEHRUNG GEMÄß § 43 ABS. 1 NR. 1 INFEKTIONSSCHUTZGESETZ (IFSG)

Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die **gewerbsmäßig** folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- oder Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

und dabei mit ihnen **direkt (mit der Hand) 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** tätig sind,

benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt.

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte **Krankheitserreger** besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden. *(Die wichtigsten Regeln haben wir für Sie in Anhang 1 zusammengestellt)*

.Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die oben genannten **Tätigkeiten nicht ausüben** dürfen, wenn bei Ihnen **Krankheitserscheinungen** (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger.
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Sie haben infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Die Untersuchung einer **Stuhlprobe** von Ihnen hat den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben:

- Salmonellen
- Shigellen
- enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien
- Choleravibrionen.

Wenn Sie diese Bakterien **ausscheiden** (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein **Tätigkeitsverbot** im Lebensmittelbereich.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.

Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind Zeichen für **Typhus und Paratyphus**.

Typisch für **Cholera** sind **milchigweiße Durchfälle** mit hohem Flüssigkeitsverlust.

Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine **Hepatitis A oder E** hin.

Wunden oder offene Stellen von **Hauterkrankungen** können infiziert sein, wenn **sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen** sind.

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus oder Betriebsarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren,

(Wenn Sie noch mehr über die beschriebenen Erkrankungen wissen möchten, können Sie dies im Anhang 2 nachlesen).

Nun bitten wir Sie, die nachfolgende Erklärung zu unterschreiben, dass Sie dieses Merkblatt gelesen und verstanden haben und Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind (Anlage 1).

Anhang 1

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen ?

- **Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließend Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einmalhandtücher.**
- **Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.**
- **Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel).**
- **Husten und niesen Sie nie auf Lebensmittel.**
- **Decken Sie kleinere saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.**

Bei weichen Erkrankungen besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?

Typhus abdominalis, Paratyphus

Die Erreger sind Salmonella typhi und paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel, die damit verunreinigt sind. Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig erbsbreiartige Durchfälle. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger bei uns nicht verbreitet.

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich; allerdings sind die Symptome bei Paratyphus weniger schwer.

Beide Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) oder aus Gebieten importiert (**Reiseerkrankung**), in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben. Gegen **Typhus** stehen mehrere **Schutzimpfungen** zur Verfügung. Wenn Sie beruflich oder privat in die betroffenen Länder verreisen wollen, sprechen Sie Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt an; dort werden Sie zur Notwendigkeit einer Impfung **beraten**.

Cholera

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich. Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist milchig weiß ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten). Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (**Ostasien, Südamerika,**

Eine Schutzimpfung mit dem in Deutschland im Moment zugelassenen Impfstoff wird nicht empfohlen. Allerdings sind im Ausland besser verträgliche und wirksamere Impfstoffe verfügbar. Eine Bestellung über eine internationale Apotheke ist möglich. Deshalb sollten Sie bei **Reisen in ein Risikogebiet** auch dazu Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt ansprechen

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erreger sind Shigellabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektiös, d.h. um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien! In Kindereinrichtungen sind auch bei uns immer wieder Epidemien beschrieben worden. Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald

blutig. Der Erreger ist auch in Deutschland heimisch. Die Shigellose ist also keine typische Reisekrankheit; mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

Salmonellen-Infektionen

Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren (z.B. Fleisch, Milch, Eier) aufgenommen werden. Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Symptome erheblich schwanken.

Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen; häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

Gastroenteritis durch andere Erreger

Auch andere Bakterienarten (z.B. Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (z.B. Rota-, Adeno-, Norwalkviren) können Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen.

Hepatitis A oder E

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel, die mit Hepatitis-A- oder E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus 1 - 2 Wochen nach Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit.

Während das Hepatitis-A-Virus auch bei uns zirkuliert, kommt das Hepatitis-E-Virus hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Infektionen nach Fernreisen!). Beide Erkrankungen verlaufen ganz ähnlich; die Übertragungswege sind gleich.

