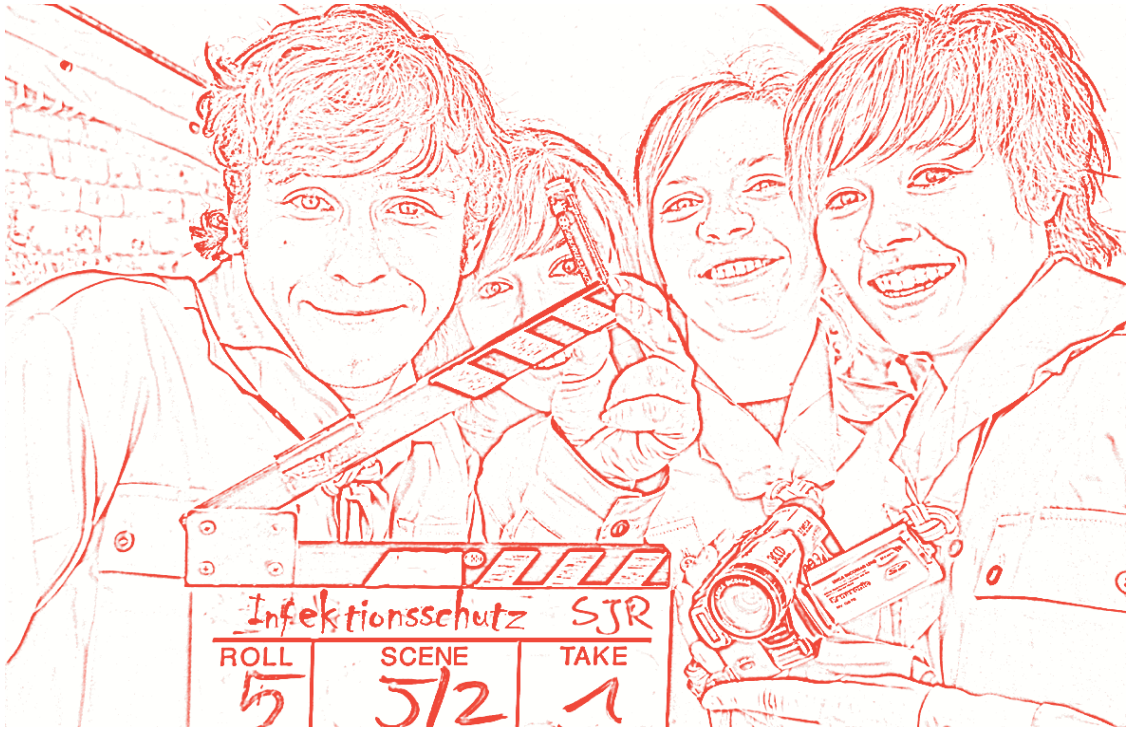
landes jugendring
baden-württemberg e.v.

Infektionsschutz auf Jugendfreizeiten

..... eine Kurzinfo für die Hosentasche



Begleitheft zum Schulungsfilm
Infektionsschutz auf Jugendfreizeiten

Diese Arbeitshilfe entstand in Kooperation des Landesjugendrings Baden-Württemberg e.V. mit dem Stadtjugendring Ulm als Begleitmaterial zum Schulungsfilm Infektionsschutz auf Jugendfreizeiten.

Herausgeber: Landesjugendring Baden-Württemberg e.V.
Siemensstr. 11
70469 Stuttgart
Telefon 0711 16 447-0
Fax 0711 16 447-77
E-Mail: info@ljrbw.de
www.ljrbw.de

Gestaltung: Stadtjugendring Ulm e.V.
Schillerstr. 1 / 4
89077 Ulm
Telefon 0731 140 69-0
Fax 0731 140 69-69
E-Mail: info@sjr-ulm.de
www.sjr-ulm.de

Redaktion: Irene Bär, LJR
Andrea Schlüter, LJR
Doro Fumy, SJR-Ulm

V.i.S.d.P. Berthold Frieß

Druck: Druckerei Laubengaier,
Leinfelden-Echterdingen
April 2007, 1. Auflage, 3200 Exemplare

Gefördert von der Jugendstiftung Baden-Württemberg , dem Land Baden-Württemberg und dem Kommunalverband für Jugend und Soziales Baden-Württemberg

- Auf Versorgung mit sauberem Trinkwasser achten!
- Müllbehälter fest schließen und an einen schattigen Platz stellen!
- Toilettenanlage sauber halten!

landes jugendring
baden-württemberg e.v.

