

**Schulungsmaterial
„Infektionsschutz auf
Jugendfreizeiten“**

Inhalt

1. So könnte die Schulung aussehen
2. Bausteine und Methoden zur Auswahl
3. Interessant zu wissen
4. Kleines Lexikon
5. Literatur und Internetlinks
6. Anhang

1. So könnte die Schulung aussehen:

Zeit	Inhalt	Ausgestaltung	Medien
10 Min	Begrüßung und Vorstellung	Was ist geplant? Ablauf und Dauer vorstellen Hintergrund erklären: Warum beschäftigen wir uns mit dem Thema? (siehe Belehrung für Küchenpersonal)	
15 Min	Film 1 Zur Einführung in das Thema.	Gibt es Anregungen, Fragen oder Anmerkungen zu dem Film?	Fernseher, Laptop, Film
30 Min	Bausteine und Methoden	Eine Auswahl von Methoden hierzu findet sich in diesem Heft. - Merkblatt „Belehrung für Küchenpersonal“ an Teilnehmende ausgeben.	
5 Min	Film 2 Wie schütze ich mich vor Lebensmittelinfektionen auf Freizeiten und Zeltlagern?		Fernseher, Laptop, Film
5 Min	Schlussrunde	Was nehme ich mit von der Schulung? Hinweis auf weitere Infomaterialien	
	Ende der Schulung	Verteilung der Begleithefte „Infektionsschutz auf Jugendfreizeiten“	
	Belehrung protokollieren (siehe Information auf CD)		

Gesamtdauer etwa 1 Stunde und 15 Minuten

Wichtig!

Vor der Schulung die Informationen über die eigenverantwortliche Belehrung von Küchenpersonal lesen. Die Belehrung für Küchenpersonal beachten und Belehrung entsprechend protokollieren.

2. Bausteine und Methoden zur Auswahl

FilmSzenen – wir und unsere Freizeit

Methode: Diskussion
Dauer: 30 Minuten
Gruppengröße: In der Kleingruppe drei bis vier Personen
Ort: Gruppenraum

Zielsetzung:

- Vertiefte Auseinandersetzung mit dem Thema
- Umsetzung auf eigener Freizeit verdeutlichen

Material und Medien:

Übungsblätter mit Bildern zum Film
Flipchart, Stifte

Durchführung:

1. Zwei Gruppenmitglieder arbeiten jeweils fünf bis zehn Minuten zusammen. Die Paare besprechen folgende Fragestellungen und notieren ihre Ergebnisse.
 - Was sind die wichtigsten Aspekte aus dem Film für die eigene Freizeit?
 - Wie kann ich das umsetzen? Sammlung im Plenum an Flipchart. Ergebnisse auf Karten schreiben und in Oberthemen einteilen, bspw. Essenszubereitung, persönliche Hygiene etc.
2. Offene Fragen im Plenum sammeln
z.B.: Wie können die teilnehmenden Kinder und Jugendlichen, die Gruppe informiert und einbezogen werden?

kurz und schnell – Die Belehrung zum Infektionsschutz

Dauer: 15 Minuten
Gruppengröße: unbegrenzt
Ort: Gruppenraum

Zielsetzung:

- Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
- Die Teilnehmenden sind über die wichtigsten Aspekte zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen informiert
- Vertiefte Auseinandersetzung mit dem Thema

Material und Medien:

Folien und Overhead, „Belehrung für Küchenpersonal“ oder Powerpointpräsentation mit PC

Durchführung:

ReferentIn stellt die wichtigsten Auszüge zum Infektionsschutzgesetz vor und informiert anhand des Begleithefts bzw. der Präsentation über die wichtigsten Aspekte zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen.

Quiz

Dauer: 20 bis 30 Minuten
Gruppengröße: Bis zu 20 Teilnehmende
Ort: Gruppenraum

Zielsetzung:

Vertiefte Auseinandersetzung mit dem Thema

Material und Medien:

Blätter zu Quiz

Durchführung:

JedeR TeilnehmerIn erhält das Quizblatt und hat fünf Minuten Zeit zur Beantwortung der Fragen. Antworten und Ergebnisse werden gemeinsam in der Gruppe besprochen. (Kopiervorlage im Anhang)