Gegen Hepatitis A kann man sich durch Impfungen schützen. Vor Reisen in südliche Länder sollten Sie unbedingt an eine **Schutzimpfung** denken und Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt darauf ansprechen.

Erklärung nach § 43 Abs.1 Nr. 2 Infektionsschutzgesetz

Frau/Herr: _____

geb. am: _____

Straße
/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: _____

Besondere Hinweise für Arbeitgeber / Dienstherrn

1. Auch Arbeitgeber haben die in Anlage 1 niedergelegte Erklärung abzugeben, sofern sie zu dem auf Seite 1 des Merkblattes ausgeführten Personenkreis gehören.
2. Sie dürfen die auf Seite 1 des Merkblattes beschriebenen Tätigkeiten nur ausüben, wenn Sie eine Bescheinigung gemäß Anlage 2 erhalten haben oder im Besitz eines Gesundheitszeugnisses gem. § 18 Bundes-Seuchengesetz sind.
3. Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als drei Monate sein.
4. Sie haben Personen, die die auf Seite 1 des Merkblattes genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im weiteren jährlich über die auf S.2 aufgeführten Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren.
5. Sie haben Ihre eigene Bescheinigung und die Ihrer Beschäftigten, sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung an der Arbeitsstätte verfügbar zu halten und den Mitarbeitern der zuständigen Behörde alle genannten Bescheinigungen auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.
6. Haben Sie selbst oder einer Ihrer Beschäftigten eine der auf S.2 dieses Merkblattes genannten Symptome, ist eine der dort genannten Erkrankungen oder die Ausscheidung einer der aufgezählten Krankheitserreger ärztlich festgestellt worden, so müssen Sie Hygienemaßnahmen ergreifen, die geeignet sind, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger an der Arbeitsstätte zu verhindern. Auskunft hierzu erteilt die Behörde für Lebensmittelüberwachung und Ihr Gesundheitsamt.
7. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygiene Verordnung.

Überblick über das Infektionsschutzgesetz

I. Betreuer und Kochteammitglieder müssen vom Träger der Maßnahme nach § 35 IfSG und § 43 Abs1. belehrt werden.

II. Eltern von Teilnehmern müssen von der Freizeitleitung nach § 34 Abs.5 S.2 IfSG belehrt werden.

III. Für jede Maßnahme muss ein Hygieneplan gem. § 36 IfSG erstellt werden.

Jeder, der in der Jugendarbeit oder tätig ist, wird schon einmal den Satz gehört haben: „ wir bewegen uns juristisch im luftleeren Raum , kein Gesetz regelt die Arbeit die wir tun.“ Und jeder, der weiter nachgeforscht hat wird feststellen, dass dieser Satz erstaunlicherweise im Umlauf bleibt, obwohl er falsch ist.

Ein Beispiel dafür ist das Infektionsschutzgesetz (IfSG), welches im Original de Titel trägt:

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen“.

In einem gesonderten Abschnitt geht es dabei um so genannte Gemeinschaftseinrichtungen,. Denn selbstverständlich erhöht sich die Ansteckungsgefahr , wenn jemand regelmäßig mit vielen anderen Menschen in Kontakt kommt.

Gemeinschaftseinrichtungen sind nicht nur Schule, oder Kindergarten sondern insbesondere auch Ferienlager, die ausdrücklich in § 33 IfSG Erwähnung finden.

Folgende Themenbereiche sind für ein Ferienlager zu beachten:

1. gesundheitliche Anforderungen an Mitarbeiter (auch ehrenamtliche Betreuer) gemäß § 34 IfSG
2. gesundheitliche Anforderungen an die teilnehmenden Kinder und Jugendlichen gemäß § 34 IfSG
3. Belehrungspflicht des Veranstalters gegenüber den Mitarbeitern gemäß § 35 IfSG sowie Protokollpflicht
4. Pflicht zur Erstellung eines Hygieneplans gemäß § 36 IfSG

Im folgenden folgt wird nun ein Überblick über die genannten Bereiche gegeben .