Im Zeltlager

Besondere Hinweise

Vorwort

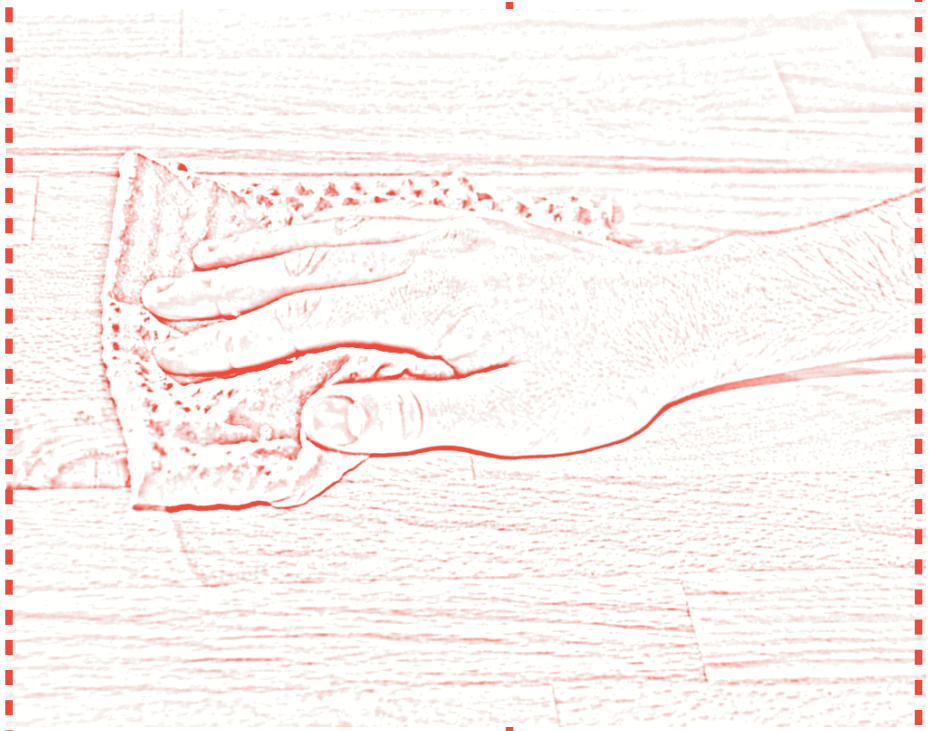
Hunderttausende Kinder und Jugendliche besuchen jedes Jahr Freizeiten und Zeltlager in Baden-Württemberg. Dabei werden sie überwiegend von ehrenamtlichen MitarbeiterInnen verpflegt. Die LeiterInnen und Küchenteams von Freizeiten und Zeltlagern tragen eine große Verantwortung, wenn es um Lebensmittel und ihre Zubereitung geht. Dieses Informationsheft zeigt die wichtigsten Regeln, die beim Umgang mit Lebensmitteln auf Freizeiten und Zeltlagern zu beachten sind.

Viel Spaß auf Eurer Freizeit
wünscht Euch

Berthold Frieß
Vorsitzender des Landesjugendrings

Reinigen

Hände, Oberflächen und Gerätschaften



Eigene Gesundheit

Bei der Arbeit mit Lebensmitteln dürfen keine Erkrankungen vorliegen, die über Lebensmittel übertragen werden können.

Bei Anzeichen für solche Erkrankungen darf nicht mit Lebensmitteln gearbeitet werden.

