



Naturerlebniszentrum
Jugendherberge
Jugendbildungsstätte

Auf Hütten und in Zeltlagern Infektionen und Lebensmittelvergiftungen verhindern!

...nach Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz § 43
mit Ergänzungen zu Covid 19

1. Warum Infektionsschutz und Infektionsschutzgesetz?!

Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelvergiftungen sind vermeidbar, besonderer Schutz von Kindern, Schwangeren und Senioren.

Covid 19 – Pandemie (sh. auch das jeweils aktuelle Hygiene- und Schutzkonzept der Bayerischen Jugendbildungsstätten)

2. Gefährdete Lebensmittel:

vor allem eiweißhaltige Produkte...

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fisch, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eierprodukte
- Backware mit nicht durch gebackener Füllung
- Feinkost-, Rohkost-, Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Soßen,
- zudem bestimmte Nahrungshefen

3. Persönliche Hygiene ist wichtig!

Händewaschen und ggf. desinfizieren:

- Vor Arbeitsbeginn
- Nach jedem Toilettengang. Waschmöglichkeiten mit Seife vorhalten!
- Nach jedem Kratzen im Haar
- Nach jedem Husten und Niesen
- Nach dem Umgang mit rohem Fleisch und Ei
- Schmuck, lange Fingernägel, Nagellack und Verpackungen mit glatten Oberflächen sind Risikofaktoren.

4. Klassische Übertragungswege

Direkte Verunreinigung

- Durch Husten, Niesen
- Durch Berührung mit ungewaschenen Händen (Fäkalkeime)
- Durch offene Wunden
- Kontaktflächen

Indirekte Verunreinigung

- Durch Wischtücher und Gebrauchsgegenstände
- Durch verschmutzte Kleidung
- Durch Keimverschleppung z.B. von kontaminierten Rohlebensmitteln
- Durch kontaminierte Verpackung

5. Krankheiten (und Symptome) in Verbindung mit sofortigen Tätigkeitsverboten:

Salmonellen durch infizierte Tiere oder Menschen (Dauerausscheider):

Plötzlicher Brech-Durchfall, Bauchschmerzen. Man kann Dauerausscheider sein ohne es zu wissen! Absolutes Tätigkeitsverbot!

Typhus, Paratyphus:

Hohes wochenlanges Fieber, Bauch- Kopf- Gliederschmerzen, erst Verstopfung dann Durchfall.

Cholera über Wasser, Lebensmittel, von Mensch zu Mensch übertragbar:

Erbrechen, Bauchschmerzen, milchig weißer Durchfall, es wird viel Flüssigkeit verloren der Körper trocknet aus.

Shigellen Übertragung von Mensch zu Mensch, Lebensmittel, Wasser:

Hohes Fieber, krampfartige Bauchschmerzen, wässrige Durchfälle mit Blut.

EHEC Übertragung von Mensch zu Mensch, Lebensmittel, Tiere, Wasser:

Brech-Durchfall mit Blut, Toxine (Giftstoffe) zerstören Zellen der Darmwand, Blutgefäßwände, Gehirn und Nieren.

Infektiöse Gastroenteritis durch Bakterien und Virus, Krankheitserreger nicht genau diagnostizierbar:

Erbrechen, Durchfall, Bauchschmerzen, mit und ohne Fieber.

Hepatitis A oder E die Viren werden durch Lebensmittel oder von Mensch zu Mensch übertragen. (*Meist als Reiseinfektion*)

Gelbfärbung der Haut und vom Augenweiß, Appetitlosigkeit, Trägheit.

Covid 19: Übertragung v.a. von Mensch zu Mensch. Tröpfcheninfektion, Aerosole; Übertragung auch über Kontaktflächen

Bei allen diesen Krankheiten (Verdacht ist ausreichend) besteht Meldepflicht!

6. Eigenverantwortung und Rechtsgrundlagen

Jeder ehren- und hauptamtliche Mitarbeiter ist zur Fürsorge gegenüber der ihm anvertrauten Personen verpflichtet. Entsprechend ist darauf zu achten, dass eine saubere Herstellung und Ausgabe von Lebensmitteln und eine ausreichend hygienische Unterbringung und entsprechende sanitäre Situation gewährleistet ist. Vorhandene Wunden müssen bei der Speisenzubereitung ordnungsgemäß abgedeckt sein und Magen-Darm, Haut- Erkrankungen oder ähnliches gemeldet werden. Der Gesundheitszustand der Teilnehmer*innen muss mittel- und kurzfristig abgefragt werden. Erkrankte Teilnehmer*innen mit einschlägigen Symptomen müssen die Veranstaltung abbrechen.

Die aktuellen Hygienerichtlinien (z.B. Corona) im Küchen-, Aufenthalts- und Übernachtungsbereich müssen eingehalten werden. Die Mitarbeiter sind in der Hinweis- und Überwachungspflicht.

7. Hygiene unter erschwerten oder improvisierten Bedingungen in Zeltlager, Hütte, oder Biwak

Küche / Verpflegung:

- Fleisch und Gemüse getrennt zubereiten
- auf hygienisch aufwendige Gerichte (z.B. Tiramisu) verzichten
- nur Lebensmittel ohne besonderen Kühlbedarf verwenden
- ggf. Obst und Gemüse vorwaschen, falls Trinkwasser vor Ort knapp ist
- Zubereitungsflächen mit ausreichend heißem Wasser reinigen
- Geschirr auf Sauberkeit prüfen, im Zweifel vorher spülen
- Handwaschschüssel mit heißem Seifenwasser bereitstellen
- Saubere Geschirrtücher und Lappen benutzen, gegen eigene auswechseln

- Lebensmittel und Speisen nicht offen stehen lassen (Mäuse, Ungeziefer...)
- Wasser ggf. abkochen
- ein möglichst hohes Maß an persönlicher Hygiene gewährleisten und einhalten
- Müll v.a. bei längeren Aufenthalten so trennen und verstauen, dass Schädlinge nicht angezogen werden

Unterkunft / Übernachtung:

- Matratzenlager / Zelt so belegen, dass der adäquate oder verordnete Mindestabstand eingehalten werden kann
- Sanitäre Einrichtungen mit -auch improvisierten- Wasch- und Desinfektionsmöglichkeiten ausstatten
- Türgriffe, Waschbecken, häufig benutzte Kontaktflächen regelmäßig reinigen oder desinfizieren

Material und PSA

- Sicherheitsmaterial wird nach jeder Nutzung ausreichend gesäubert
- Verleihmaterialien werden mit ausreichend zeitlichem Abstand ausgegeben
- PSA wird nur von einer Person benutzt. Kein Tausch
- Töpfe, Kocher, Geschirr werden nur ausreichend gespült verliehen

A. Bedacht und M. Wittmann, nach Annika Kullmann im Februar 2013, ergänzt 2021