zu 1. gesundheitliche Anforderungen an die Mitarbeiter gemäß § 34 IfSG

Erkrankungen oder Verdacht der Erkrankung bei Mitarbeitenden

Das Verbot auf einem Ferienlager tätig zu werden und somit in Kontakt zu TeilnehmerInnen zu gelangen, trifft gemäß §34 Absatz 1 IfSG alle MitarbeiterInnen, die an einer der folgenden Krankheiten bereits erkrankt sind oder auch nur verdächtigt werden, daran erkrankt zu sein:

1. Cholera
2. Diphtherie
3. Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC)
4. virusbedingtes hämorrhagisches Fieber
5. Haemophilus influenza Typ B Meningitis
6. Impetigo Contagiosa (ansteckende Borkenflechte)
7. Keuchhusten
8. ansteckenden Lungentuberkulose
9. Mumps
10. Masern
11. Meningokokken Infektion
12. Paratyphus

13. Pest
14. Poliomyelitis
15. Scabies (Krätze)
16. Scharlach, oder sonstige Streptokokkeninfektionen
17. Shigellose
18. Typhus abdominalis
19. Virushep. A, E
20. Windpocken
21. Läuse , nur bei Befall !!!

Man darf so lange nicht daran teilnehmen, bis nach ärztlichem Urteil die Weiterverbreitung der Krankheit , oder Verlausung nicht mehr zu befürchten ist.

Das Auftreten einiger dieser Krankheiten erscheint uns nun ziemlich unwahrscheinlich, durch die vermehrte Reisetätigkeit treten immer mal wieder seltene Krankheiten auf. Jedem von uns ist **SARS** ein Begriff. Steht zwar noch nicht im Gesetz.... Sicher ist aber jedem klar, dass in einem Verdachtsfall jemand an einem solchen Lager nicht teilnehmen kann. **Gar nicht so selten ist z.B. Hepatitis A.**

Zu 2. gesundheitliche Anforderungen an die teilnehmenden Kinder und Jugendlichen gemäß § 34 IfSG

Erkrankung oder Verdacht einer Erkrankung in der Wohngemeinschaft der MitarbeiterInnen, oder TeilnehmernInnen

Auch MitarbeiterInnen, sowie TeilnehmernInnen einer Ferienlagers , innerhalb deren Wohngemeinschaft nach ärztlichem Urteil eine Erkrankung oder ein Verdacht an einer der folgenden Infektionen besteht, dürfen nicht mehr länger an einem Ferienlager teilnehmen. Die Folge ist also in der Regel der Ausschluss aus dem Ferienlager oder völlige Trennung von der übrigen Gruppe.

Eltern sind ebenfalls vor Beginn eines Ferienlagers gemäß § 34 IfSG darüber zu informieren bei welchen Krankheiten Ihre Kinder nicht an Ferienlagern etc. teilnehmen dürfen. **Dies sollte man in schriftlicher Form tun.**

Belehrungsblatt für die Eltern in der Anlage.

Dies empfiehlt sich auch für Kinder die Erbrechen und Durchfall bekommen, auch wenn der Erreger nicht bekannt ist. Sollten immer vom Rest getrennt werden, da man ja nie weiß ob es sich um eine ansteckende Krankheit im Sinne des IfSG handelt. Besser noch sie können von den Eltern zeitnah abgeholt werden.

Ausscheider

Sollte ein Arzt feststellen, dass ein Teilnehmer oder ein Mitarbeiter des Ferienlagers einen der nachfolgenden Erreger ausscheidet, so muss eine Meldung an das Gesundheitsamt erfolgen. In der Regel wird dies von Seiten des Arztes (Labors) geschehen. Das zuständige Gesundheitsamt muss dann darüber entscheiden, ob die betroffene Person an einem Lager teilnehmen darf, sowie welche Schutzmaßnahmen zu beachten sind. Denn nur unter Einhaltung dieser Schutzmaßnahmen darf der Betroffene dann auch teilnehmen:

1. Vibrio Cholerae O 1 O 139
2. Salmonella Typhi
3. Shigella sp.
4. Corynebacterium Diphtheriae Toxin bildend
5. Salmonella Paratyphi
6. Enterohämorrhagische E. coli (EHEC)

Dem Lagerleiter ist über die oben genannten Fälle Mitteilung zu machen.