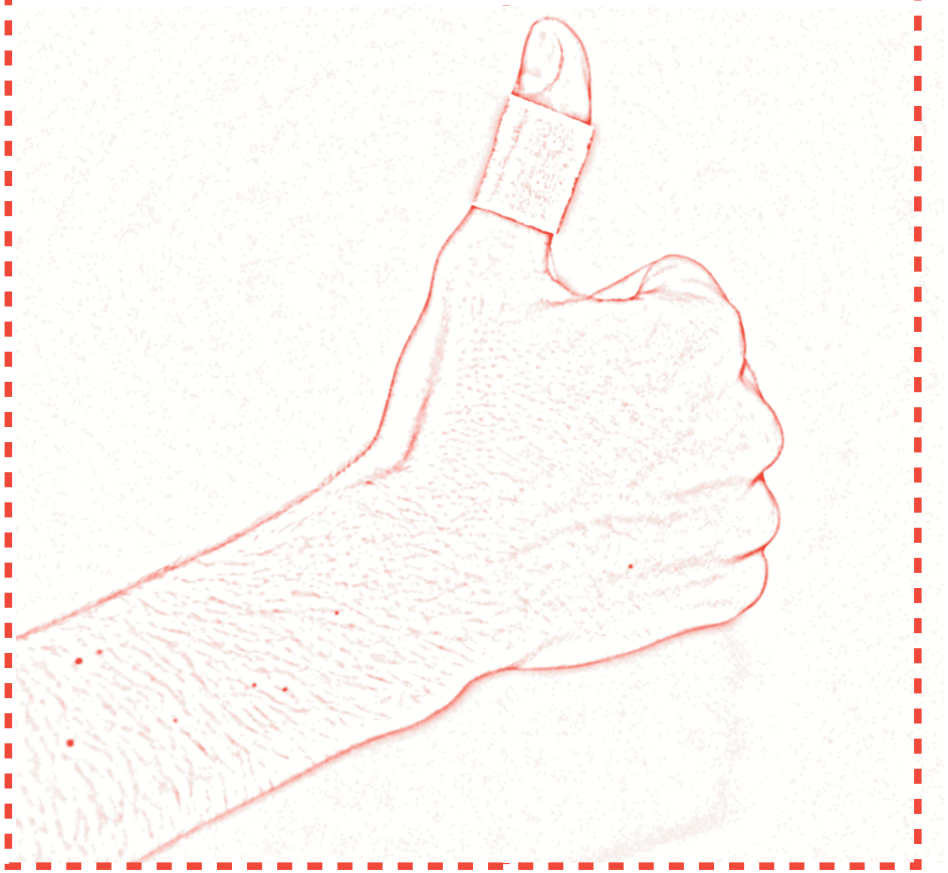
Mögliche Symptome:

- Bauchkrämpfe, Durchfall, zum Teil mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber. Verdacht z.B. auf Salmonellenvergiftung, Bakterielle Ruhr, Cholerabakterien oder andere Durchfallerreger.

- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch-, Gelenkschmerzen und Verstopfung. Verdacht auf Typhus und Paratyphus.

- Gelbfärbung der Haut und Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit. Verdacht auf Hepatitis A oder E.

- Gerötete oder geschwollene Wunden bzw. offene Stellen von Hauterkrankungen. Verdacht auf Infektion.



Häufig die Hände waschen!

Vor jeder Essenszubereitung und vor dem Essen die Hände mit warmem Wasser und Seife, wenn nötig mit Bürste waschen.

Arbeitsflächen regelmäßig reinigen!

Schneidebretter, Messer und andere Küchenutensilien nach jedem Kontakt mit rohem Fleisch, Geflügel, rohen Eiern und Fisch sowie pflanzlichen Produkten mit heißem Wasser und Reinigungsmittel waschen.

Einmal-Papiertücher verwenden!

Handtücher und Lappen täglich wechseln.