3. Interessant zu wissen ...

Geschichte der Hygiene

Bis in die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts wurden Sauberkeit und Desinfektion in der Medizin nicht als notwendig angesehen. Die Operationsschürzen der Chirurgen wurden nie gewaschen und waren deshalb schwarz, damit die eingetrockneten Blutflecken nicht so auffielen. Medizinische Instrumente wurden vor dem Gebrauch nicht gereinigt. Ignaz Semmelweis gelang in den 1840er Jahren erstmals der Nachweis, dass Desinfektion die Übertragung von Krankheiten eindämmen kann. Als Assistenzarzt in der Klinik für Geburtshilfe in Wien untersuchte er, warum in der einen Abteilung, in der Medizinstudenten arbeiteten, die Sterblichkeitsrate durch Kindbettfieber wesentlich höher war als in der zweiten Abteilung, in der Hebammenschülerinnen ausgebildet wurden. Semmelweis stellte fest, dass die Studenten mit dem Skalpell erst Leichen untersuchten und damit bei der anschließenden Geburtshilfe die Mütter infizierten. Da Hebammenschülerinnen keine Leichensektionen durchführen, kam diese Art der Infektion in der zweiten Krankenhausabteilung nicht vor. Das erklärte die dort niedrigere Sterblichkeit. Semmelweis wies seine Studenten daher an, sich vor der Untersuchung der Mütter die Hände mit Chlorkalk zu desinfizieren. Diese Maßnahme senkte die Sterblichkeitsrate von 12,3 Prozent auf 1,3 Prozent. Das Vorgehen stieß aber bei Ärzten wie Studenten auf Widerstand. Sie wollten nicht wahrhaben, dass sie selbst die Infektionen übertrugen, anstatt sie zu heilen.

Sir Joseph Lister, ein schottischer Chirurg, verwendete erfolgreich Karbol zur Desinfektion von Wunden vor der Operation. Er war zunächst der Meinung, dass Infektionen durch Erreger in der Luft verursacht würden. Eine Zeit lang wurde deshalb während der Operation ein feiner Karbolnebel über dem Patienten versprüht, was wieder aufgegeben wurde, als man erkannte, dass Infektionen hauptsächlich von Händen und Gegenständen ausgingen, die in Kontakt mit den Wunden kamen.

Max von Pettenkofer hatte ab 1865 den ersten Lehrstuhl für Hygiene in Deutschland inne und gilt als *Vater der Hygiene*.

Weitere bekannte Forscher auf dem Gebiet der Hygiene:

- Louis Pasteur
- Robert Koch

(gekürzt aus Wikipedia)

4. Kleines Lexikon

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit bestimmten Erkrankungen (bspw. Durchfallerkrankungen) dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz außerhalb des privaten Bereichs nicht mit Lebensmitteln arbeiten. Damit soll eine Übertragung und Ausbreitung der Krankheit vermieden werden.

Hygiene

Bedeutet Sauberkeit, ist aber auch die Lehre zur Erhaltung von Gesundheit.

Infektionsschutz

Maßnahmen zur Vorbeugung von Krankheiten, die durch Erreger hervorgerufen werden.

Infektionsschutzgesetz

Das Gesetz regelt seit dem 1. Januar 2001 die Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen. Zweck des Gesetzes ist es, übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern.

Krankheitserreger

Stoffe oder Organismen die gesundheitsschädigende Abläufe verursachen. Krankheitserreger können Bakterien, Viren, Pilze u.a. sein.

Pasteurisieren

Verfahren zum Abtöten von Krankheitserregern durch schonendes Erhitzen von Nahrungsmitteln auf Temperaturen unter 100° C.

Salmonellen

Häufigste Art von Durchfallerregern

Lebensmittelinfektion

Übertragung von Erregern über Nahrung und Nahrungsmittel

Risikoreiche Lebensmittel

Über diese Lebensmittel finden häufig Übertragungen von Erregern statt. Unter entsprechenden Bedingungen, bspw. bestimmte Temperaturen, vermehren sich die Erreger entsprechend schnell.

- Fleisch, Fisch und Wurstwaren
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen
- Feinkost- und Rohkostsalate, Kartoffelsalat
- Marinaden, Mayonnaisen und Saucen

Typhus

Fieberhafte Erkrankung, die mit Durchfall verbunden ist und durch Salmonellen hervorgerufen wird.

Cholera

Erkrankung, die durch verunreinigtes Trinkwasser hervorgerufen wird. Durchfall und starkes Erbrechen führen zur Austrocknung des Körpers.

5. Literatur und Internetlinks

- Landesjugendring: Arbeitshilfe zum Infektionsschutz www.ljrbw.de
- www.jugendarbeitsnetz.de
- www.landesgesundheitsamt.de/servlet/PB/menu/1188888/index.html
- www.lga-bw.de/ifsg/
- www.talkingfood.de
- www.aid.de/gemeinschaftsverpflegung/hygiene.php
- www.aid-macht-schule.de/443_465.php
- www.vis-ernaehrung.bayern.de/de/left/fachinformationen/verbraucherschutz/hygiene/7regeln/7regeln-ix.htm
- www.waswiessen.de/zubereitung/1970.php

6. Anhang

Kopiervorlage „Quiz“

Fragen zum Ankreuzen

Was trägt maßgeblich zur Verringerung von Infektionskrankheiten bei?

- Hygiene
- Spülmittel
- Sport und Bewegung
- Impfungen

Wer ist bei Infektionen besonders gefährdet?

- Kinder
- Erwachsene
- Männer
- Ältere Menschen
- Frauen
- Schwangere
- Geschwächte Menschen

Was sind die typischen Symptome einer Infektionskrankheit?