Die Lagerleitung hat dann gemäß § 35 Abs. 5 und 6 IfSG die Teilnehmer, das Gesundheitsamt sowie die Sorgeberechtigten zu informieren.

Belehrungs und Protokollpflicht

Hygiene

Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz

1. Worum geht es?

Personen die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, behandeln oder Inverkehrbringen und dabei mit Ihnen direkt oder Indirekt (mit der Hand) oder über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmittel) in Berührung kommen oder in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafes oder sonstigen Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung tätig sind benötigen vor der erstmaligen Ausübung dieser Tätigkeit eine

Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz

Diese darf nicht älter als drei Monate sein . Die Belehrung hat jährlich erneut zu .

1. Welche Lebensmittel sind nach dem Gesetz betroffen?

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch, Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse, Weichtiere und deren Erzeugnisse daraus
- Eierprodukte
- (Säuglingsnahrung kommt bei Pfadis wohl nicht vor)
- Speiseeis und Speiseishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, Auflage
- Feinkost-, Rohkost-, Kartoffelsalate, Marinade, Majonäsen, andere emulgierte Saucen , Nahrungshafen

2. Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In diesen Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von solchen Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen schwer erkranken.

In Gemeinschaftseinrichtungen kann davon eine große Zahl von Menschen betroffen sein.

Daher muss zum Schutz ein hohes Maß an Verantwortung und die Einhaltung von Hygieneregeln verlangt werden.

3. Bei welchen Erkrankungen dürfen die genannten Tätigkeiten nicht ausgeübt werden?

Das Infektionsschutzgesetz stimmt, dass die genannten Tätigkeiten nicht ausgeübt werden dürfen, wenn folgende Krankheitserscheinungen (Symptome auftreten, die auf eine der folgenden Krankheiten hinweisen oder die ein Arzt festgestellt hat:

- **Plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall** (akute infektiöse Gastroenteritis), ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen,

Cholibakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Erreger.

- **Typhus, Paratyphus**
- **Leberentzündung (Hepatitis A oder E)**
- **Infizierte Wunden, Hautkrankheiten** bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger auf andere Menschen übertragen werden.
- Nachweis von Krankheitserregern im Stuhl auch ohne Krankheitsgefühl wie Salmonellen, Shigellen, Enterohämorrhagische E. Coli Bakterien, Choleravibrionen

4. Welche Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin?

- Durchfall zeigt sich mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühle pro Tag, ggf. Übelkeit, Erbrechen und Fieber.
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung sind Zeichen für Typhus oder Paratyphus. Erst nach Tage folgen schwere Durchfälle.
- Milchig weiße Durchfälle, hoher Flüssigkeitsverlust weist auf Cholera
- Gelbfärbung der Haut , Augäpfel Leberentzündung Hep A, E.
- Wunden und offenen Stellen von Hauterkrankungen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

5. Was tun wenn diese oder andere Symptome auftreten?

Treten diese genannten Symptom auf, bedeutet das ein Beschäftigungsverbot in der Küche. Ein Arzt sollte aufgesucht werden. Bei meldepflichtigen Krankheiten muss das Lager , Freizeit überhaupt verlassen werden.

Grundsätzlich kann man sagen, dass jemand mit einer Durchfallerkrankungen nicht mehr in der Küche tätig sein kann, bis klar ist, ob es sich um eine ansteckenden Durchfallerkrankung handelt.

Dies lässt sich auf einem Lager ja nicht immer klären, z.B. Ausland, etc. Arzt weit weg.... Deshalb sollte jemand anderes aus der Leiterschaft dann das die Arbeit in der Küche übernehmen. Sucht man einen Arzt auf sollte man m mitteilen, dass man in einer Gemeinschaftsküche arbeitet. Die Lagerleitung ist über diese Krankheitssymptome zu informieren.