Kühlen

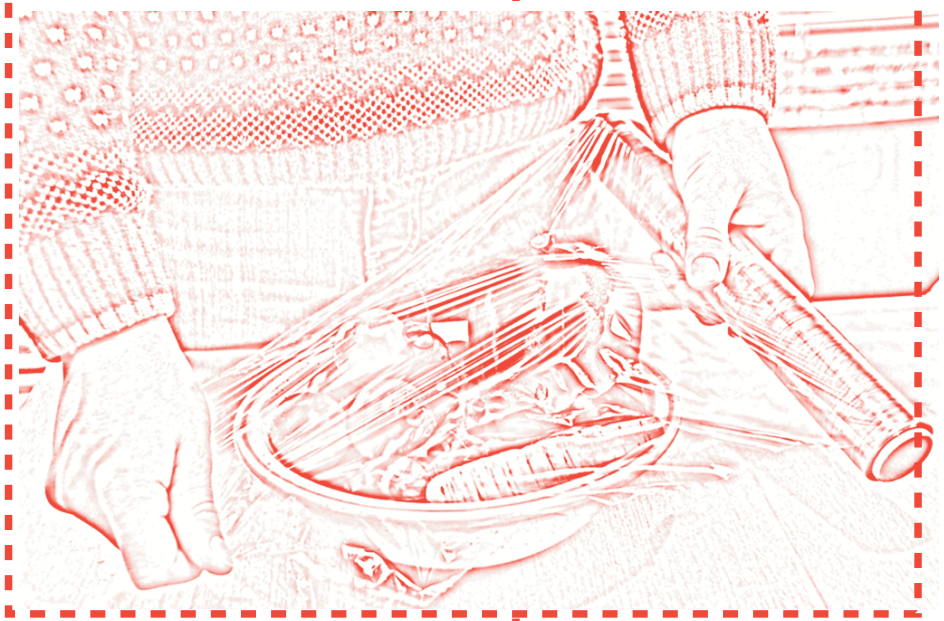
Verderbliche Lebensmittel und Speisen

Trennen

- Rohes Fleisch, Geflügel und Fisch von anderen Lebensmitteln trennen!
- Speisen und Lebensmittel immer abdecken!
- Auf Lebensmittel nie husten oder niesen!
- Wunden mit wasserfestem Pflaster abdecken!

Trennen

Keimübertragungen vermeiden



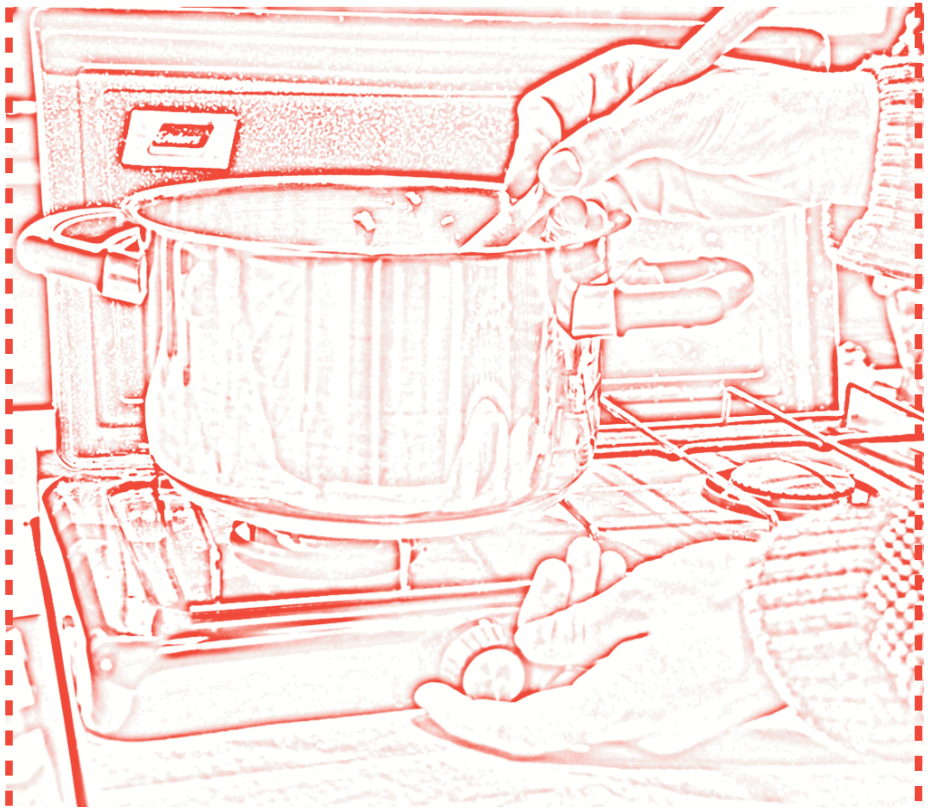
Kühlen

- Leicht verderbliche Lebensmittel immer gekühlt aufbewahren!

- Ist kein Kühlschrank vorhanden, sollten Lebensmittel täglich frisch eingekauft werden.

Erhitzen

Speisen gründlich durchgaren



Speisen ausreichend erhitzen!

Salmonellengefahr! Speisen auf mindestens 70-80 °C erhitzen.
Fleisch, Fisch und Geflügel gründlich durchgaren!

Lebensmittel, die nicht ausreichend erhitzt werden, sollen keine rohen Eianteile enthalten.

Achtung z.B. bei Mayonnaisen, Soßen, Backwaren mit nicht durchgebackenen Füllungen oder Auflagen.