- Entzündungen mit Juckreiz, Schmerz oder Fieber
- Durchfall
- Haarausfall

Durch welche Lebensmittel kommt es bei falschem Umgang häufig zu Übertragung von Krankheitserregern?

- Fleisch und Wurstwaren
- Gummibärchen
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen
- Feinkost- und Rohkostsalate
- Brot und Brotwaren
- Kartoffelsalat
- Marinaden, Mayonnaisen und Saucen
- Backwaren

**Was ist beim Umgang mit Lebensmitteln zu beachten?
Richtig oder falsch?!**

Richtig

Falsch

Einkaufen:

Einige Lebensmittel (Fisch, Fleisch etc.) sollten in einer Kühltasche transportiert werden, wenn der Weg länger als eine Stunde dauert.

Tiefgefrorene Lebensmittel am besten als letztes kaufen.

Reinigen:

Die Hände ab und an zu waschen ist ausreichend.

Die Hände vor jeder Essenszubereitung mit Wasser und Seife waschen.

Für die Reinigung der Arbeitsflächen sind die Küchentücher aus Stoff zu verwenden. Papiertücher sind nicht umweltfreundlich.

Trennen:

Rohe Lebensmittel von verzehrfertigen Speisen oder bereits gegarten Produkten immer fernhalten.

Getrennte Schneidebretter sollten nicht verwendet werden.

Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen.

Erhitzen:

Erhitzen von Fleisch auf 50 bis 60°C (länger als 10 Minuten) tötet Bakterien ab.

Frühstückseier mindestens 5 bis 6 Minuten kochen.

Rohmilch muss abgekocht werden.

Kühlen:

Die Vermehrung von Bakterien findet vor allem zwischen 10 und 60°C statt.

Gefrorene Lebensmittel bei Zimmertemperatur oder im warmen Wasserbad auftauen.

Eier immer im Kühlschrank aufbewahren.

Waschen und Schälen:

Früchte, Salat und Gemüse immer mit Trinkwasser waschen.

Die Temperatur des Waschwassers sollte höher sein, als die von Obst und Gemüse.

Antworten „Quiz“

Fragen zum Ankreuzen

Was trägt maßgeblich zur Verringerung von Infektionskrankheiten bei?

- X Hygiene
 Spülmittel
 Sport und Bewegung
- X Impfungen

Wer ist bei Infektionen besonders gefährdet?

- X Kinder
 Erwachsene
 Männer
- X Ältere Menschen
 Frauen
- X Schwangere
- X Geschwächte Menschen

Was sind die typischen Symptome einer Infektionskrankheit?

- X Entzündungen mit Juckreiz, Schmerz oder Fieber
- X Durchfall
 Haarausfall

Durch welche Lebensmittel kommt es bei falschem Umgang häufig zu Übertragung von Krankheitserregern?

- X Fleisch und Wurstwaren
 Gummibärchen
- X Milch und Milchprodukte
- X Eier und Eierspeisen
- X Feinkost- und Rohkostsalate
 Brot und Brotwaren
- X Kartoffelsalat
- X Marinaden, Mayonnaisen und Saucen
 Backwaren

**Was ist beim Umgang mit Lebensmitteln zu beachten?
Richtig oder falsch?!**

	Richtig	Falsch
<u>Einkaufen:</u>		
Einige Lebensmittel (Fisch, Fleisch etc.) sollten in einer Kühltasche transportiert werden, wenn der Weg länger als eine Stunde dauert.	X	
Tiefgefrorene Lebensmittel am besten als letztes kaufen.	X	
<u>Reinigen:</u>		
Die Hände ab und an zu waschen ist ausreichend.		X
Die Hände vor jeder Essenszubereitung mit Wasser und Seife waschen.	X	
Für die Reinigung der Arbeitsflächen sind die Küchenhandtücher zu verwenden. Papiertücher sind nicht umweltfreundlich.		X
<u>Trennen:</u>		
Rohe Lebensmittel von verzehrfertigen Speisen oder bereits gegarten Produkten immer fernhalten.	X	
Getrennte Schneidebretter sollten nicht verwendet werden.		X
Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen.	X	
<u>Erhitzen:</u>		
Erhitzen von Fleisch auf 50 bis 60°C (länger als 10 Minuten) tötet Bakterien ab.		X
Frühstückseier mindestens 5 bis 6 Minuten kochen.	X	
Rohmilch muss abgekocht werden.	X	
<u>Kühlen:</u>		
Die Vermehrung von Bakterien findet vor allem zwischen 10 und 60°C statt.	X	
Gefrorene Lebensmittel bei Zimmertemperatur oder im warmen Wasserbad auftauen.		X
Eier immer im Kühlschrank aufbewahren.	X	
<u>Waschen und Schälen:</u>		
Früchte, Salat und Gemüse immer mit Trinkwasser waschen.	X	
Die Temperatur des Waschwassers sollte höher sein, als die von Obst und Gemüse.	X	

Landesjugendring Baden-Württemberg e.V.

Siemensstr. 11
70469 Stuttgart

0711-16447-0
www.ljrbw.de