6. Wie kann man zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

- Vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhren ablegen
- Vor dem Arbeitsantritt , sowie vor jedem neuen Arbeitsgang die Hände.
- Nach jedem Toilettengang die Hände gründlich mit Seife wenn möglich (Lager !) unter fließendem Wasser waschen
- Auf Standlagern Einmalhandtücher benutzen
- Saubere Kleidung tragen
- Nie auf Lebensmittel husten oder niesen
- Kleinere , saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster abdecken

7. Bei welchen Erregern besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?

Salmonellen – Infektion

Die Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren (z.B. Fleisch, Milch Eier) aufgenommen werden. Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brechdurchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Salmonellen sind weltweit verbreitet, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen. In den Sommermonaten treten Infektionen mit Salmonellen gehäuft auf.

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erreger sind Shigellenbakterien. Ihre Aufnahmen erfolgt meist von Mensch zu Mensch bei mangelhafter Handhygiene, aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Sind hochinfektiös. In Kindergärten sind auch in Deutschland immer wieder Epidemien beschrieben. Plötzlich hohes Fieber, krampfartige Bauchschmerzen, Durchfälle blutig.

Durchfallerkrankungen durch andere Erreger

Auch andere Erreger , wie Staphylokokken, Colibakterien, Campylobacter, Viren können Durchfall Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen.

Infektiöse Gelbsucht (Hepatitis A, E)

Erreger sind d Viren, Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel. Auch Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich, da sie mit dem Stuhl ausgeschieden werden. Hepatitis A auch in Europa, E vorwiegend im Asien, Afrika, Zentralamerika. Gegen Hep A kann man sich impfen lassen.

Typhus, Paratyphus

Aufnahme durch Wasser und Lebensmittel, Kopf, Bauch, Gliederschmerzen erbsenbreiartige Durchfälle, kommt vorwiegend in Südostasien, Afrika, Südamerika vor.

Cholera

Übertragung, Wasser, Lebensmittel von Mensch zu Mensch, Erbrechen, Bauchschmerzen, milchiger Durchfall mit Blut, Vorkommen Ostasien, Südamerika, Afrika.

IfSG §34,

heißt dass **Eltern** darüber zu informieren sind , wann Sie Ihre Kinder nicht auf ein Lager oder Freizeit schicken dürfen. Informationsbogen für die Eltern ist beigelegt.

Gesundheitliche Anforderungen, Mitwirkungspflichten

Personen die an

22. Cholera
23. Diphtherie
24. Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC)
25. virusbedingtes hämorrhagisches Fieber
26. Haemophilus influenza Typ B Meningitis
27. Impetigo Contagiosa (ansteckende Borkenflechte)
28. Keuchhusten
29. ansteckenden Lungentuberkulose
30. Mumps
31. Masern
32. Meningokokken Infektion
33. Paratyphus

- 34. Pest
- 35. Scabies (Krätze)
- 36. Scharlach, oder sonstige Streptokokkeninfektionen
- 37. Shigellose
- 38. Typhus abdominalis
- 39. Virushep. A, E
- 40. Windpocken
- 41. verlaust, nur bei Befall !

erkrankt oder dessen verdächtig sind, dürfen in den in § 33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen keine Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, und Aufsichts- oder sonstige Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu den Betreuten haben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder Verlaustung nicht mehr zu befürchten ist.

IfSG § 35

Belehrung für Personen in der Betreuung von Kindern und Jugendlichen

Personen, die in den in §33 genannten Gemeinschaftseinrichtungen Lehr-, Erziehungs-, Pflege-, Aufsichts- oder sonstige regelmäßige Tätigkeiten ausüben und Kontakt mit den dort betreuten haben sind vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren von Ihrem Arbeitgeber über die gesundheitlichen Anforderungen und die Mitwirkungspflicht nach §34 zu belehren. Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen , das beim Arbeitgeber (hier Stammesvorstand, Dözesanvorstand etc..) und ist für die Dauer von 3 Jahren aufzubewahren ist.

IfSG § 8 Zur Meldung verpflichtete Personen

7. im Falle des § 6 Abs. 1 Nr. 1, 2 und 5 die Leiter von Pflegeeinrichtungen, Justizvollzugsanstalten, Heimen, Lagern oder ähnlichen Einrichtungen,

im Falle des § 6 Abs. 1 Nr. 1, 2 und 5 die Leiter von Pflegeeinrichtungen, Justizvollzugsanstalten, Heimen, Lagern oder ähnlichen Einrichtungen,

Hygienepläne nach § 36 Abs. 1 IfSG

Mit den Hygieneplänen wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren. Für die Erstellung der Hygienepläne enthält das IfSG keine Vorgaben, sondern überlässt dies weitgehend dem Ermessen der jeweiligen Einrichtung.

"Die Verpflichtung zur Aufstellung von **Hygieneplänen** wurde im Rahmen der parlamentarischen Beratungen mit der Begründung in das IfSG aufgenommen, dass sich Hygienepläne in der Praxis in vielen Einrichtungen bewährt hätten und dass sie als verbindliches Instrument für die Festlegung konkreter Maßnahmen zur Einhaltung der Infektionshygiene dienen sollen. Auf Grund der Unterschiedlichkeit der betroffenen Einrichtungen (vom **Jugendferienlager** bis zum Operationsbereich eines Krankenhauses) sind an die Hygienepläne unterschiedliche Anforderungen zu stellen." (aus: Bales/Baumann, Kommentar zum IfSG, 2001, § 36, Rdnr. 2)

Der Einordnung "von ... bis ..." ist zu entnehmen, dass während an den Hygieneplan für den OP-Tisch wohl sehr hohe Anforderungen zu stellen sind, sich die **Anforderungen an den Hygieneplan der Jugendferienfreizeiten eher auf niedrigem Niveau** bewegen werden müssen.

Soweit nicht bereits auf bestehende und anerkannte Hygienepläne zurückgegriffen werden kann, sollte die Ausarbeitung der Hygienepläne - mit angemessener Anpassung an die unterschiedlichen Infektionsrisiken - durch ein in unterschiedlichen Bereichen der Einrichtung tätiges Team unter Berücksichtigung der folgenden sechs Schritte erfolgen:

1. Analyse der Infektionsgefahren

Im ersten Schritt sollte analysiert werden,

- a) welche Infektionsrisiken
- b) durch welche Personen
- c) durch welche sonstigen Ursachen bestehen.

Je nach Art der Einrichtung ist dabei zwischen den verschiedenen Bereichen (z.B. Unterbringungsbereich, Küchenbereich, Sanitärbereich, Schwimm- und Badebereich) zu differenzieren.

2. Bewertung der Risiken

Im zweiten Schritt sollte bewertet werden,

- a) welche Risiken ausreichend niedrig sind und deshalb hingenommen werden können und
- b) bei welchen Risiken Risikominimierende Maßnahmen (bis hin zu einem hinzunehmenden Niveau) ergriffen werden sollten.

3. Risikominimierung

Im dritten Schritt sollten die konkreten Maßnahmen festgelegt werden mit denen ein Risiko vermindert werden kann (z.B. Festlegung von Reinigungs- oder Desinfektionsmaßnahmen, Einmalhandtücher und Seife in Gemeinschaftseinrichtungen, Zurverfügungstellung von separaten Toiletten bei bestimmten Krankheiten, Spritzenvergabe in Justizvollzugsanstalten, Trennung bestimmter Personengruppen).

4. Festlegung von Überwachungsverfahren

Im vierten Schritt sollten Methoden festgelegt werden, wie die Einhaltung der Risikominimierungsmaßnahmen mit einem vertretbaren Aufwand überwacht werden kann (z.B. regelmäßige Kontrolle vor Ort durch einen Beauftragten der Einrichtung, schriftliche Dokumentation der Maßnahmen mit Checklisten oder Formblättern).

5. Überprüfung des Hygieneplans

Es sollten Zeitabschnitte festgelegt werden, nach denen die Effizienz und die Aktualität der Hygienepläne im Team überprüft und ggf. Veränderungen festgelegt werden.

6. Dokumentation, Schulung

Im sechsten Schritt sollten Einzelheiten der Dokumentation des Hygieneplans und die Information bzw. Schulung der Beteiligten festgelegt werden.